

## Charleroi: trois nouveaux commerces à la ville basse (vidéos)



Christophe Hennuy



Socio-pâtes, Nostimia, Food & crêpes : voici trois nouvelles adresses à tester dans le centre-ville de Charleroi. Les deux premières citées ont bénéficié de l'aide de Créashop pour se lancer et ouvriront d'ici deux mois. La troisième est déjà accessible ! Présentation de ces petits nouveaux.

Les Carolos sont toujours à la recherche d'une bonne table. Eh bien voici trois nouvelles adresses aux concepts originaux à tester dans les prochains mois. « Socio-pâtes et Nostimia sont labellisés Créashop », nous glisse l'échevine du Commerce Babette Jandrain (PS). Food & Crêpes a également bénéficié de ce subside. « C'est une preuve que les initiatives mises en place par la Région et par la Ville pour aider à l'ouverture de nouveaux commerces fonctionnent. Ça montre aussi que le volontarisme affiché porte ses fruits et convainc les entrepreneurs d'apporter leur pierre à la redynamisation de Charleroi. »

Babette Jandrain, échevine du Commerce à Charleroi. - D.R.



Christophe Hennuy

Créashop donne en effet un petit coup de pouce financier à travers différentes mesures, par exemple le fait de payer le loyer du bâtiment à 50 % pendant les six premiers mois. Direction la rue de Montigny pour découvrir la première enseigne !

## Socio-pâtes

Après l'ouverture du Meatball's Bar en 2018, Timothy Benazzi et son équipe ont décidé de se lancer un défi supplémentaire avec leur restaurant « Socio-pâtes ». On ne vous fera pas l'injure de vous éclairer sur la spécialité de l'endroit, mais le patron livre quelques explications sur son concept : « En fait, c'est à la fois un magasin et un restaurant. Nos pâtes seront directement réalisées sur place, et l'atelier de production sera d'ailleurs visible en vitrine. »

Selon le futur gérant, le concept fonctionne très bien ailleurs. Et comme il n'existait pas à Charleroi... « Je sentais que c'était le bon moment pour me lancer, aussi parce que nous avons pu acquérir de l'expérience avec le Meatball's Bar. Nous espérons ouvrir d'ici deux mois », précise-t-il.

Au total, il y aura 48 places à l'intérieur, et 16 en terrasse. « Tous les produits seront donc vendus sur place et à emporter. Une large gamme de produits italiens de qualité sera proposée. La carte évoluera toutes les deux semaines selon les produits de saison, accessibles à tous, avec des prix démocratiques et des plats végétariens ».

## Nostimia

De la rue de Montigny, on fait quelques pas pour se diriger vers une artère bien connue du centre-ville, la rue de Dampremy. C'est là-bas que va ouvrir le restaurant Nostimia, qui signifie « Délice » en grec. L'enseigne va proposer divers produits grecs artisanaux : loukoumades, bougatsas, spanakopita, tiropitakia, peinirli... Une déclinaison de boissons grecques et un service traiteur seront également disponibles. Elle ouvrira début mars. « Je vais proposer de la petite restauration, avec des plats qu'on ne trouve pas dans les restaurants grecs en Belgique. Cela ira des plats grecs aux pâtisseries, en passant par les salades. Les gens pourront emporter ou manger sur place », détaille le patron Grégory Sarafianos. « Dans l'assiette, vous aurez l'impression d'être en Grèce », promet-il.



## Food & crêpes

Fin du tour d'horizon du côté de chez Food & crêpes, toujours à la rue de Dampremy, au numéro 32.

« C'est un tout nouveau concept qui vient de France. Je désire revisiter la crêpe traditionnelle, salée ou sucrée. Vous choisissez ce que vous mettez dedans, la présentation rappelle un peu celle d'un sandwich », dévoile le patron, qui gère aussi Cluber Sandwich Corner, en face de l'Inno. Si vous désirez tester, il se murmure que la crêpe au poulet grillé a beaucoup de succès !



Christophe Hennuy

