



Vie communale    Projet de Ville    Commerce    Mobilité    Sécurité    Environnement    Urbanisme    Travaux    Propreté    Emploi    Logement    Quartier    Sports    Jeunesse    Social    Culture  
 Enseignement    Tourisme    civil    International    Finances

## Communiqué Collège du 13/03/2015



### Collège communal de la Ville de Liège du vendredi 13/03/2015

Le Collège Communal de la Ville de Liège s'est réuni à l'Hôtel de Ville, ce vendredi 13 mars 2015, sous la présidence de M. Willy Demeyer, Bourgmestre.

- Ce 21 mars, c'est le printemps de la Chartreuse!
- Un voyage dans le temps pour le 13e Carnaval de Bressoux-Droixhe
- 1000 chefs, 1000 menus sur 5 continents

### Ce 21 mars, c'est le printemps de la Chartreuse!

M. André SCHROYEN, Echevin de l'Environnement et de la Vie sociale, a présenté au Collège une communication relative à la journée d'animations festives et familiales organisée dans le Domaine de la Chartreuse le samedi **21 mars, de 10h30 à 17h**.

#### Value Added

Un peu laissé à l'état sauvage durant un temps, le domaine connaît depuis quelques mois une seconde naissance et a été choisi comme unique **site pilote en Wallonie dans le cadre du projet européen «Value Added» pour lequel la Ville de Liège et l'Université de Liège sont partenaires.**

**Pour rappel, les principaux objectifs de ce projet d'envergure sont :**

- **de requalifier des espaces verts urbains** de manière concertée ;
- d'utiliser les méthodes participatives comme opportunité de générer des initiatives et des **partenariats innovants** ;
- **de démontrer la valeur économique et sociale** des espaces verts urbains.

Plusieurs aménagements ont ainsi été réalisés ou sont en voie de l'être en veillant au maximum à en assurer l'accessibilité pour tous : création de circuits de balades, rénovation de la plaine de jeux, installation d'appareils de fitness, aménagement de la Dalle,...

#### Programme

- une trentaine d'animations participatives tout au long de la journée ;
- remise des prix du Projet d'écriture « Ecrivons la Chartreuse » et présentation du recueil issu
- de cette démarche artistique initiée à l'automne 2014 par l'Echevin (ateliers d'écriture intergénérationnels, concours de nouvelles, travail de rédaction avec les écoles primaires du quartier) en présence de l'écrivain Xavier DEUTSCH, coordinateur du dispositif ;
- inauguration des nouvelles installations sportives sur la Dalle ;
- restauration.

Participation gratuite. PROGRAMME COMPLET et INFOS PRATIQUES  ICI.



### Un voyage dans le temps pour le 13e Carnaval de Bressoux-Droixhe

**13<sup>ème</sup> Carnaval de Bressoux-Droixhe**

**Voyage dans le temps**

**18 mars 2015**

Animation fanfare, jongleurs et cracheurs de feu | Grimage au point de départ dès 13h30 | Rassemblement à 14h. Place de la Libération et départ du cortège | Grand feu du Bonhomme d'Hiver Square Micha à 16h30 | Vente de goûters.

Ce mercredi **18 mars 2015**, pour son **13e Carnaval de Bressoux-Droixhe**, le Collectif Autour de l'Etang – la coordination socioculturelle du quartier – voyagera dans le temps... L'occasion pour les habitants du quartier de se rencontrer autour d'un événement familial et folklorique haut en couleurs.

Une séance de grimage est organisée à partir de 13h30 sur la **place de la Libération à Droixhe**.

**Le traditionnel cortège se réunira à 14h** au même endroit pour ensuite égayer les rues de Bressoux-bas et Droixhe.

Aux rythmes d'une fanfare, chars décorés par les associations du quartier et enfants grimés sur le thème des différentes époques de l'histoire emprunteront les rues principales de Bressoux-bas et Droixhe, emmenant avec eux les riverains.

Destination : square Micha où le terrain laissé vide par la démolition des tours deviendra le théâtre de festivités diverses à partir de 16h30 (jongleurs, cracheurs de feu, goûters, ...).

Point d'orgue de ce rassemblement : un Grand Feu qui marque symboliquement la fin des mauvais jours en brûlant le Bonhomme Hiver.

