

Les infos de la Ville de Seraing

57^E ÉDITION DU TOUR DE LA PROVINCE DE LIÈGE DU 16 AU 20 JUILLET 2018

L'Union cycliste de Seraing organise le départ et l'arrivée de la 5^{ème} étape du Tour de la Province de Liège, le **vendredi 20 juillet 2018**.

Le départ de la course est prévu à 13h00 (Allée du Beau Vivier) et l'arrivée à 16h30 Avenue du Centenaire. **Deux tours locaux sont prévus au carrefour de Plainevaux, Allée du Bol d'Air, Allée du Beau Vivier, Rue de la Rose, Avenue du Beau Site, Avenue du Centenaire, Rue de l'Égalité, Rue des Trixhes, Rue Lamarche et Rue Rénory.**

Dans la mesure du possible, les riverains sont invités à ne pas utiliser leur véhicule durant cette épreuve (de 16h00 à 17h00). **La circulation des véhicules ne pourra s'effectuer que dans le sens de la course et le stationnement sera interdit sur tout le circuit.**

Pour + d'infos, contactez le service des Sports au 04/330.85.26



ALPI BIRTHDAY

Ce 5 juin 2018, l'asbl ALPI a célébré ses 20 ans d'existence. ALPI est une structure d'accompagnement à l'autocréation d'emploi, elle aide des porteurs de projets dans le lancement de leur entreprise. L'asbl est basée à Seraing et possède également des antennes à Huy et Oupeye.

À l'occasion de son anniversaire, ALPI a réuni des porteurs de projets, de jeunes indépendants et ses partenaires. L'événement s'est déroulé à l'ancienne mairie d'Ougrée et a débuté par les discours du président d'ALPI, Alain Mathot, du représentant du ministre Jeholet, Fabian Culot, de la directrice générale du Forem, Marie-Kristine Vanbockestael et d'un représentant du Fonds social européen, Juan Carlos Garcia. ALPI a ensuite primé 10 indépendants et partenaires qui comptent dans la vie de l'asbl : les tout premiers indépendants lancés, les indépendants qui engagent ou qui reprennent des entreprises, mais aussi de précieux partenaires en termes de relais vers les demandeurs d'emploi ou de formation au certificat de gestion de base. La soirée s'est poursuivie sur le signe du réseautage avec animation musicale et prestidigitation. Gageons que l'asbl reparte pour 20 autres années de développement d'entreprises !



PAIN PERDU ? PAS POUR TOUT LE MONDE ! LES SÉRÉSIENS APPRENNENT À CUISINER LES RESTES DU PAIN

Après les ateliers de fabrication de produits d'entretien écologiques en 2015, de cosmétiques naturels en 2016, et les ateliers pour apprendre à cuisiner les légumes d'automne et d'hiver fin 2017, c'est le pain qui était le thème de notre, désormais incontournable, cycle d'ateliers de savoir-faire.

Cinq ateliers ont été réalisés en soirée avec des citoyens sérésiens, pour le plus grand bonheur d'un peu moins de 90 participants ! Ces séances ont été animées par deux animatrices du CRIE de LIEGE, dans une ambiance chaleureuse et très conviviale.

Après une discussion ouverte sur la fabrication du pain et l'utilisation des différentes céréales, les cuisiniers en herbe ont réalisé différentes recettes en petits groupes. Notamment au menu : tarte à la carotte, brownies au pain et au chocolat, gnocchis de pain et d'épinards, taboulé de pain, courgettes à la sicilienne, ... A s'en lécher les babines ! Une dégustation des différents plats était prévue à la fin de chaque atelier, dans la bonne humeur et avec le sourire !

Très fiers de ce nouveau succès, nous réfléchissons déjà à un sujet pour l'an prochain...

Une action de M. Philippe GROSJEAN, Echevin de la Propreté, de l'Environnement, du Développement durable et de l'Optimisation, et de Mme Julie GELDOF, Echevine de la Prévention, de la Citoyenneté et de la Jeunesse, en partenariat avec le Centre Régional d'Initiation à l'Environnement (CRIE) de LIEGE

