

Le commerce vide devient un atelier

LIÈGE Occupation éphémère par des créateurs en recherche d'espaces de travail

- ▶ En partenariat avec la Régie foncière, le Comptoir des ressources créatives a imaginé un dispositif original.
- ▶ En quelques heures, il investit ou quitte un lieu inoccupé avec du mobilier modulaire.

Prenez une jeune étudiante de l'Académie des Beaux-Arts en recherche d'espace de travail. Identifiez un magasin inoccupé dans une rue du centre-ville de Liège. Appointez un designer passionné par les dispositifs modulaires. Enfin, mettez autour de la table la Régie foncière et le Comptoir des ressources créatives. Après moult échanges d'idées et discussions autour des normes de sécurité, vous obtenez un projet d'occupation éphémère baptisé « Rhiz[H]ome » ou comment fournir aux créateurs des ateliers à un prix raisonnable. « Chez moi, je n'ai pas un endroit où je peux faire mes essais, explique Charlotte, en train de réaliser des coulures de cires sur divers supports. Avec six autres créateurs, elle occupe une partie des deux cellules commerciales vides, rue Puits-en-Sock. Elle a choisi d'être en vitrine car elle a plus de lumière pour travailler et parce qu'elle apprécie le



Grâce au mobilier modulaire d'Haroun Landrain, l'occupation du commerce vide se (dé)fait rapidement. © MICHEL TONNEAU

contact avec les passants. « J'ai quelques curieux qui, chaque jour, s'intéressent à ma technique ».

Beaucoup de demandes

Dans le fond de l'ancien magasin, Simon Sonna réalise des travaux de moulages notamment sur un origami géant. « Je suis en train de tester l'utilisation de tubes en verre », explique celui qui a travaillé

comme assistant pour l'artiste Daniel Firman. Tous les deux disposent de quatre modules – deux bancs, un comptoir et une table – recèlent plusieurs fonctions (lire ci-contre) et d'un éclairage léger. Charlotte paie 80 euros par mois tandis que Simon bénéficie gratuitement de l'usage de l'atelier en tant que « mentor ». « Je consacre plusieurs heures par semaine à dispenser des conseils ou des

techniques aux jeunes créateurs », explique l'artiste plasticien.

Les cellules vides appartiennent à la Régie foncière qui va bientôt rénover les immeubles, en particulier les logements qui se trouvent à l'étage. En attendant, un bail d'occupation temporaire a été signé avec le Comptoir des ressources créatives qui, de son côté, se charge de la gestion des lieux, y

plaçant des créateurs en mal d'espaces de travail. « Toute notre stratégie d'occupation est fondée sur le repli », explique Gérard Fouré, initiateur du projet Rhiz[H]ome au sein du Comptoir. « En une journée, nous pouvons quitter les lieux et investir un autre tout en proposant un loyer modéré qui est censé couvrir les frais d'installation, de gestion et les énergies ». A noter que, pour l'instant, la

NOMADISME

Du mobilier adapté

Une des particularités du projet pilote Rhiz[H]ome est la réalisation d'un ensemble de modules multifonctions imaginé par le designer Haroun Landrain. Ainsi le banc peut devenir une étagère verticale et le comptoir permet de ranger ses affaires et d'exposer ses travaux personnels. Un ensemble comprend quatre modules qui s'emboîtent l'un dans l'autre et peuvent être ainsi évacués, en une fois, sur une planche à roulette. L'éclairage, agrégé par AIB Vincotte et les pompiers, a été conçu selon la même logique de repli : un coffret central type chantier d'où partent les rallonges qui alimentent des suspensions à accrocher au mur ou au plafond.

Régie foncière ne demande pas de louer au Comptoir. En plus de donner un lieu aux créateurs, Rhiz[H]ome participe à la dynamique de la rue.

« Nous avons beaucoup de demandes de location d'atelier », explique Julie Hanique, une des responsables du Comptoir des ressources créatives qui a désormais une solution supplémentaire à proposer aux créateurs. ■

Ph.Bx

Le Champerdrix

23264369

Menu Balade

Carpaccio de cerf, champignons des grottes, abricots secs, jeunes pousses à l'huile de noisettes, pecorino aux noix, copeaux de foie gras et/ou Terrine de chevreuil en croûte de pistache, confit de poires et/ou Noix de St-Jacques, chicons caramélisés au miel d'acacia, copeaux de foie gras

Bar, jus de crustacés, écrasé de pommes de terre et salicornes, sucrine braisée

ou Côtes de porclet, boudin noir rôti, pomme comfite, crémeux de butternut, gratin de bleu d'Artois

ou Médaillon de biche, gratin de topinambours bardé, poire au vin, aïnelles, crémeux de panais, chicons braisés

ou Filet de lièvre, moutarde de « Huacorgne » mille-feuille de céleri et betterave, grenailles

Trio de chocolats en mousse

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs +5€

Un supplément vous sera demandé pour tout changement

1 entrée, 1 plat, 1 dessert 37€ - sélection des vins adaptés à chaque plats 24€

2 entrées, 1 plat, 1 dessert 50€ - sélection des vins adaptés à chaque plats 28€

Nous pouvons adapter notre menu en fonction d'une intolérance ou d'une allergie, à vous de ne pas oublier de le préciser