L'événement est ouvert à tous, petits et grands. Les organisateurs demandent toutefois aux parents d'accompagner leurs enfants.

Le Collectif Autour de l'Etang est la coordination socioculturelle de Bressoux-Droixhe. Il comprend une quinzaine d'associations et de services publics actifs sur ces quartiers dans des matières sociales et/ou culturelles. Initialement créé pour animer l'étang du parc de Droixhe, son rôle s'est aujourd'hui très largement étendu afin de dynamiser le quartier : organisation d'événements autour de la Journée internationale des Droits de la Femme, Carnaval, organisation d'activités sur la place de la Libération en été...

### Programme détaillé

- 13h30 : grimages au point de départ (place de la Libération)
- 14h00 : rassemblement et départ du cortège
- 16h30 : arrivée au square Micha et Grand Feu – animations autour du feu

### Organisation : Collectif Autour de l'Étang

Président  
Mohamed MEZZIANI  
Avenue de la Croix Rouge 256 - 4020 Liège  
☎ 04 342 37 16  
✉ secretariat.cae@hotmail.com

Contact presse  
Julien ETIENNE  
Rue du Moulin 150 - 4020 Liège  
☎ 04 341 11 78



## 1000 chefs, 1000 menus sur 5 continents



**Le jeudi 19 mars 2015, plus de 1300 dîners seront proposés dans des restaurants répartis sur les 5 continents, afin de célébrer la gastronomie française en invitant le public à partager un «dîner français».**

Dans chaque restaurant participant, l'évènement rendra hommage à une cuisine vivante, ouverte et innovante, tout en restant fidèle à ses valeurs : partage, plaisir, respect du bienmanger et de la planète. D'ores et déjà, cette première édition de Goût de / Good France est un succès avec une mobilisation qui dépasse les prévisions.

La Ville de Liège soutient cet événement haut en saveur. En effet, sur les 13 restaurants belges participants à l'opération, 5 sont implantés sur son territoire, à savoir :

- Le Grand Café de la Gare (chef : Erick Lamarre)
- L'Ecailler (chef : Eddy Deketelaere)
- Le Dix-Huitième (chef : Thierry Honhon)
- Le Jardin des Bégards (chef : François Piscitello)
- Le Séllys (chef: Samuel Blanc)

Chacun à leur manière, ces chefs liégeois concocteront un menu respectant tradition française et qualité des produits de notre terroir.

Goût de / Good France est organisé à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international. Laurent Fabius a déclaré lors de la présentation du projet : « Le patrimoine de la France, c'est la cuisine, ce sont les vins, (...) le repas à la française est inscrit depuis 2010 au Patrimoine mondial de l'UNESCO, mais c'est un patrimoine qu'il ne faut pas seulement contempler ou glorifier ou savourer, c'est un patrimoine qu'il faut faire fructifier et mettre en valeur ».

Pour Alain Ducasse : «La cuisine française est l'interprète d'une cuisine qui a évolué vers la légèreté dans l'harmonie avec son environnement (...) le point commun c'est la générosité, le partage, l'amour du beau et du bon, il s'agira d'une parenthèse enchantée, l'occasion de fêter la cuisine française partout dans le Monde». S'inspirant d'Auguste Escoffier qui initiait en 1912 «les Dîners d'Épicure» — le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde et pour le plus grand nombre de convives — Goût de / Good France reprend cette belle idée avec la volonté d'associer des restaurants aux quatre coins du monde.

Les chefs proposeront dans leurs établissements un **menu «à la française»** avec un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou volaille, un fromage français (ou une sélection), un dessert au chocolat, des vins et un digestif français, tout en restant libres de mettre en valeur leur propre tradition/culture culinaire.

Une cuisine accessible à tous, du bistrot aux tables d'exception, réalisée à partir de produits frais de saison et issus du terroir local, avec moins de graisses, de sucres, de sel et de protéines. Le prix du menu est à la discrétion du restaurant et chacun est encouragé à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant pour le

respect de la santé et de l'environnement.

Goût de / Good France c'est :

- un voyage gastronomique
- une occasion de savourer et faire savourer la France
- un comité international des Chefs

Plus d'informations ICI.

