

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

29ème année - Mensuel - N° 318 - Octobre/Oktober 2012 - Maandblad - 29ste jaargang





Restaurant
"La Maison du Cygne"

En saison : Spécialités de gibiers



*Rue Charles Buls 2 Karel Bulsstraat
1000 Brussels – Belgium
Tél. +32 2 511 82 44
Fax +32 2 514 31 48*

*info@lamaisonducygne.be
www.lamaisonducygne.be*

Chef : Dimitri Strasser

*Lunch : 3 services 45 € (midi)
Menu : 3 services 65 € (midi & soir)*

*Ouvert : de 12 h à 14 h & de 19 h à 22 h
Fermé: samedi midi & dimanche*

Salons privés de 10 à 250 personnes

THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

Affilié à l'Association des Journalistes Périodiques Belges et Etrangers
Union Professionnelle Reconnue
et à
L'Organisation Mondiale de la Presse Périodique

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

Laurence BERTHU, Serge DELAGRANGE, Claire de VERTAMONT,
Eddy LIEVENS, Michèle VANDEN DUNGEN, Georges WARRENNE

Collaborateurs :

Nora ANDERSEN, Sanya BECHET, Guillaume ELLAIRE,
Denis METTEN, David TEMPLAR

THE BRUSSELS MAGAZINE est édité par:
F.C.H. INTERNATIONAL PRESS
Avenue Albert 271 - 1190 Bruxelles
☎ 02.343.50.43
www.thebrusselsmagazine.be

Mensuel paraissant le 1er vendredi du mois
Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel:
Belgique: 40 € Autres pays : 48 €
Compte bancaire : 210-0460423-16

THE BRUSSELS MAGAZINE est un nom déposé. Toute reproduction, même partielle, des textes et photos, est strictement interdite, sauf accord préalable écrit de la Rédaction. ©

THE BRUSSELS MAGAZINE et F.C.H. INTERNATIONAL PRESS sont des marques commerciales et de services qui appartiennent en totale exclusivité à la F.C.H. INTERNATIONAL.

Ils ont choisi notre magazine pour vous informer. Ils ont du talent et un savoir-faire inégalé: ce sont nos annonceurs. Ils privilégient la qualité et l'authenticité: ce sont les produits présentés dans nos rubriques.

Nous les sélectionnons pour vous. Ils ont notre confiance, ils méritent la vôtre.

Sommaire

- Bruxelles où le passé est un présent pour l'avenir 4-5
- Les Plaisirs de la Table 6-28-29-30
- Les Parfums de l'automne 7-19-21
- Expositions 8
- A la Une de l'Automobile 10-11
- Entreprises, Affaires et Finances 11-25
- Flash News 12-23
- Soins visage, corps, cheveux 13-15
- Les prescriptions du bien-être 14
- Mode: Au cœur de l'automne 16
- Les Cahiers "Beauté" 17
- Sur les Planches 18
- Nausicaá, Centre National de la Mer 20
- Livres 22
- EEC - NATO Information 24
- Chambres d'hôtes et de charme dans la Vallée du Rhône 26 - 27

Editorial

A lors que l'été s'est doucement retiré de l'autre côté de la terre, nos enfants et jeunes gens ont repris le chemin de leurs études ou formations. Et tout un chacun a retrouvé son train-train quotidien... Mais heureusement, l'automne est la saison du renouveau culturel : nouvelles pièces de théâtre, nouveaux films, nouvelles expositions et les traditionnelles «Nocturnes des Musées Bruxellois» pour visiter les musées participants d'une manière inattendue...

Les premiers frimas matinaux et les soirées fraîches nous poussent à nous réfugier dans nos intérieurs et à délaisser progressivement nos jardins. Le cocooning redevient de mise, dans nos tenues vestimentaires comme dans nos maisons.

Cette envie de confort douillet nous incitera certainement à aller nous promener dans les allées du «Salon Cocoon», à la recherche d'idées et de conseils pour rendre nos espaces de vie plus agréables encore.

