

EN BREF

fourmies@lavoixdunord.fr

ANOR

Permanence du maire-

► Joëlle Bouttefeux, le maire, assurera une permanence aujourd'hui jeudi 10 octobre, de 17 h à 18 h, à la mairie.

☎ 03 27 59 51 11.

FOURMIES

Football (USF) ► Voici les derniers résultats enregistrés à l'Union sportive fourmiesienne (USF): Feignies SC 1-Fourmies US 1, 3-3; Fourmies US 2-Landrecies US 1, 3-0; Hautmont AS 1-Fourmies US 1, 4-2; Fourmies US 2-Trélon AS 1, 0-5; Fourmies US 1-Bruay Sports 1, 4-1; Avesnelles JS 1-Fourmies US 2, 6-0; Maubeuge 2-Fourmies, 2-2 (Fourmies gagnant aux tirs aux buts, 4-2).

Le programme de l'USF ce week-end:

- Samedi 12 octobre: Maubeuge US 1-Fourmies US 1, Saint-Hilaire-sur-Helpe H 1 - Fourmies US 2 (heures non communiquées); à 14 h 30, Fourmies US 1-Maubeuge US 1; à 16 h, Fourmies US 2-Sains/Etrœungt 1.

- Dimanche 13: Douche FC 1-Fourmies US 1 (heure non communiquée); à 10 h, Fourmies US 1-Louvroil ASG 1; à 15 h, Fourmies seniors A-Pont-sur-Sambre (troisième tour coupe de l'Escaut).

Anciens combattants ► L'assemblée générale de l'Union nationale des anciens combattants (UNC) se tiendra dimanche 13 octobre, à la salle Edmond-Coppée, rue Berthelot: de 9 h à 10 h, permanence pour le règlement des cotisations 2014; et de 10 h à 10 h 50, assemblée générale. A l'issue, dépôt de gerbes à la stèle des combattants d'Afrique du Nord (AFN), Place verte, pour le 36^e anniversaire du retour du soldat inconnu à Notre-Dame de Lorette et hommage aux Fourmisiens tués ou disparus.

Cyclisme (UVF) ► Voici les derniers résultats enregistrés à l'Union vélocipédique fourmiesienne (UVF): - Au cyclo-cross FFC à Barlin: en cadets, Franck Lerat a terminé 3^e; en juniors: Randy Bury, 5^e; Mathias Pelletier et Fanny Bury, 9^e; en élites: Denis Flahaut, 3^e; Kévin Couture, 10^e; Sullivan Pelletier, 25^e.

- Au cyclo-cross FFC à Sorel-le-Château: Kieram Godefroid (benjamins) a fini 9^e.

- Au cyclo-cross UFOLEP à Fourmies: Dorian Mourain (poussins), 3^e; Charles Anceau (pupilles), 5^e; Nicolas Fourmentraux (benjamins), 3^e; en minimes: Hugo Vandekerchove, 3^e et Louis Decaux, 5^e; en cadets: Franck Lerat, 1^{er} et Corentin Guillaume, 3^e; en 1^{re} catégorie, Cyril Bugnicourt, 2^e; Sullivan Pelletier, 6^e; Laurent Legueux, 8^e; Olivier Bonnaire, 9^e; 2^e catégorie: Jean-Michel Prissette, 5^e; Romain Beaumont, 13^e; Gilles Beaumont, 17^e; Cédric Mourain, 19^e; Bruno Scrève, 11^e; 3^e catégorie: Julien Blampain, 1^{er}; Fanny Bury, 14^e; Guillaume Lenglet, 8^e; André Foulon, 20^e et Alain Gricourt, 22^e; VTT PO: Bertrand Decaux, 12^e; Bruno Scrève, 14^e; Olivier Bonnaire, 18^e; Thomas Imbert, 19^e; Fabien Vandekerchove, 22^e; VTT senior B: Cyril Bugnicourt, 6^e; VTT vétérans B: Jean-Michel Prissette, 5^e.

GLAGEON

La chasse ouverte ► La chasse est ouverte en forêt communale les dimanches 13 et 27 octobre.

Objets trouvés ► Une veste de sport et un VTT ont été trouvés. Se rapprocher du service de la police municipale.

HOMMAGE

Les propriétaires du château Théophile Legrand citoyens d'honneur de la ville

Virginie et Marc Hilbert-Abdelbaky, les propriétaires du château de Théophile Legrand dans le quartier de La Marlière, ont reçu la médaille d'honneur de la ville de Fourmies, des mains de Franck Berteaux, conseiller municipal délégué au tourisme de la commune et représentant le maire, Alain Berteaux. Par ce geste honorifique, M. Berteaux a profité du Prix Théophile-Legrand de l'innovation textile à Eppe-Sauvage (notre édition de dimanche) et de la présence des descendants de Théophile Legrand, Dominique et Christian Cambier, « pour remercier publiquement, au nom des Fourmisiens, les efforts entrepris par la famille Hilbert-Abdelbaky pour avoir restauré et sauvé l'une des plus belles et imposantes demeures de la commune, un patrimoine chargé d'histoire et symbole de notre riche passé économique ».

