

Centre Dans les communes

CENTRE OLGA ZRIHEN, PHILIPPE FONTAINE

Elle rend son écharpe, il change de casquette

Certains peuvent cumuler, d'autres pas...

Les remaniements politiques post-électorales se poursuivent. Chance pour les uns, malchance pour les autres... qui se voient contraints d'abandonner certains mandats. C'est le cas d'Olga Zrihen qui va céder son écharpe d'échevine à La Louvière.

Son problème? Elle a été élue le 7 juin. Avant, l'échevine était au Sénat mais sans avoir été élue puisqu'elle a assuré la suppléance de Philippe Busquin. Considérée comme élue directe, elle pouvait exercer ses deux mandats. Alors que les discussions se poursuivent sur les éventuelles dispositions à mettre en œuvre pour 'décourager' le cumul des mandats (ou encourager le décumul...), les élus comme ceux qui ne l'ont pas été, encore sous les règles de l'ancien régime.

Donc, pas de chance pour Olga Zrihen qui doit maintenant choisir entre son mandat d'échevine et celui de parlementaire... Car notre échevine PS, forte de résultats confortables a été élue. Présente sur les listes régionales, elle est donc appelée à siéger et au parlement régional wallon à Namur et au parlement de

la Communauté française. Jusque-là, rien de dramatique. Quoique... Mais cerise sur le gâteau, le PS a décidé de la désigner aussi comme sénatrice de communauté.

Un sénateur de communauté est issu du parlement wallon et siège au Parlement fédéral où il assure la jonction entre la Région et le fédéral. Difficulté, elle devra donc siéger dans trois hémicycles différents. Dur dur de continuer à remplir pleinement ses attributions d'échevine des Travaux publics et des Régies communales. Donc elle passera la main et a remis sa démission hier. Par qui sera-t-elle remplacée? "Le principe de bonne gouvernance pourrait faire que je ne le sois pas, que mes attributions soient redistribuées, mais c'est au groupe à décider". Olga Zrihen siégera néanmoins toujours comme conseillère communale.

>Contente? "Oui, parce que c'est un travail qui me plaît et si le parti l'a proposé, c'est parce qu'il considère que j'ai fait du bon travail au Sénat".

>Et la questure? "Ce n'est pas à moi qu'il appartient de décider, c'est à la haute assemblée. Il faut d'abord que je prête serment".

JP CAILLEAUX



Olga Zrihen a remis sa démission d'échevine à La Louvière. ■ PS

IL AVAIT PERDU SON MANDAT À NAMUR

Philippe Fontaine siégera au Sénat

Il avait perdu son siège de parlementaire régional au lendemain du scrutin du 7 juin. Victime, pour la seconde fois de la Loi de l'apparementement au profit d'un élu de l'arrondissement électoral de Thuin. Déçu, faut-il le dire? Mais l'homme acceptait la Loi de la Démocratie. Il était évident pour lui que sa carrière parlementaire était terminée.

Et bien non car on apprend

maintenant que son parti, le MR, a décidé de le proposer comme sénateur coopté. Il devrait donc désormais siéger à Bruxelles et plus à Namur.

Une décision que le MR a prise alors que Philippe Fontaine n'avait même pas fait acte de candidature. "Mais le parti a sans doute pensé qu'il était important d'avoir un représentant du Hainaut au fédéral..." dit-il simplement.



Ph. Fontaine est coopté au Sénat. JPC

C'est en tout cas la preuve que l'homme est apprécié par ses instances qui reconnaissent la qualité de son travail de mandataire libéral depuis maintenant plus de 30 ans.

Une bonne chose assurément pour le Hainaut et la Région du Centre, même si les matières qui seront abordées sont désormais résolument fédérales. Mais ce sera pour le conseiller communal manageois l'occasion d'assurer le suivi à Bruxelles de dossiers qu'il avait déjà défendus à Namur.

Dans quelles matières? "Je remplacerai M. Brotchi, élu MR à Bruxelles, reste à voir si je siégerai dans les mêmes commissions dans les affaires sociales et les relations internationales."

