

s tente de type moyen-  
X.  
ouverture le vendredi et  
amedi de 12 à 20h. Le di-  
rche et le lundi de 11 à 20h.  
rix d'entrée est de 3,50 eu-  
pour les enfants et 6,50 eu-  
pour les adultes. ■ **Ja. Ma.**

## BRES

GE

### Ornum s'agrandit

Ornum wallonne devrait ac-  
ir un des immeubles voi-  
de la salle de spectacles,  
ont d'Avroy afin d'y amé-  
r une salle de réception,  
nçait « La Meuse » dans  
édiction de lundi. L'estima-  
est de 150.000 à 200.000 eu-  
pour cette acquisition. Par-  
us, la Communauté fran-  
a prolongé de 27 ans le  
emphytéotique qui la lie  
la Région au Forum et elle  
aliser des investissements.  
s de 600.000 euros de-  
nt ainsi être réservés au  
lacement des sièges des  
s. (Jo. Ma.)

### Ornum s'agrandit

L'D'une certaine galeté or-  
e, ce 31 mars, une « perfor-  
é-acton » dans le parking  
nçienne grand-poste, à cõ-  
la Passerelle. L'objectif est  
enir en aide aux prosti-  
des rues de l'Agneau et  
lampion, menacées d'ex-  
in par la Ville dès le lende-  
« Ces travailleuses vont se  
ver sur le carreau mais qui  
défendre ? interrogent les  
isateurs. Quel syndicat  
e mobiliser ? Qui pour re-  
eurs questions ? Ou, ailleurs,  
ront-elles des vitrines en  
n à 300 ou 400 euros par  
(Jo. Ma.)

lesoir.be

« Joyeuse Entrée » de Robert de  
Beghes. LASBL Achroma et son  
s'adonnait la haute société de la  
Renaissance. Concrètement, ils  
seront invités à prendre part, au  
château de Harzé (Aywaille), à la  
reconstitution du banquet fas-  
tueux qui fut donné le 12 décem-  
bre 1557 pour la « Joyeuse En-  
trée » dans la Cité ardente du  
prince-évêque Robert de Ber-  
ghes (1)

Ce repas, à la fois gastronomi-  
que et quelque peu pantagruéli-  
que, sera concocté par le chef Fa-  
bian Mossay à la demande de  
LASBL Achroma et de la spin-off  
Thouneris. Outre les plaisirs de la  
bonne chère, les participants au-  
ront aussi l'occasion de prendre,  
d'une manière que les « profs »  
d'un soir annoncent agréable,  
une petite leçon d'histoire de la  
cuisine et de la gastronomie  
puisque le souci minutieux des  
réalités culinaires de l'époque fi-  
guera parmi les ingrédients de

« Joyeuse Entrée » de Robert de  
Beghes. LASBL Achroma et son  
responsable, Pierre Leclercq, spé-  
cialiste de l'histoire de l'alimenta-  
tion se sont, en effet, donné pour  
objectif de promouvoir la recher-  
che en matière de gastronomie  
historique en organisant notam-  
ment des événements en rappor-  
t avec cette discipline peu prai-  
quée et peu connue.

Le festin princier du château  
de Harzé sera le premier chapitre  
de cette histoire très alimentaire  
qui comportera cinq autres ban-  
quets somptueux organisés à ra-  
son d'un par année. S'il dit être in-  
téressé depuis longtemps par la  
gastronomie, Pierre Leclercq (34  
ans) s'est lancé dans l'étude histo-  
rique de ses us et coutumes sur  
les conseils de Charles Ménage,  
le conservateur du musée de la  
gourmandise d'Hernalle-sous-  
Huy.

Les 10 et 11 avril, la reconstitu-  
tion des agapes de Robert de Ber-

port à celui de 1557 dont la quan-  
tité de mets n'aurait sans doute  
pas été désaturée par Marco Fer-  
reri, le réalisateur de « La Gran-  
de Bouffe » qui suscita une vive  
controverse lors de sa projection  
au festival de Cannes. Au temps  
de Casteau, ce festin, réparti en  
quatre services comportait, en ef-  
fet, pas moins de 147 plats !

Les convives du château de  
Harzé devront, eux, « se conten-  
ter » de dix-sept plats répartis  
également en quatre services. « *À  
l'époque de Robert de Berghes, des  
oscar comme le hâron et le bu-  
tor avaient été servis aux hôtes.  
Nous n'avons pas pu les repré-  
senter à notre menu puisque ils sont  
insérés aujourd'hui sur la liste  
des animaux protégés* », explique  
Pierre Leclercq.

société et les masses populaires  
dont le quotidien se limitait à des  
bouillies de céréales parfois agré-  
mentées d'un bout de lard », souli-  
gne Pierre Leclercq.

