

[Accueil \(http://www.lanouvellegazette.be\)](http://www.lanouvellegazette.be) >

[CHARLEROI ET SA REGION \(/30/sections/charleroi-et-sa-region\)](/30/sections/charleroi-et-sa-region)

Châtelet: 3 nouveaux commerces ouvrent grâce à Créashop

N.M



Par RLM

| Publié le 28/03/2019 à 07:00

Cette initiative de la Ville continue de rencontrer un franc succès. Après deux librairies en 2018, la prime Créashop a déjà permis l'ouverture, prochaine, cette année d'un bar à tapas, d'une boulangerie artisanale et d'une épicerie sicilienne.

Depuis son instauration, ce bonus financier d'un montant maximal de 6.000 € a redonné un coup de punch au Centre-Ville de Châtelet. Une subvention largement bien venue pour revitaliser un quartier trop longtemps abandonné par ses habitants et les pouvoirs politiques. Le succès est loin d'être anodin car ce type d'activité avait déjà fait ses preuves dans d'autres cités.



DR



Un jury s'est réuni le mercredi 13 mars 2019 et a validé trois nouveaux dossiers : celui d'un bar à tapas, d'une boulangerie-pâtisserie et d'une épicerie sicilienne. Des commerces de proximité accueillis à bras ouverts car ils viennent renforcer et élargir l'offre proposée aux riverains. Cette prime sera disponible jusqu'au mois de juin 2019. Les autorités espèrent que le système sera reconduit par la Région Wallonne.

« En effet car je suis très fier de ce programme. Le renouveau se poursuit dans notre belle ville. Ces boutiques apportent de la variété car les produits qu'elles proposent n'étaient pas encore disponibles ici. Les gens devront donc de moins en moins se rendre ailleurs pour faire leurs achats, ils pourront les effectuer près de chez eux. L'objectif final est de ramener de l'animation en centre-ville, nous comptons persévérer en ce sens », déclare le premier échevin Alpaslan Beklevic.

Tapas Idées

Ce restaurant a ouvert le 5 février. Il propose des tapas belges conçus à partir de produits frais et de qualité. Son concepteur prône d'ailleurs le recours aux circuits-courts et enseignes locales. « Je me plais à Châtelet et je compte proposer des bières artisanales avec mes plats. Je vais aussi organiser des événements ponctuels comme des soirées à thèmes. Je ne suis pas issu de l'Horeca à la base mais j'ai eu envie de changer de vie en me lançant dans la restauration », déclare Yves Dumont. Ce grand voyageur entend promouvoir la cuisine de grand-mère typique du terroir belge.



K.F





K.F
f
🐦
✉





Page Facebook : <https://www.facebook.com/tapasidees/>
(<https://www.facebook.com/tapasidees/>)

Au pain Gourmand

Cette boulangerie-pâtisserie est fournie par les Artisans du Pain, situé à Arsimont. Ceux-ci privilégient le circuit court, le 100 % belge et le 100 % artisanal. « Il s'agit d'un dépôt-boulangerie qui proposera du pain frais et absolument pas surgelé », affirmé Clément Rosseel, porte-parole de la Ville. La propriétaire, Mélanie Laurent, travaillait auparavant dans la grande distribution, au rayon boulangerie. « J'ai eu envie de devenir ma propre patronne. J'ai toujours adoré l'univers du pain ». Son échoppe ouvrira le week-end du 6 et 7 avril avec à la clé quelques offres alléchantes.



K.F



Page Facebook : <https://www.facebook.com/Au-pain-gourmand-402470330557794/> (<https://www.facebook.com/Au-pain-gourmand-402470330557794/>)

La Sicile, à deux pas de chez soi

Telle est la volonté de Gaetano Azzia qui espère séduire les nombreux châtelettains d'origine italienne. Si la date d'ouverture n'est pas encore connue, l'homme ne perd pas de temps pour autant. Son souhait est simple : permettre à tout le monde de retrouver des pâtes, sauces, charcuteries, fromages et autres produits artisanaux à prix modéré. Et Gaetano le promet, il connaît parfaitement la provenance du produit qu'il vend grâce à ses contacts directs avec les producteurs.

Trois commerces, trois nouvelles chances d'insuffler une belle histoire.