Ce château a été construit en 1841 par Théophile Legrand (1799-1877), celui qui a fait de Fourmies la capitale mondiale de la laine peignée au XIX^e siècle. Puis, l'industriel l'a habité ainsi que sa famille. Mais, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale (1939-1945), les descendants de Théophile Legrand ont été obligés de vendre cette propriété pour relancer l'activité de la filature du Malakoff. Après être resté plusieurs années à l'abandon, il a été racheté par M^{me} Hilbert (descendante de la famille Thèves qui a fondé la marque



Virginie et Marc Hilbert-Abdelbaky, les propriétaires du château Théophile Legrand, ont reçu la médaille d'honneur de la ville.

L'Alsacienne qui deviendra ensuite LU) et M. Abdelbaky, en 2002. Depuis ce temps, toutes les pièces du château (qui représente une surface habitable de 1 400 m²) ont été réhabilitées, restaurées, isolées... en gardant au maximum l'esprit, les décorations murales et les cheminées de

l'époque de Théophile Legrand. Dix années de rénovation et près d'un million d'euros qui ont permis de redonner au château de Théophile Legrand son lustre et son éclat d'origine ! Mais la tâche n'est pas terminée.

l'époque de Théophile Legrand. Dix années de rénovation et près d'un million d'euros qui ont permis de redonner au château de Théophile Legrand son lustre et son éclat d'origine ! Mais la tâche n'est pas terminée.

Une grande propriété de 2,5 hectares

Les dépendances et les 2,5 hectares de terrain entourant le château doivent subir eux aussi quelques aménagements. Aujourd'hui, Virginie et Marc Hilbert-Abdelbaky s'apprêtent à quitter Fourmies, avec regrets. Et de confier: « Ce château a une âme ». Mais la famille ne souhaitait pas le vendre à n'importe qui. Elle tenait à préserver l'histoire des lieux. Elle a par exemple refusé de le céder à de potentiels investisseurs qui voulaient transformer le château en casino.

Et M^{me} et M. Hilbert-Abdelbaky ont donc formulé le souhait, qu'à l'avenir, « cette demeure puisse redevenir aux descendants de Théophile Legrand, leur quadriaïeul, pour que la mémoire du fondateur de l'industrie lainière à Fourmies soit ainsi préservée ». ■

RÉCEPTION

Les bacheliers de la cité scolaire ont eu leur diplôme



Les 180 titulaires du baccalauréat général ou technique étaient tous venus chercher leur précieux diplôme.

Pour un certain nombre d'entre eux, ils ont quitté l'établissement pour entreprendre des études supérieures; pour d'autres, ils ont déjà rejoint le monde du travail. Mais les 180 titulaires du baccalauréat général ou technique étaient tous venus chercher leur précieux diplôme, obtenu en juin dernier, à la cité Camille-Claude de Fourmies.

« C'est une bonne cuvée puisque 95 % des candidats ont réussi au baccalauréat général contre 75 % pour le baccalauréat technique. C'est une belle promotion 2013 que je suis heureux et fier d'accueillir », a expliqué Pierre Del Puppo, le proviseur de la cité scolaire. Et de poursuivre: « Ceci est votre pre-

mier diplôme qui vous ouvre les portes de l'enseignement supérieur traditionnel ou des formations dans des grandes écoles. Chacun a choisi sa voie et je vous solliciterai peut-être pour témoigner de votre expérience, lors de notre prochain Forum des métiers qui aura lieu en janvier. Et ce pour informer les élèves sur vos parcours respectifs. Félicitations et bonne continuation à tous ». A cette occasion, des étudiants ont revu leur ancienne équipe pédagogique, présente pour ce grand moment, et ont échangé des nouvelles sur leurs parcours scolaires et professionnels.

Les élèves ayant obtenu leur brevet de technicien supérieur (BTS) ont aussi reçu leur diplôme lors de cette même réception. ■

TRÉLON

Les écoliers de René-Bry sont de vrais cuisiniers !



Les élèves ont même participé à la confection du dessert avec la fabrication de la chantilly.

Dans le cadre de la Fête du cidre organisée par l'Écomusée de l'Avesnois, qui aura lieu le dimanche 20 octobre à Sains-du-Nord, les élèves de l'école élémentaire René-Bry de Trélon ont participé à un concours pour la réalisation d'une recette. « Chaque classe a confectionné une recette avec des produits du terroir, explique Frédéric Rousse, professeur de cuisine du lycée Jessé-de-Forest d'Avesnes sur Helpe. En amont, les écoliers ont effectué des recherches avec leur enseignant pour sélectionner des produits et établir la recette. Un plat par niveau. Entrée, plat, fromage et dessert. Tout a été conçu avec les enfants, de l'épluchage au dressage de l'assiette, et sera photographié pour une mise en page avec

une fiche technique. Si la recette est retenue, elle aura sa place dans un livre de cuisine exposé à la Maison du Bocage à Sains-du-Nord. Les plats seront aussi servis au lycée hôtelier avesnois ». Ont donc été cuisinés: en entrée, une soupe de pommes de terre à la chantilly de chou-fleur et un petit pain au maroilles; en plat de résistance, un « lapin surprise » composé de carbonade de bœuf façon parmentier accompagnée de ses légumes et de son pain d'épice; en dessert, un crumble de maroilles agrémenté d'une salade d'endives aux pommes et noisettes; et en dessert, un croustillant de compote de pommes avec de la chantilly aux mûres et du fromage blanc. ■