À l'issue du festin, les partici-  
pants pourront aussi acquérir de  
quoi s'adonner aux joies des nour-  
ritures culturelles. Ils pourront,  
en effet, se procurer à prix réduit,  
le premier volume d'une nouvelle  
collection de six ouvrages à carac-  
tère scientifique consacrés à la  
gastronomie wallonne. Le bon-  
quin, qui rassemble les contribu-  
tions de plusieurs chercheurs de  
l'ULg, a pour thème les aspects  
culinaires de « La Joyeuse En-  
trée » de Robert de Berghes. Et,  
avec ses 120 pages, il ne devrait  
pas constituer une lecture trop in-  
digeste. ■ **D.C.**

(1) Détails à propos du menu. Infos et ré-  
servations pour le festin qui débutera à  
18 heures les 10 et 11 avril (70 places dis-  
ponibles chaque soir) et l'ouvrage collec-  
tif : [www.achroma.be](http://www.achroma.be) et 0488.90.14.55.

Economie / L'agence web basée à Liège a été récompensée au Grand Prix wallon de l'entrepreneuriat

# La croissance fulgurante de ProduWeb

Le Grand Prix wallon de l'en-  
trepreneuriat 2009 s'est dé-  
roulé la semaine dernière à Na-  
murl. Une société liégeoise l'a em-  
portée dans la catégorie des entre-  
prises en croissance : ProduWeb,  
« la seule agence web full services  
de Wallonie », comme la définit  
son administrateur délégué, Gé-  
rard El Allaf.

ProduWeb a progressé, il est  
vrai, de façon spectaculaire l'an  
dernier. L'agence a doublé son  
chiffre d'affaires (un million d'e-  
uros) par rapport à 2007 ; elle pen-  
se maintenant ce rythme en 2009  
pour atteindre 1,5 million d'e-  
uros. Elle emploie trente perso-  
nes ; cinq viennent d'être recrui-

tées et dix de plus (gestionnaires  
de projet, infographistes, info-  
maticiens...) devraient l'être  
dans le courant de l'année.  
Gérard El Allaf a créé la société  
il y a cinq ans, avec son associé  
Sylvain Boniver, programmeur  
informatique autodidacte. « *On  
sentait qu'internet serait un sec-  
teur en forte croissance durant  
dix, quinze ans* », comme l'admi-  
nistrateur délégué.

ProduWeb est cependant née  
au plus mauvais moment : peu  
après l'éclatement de la bulle in-  
ternet. Au début, l'agence n'a pu  
compter que sur elle-même - les  
banques rechignant à parler sur  
les start-up. Elle est parvenue à

s'imposer comme un partenaire  
des petites et grandes entrepri-  
ses, au point de devenir la premi-  
ère agence web wallonne (en chif-  
fre d'affaires et personnel).

### Du F16 au Net

Originaire de Neupré, Gérard  
El Allaf, 27 ans, vit à Bruxelles  
mais travaille à Liège, où se trou-  
vent le siège et le site de produc-  
tion de ProduWeb. Petit, il rêvait  
d'être pilote de chasse et d'avoir  
son entreprise. Diplômé ingé-  
nieur civil de l'École royale mili-  
taire, il a renoncé aux comman-  
des du F16 pour lancer sa société.  
Depuis, elle a ouvert un bureau  
commercial à Bruxelles, un autre

à Tunis et une antenne de veille  
technologique dans la Silicon Val-  
ley, en Californie. 400 clients lui  
ont fait confiance. De la PME à la  
multinationale comme Nestlé.  
L'offre de services va de la consul-  
tance au support en passant par  
le développement d'applications,  
le web marketing et la vente en li-  
gne. Point fort : le référencement  
sur les moteurs de recherche, au-  
tamment dit sur Google. « 93 %  
des internautes font leur recher-  
che via Google, précise Gérard El  
Allaf. Nous pouvons garantir à  
nos clients de figurer en tête de  
classement. C'est important  
d'avoir un bon site internet, mais  
le retour dépend de son position-  
nement sur Google. » ProduWeb  
a ainsi aidé la société Matapro à  
devenir le numéro un européen  
de la vente en ligne de l'iterie.

En 2009, l'agence a pour straté-  
gie d'étendre sa cellule Google, de  
percer en Flandre et de lancer  
une web TV. Elle peut compter  
sur son partenaire financier, le  
groupe Meurinvest qui est entré  
dans son capital. « C'est pour gar-  
der notre position d'agence full  
services que nous proposons  
des solutions de web TV à nos  
clients. Internet évolue si vite »,  
conclut Gérard El Allaf. ■

EDDY LAMBERT

[www.produweb.be](http://www.produweb.be)

## LE SOIR

Pour prendre contact avec notre  
Rédaction de Liège  
Boulevard de la Sauvenière, 38  
4000 Liège

Tél : 04-232.30.80  
Fax : 04-232.30.89

redaction.liège@lesoir.be

Pour tout autre service (abonne-  
ments, annonces publicitaires, aus  
de décès...), formez le 02-225.55.55

état et ne constitue nul obsta-  
cle à l'esplanade ».

La conseillère Ecolo Véroni-  
ca Cremasco ajoute : « Les  
pouvoirs publics vont payer  
5,5 millions d'euros pendant  
25 ans pour louer la nouvelle  
tour. Quel aurait été le coût  
d'une démolition partielle ju-  
melle à une construction réno-  
vation ? On ne le sait pas par-  
ce que le dossier n'a pas été in-  
tré à charge et à décharge.  
C'est regrettable pour les finan-  
ces publiques ». ■ **Ph.Br. (avec b)**