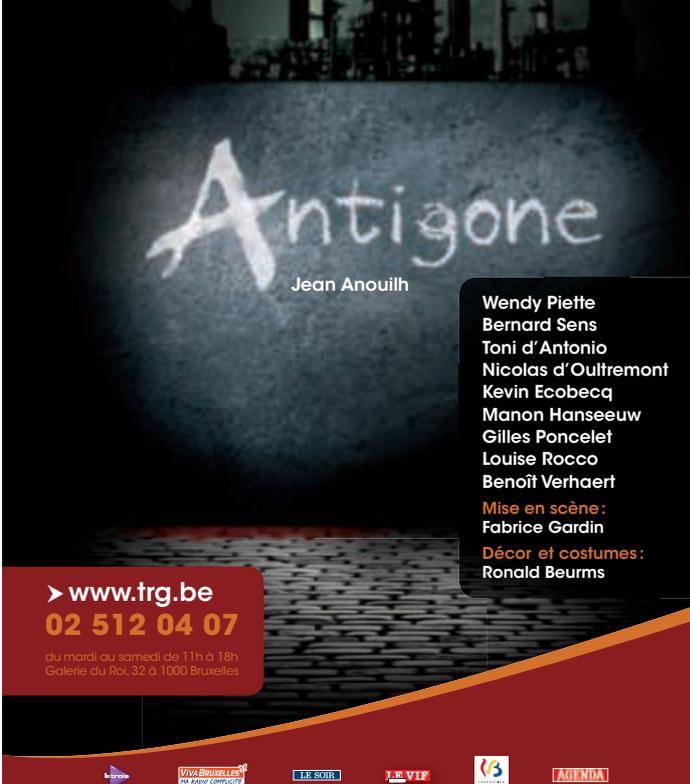
Et pour nous réchauffer l'âme, les concepteurs de parfums nous ont créé des fragrances d'automne, au masculin et au féminin, qui renouent avec l'odeur des souvenirs.

Photo de couverture: Domaine et Château du Karreveld

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

du 24 octobre au 18 novembre 2012



Antigone
Jean Anouilh

Wendy Piette
Bernard Sens
Toni d'Antonio
Nicolas d'Oultremont
Kevin Ecobeca
Manon Hanseeuw
Gilles Poncelet
Louise Rocco
Benoît Verhaert

Mise en scène:
Fabrice Gardin

Décor et costumes:
Ronald Beurms

➤ www.trg.be
02 512 04 07
du mardi au samedi de 11h à 18h
Galerie du Roi, 32 à 1000 Bruxelles

Logos: Europe, Visa Bruxelles, Le Soir, RTL VTF, Agenda

Brussels Piano Festival

Cinq récitals, répartis sur un mois et donnés dans le magnifique cadre de la salle gothique de l'Hôtel de Ville de Bruxelles (à 20h), composent le programme du *Brussels Piano Festival 2012*.



Cyprien Katsaris

La spécificité de ce festival est de vouloir surprendre le public avec des interprètes particuliers. *Marc Castelain*, directeur artistique du festival et musicologue, souhaite présenter au public bruxellois des artistes à la technique remarquable, mais

aussi présentant une flamboyante personnalité. Comme *Tatiana Kolesova*, jeune musicienne russe repérée lors du *Concours international de Piano de Sydney* en 2008 et lauréate des concours de Leeds, Pretoria et Minneapolis, qui jouera Chopin et Rachmaninov (2/10). La Coréenne *Heejah Kim* interprétera Beethoven, Liszt et Brahms (9/10); *Cyprien Katsaris* - qui a participé au *Concours Reine Elisabeth* - jouera Schubert, Chopin et Liszt (17/10). Ainsi que *Johan Schmidt*, connu également comme lauréat du *Concours Reine Elisabeth* et qui a remporté le *Premier Prix au Concours de Piano du Japon*, proposera un programme Debussy, Liszt et Balakirev (23/10). Et enfin, le duo français *Scaramouche* se produira à quatre mains dans son répertoire fétiche et fêtera son 20^e anniversaire de carrière à Bruxelles, lors de ce festival 2012, avec des musiques de Schubert, Brahms, Ravel et Gershwin (30/10).

L.B.

