

BERTRIX Conseil communal

# Une dernière séance pour sept membres

Au-delà de la douzaine de points à l'ordre du jour, il planait comme un air de der des ders pour six conseillers et une échevine ce jeudi soir.

● **Yvon JUSSERET**

Si une dizaine de points à l'ordre du jour ont été balayés en un coup de cuillère à pot, deux d'entre eux ont fait l'objet de quelques développements. Tout d'abord en ce qui concerne l'acquisition d'une parcelle de 10 ha 77 a et 44 ca à « l'ancien dépôt de munitions ». Un terrain à l'abandon que la Commune vient d'acquérir pour un montant de 97 500 € afin d'y installer un nouveau stand de tir. À la question de Jean-Pierre Graisse (minorité) pour savoir si le bâtiment en briques subsistera, le bourgmestre Michel Hardy précise : « Nous allons sans doute mettre tout le terrain à plat. Il faudra voir avec la Fédération de tir et le club local pour ce qui est des agrégations. Et en ce qui con-



Les six conseillers et l'échevine qui quittent le conseil pour la prochaine législature. Le conseiller Alain Noël étant absent lors de la réunion.

cerne le budget, à vue de nez, on devrait avoisiner les 200 000 €.

Pour la convention Interreg Ardenne Cyclo passant par le territoire de Bertrix et concernant aussi les communes de Sainte-Ode, Libramont, Neufchâteau, Herbeumont et Florenville dans un projet transfrontalier, l'échevin Mathieu Rossignol apportera quelques précisions à Jean-Pierre Graisse qui s'interrogeait sur la présence ou non d'une piste cyclable. « On ne peut pas parler de piste cyclable à proprement dit,

mais d'une passerelle dans le cadre de cette liaison transfrontalière où un investissement sera réalisé notamment pour le viaduc de Conques », ajoute Mathieu Rossignol.

À signaler que tous les points à l'ordre du jour ont été votés à l'unanimité.

**Cent vingt-cinq années de présence**

En clôture de séance, le bourgmestre Michel Hardy a tenu à remercier les conseillers et l'échevine qui vivaient leurs

dernières minutes au sein du conseil communal. « Avec vous, nous avons vécu six années dans une ambiance que je qualifierai de bonne pour l'ensemble de la législature, même si ce fut parfois tendu comme il se doit dans un esprit de critique positive. Pour certains, je vous souhaite une bonne retraite ou peut-être une petite pause pour d'autres », a souligné Michel Hardy.

Pour Roger François, échevin sortant mais futur conseiller, l'heure était au bilan chiffré pour chacun des membres qui

vont quitter le conseil. « Un peu plus de 42 années pour Philippe Pignolet, 24 pour Christel Pierson, 18 pour Francine Nannan, 12 pour Philippe Klels, 8 pour Pierre Doffagne, 11 pour Alain Noël et 10 pour l'ex-échevine Marie-Line Holtzeimer », a-t-il précisé. En ajoutant le souhait que ces derniers gardent la foi pour la cité bertigeoise. À noter que les six premiers cités ne se sont pas présentés lors du récent scrutin.

Présent depuis plus de quarante-deux ans, Philippe Pignolet a mis l'accent sur le renouvellement du futur conseil. « Si j'ai vécu plus ou moins 500 réunions de conseil durant ces années en y prenant énormément de plaisir, je voudrais dire aux jeunes qui arrivent que je souhaite qu'ils apportent quelque chose de bien pour leur cité et leurs citoyens. Que leurs actions puissent toucher le plus grand nombre d'entre eux », a-t-il conclu.

Cette dernière séance de la législature s'est clôturée autour du verre de l'amitié où souvenirs et souhaits ont été échangés dans une ambiance chaleureuse et bien au-delà des clivages politiques. ■

BOUILLON

# Anne-Françoise Froimont, Top Chasse 2018

L'originalité des herbes sauvages permet à Anne-Françoise Froimont, d'Auby-sur-Semois, de remporter la 2<sup>e</sup> édition du concours Top Chasse.

● **Olivier LEQUY**

Jan, dernier, suite à un appel à projet de la Région wallonne, l'ACAB, l'association des commerçants de Bouillon, le SI et la section hôtelière de l'institut Sainte-Marie lançaient « Top Chasse », un concours culinaire axé sur le gibier. « Au vu du succès rencontré l'an dernier et malgré l'absence de subsides cette année, nous avons décidé de continuer l'aventure et de mettre sur pied cette seconde édition », explique Hervé Istace, une des cheffes ouvrières. Ouvert exclusivement aux amateurs et élèves en formation, le concours a vu s'affronter en finale neuf candidats, principalement de la province mais aussi de Liège et de Comines.

Pour cette ultime épreuve les candidats devaient travailler



De gauche à droite, Anne-Françoise Froimont, Edwyn Dubois et Émilie Fayt, respectivement 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> du concours culinaire « Top Chasse ».

une selle de chevreuil et en accompagnement trois légumes à utiliser obligatoirement : betterave rouge, céleri-rave et carotte jaune. « Les candidats sont entrés en cuisine de 20 minutes en 20 minutes et avaient deux heures pour tout réaliser, dressage sur assiette compris. »

Pour juger le résultat final, huit professionnels et restaurateurs avec parmi eux Wim Philips, chef de La Ferronnière à Bouillon (président du jury),

Éric Martin, chef du restaurant Lemonnier à Lavaux-Sainte-Anne et Michel Boreux, chef de l'Auberge de la ferme à Rochehaut. « Maxime Collard était pressenti comme président de jury mais vu l'octroi de sa 2<sup>e</sup> étoile synonyme de surcroît de travail, il a dû décliner l'invitation. »

À noter que durant tout le concours, les candidats ont pu compter sur les conseils et le soutien de Jordan Boreux, médaillé d'excellence aux Euros-

kills en octobre dernier en Hongrie.

**Des assiettes de pros**

Pour permettre au public et aux supporters des candidats de patienter, l'institut Sainte-Marie avait invité plusieurs artisans de produits de bouche, organisé un resto éphémère ainsi qu'une garderie pour les petits.

Avant la proclamation des résultats, Éric Martin nous confiait : « En général, le résultat glo-

bal de cette année est supérieur à celui de l'an dernier. Nous avons découvert des assiettes avec beaucoup de goût et certaines étaient dignes de pros. »

Le 1<sup>er</sup> prix de ce Top Chasse 2018 a été décerné à Anne-Françoise Froimont, d'Auby-sur-Semois. L'assiette d'Anne-Françoise, synthèse de ses deux passions, la cuisine et les herbes sauvages sera refaite et présen-

**« Nous avons découvert des assiettes avec beaucoup de goût et certaines étaient dignes de pros. »**

tée en avril-mai 2019 dans l'émission culinaire de TVLux « Table et Terroir ». Le 2<sup>e</sup> prix a été remis à Edwyn Dubois (16 ans), d'Alle-sur-Semois et élève de la section hôtelière de l'école Sainte-Marie. Quant au 3<sup>e</sup> prix, il revient à Émilie Fayt, de Sainte-Cécile, éducatrice spécialisée pour qui l'art culinaire est non seulement un hobby mais aussi une tradition familiale, son papa Luc étant prof dans le domaine. ■