

«Partager, vivre ensemble des plaisirs et des passions: le lien social est primordial.»

Florent Godin, fondateur

5 Cinq photographes namurois se sont prêtés au jeu du «scrapbooking»: un résultat étonnant!

Le salon européen des loisirs créatifs



Artistes et artisanes dans l'âme

Jusqu'au dimanche 10 octobre, «Namur Expo» accueille les exposants et visiteurs de «Creativa», un rendez-vous devenu incontournable.

● Jean-Paul COPAY

Florent Godin, Verviétois d'origine, est l'initiateur de ce projet événementiel. «Nous avons démarré, en 1998, à Bruxelles. Trois ans plus tard, l'expérience s'étendait à la France. Et, aujourd'hui, la belle histoire continue. Le concept... et l'enthousiasme du départ sont toujours les mêmes!»

Les clés du succès? «Rencontrez-vous, venez ensemble: tel est le message que nous transmettons. Les salons restent les seuls médias où le contact social est privilégié. Et c'est, sans doute, pour cela que nous rencontrons autant de succès auprès du public féminin (qui constitue quasiment 99 % de notre clientèle).»

Pourquoi les dames? «À l'origine, il n'était presque exclusivement question que de textile, dans les différentes démonstrations (patchwork, broderie, etc.). On est ensuite passé aux beaux-arts (peinture, gravure, etc.). Et, à présent, nous étendons notre champ d'action aux nouvelles techniques; ce qui ne nous empêche pas de constater que des valeurs sûres ont toujours la cote. La vente des machines à coudre, par exemple, connaît une nouvelle croissance.»

Explication: «Je connais des personnes qui ressentent une immense



Dominique Meurice a accueilli ses invités, au salon «Creativa», lors du vernissage de l'exposition.

«Scrap & Namur»: une exposition exceptionnelle, dans le cadre du salon.

fierté et une énorme satisfaction de pouvoir réaliser de travaux de couture: tout simplement, parfois, en customisant des jeans. Quelques part, elles deviennent des créatrices, dans le domaine de la mode. Et cela correspond parfaitement à notre démarche initiale: mettre l'art et l'artisanat à la portée de tous.»

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. À Namur, quelque 120 exposants (dont 40 Français) ont envahi l'espace de Namur-Expo. Pas moins de 20 000 visiteurs (ou plutôt visiteuses) y sont attendu(e)s, en l'espace de quatre jours. «Le marché est porteur», conclut Florent Godin.

Aucun doute là-dessus...

Ça vaut le coup d'œil

Les pôles d'intérêt (animations et ateliers divers) ne manquent assurément pas. Il y en a vraiment pour tous les goûts. Au bonheur des dames? On pourrait effectivement rebaptiser, de la sorte, la manifestation.

Dans les disciplines qui sont en

vogue, le scrapbooking occupe, en tout cas, une place de prédilection. En atteste le succès rencontré par le (vaste) stand occupé par AZZA (entreprise basée à Fernelmont). L'endroit est mis en valeur par une exposition originale. Cinq photographes namurois ont, en effet, confié quelques-unes de leurs réalisations aux mains de spécialistes du scrapbooking. Et le résultat est, pour le moins, saisissant!

Des clichés de Philippe Berger, Marc Barbay, Étienne Coumanne, Thierry Oger et Serge Charlier, comme vous ne les avez jamais vus: à découvrir absolument! ■

Creativa Belgique: www.cpxpo.com

VITE DIT

Seize métropoles

La Belgique (Bruxelles et Namur), la France (Brest, Dijon, Grenoble, Metz, Montpellier, Nantes, Rouen et Strasbourg), la Suisse (Bâle, Lausanne et Zurich) l'Espagne (Barcelone, Saragosse et Valladolid): chaque année, le salon Creativa fait escale dans seize métropoles européennes. L'événement attire quelque 1200 exposants et 500 000 visiteurs.

Dix ans

Dominique Meurice est à la tête de la SPRL MémoArt (basée à Fernelmont), depuis dix ans maintenant. C'est elle qui a lancé le réseau de vente directe AZZA (devenu un des leaders mondiaux, dans le domaine du scrapbooking, avec 850 produits en catalogue et un magazine qui compte quelque 10 000 abonnés). «Nous portons haut et loin les couleurs de Namur... que beaucoup considèrent, d'ailleurs, déjà comme la capitale européenne du scrapbooking», constate-t-elle avec une légitime fierté. La société emploie, aujourd'hui, une vingtaine de personnes. Pas moins de 600 hôtesses animent des ateliers, dans huit pays différents. «Ce qui nous autorise à dire que, toutes les douze minutes, un atelier est organisé.» Belle moyenne!

J.-P.C.

www.azzaworld.com
www.creativenet.com

REGARD CROISÉ



L'arroseur arrosé Notre confrère et ami, Philippe Berger, n'en revenait pas lui-même. «C'est magnifique! Cela change, en tout cas, de la mise en page classique d'un quotidien...» Et c'est vrai que Laurence Robert et les animatrices de l'équipe créative des scrapbookeuses d'AZZA ont fait un boulot exceptionnel. On nous leur avait dit: «Éclatez-vous! Laissez libre cours à votre imagination.» Ces dames et demoiselles ont parfaitement suivi les consignes... et elles ont réalisé quelques chefs-d'œuvre.

Le biscuit préféré de ces dames

Àu détour des nombreux stands envahissant le palais des expositions, les visiteuses marquent volontiers un temps d'arrêt devant le comptoir de Stephen Destrée. Vilaines gourmandes...

C'est qu'on propose ici des friandises plus alléchantes les unes que les autres. Le jeune homme (25 ans) est passé maître dans l'art du biscuit. Financiers, rochers cocos, sablés et autres palets aux saveurs aussi subtiles qu'originales (amandes, thé vert, agrumes, spéculoos, etc.): il y a effectivement de quoi craquer... ou plutôt croquer.

«Je suis boulanger-pâtisseries de formation, explique cet artisan du goût (dont l'atelier est installé à Leignon, depuis deux ans). Mon but? Faire rêver les gens, en leur proposant des produits originaux, proches de l'excellence. Le biscuit, au départ, cela n'a rien de particulier. Je garde, d'ailleurs, les recettes de base. Mais, en apportant un petit plus, on peut obtenir des résultats parfois surprenants.»

Nous pouvons en témoigner. Ces petites merveilles se dégustent



Stephen, Christine (la maman) et Johan (un neveu) accueillent les client(e)s, au palais des expositions: un vrai travail d'équipe!

comme du bon vin. Les arômes naturels titillent les papilles et l'esprit... Douze variétés de biscuits sont actuellement sur le marché, essentiellement à destination du secteur Horeca: restaurants, boulangeries-pâtisseries, épiceries fines. Mais, très bientôt (le 15 octobre), Stephen Destrée va ouvrir son

propre commerce, à Dinant (38, rue Adolphe Sax).

«Ce qui est formidable aussi, c'est que toute la famille (originaire de Falisolle et installée Evrehaillies) suit le mouvement», souligne le patron. Bref, tout le monde met la main à la pâte. ■

J.-P.C.

0495/22 59 16, destel2006@hotmail.com