(www.brusselspianofestival.be)

Concerts au Métropole

Restaurant gastronomique de l'*Hôtel Métropole*, situé Place de Brouckère à Bruxelles, *L'Alban Chambon* sera le rendez-vous des mélomanes chaque premier lundi du mois, dès 19h30, à partir d'octobre 2012. En effet, des concerts de musique classique de haut niveau, interprétés par des artistes de renommée mondiale, seront donnés dans cette salle

renommée internationale - présentera, chaque premier lundi du mois, un concert de musique de chambre de toute première qualité, où tout amateur de grande musique classique pourra profiter de sa passion. L'inauguration de cette série de concerts a eu lieu le 1^{er} octobre avec une «*Soirée Mozart*», organisée en collaboration avec le Festival Mozart de Waterloo.

Au programme pour les mois à venir: la soprano lyrique *Cécile Lastchenko* et la pianiste *Dominique Cornil* dans des œuvres de Mozart, Strauss, Absil, Gershwin (novembre); le violoniste *André Siwy*, le pianiste *Patrick D'heur* et le violoncelliste *Bernard Delire* dans des œuvres de P.D'heur et Beethoven (décembre); le pianiste *Philippe Raskin*, demi-finaliste du Concours Reine Elisabeth, avec un répertoire Scarlatti, Beethoven, J.-M. Rens et Prokofiev (janvier); une soirée «*Airs d'Opéra*» par les trois premiers lauréats du Concours de Chant d'Izmir accompagnés au piano par *Marianne Rubenstein* (février); l'*Ensemble Mendelssohn* dans des œuvres de Dohnanyi, Deleuze et Brahms (mars).

M.V.D.

(Info: ☎ 0470.64 51 22 - 02.214 25 00)



Daniel Rubenstein, alto

au décor de style baroque italien, dotée d'une excellente acoustique.

C'est dans ce cadre enchanteur que l'asbl *Rondeau* - représentée par la pianiste *Dalia Ouziel* et le violoniste *Jerrold Rubenstein*, tous deux musiciens de

Festival des Libertés

Le *Festival des Libertés* s'est toujours présenté comme un espace de prise de recul, de réflexion, de remise en question et d'échange; une dimension qui prendra toute son ampleur lors de cette édition 2012.

L'actualité est à la crise. Associée depuis les années 1970 à l'économie, l'ambiance de crise s'installe aujourd'hui dans tous les domaines: crise sociale, de l'emploi, politique, crise environnementale, crise de civilisation entraînant peur, panique, et crispation au sein des populations. Cette année, le *Festival des Libertés* invite les citoyens à s'interroger sur les différents sens de cette crise, ses fonctions ou usages sociaux et politiques, ce qu'elle voile et révèle, les réactions qu'elle provoque, les réponses à y

apporter et surtout les alternatives à lui opposer. Le Festival défend notamment l'idée que la crise peut représenter une opportunité d'explorer de nouvelles façons de voir et de faire, d'ouvrir le champ des possibles...

Au programme de ce *Festival des Libertés 2012*: des concerts de tout type, plusieurs conférences et débats, des spectacles pluridisciplinaires et aussi du cinéma avec la septième «*Compétition Internationale de Documentaires*» et la projection d'une trentaine de films traitant de la défense des droits de l'homme et des libertés.

Le *Festival des Libertés 2012* est présenté à Bruxelles, du 18 au 27 octobre, au Théâtre National et au KVS.

L.B.

(Info: www.festivaldeslibertes.be)

Les fables du paysage flamand du XVI^e siècle

Le *Palais des Beaux-Arts de Lille* organise actuellement une exposition d'envergure internationale, intitulée «*Les fables du paysage flamand du XVI^e siècle*», introduite par une présentation contemporaine au thème de Babel.

A travers une centaine d'œuvres, l'exposition révèle le caractère énigmatique, merveilleux et fantastique de ces peintures du 16^e siècle qui suscitent, aujourd'hui encore, fascination, effroi ou questionnement. Les paysages fabuleux du maniérisme flamand du 16^e siècle ont eu, en leur temps, leur interprétation, mais n'ont jamais cessé de produire du sens. Ils sont en cela profondément anachroniques. La nature devient le lieu d'accueil de mythes et de fables, sacrés et profanes. Le paysage s'impose comme le véritable sujet de la peinture, par la volonté de montrer l'invisible, de produire une impression d'infini. Une nouvelle manière de peindre, aux frontières du réel et de l'imaginaire. Des œuvres signées par des grands maîtres, tels que Bosch, Brueghel, Herri Met de Bles, Bril ou Patinir et aussi des artistes moins connus. Une exposition à découvrir jusqu'au 14 janvier prochain.

A cette occasion, le *Palais des Beaux-Arts de Lille* s'associe à *Flagey* (à Bruxelles) pour proposer une déclinaison bruxelloise multidisciplinaire et plus contemporaine de la thématique de l'exposition: «*Les fa-*

bles du paysage flamand au XVI^e siècle» à Flagey, du 18 au 27 octobre 2012. Ces neuf jours à Bruxelles s'articulent autour de la thématique de l'imaginaire, telle qu'on la retrouve dans le symbolisme, le réalisme magique ou encore le surréalisme. Un film, réalisé par le vidéaste Alexis Destoop, reprenant des tableaux de l'exposition sera présenté et accompagné en «live» par l'Orchestre baroque belge B'Rock sur des musiques de Cage et de Vivaldi.



B'Rock, Studio 4 à Flagey ce 24 octobre.

Au programme également, des ciné-concerts, des concerts, du cinéma au Studio 5 où la Cinémathek programmera trois séances par jour: hommage à André Delvaux et Marcel Carné, ainsi qu'une rétrospective Jaco Van Dormael.

Enfin, les collections des *Musées Royaux des Beaux-Arts de Bruxelles*, consacrées au paysage flamand du 16^e siècle, offriront un parcours signalé. Les œuvres choisies le seront en référence aux grandes thématiques de l'exposition lilloise.

C.F.

(Infos: www.pba-lille.fr et www.flagey.be)

«Le but est ailleurs»

La Salle Allende de l'Université Libre de Bruxelles accueille, jusqu'au 20 octobre, l'exposition «Le but est ailleurs», qui présente le regard de plusieurs artistes sur les pratiques du football au quotidien, vues sous un angle chorégraphique, archéologique, géographique et documentaire. Au programme, des vidéos, photos, peintures, dessins réalisés par Eric Dederen, Jacques Faton et Nicolas Poncelet. Aujourd'hui, partout dans le monde, des lieux sont investis par des habitants de tout âge pour qui jouer au ballon est un plaisir qui se pratique au quotidien. Quel sens trouvent-ils en s'échangeant des ballons dans ces espaces improvisés? Quelles nouvelles relations

peuvent surgir de cette activité? Quelles traces laissent la pratique de ce jeu dans la mémoire des hommes et des paysages? Sous forme d'un parcours «d'un terrain à l'autre», l'exposition propose de répondre à quelques-unes des questions et d'aller à la rencontre de quelques-uns de ces espaces «foot» dans différents lieux, en Belgique et au Sénégal. Objets collectés, vidéos, films d'animation, photographies, dessins, peintures, archives, publications... La présence de documents originaux témoigne des regards croisés entre le Nord (Europe) et le Sud (Afrique). ■

E.L.

(ULB - Salle Allende - Campus du Solbosch (Bât F1) : 22-24, avenue Paul Héger - Ixelles - www.ulb.ac.be/culture)

« Bruxelles pour Tous »

Bien que des améliorations significatives aient été apportées ces dernières années, l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite des lieux touristiques bruxellois est loin d'être acquise, notamment en ce qui concerne les transports et les bâtiments publics, les magasins, les restaurants et les espaces de loisirs.

Développer un « tourisme pour tous » est le défi que relève l'asbl AMT-Concept, depuis sa création en 2002. Forte de cette expertise, et avec le soutien du gouvernement francophone bruxellois, l'association vient de faire paraître l'édition 2012 de son guide « Bruxelles pour Tous ».

Un ouvrage trilingue comptant davantage de lieux répertoriés, que dans les éditions précédentes : informations sur l'accessibilité des hébergements, hôtels, restaurants, des espaces commerciaux, sportifs et de loisirs. Avec un rôle de levier pour sensibiliser les agences de voyages, les fournisseurs de services de transport ou d'héber-



gement. Bref, un diagnostic d'accessibilité des infrastructures touristiques aux personnes à mobilité réduite qui cherche des informations adéquates pour un séjour à Bruxelles. Ce guide est complété par le site internet : www.bruxellespourtous.be ■

E.L.

(Info : ☎ 02.705 03 48)

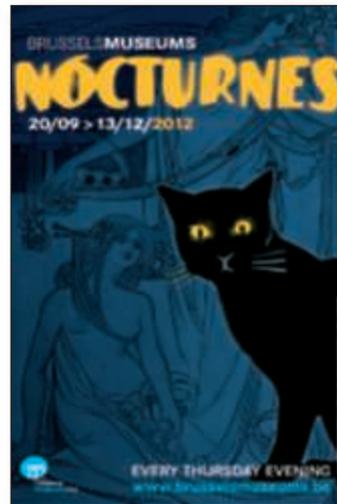
La soirée du jeudi au musée...

La douzième édition des *Nocturnes des Musées Bruxellois* a été inaugurée le 20 septembre dernier et est placée sous le signe de la gastronomie, dans le cadre de *Brusselicious*.

Jusqu'au 13 décembre, cinq à six musées de la *Région de Bruxelles Capitale* ouvriront leurs portes au public tous les jeudis soir. Chaque semaine, des visites guidées, des dégustations, des ateliers, des démonstrations, des rencontres avec des conservateurs ou des visites dans les coulisses seront organisées et une cinquantaine de musées pourront ainsi être visités en nocturne. L'occasion idéale pour (re)découvrir les musées bruxellois sous un angle nouveau et dans une ambiance décontractée. Des visites nocturnes proposées à un tarif avantageux de 3 €, voire gratuites dans certains édifices.

Les nouveaux musées qui se joignent à l'événement cette année sont le *Parlamentarium*, le *Musée Belge de la Franc-Maçonnerie* et le *Musée des Lettres et des Manuscrits*, qui parti-

cipent pour la première fois; tandis que la *Cinemathek*, le *Musée d'Art Spontané* et *Autoworld* font leur retour après quelques années d'absence.



Le calendrier complet des musées participants est repris sur le site www.nocturnesdesmuséesbruxellois.be.

L.B.

Au Conservatoire de Bruxelles

Situé au cœur de la capitale de l'Europe, le *Conservatoire Royal de Bruxelles* bénéficie d'un ancrage dans un contexte culturel exceptionnellement riche. Le coup d'envoi de la nouvelle saison de concerts a été donné le 21 septembre dernier, en la grande salle du Conservatoire, avec un programme de musique d'aujourd'hui.

Tout au long de cette saison 2012-2013, le Conservatoire n'hésitera pas à produire des concerts dans différents lieux bruxellois emblématiques. Les étudiants se produiront notamment à l'*Eglise Notre-Dame des Riches-Claires*, dans des programmes adaptés au lieu et à son acoustique (concerts d'orgue pour les étudiants de

Bernard Focroulle et musique chorale), au *Parlement Bruxellois* (concerts plus intimistes de musique de chambre), à *Flagey* (concerts de midi au cours desquels les étudiants seront emmenés par Shirley Laub et Guy Danel), au *Musée des Instruments de Musique (MIM)*, dans la salle gothique de l'*Hôtel de Ville de Bruxelles*, et aussi à l'*Université Libre de Bruxelles*. L'année sera rythmée par les concerts du midi et du soir, les *Nocturnes*, le *Festival Courants d'Airs*, véritable carte blanche aux étudiants du Conservatoire, mais également d'autres écoles d'arts de la scène. ■

L.B.

(Info : ☎ 02.500 87 22 www.conservatoire.be)

«A Pop Nightmare» au Botanique

Avec une exposition consacrée au plasticien *Pascal Bernier* - né en 1960 et travaillant à Bruxelles -, le *Botanique* met à l'honneur, cet automne, une des figures majeures de la scène artistique belge contemporaine. Adeptes de la pensée paradoxale, cet héritier de la culture de masse des années 80, dresse depuis une vingtaine d'années le portrait d'un monde désenchanté. Au service de ses mises en scènes se déploie un riche bestiaire, avec lequel il soulève

l'ambiguïté des rapports que l'être humain entretient avec le monde animal et en révèle aussi bien l'absurdité que la violence. Les fleurs non plus ne sont pas épargnées, subissant parfois même un sort encore plus cruel: torturées et massacrées ou érotisées comme dans la série «Bondage flower», où elles se prêtent à des pratiques sadomasochistes. Dans ce corpus de natures mortes, qui vient s'enrichir de vanités contemporaines avec des installations compo-



P. Bernier/WWF-Luftwaffe, 1996

sées de crânes, de squelettes et d'ossements, *Pascal Bernier* place la mort au centre de ses préoccupations plastiques. C'est à travers un filtre d'apparence légèreté que l'artiste parvient à évoquer les questions les plus sérieuses ou les plus graves et livre, avec un juste sens de la mesure, une œuvre en équilibre entre tragédie et humour.

A voir jusqu'au 18 novembre. ■

S.D.

(Info : ☎ 02.218 37 32 - www.botanique.be)

Prix Culinaire Pierre Taittinger

La prestigieuse Maison de Champagne *Taittinger* - l'une des rares maisons familiales subsistant en Champagne - occupe les première et deuxième places dans le top dix des «100 meilleurs champagnes de 2012». Ceci, respectivement avec ses crus *Taittinger Comtes de Champagne 2000* et *Taittinger Millésimé 2004*.

chefs, lauréats dans leur pays des finales de sélection nationale. Par sa rigueur, son extrême difficulté et sa probité, ce prix porte au sommet l'Art Culinaire français. Travail, métier, passion se lisent dans le regard de ces futurs conquérants des étoiles. C'est au *Château de Merode* à Westerlo que s'est déroulé la remise des prix du 46^e *Prix Culinaire International Pierre Taittinger* pour le Benelux (photo).



Mais le Champagne *Taittinger Blanc de Blanc 2000* - qui a été élu meilleur champagne au monde - est un véritable chef-d'œuvre. Plantées à raison de 35% de chardonnay, 50% de pinot noir et 15% de pinot meunier, les vignes couvrent près de 300 hectares, répartis sur 34 crus différents.

Mais le Champagne *Taittinger* est également synonyme de félicité gourmande. En effet, en 1966, pour saluer la mémoire de Pierre Taittinger, fondateur de la marque, et perpétuer sa vision de la grande cuisine française, naît l'idée d'un concours international gastronomique, organisé et jugé par des professionnels. Ainsi en 1967, sous l'impulsion de son fils Claude Taittinger, la première édition du *Prix Culinaire International Pierre Taittinger* voit le jour. Depuis 45 ans, «Le Taittinger» met à l'épreuve le talent de jeunes

chefs, lauréats dans leur pays des finales de sélection nationale. Par sa rigueur, son extrême difficulté et sa probité, ce prix porte au sommet l'Art Culinaire français. Travail, métier, passion se lisent dans le regard de ces futurs conquérants des étoiles. C'est au *Château de Merode* à Westerlo que s'est déroulé la remise des prix du 46^e *Prix Culinaire International Pierre Taittinger* pour le Benelux (photo).

Sous la présidence de Pierre Fonteyne, le jury - composé de 8 membres des plus éminents chefs - a désigné *Pascal Marcin*, de l'Hôtel *Dolce La Hulpe*, comme vainqueur de la finale belge. Outre le trophée, le diplôme et un mathusalem de champagne *Taittinger Brut Réserve*, *Pascal Marcin* remporte également un chèque de 2.500 €. Les vainqueurs de toutes les finales nationales s'affronteront à l'occasion de la grande finale du concours international, le 27 novembre 2012 à Paris.

C.F.

Les fromages suisses

Pays des banques, des montagnes et siège des grandes institutions internationales, la Suisse est aussi le pays des fromages. Pas moins de 450 fromages différents et uniques y sont produits. Le secret des délicieux fromages suisses? Du lait frais de vaches élevées en plein air et nourries à l'herbe grasse des alpages... Un même ingrédient de base, mais qui se décline en 450 recettes différentes pour le plus grand plaisir des gourmets. Chaque région de Suisse est le berceau d'un grand fromage apprécié des amateurs du monde entier.

base d'*Emmentaler AOC*. Le célèbre fromage tire son nom de la vallée de l'Emme, qui coule dans le canton de Berne, où la fabrication du fromage remonte au 13^e siècle. L'*Emmentaler AOC* est fabriqué à base de lait cru non traité. Il faut environ 12 litres de lait pour fabriquer un kilo de fromage. L'*Emmentaler AOC*, qui associe tradition et qualité supérieure, est comme le «roi des fromages». Ce qui le distingue des autres fromages, ce sont ses trous - d'une taille variant entre la cerise et la noix - qui se forment pendant le processus de matu-



Macaroni à l'Emmentaler



Feuilleté à l'Emmentaler

Il y a peu, les *Fromages de Suisse* lançaient un défi aux cuisiniers amateurs, de Belgique et des Pays-Bas, de leur faire parvenir leurs meilleures recettes préparées à base de fromages suisses. Plus de 140 propositions ont été envoyées. *Marie-Claire Quittelier* - auteure de plusieurs livres de cuisine - en a sélectionné 40. Ces recettes choisies sont publiées dans un livre intitulé «*Mes recettes de fromages de Suisse*», illustré de photos réalisées par *Tom Swalens*. On y retrouve notamment de délicieuses recettes concoctées à

ration. Jeune (au moins 4 mois d'affinage), il est doux et se caractérise par des notes de noisette. En prenant de l'âge, il gagne en saveur et devient très aromatique à pleine maturité. Délicieux aussi bien en plateau que cuisiné selon une des recettes traditionnelles, ou tendances d'avant-garde, mêlant culture et gastronomie, les fromages de Suisse se déclinent dans une palette de saveurs aussi séduisantes les unes que les autres.

C.F.

(www.lesfromagesdesuisse.be)

La « Precious Collection » de Neuhaus

En 1912, *Jean Neuhaus* invente la première bouchée au chocolat fourré et la baptise «praline», une création qui deviendra l'un des plus célèbres produits qui ont fait la réputation gastronomique de la Belgique dans le monde. Pour marquer ce centenaire, *Neuhaus* a créé une collection de cinq nouvelles pralines aux formes esthétiques et raffinées, portant chacune un

nom unique et présentées tels des bijoux dans un luxueux coffret: la *Precious Collection*. Cinq formes, cinq saveurs et cinq noms... *Divine*, une demi-sphère en chocolat au lait renfermant un caramel moelleux parsemé de brisures de noisettes du Piémont. *Rubis* à la forme épurée d'une pierre précieuse aux mille et une facettes, offrant une ganache au chocolat noir de Papouasie-Nouvelle Guinée au goût intense et parfumé, enrobée de chocolat noir. *Perle*, avec ses courbes elliptiques et oblongues, fourrée d'une ganache parfumée à l'arôme d'un café italien «ristretto» et enrobée de chocolat noir. *Glamour*, tel un dé aux multiples facettes recouvert de chocolat noir, rappelle le traditionnel praliné à l'ancienne et sa texture originale contient des brisures de noisettes de la Mer Noire. *Jade*, taillée en forme de larme, apparaît comme une pierre précieuse estampillée du N de *Neuhaus*. Sous sa coque de chocolat au lait se retrouve une ganache au goût de miel d'acacia parsemée d'éclats de



MM. *Hugues Tomeo*, directeur de la marque, et *Jos Linkens*, administrateur délégué

cerneaux de noix de Grenoble... Une précieuse collection 100^e anniversaire proposée dans les boutiques *Neuhaus* du monde entier.

L.B.

(www.neuhaus.be)



Parfums de l'automne



Florale, solaire, boisée, la première fragrance signée **Elie Saab**, dévoilée l'automne dernier, est une Eau de Parfum au sillage éclatant qui trouve ses résonances captivantes dans la complicité des fleurs et des bois. Un an plus tard, une nouvelle façon de porter la signature olfactive du célèbre couturier libanais est présentée: l'Eau de Toilette *Elie Saab Le Parfum*. Une nouvelle vibration parfumée, teintée d'impertinence et de spontanéité, dans laquelle la fleur d'oranger se fait plus cristalline et s'associe à un miel de rose doux. La fraîcheur de la fleur de mandarinier, la rondeur sensuelle du gardénia et l'éclat du vétiver distillés dans cette nouvelle création parfumée célèbrent une féminité rayonnante et déploient un sillage séduisant.



Son flacon rappelle celui des parfums Mitsouko et L'Heure Bleue, mais il s'agit du nouveau parfum féminin **Guerlain**: *La Petite Robe Noire*, la quintessence du chic parisien. Cette Eau de Parfum éclot sur un cocktail de fruits rouges, d'amande et de bergamote, avant que la rose n'entre en scène (essence de rose bulgare et absolu de rose turque), saupoudrée de réglisse et de thé noir fumé. Ensuite succède la Guerlinade – composée des ingrédients fétiches de la Maison **Guerlain** (vanille, fève tonka, iris et patchouli) – qui enveloppe le tout.