Menu automnale

Pendant la saison de la chasse, nous vous proposons un menu « Retour de promenade » au prix de 29€ Uniquement le lundi, jeudi et vendredi

Noix de jambon de marçassin, copeaux de foie gras, fruits secs, jeunes pousses à l'huile de noisettes

Crème de potiron, chorizo, champignons des grottes, croûtons

Civet de biche, garniture automnale

Dessert du moment

Le Champerdrix
Rue Alphonse Libert, 8
4520 Bas-Oha
Tél. : 085 82 33 99
www.champerdrix.be
info@champerdrix.be

23264369/04-B

Un incubateur wallon pour aider les entreprises chinoises

ÉCONOMIE Partenariat entre Liège Airport et l'Awex

L'Awex (l'agence wallonne à l'exportation), Liège Airport et Logistics in Wallonia ont décidé d'unir leurs forces pour créer l'incubateur « EU-China Logistics Incubator ».

Basé sur le site de l'aéroport liégeois, il permettra d'offrir un accompagnement personnalisé aux entreprises chinoises désireuses d'utiliser la Wallonie comme base pour leurs activités européennes, ont annoncé jeudi les trois partenaires alors que se tenait, la semaine dernière, la « China International Logistics

Fair » à Shenzhen.

« Cet incubateur, dirigé par un Chinois établi depuis plusieurs années en Belgique, est une première en Europe », ont-ils précisé.

Il fournira un ensemble de services en collaboration avec les initiateurs du projet, dont la mise à disposition d'un espace bureau ainsi que d'une adresse postale, l'assistance à la recherche d'un entrepôt et/ou d'un partenaire logistique local, un accès facilité à tous les acteurs publics et privés en charge

du développement économique, un accès au réseau d'entreprises gravitant autour de l'Awex, Liège Airport et Logistics in Wallonia ou encore une assistance à la constitution de dossiers d'aides à l'investissement et à l'emploi.

« Cette initiative est un pas supplémentaire franchi pour faire de la Wallonie une terre d'accueil idéale pour les entreprises logistiques chinoises désireuses de desservir le marché européen », ont conclu les trois entités (b). ■

LESBRÈVES

Incendie dans un home

Les pensionnaires de la maison de repos « Le grand Cerf », à Spa, ont été temporairement évacués à la suite d'un incendie qui s'est déclaré mercredi aux environs de 23 heures, dans l'une des chambres. Le plan médical d'urgence a été déclenché. De la fumée s'était propagée dans le bâtiment. De nombreux véhicules de secours ainsi que plusieurs ambulances et un Smur ont été dépêchés sur place. La phase communale a été levée jeudi vers 3 h 25 et la majorité des occupants des lieux ont pu regagner leur chambre. Sept d'entre eux ont cependant été relégués dans d'autres maisons de repos des environs, indiquent les pompiers de la zone de secours 4, Vesdre Hoëgne et Plateau. (b)

BATTICE Perturbations attendues lundi prochain

Le chantier de sécurisation de l'échangeur de Battice, qui a débuté il y a quelques semaines, risque d'entraîner quelques perturbations sur la circulation lundi 23 octobre prochain, a averti jeudi la société wallonne de financement complémentaire des infrastructures (Sofico). Dans la bretelle reliant l'E40/A3 à l'E42/A27 en direction de Verviers, la circulation sera ramenée à une seule voie pendant une semaine

afin de permettre le renouvellement du revêtement ainsi que le remplacement des glissières de sécurité. La vitesse y sera limitée à 70 km/h. La sortie « Chaineux » en direction de Battice sera fermée à la circulation pendant une semaine. Les automobilistes qui souhaitent se rendre à Chaineux seront invités à emprunter le rond-point des Vaches à Battice, selon la Sofico. Enfin, la bretelle reliant la N3 à l'E40/A3 en direction d'Eupen sera fermée du lundi 6 au samedi 11 novembre. Une dé-

viation sera mise en place via la sortie « Chaineux ». (b)

LIÈGE

Homicide de Thierry Horrión : 15 ans de prison

La chambre criminelle du tribunal correctionnel de Liège a condamné jeudi après-midi, Patrice B. à une peine de 15 ans d'emprisonnement. Il a été déclaré coupable d'avoir commis le meurtre de Thierry Horrión, à qui il reprochait d'avoir entretenu une relation avec son épouse plusieurs années auparavant. La préméditation des faits n'a pas été retenue. Patrice B., un Serésien âgé de 46 ans, était poursuivi pour avoir commis l'assassinat d'un de ses amis le 27 mai 2016. Thierry Horrión, un entrepreneur herstalien âgé de 46 ans, avait été abattu de trois balles au café de la Gare à Millermont (Herstal). Le prévenu reprochait à la victime une relation vieille de plusieurs années, entretenue avec son épouse alors qu'il se trouvait au Canada. (b)