JPC

SAINT-VAAST NATURE ET SPORT HAINAUT

Le père Albert était adepte du naturisme

Toujours soucieux de promouvoir le naturisme au sens le plus noble du terme, les Louviérois Ginette et Giorgio (que nous avions interviewés dans nos éditions d'hier) tiennent à préciser que "nudisme" et "naturisme", cela n'est pas pareil. Et si ces deux activités prônent chacune la nudité intégrale, le naturisme s'apparente à une véritable philosophie de vie. "Celui qui a le mieux expliqué la beauté du naturisme, c'est le Père Albert, explique Giorgio. Décédé en 2000 à l'âge de 90 ans, il était pour nous un véritable conseiller spirituel. Né dans le Limbourg, parfait bilingue, il a

passé 40 années de sa vie comme missionnaire au Congo, qu'il a quitté en 1960, lors des "événements". Ensuite, prêtre auxiliaire puis retraité au couvent de Fichermont, c'était un naturiste convaincu, pur et dur, qui n'a jamais cessé de nous encourager dans notre combat pour le "vrai" naturisme. Pour toute personne désireuse de s'informer, le club Nature et Sport Hainaut donne rendez-vous le samedi à la piscine publique de Courcelles (Cité de Guéméné Pen Fao - 6180 Courcelles Tél. 071/45.39.94 ou 45.42.45). <http://www.nature-sport-hainaut.be/frame.htm>

M.PW



Le père Albert a écrit des pages superbes sur le naturisme. ■ AFP

Le temps des barbecues

Des bouts de côtes grillés et une délicieuse salade de pâtes: il ne faut rien de plus pour que petits et grands déclarent à l'unanimité que votre barbecue est un succès.



Bouts de côtes marinés et pâtes aux lardons

Ingrédients (4 personnes)

Tous les ingrédients se trouvent chez Colruyt.

- 1,5 kg de bouts de côtes marinés (boucherie Colruyt)
- 200 g de lardons fumés (espace fraîcheur)
- 1 concombre
- 1 botte de radis
- 1 échalote émincée
- 300 g de pâtes (penne rigate)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à café de ciboulette émincée
- sel et poivre

Préparation

- Portez de l'eau légèrement salée à ébullition et faites-y cuire les pâtes pendant 8 à 10 min. Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide et laissez-les refroidir.
- Pelez le concombre et creusez-y de petites boules à l'aide d'une cuiller à pommes parisiennes.
- Coupez les radis en fines rondelles.
- Faites cuire les lardons dans une poêle à revêtement anti-adhésif, sans matière grasse. Epongez-les bien avec de l'essuie-tout.
- Préparez une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc, l'échalote, la ciboulette, du sel et du poivre.
- Disposez les pâtes, les lardons, les boules de concombre et les radis dans un grand saladier et arrosez-les de vinaigrette. Réservez la salade de pâtes au frais.

Cuisson (15 min.)

Faites cuire les bouts de côtes sur un barbecue à feu modéré pendant environ 7 min. de chaque côté.

Présentation

Servez les bouts de côtes grillés avec la salade de pâtes au lardons, du ketchup et une salade verte.

Vin conseillé

Les Hauts Rocs «Terra Vitis»
A.C. Côtes du Rhône Villages

Pour d'autres recettes barbecue et des conseils culinaires, surfez sur www.colruyt.be > Fine Cuisine > Barbecue

colruyt meilleurs prix



2144

€ -2

à l'achat d' 1 plateau barbecue (4 personnes)



9605214400

Valable jusqu'au 6/7/2009, dans les magasins Colruyt (Belgique). Remettez ce bon ou votre carte Extra Réductions à la caisse (non cumulables). Non valable pour usage commercial ou professionnel. 1 bon par client à l'achat de produits identiques

colruyt



2145

€ -1

Sangria El Prado 1,5 L Rouge ou Blanc



9605214500

Valable jusqu'au 6/7/2009, dans les magasins Colruyt (Belgique). Remettez ce bon ou votre carte Extra Réductions à la caisse (non cumulables). Non valable pour usage commercial ou professionnel. 1 bon par client à l'achat de produits identiques

colruyt

E.R.: N.V. Etn/Éis Fr. Colruyt S.A., Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle.