



□ **NAMUR:** Après "l'infar," le sport, c'est excellent. Alfred le prouve >P.4

□ **ANDENNE:** Nicolas, c'est le petit génie du Net. Il crée une entreprise de service >P.8

□ **SAGAS DE L'ÉTÉ** Tout ce que vous devez savoir



SAMEDI APRÈS-MIDI > P.6

Mini-tornade sur Florée

VINCENT LORENT



Dans un égout...
Francis Andrianne s'est précipité dans un égout pour attendre que le vent se calme et constater les dégâts

Hangars, étables... endommagés
L'exploitation agricole a beaucoup souffert de ces vents. La maison familiale a été épargnée

ILS REVENAIENT DU MAROC > PP. 2-3

Sept morts dans le car

Un bébé parmi les victimes

FESTIVAL > P.18

Pourquoi Cannes aime les Belges



RADIO-CANADA

CANADA > P.19



Les sans-papiers belges risquent l'expulsion

AVENTURE POLAIRE > P.17

Le Belgica retrouvé au fond d'un fjord

Euro-finance
Prêteur à Courtier
www.euro-finance.net
PRÊTS DE 1.500 A 100.000€
Discret - Décision rapide - OK si crédits en cours
Tous motifs quelle que soit votre profession...
POUR VOTRE DEMANDE, UN SIMPLE APPEL SUFFIT!
0800-32 270
Appel gratuit même soir et week-end partout en Belgique

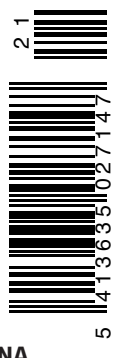
FOOTBALL EN SALLE > P.40

NICOLAS TOUSSAINT

Marabel Namur en joie

> Le complexe sportif d'Andenne a accueilli la finale de la coupe provinciale namuroise version LFFS. Et Marabel Namur a battu Ernage 6-4

> Dans la compétition réunissant les équipes réserves, Alemania Tavieri a décroché la timbale de toute justesse en écartant Borussia Loyers après prolongations (4-3)



ANDENNE ECO-PORTRAIT

Le petit génie du Net

Meilleur webmaster à 18 ans, il crée aujourd'hui sa société de service

Avec E-net Business, Nicolas Pourbaix concocte des stratégies Internet pour les entreprises. Il se définit lui-même comme un "créateur d'opportunités virtuelles".

Nicolas Pourbaix a 22 ans. A l'âge où les plupart des jeunes se demandent dans quelle société ils vont postuler, lui a déjà un CV bien fourni. Vous vous en souvenez peut-être, âgé d'à peine 17 ans, il avait créé le site "Lustin.be". L'initiative lui avait valu les honneurs de la presse locale, mais aussi le titre de meilleur webmaster francophone. Depuis, il a terminé ses études en comptabilité et gestion à l'IATA à Namur. Mais, cet autodidacte en informatique, a surtout continué à s'illustrer sur la toile pour aboutir à la création de sa société.

"Le site Lustin.be et le titre de meilleur webmaster m'ont per-

mis de nouer de nombreux contacts. L'échevin namurois Denis Mathen a décidé de me donner ma chance en m'intégrant à son cabinet. Je fais aujourd'hui partie du service information et communication de la Ville de Namur. Je travaille sur la conception du nouveau site Internet communal." Ce travail à temps partiel lui permet de plancher en parallèle sur toute une série de projets, dont le site Fete-foraine.be (voir ci-contre). Nicolas Pourbaix vient aussi de créer, à Andenne, la société E-net Business. "Je suis passé en sprl en octobre dernier et nous sommes aujourd'hui cinq à y travailler. J'emploie deux salariés et deux free-lances. Mais on en est encore nulle part, tente-t-il de relativiser. Je n'ai qu'un bureau et les autres personnes fonctionnent donc via le système du télétravail." La philosophie d'E-net Business est d'offrir un service complet aux entre-

prises. "Je le répète souvent, nous ne faisons pas de sites Internet. Nous mettons au point une sorte d'"Internet plan" en fonction des objectifs spécifiques de la société." E-net business a mis au point des "pack" qui permettent à de petites sociétés ou à des indépendants d'être présents sur le Net. "Nous leur fournissons un nom de domaine, des adresses de courrier électronique, des statistiques de fréquentation et une assistance technique. Cette première vitrine virtuelle peut évoluer en fonction d'objectifs plus précis, comme faire des devis ou de la vente par Internet. Je crois que la meilleure définition de notre travail est vraiment créateur d'opportunités virtuelles." «

V.D.

À NOTER Infos: 081/40.23.46. ou info@e-net-b.be



Surdoué de l'Internet, il porte aussi le costume du jeune patron. ■ E.B.

TOUJOURS CRÉER

Une caisse à outils innovants

Si l'activité principale d'E-net Business reste la gestion de sites Internet et la vente de logiciels, la société se démarque aussi en créant ce que Nicolas Pourbaix appelle des "outils innovants". Il a par exemple créé "Fete-foraine.be", un site

consacré au monde de la foire en Belgique. "On y trouve le calendrier des foires en Belgique et plus de 200 métiers forains y sont inscrits. La plupart offrent des entrées gratuites ou des bons de réduction pour les foires à venir. Ce portail marche très très bien. Si vous voulez installer une grande roue dans votre jardin pour la communion de votre fille, c'est aussi possible. Le portail vous permet d'entrer en contact avec tous les types de métiers." Dans la même veine, la société a aussi créé b-vip.be, un site dédié aux concours. On peut pour l'in-

stant y gagner des places en VIP pour le prochain festival Verdur Rock.

Et comme Nicolas Pourbaix n'est jamais à cours d'idées, il a créé louezmoi.eu. "Cette année, à l'occasion de l'ouverture des extensions .eu, j'ai réservé une centaine de noms de domaines européens, comme construire.eu, louer.eu. Je vais prospecter pour proposer aux sociétés de louer ces noms de domaines. On a fait très peu de publicité autour de cette possibilité en Belgique. Pourtant les noms de domaine européens ont un formidable potentiel." «

D'UN RESTO À L'AUTRE

Le bon goût d'une vie de château

Pour bien faire la cuisine, il faut l'aimer. Les restaurateurs de votre région sont donc les mieux placés pour vous faire découvrir les richesses de leur carte. Chaque lundi, on retrouve l'un d'entre eux et il nous donne son adresse gourmande. Aujourd'hui, nous partons à la découverte du "Château de Namur", un établissement devenu un classique de la gastronomie namuroise.

Restaurant et hôtel d'application de l'école provinciale d'hôtellerie, l'établissement accueille des stagiaires de différents niveaux tout au long de l'année. "Cela peut avoir un certain charme, reconnaît Philippe Amand, le directeur. Mais, notre grand défi est de gérer des équipes qui changent tous les mois tout en gardant une qualité constante." Et, si les clients apprécient le lieu, c'est autant pour son cadre que pour ses mets. Ces deux aspects se modifient tout au long de l'année.

"Nous avons une carte qui évolue mensuellement au gré des saisons. D'année en année, de grands classiques reviennent. Par exemple, pour l'instant, ce sont les asperges." Les responsables du restaurant se plient aussi à d'autres exigences.

"Nous sommes un hôtel. Cela

suppose des valeurs sûres comme la fameuse pièce de bœuf ou la sole simplement meunière. L'homme d'affaires a souvent pris un dîner copieux et se contente d'un seul plat le soir." Outre les touristes et la clientèle d'affaires, le "Château" vit aussi grâce aux Namurois. "Le dimanche nous accueillons des familles lors de notre brunch. Il s'agit d'un buffet chaud et froid servi à volonté. Nous avons aussi des séminaires ou des mariages ou des communiions.

Pour cela, nous disposons d'une capacité d'accueil de 250 couverts."

Pour ravir tout ce petit monde, la maison compte également sur sa carte de vins composée exclusivement de crus français.

Quand on demande à Philippe Amand de conseiller un autre restaurant, il reste dans le contexte provincial pour proposer "L'Escale". "Situé dans le domaine provincial de Chevetogne, cet établissement bénéficie d'un beau cadre et la cuisine y est particulièrement savoureuse." «

V.M.

À NOTER Le "Château de Namur": Avenue de l'Ermitage, 1 à Namur - Tél.: 081/72.99.00. "L'Escale": Domaine Provincial de Chevetogne à Chevetogne - 083/66.82.62.



Ils sont prêts à vous servir. ■ V.M.

C'est le chef qui le dit

■ Bien des plats demandent des oignons. Savoureux mais pas simple de les éplucher sans les larmes. Alors, voici le truc du chef à tester très rapidement. "Rien de plus simple pour éviter ce désagrément, explique Philippe Amand. Il suffit d'éplucher l'oignon sous un filet d'eau. De cette façon, on évite l'irritation des yeux."

> **La formule la moins chère:** 42€. Comme dans beaucoup de restaurants modernes, au Château, on parle souvent plus de formules ou de menus que de plats. Pour ce prix, la maison vous offre un apéritif et ses mises en bouche, une entrée, un plat, un dessert, le café et ses miniardises ainsi qu'une sélection de vins. Ce menu imposé change chaque jour.

> **La formule la plus chère:** 66€. Il s'agit d'un apéritif et de ses mises en bouche, d'une entrée froide suivie d'une chaude, d'un plat, d'un dessert et de la sélection de vins. Ce programme varie, lui, tous les mois.

NAMUR

La Province octroie des crédits-ponts

Le Conseil provincial vient de voter un règlement d'accès à un service de "crédits-ponts" destinés aux associations ou groupements pouvant justifier d'une activité continue. Cette initiative est une première dans le genre. Sont essentiellement visées les ASBL, quel que soit leur secteur d'activité (médico-social, logement, tourisme, culture...) ou leur pouvoir subsidant (Fédéral, Commune, Province, Région).

L'objectif est de soulager les finances de ces associations ou groupements - et de leur permettre d'assurer leur charge de personnel - en leur octroyant une avance dans l'attente de la liquidation de subsides promérités. La volonté de la Province de Namur étant de soutenir la création d'emploi et le maintien de ces emplois dans les asbl et le milieu associatif. Le montant de chaque crédit correspondra au montant des subsides promérités non perçus, sans toutefois pouvoir excéder la somme de 25.000 euros par exercice social: il sera par ailleurs liquidé en une seule fois.

Ces crédits permettront aux associations de "respirer" en attendant la liquidation de subsides qui s'avère parfois aléatoire, même si elle est garantie sur papier. Les bénéficiaires rembourseront la somme à la Province après avoir perçu les subsides et sans aucun intérêt.

Les associations et groupements qui souhaiteront bénéficier d'un tel crédit-pont octroyé par la Province de Namur devront évidemment se soumettre à des conditions et remettre un certain nombre de documents comme le montant sollicité et sa destination, la motivation de la demande, les documents comptables, le budget de l'exercice en cours, les documents attestant qu'ils sont en attente d'un subside garanti... Cette décision prise par le Conseil provincial prendra cours très rapidement, après publication officielle. «

NAMUR

Une nouvelle direction à la CCI

La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Namur vient de tenir son assemblée générale. M. Vincent Luyckx a été réélu à la présidence. Il entame ainsi un troisième mandat. Il a toutefois précisé qu'il assumerait la présidence le temps nécessaire à la formation d'un candidat à sa succession. M. Jacques de Thysebaert vient lui de prendre la direction générale de la Chambre de Commerce et d'Industrie en tant qu'administrateur délégué. M. de Thysebaert ne décuve pas la CCI puisqu'il en a été le vice-président durant trois ans. M. de Thysebaert a, dans ses missions, de dynamiser les relations entre la Chambre et ses 600 membres en favorisant les activités de mise en réseau et en valorisant le savoir-faire des entreprises. Autre objectif: la mise en place de nouveaux produits qui répondent aux besoins des entreprises. «