

COMMERCES

Châtelet: trois nouveaux commerces grâce à Créashop

Publié le 18 mars 2019 à 12:59 - Ajouté par Laura Gentile

Châtelet



Châtelet: trois nouveaux commerces grâce à Créashop - © Tous droits réservés

Depuis sa mise en place, la prime Créashop d'un montant maximal de 6.000 € a redonné un peu de souffle au Centre-Ville et remplit bien son contrat en aidant 5 commerces de qualité à s'implanter. Si la subvention avait déjà fait ses preuves dans d'autres Villes, elle démarre sur des chapeaux de roues pour l'année 2019. En effet, le dernier jury s'est réuni ce 13 mars 2019 et a approuvé les dossiers de trois nouveaux commerces : un restaurant sur le thème des tapas qui favorise le circuit court, une boulangerie-pâtisserie des *Artisans du Pain* et une épicerie italienne. Ces commerces sont le fruit de projet de vie et de personnes passionnées qui se dévouent à leurs produits. Mais ils reprennent aussi le flambeau suite à la disparition d'établissements de proximité indispensables à la vie d'un centre-ville tels que les librairies ou boulangerie. Leurs spécificités et leur caractère unique viennent renforcer l'attractivité commerciale. Coup de projecteur sur ces trois nouveaux commerces :

Tapas Idées — un restaurant unique qui favorise le circuit court
Passionné de cuisine, Yves Dumont a un concept novateur basé sur la cuisine belge, du terroir, en formule tapas. Ouvert depuis le 5 février, son restaurant propose une cuisine goûteuse à partir de produits frais de notre terroir, achetés via des artisans possédant des vergers/potagers, ainsi que des artisans bouchers et boulangers de proximité. Il souhaite promouvoir les circuits courts ainsi que faire vivre les producteurs et brasseurs locaux.

Au pain Gourmand — boulangerie-pâtisserie des artisans du pain
Mélanie Laurent ne veut pas d'une simple boulangerie, cette passionnée veut proposer des produits de fabrication 100 % belges et artisanaux. « L'artisan du pain » est un spécialiste en pain artisanal qui se situe à

Arsimont (Sambreville) et qui réussit son défi en proposant des produits de qualité, et ce malgré la pression de l'industrialisation du pain. Tout est fait maison, et c'est une fierté !

La Sicile, à deux pas de chez soi — épicerie de produits italiens
À Châtelet, la communauté italienne est très importante et Gaetano Azzia en a bien conscience. Il souhaite ouvrir une épicerie italienne où chacun retrouvera les pâtes, sauces, charcuteries, fromages et produits artisanaux. Mais pas question de gonfler les prix, pour Gaetano, il réduira les intermédiaires pour se fournir directement sur place et connaître parfaitement l'origine du produit qu'il vend.