

Une soirée burlesque à l'Eden

CHARLEROI Dès 20 heures, la température risque de monter à l'Eden, le samedi 3 juin prochain : le spectacle Foxy Follies, un cabaret burlesque de 8 artistes connus et reconnus, fera briller de mille feux la grande salle du centre culturel. Costumes grandioses, mises en scène exubérantes et glamour hollywoodien sont au programme de la soirée, qui promet une "palette bouleversante de performances". Places à 25/20 €. **JVK**



▀ Cabaret burlesque Foxy Follies à l'Eden. © MOJ

"Un jardin dans la ville" de retour

CHARLEROI "Venez prendre un bol d'air frais en plein cœur de Charleroi!" Jeux en bois pour petits et grands, ateliers, terrains de pétanque, spécialités sucrées et salées, chalets d'artisans... le tout sur une pelouse installée sur la place de la Digue, au centre-ville, avec des tables, des chaises et des hamacs à disposition. L'opération "Un jardin dans la ville" revient avec l'asbl Charleroi Centreville, ces samedi 13 mai (10-21h) et dimanche 14 mai (10-20h). **JVK**

Le C&A de Rive Gauche va fermer

CHARLEROI C&A avait déjà annoncé qu'il y aurait une restructuration et des licenciements, en février dernier, en raison de résultats financiers difficiles notamment avec des mauvais chiffres de vente en ligne. Selon TéléSambre, le C&A situé à Rive Gauche au centre-ville de Charleroi, va fermer ses portes. Nos collègues invoquent une concurrence trop forte sur le site, notamment avec Primark à côté. La date annoncée pour la fermeture est le 3 juin 2023.

La seconde maison de Dutroux démolie

SARS-LA-BUISSIÈRE Le 17 août 1996, les corps de Julie et Mélissa, ainsi qu'un certain Bernard Weinstein, étaient déterrés dans le jardin de Marc Dutroux, dans sa propriété de Sars-la-Buissière (Lobbes). Vingt-sept ans après, ce qui était devenu une ruine a disparu – comme l'autre maison à Marcinelle. "On a engazonné les lieux", précise le bourgmestre. "Pour la suite, on envisage un parc. Il faudra consulter les parents et voir si on peut obtenir un subside." **JVK**

86 pylônes électriques seront enlevés

GOUY-LEZ-PIÉTON Bonne nouvelle pour une partie des habitants de Courcelles, Souvret, Marchienne-au-Pont et Monceau-sur-Sambre : une des lignes à haute tension aérienne d'Elia va disparaître entre le 22 mai et la fin de l'été. La ligne "B" Gouy-Monceau n'est plus nécessaire depuis le renforcement de la ligne "A" (quasi-parallèle), en 2020. D'immenses grues s'attelleront donc à enlever les 86 pylônes et leurs fondations dans les semaines à venir. **JVK**

Profession : chasseur de trésors

RÉGION

Caviar Alexandre, c'est une boutique en ligne de produits de bouche d'exception développée par un Thudinien.

Alexandre Ots est chasseur de trésors – trésors gastronomiques s'entend. Son job : mettre à jour des produits d'exception qu'il vend dans sa boutique en ligne, *caviaralexandre.com*.

"C'est en pleine crise du covid que j'ai décidé de changer de vie", raconte le Thudinien installé dans une villa cosy des Waibes. Avant, il officiait dans une étude d'huissiers après un master en droit à l'ULB. "Mais je ne m'y sentais plus épanoui. Alors j'ai fait le choix de me consacrer à 100% à ma passion. J'ai été éduqué dans la culture de la bonne chère", confie-t-il. "Mon père était fou de cuisine, il nous préparait des plats succulents, nous faisait découvrir le meilleur de la table. Avec lui, la route des vacances était prétexte à

des étapes dans des triples étoiles : Jacques Pic à Valence, l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence et même El Bulli, chez Adria Ferran, promu meilleur restaurant du monde à Roses. Il y a eu mon beau-père aussi. C'est lui qui m'a éveillé à la dégustation des caviars." Avec ses parents, Alexandre flâne sur les marchés artisanaux, part à la rencontre des producteurs, découvre l'âme des terroirs. Ainsi la vocation est-elle née.

Un huissier de justice reconverti dans la haute gastronomie.

En 2021, son projet s'est concrétisé. Caviar Alexandre, ce n'est toutefois pas seulement une histoire de

famille, c'est une histoire d'amour. "Partager le meilleur avec mes clients, débiter l'excellence : c'est mon quotidien. J'ai ainsi opéré une sélection rigoureuse de fournisseurs en caviars, truffes, foies gras, saumons fumés, morilles, charcuteries, fromages fins et spécialités d'épicerie. Le meilleur de la terre et de la mer." Pour tout ça, une seule exigence : la qualité. Avec la traçabilité, la proximité et l'expertise. "Ce qui ne veut pas dire que c'est cher. Dans le caviar que je commercialise sous ma propre marque par exemple, j'ai une entrée de gamme à 28 euros les 20 grammes, ce qui constitue un rapport quasiment imbattable. Idem pour le foie gras mi-cuit que je fais préparer artisanalement suivant une recette personnelle, avec une pointe d'Armagnac." Jambon espagnol ou italien, parmesan de vache rouge, saumon écossais ou norvégien : "Avec moi, ça marche au coup de cœur. Mon catalogue compte aujourd'hui quelque 200 produits dont la plupart en AOC ou AOP. J'ai visité grand nombre des artisans qui les fabriquent, pour découvrir leurs méthodes de travail, prendre la mesure de leur passion. Certains produits sont rares, pour ne pas dire rarissimes comme la célèbre chartreuse verte de Viron, fabriquée en série limitée par des moines. La variété VEP comme Vieillessement Exceptionnellement Prolongé n'est produite qu'à 50 exemplaires par an et j'en détiens une vingtaine de bouteilles : c'est vous dire quels trésors je possède dans ma cave." Les produits frais sont importés en direct. Et en express. "En saison, les truffes noires d'hiver sont réceptionnées à J + 1. Mes clients reçoivent ainsi des tubercules récoltés quelques heures plus tôt : je pense être l'un des seuls à offrir ce service en Belgique!"



▀ Alexandre Ots s'est lancé en 2021. "Avec moi, ça marche au coup de cœur", dit-il. © D.R.