La Maison **Annick Goutal** prolonge la saga *Petite Chérie* en proposant une nouvelle série limitée qui symbolise la gaieté, la fraîcheur et la féminité des années cinquante. Parfum aux délicates notes de poire, de rose et d'herbe fraîchement coupée, *Petite Chérie* arbore un nouveau décor: ruban en organza vert céladon, assorti d'une médaille dorée, pour l'Eau de Toilette en flacon godron et l'Eau de Parfum « boule papillon ».



Nouvelle édition limitée des parfums Haute Couture **Armani/Privé**, dans la « Collection des Mille et Une Nuits » qui raconte les splendeurs de l'Orient et la richesse de ses ingrédients (rose, ambre, oud et cuir) et invite à un voyage inspiré des légendes orientales: le parfum *Rose d'Arabie L'Or du Désert*. Épicée d'éclats de safran au départ, la rose de Damas s'épanouit sur le patchouli et des bois sombres, et s'abandonne en fond aux voluptés de l'ambre. D'impalpables paillettes d'or sont mêlées au parfum original de *Rose d'Arabie* pour cette édition *L'Or du Désert*, qui parfume la peau de ce délicieux sillage et y dépose un subtil et sublime voile d'or.



Parfum du bonheur et de la liberté, *La Vie est belle* est le dernier-né des parfums **Lancôme**. Une nouvelle histoire olfactive dont l'écriture se compose seulement de 63 ingrédients. Une Eau de Parfum féminine mêlant la noblesse de l'iris, la profondeur troublante du patchouli et un délicieux accord gourmand. La colonne vertébrale de la fragrance est l'iris. Pour illuminer et rehausser le cœur floral, des notes de jasmin sambac et de fleurs d'oranger de Tunisie ont été ajoutées, sous forme d'absolus. Alors que l'essence de patchouli d'Indonésie a été fractionnée pour n'en garder que la quintessence. Enfin, une facette sucrée, composée de notes de vanille, fève tonka, praline, cassis et poire, vient enrober les senteurs raffinées pour leur offrir une innocence toute enfantine.



Fidèle à son hommage à la ville rose du Rajasthan – Jaipur –, **Boucheron** invite à un nouveau voyage avec le floral boisé *Jaipur Bracelet*, présenté dans un flacon talisman en verre teinté rose pâle, sculpté comme un bracelet en suspension et surmonté d'un cabochon améthyste. Un parfum qui enveloppe la peau d'un voile de volupté. Avec en note de tête, une sensation effervescente d'agrumes relayée par la fraîcheur de feuilles de violette, du basilic et la senteur citronnée de la verveine. Un cœur fleuri de muguet, jacinthe et tagette, suivi d'un sillage intensément sensuel, où l'accent animal du cashmèran se mêle aux notes aromatiques et boisées du cyprès et au fini poudré d'iris.

Inspiré de son sac de soirée « Star Shadow » aux cristaux étincelants, *Swarovski Edition* est un parfum « glamourissime » signé **Swarovski**. Un flacon original pour une fragrance féminine qui l'est tout autant! Au départ, une envolée fusante avec l'essence de clémentine qui donne le ton, une gelée de groseille suave et un accord pétillant sucré. A sa note de cœur fleurie, mariant rose sauvage et gardénia, succède un sillage élégant et racé, fait de musc blanc et de bois de cèdre. Un parfum de star!



Au Château de Deulin

Les «portes ouvertes», organisées traditionnellement au mois d'octobre, au *Château de Deulin* - demeure classée Patrimoine Immobilier Exceptionnel de la Région wallonne, en Belgique - permettent d'une part, de découvrir le *Salon d'Art et d'Antiquités* qui y est mis en scène durant deux week-ends d'automne et d'autre part, de visiter une propriété familiale acquise en 1758 par Joseph-Guillaume de Harlez.



La salle à manger du château

Stéphane et Dominique de Harlez - actuels propriétaires - ont, pour l'édition 2012 du *Salon d'Art et d'Antiquités*, convié douze antiquaires de re-

nommée à exposer, dans les différents lieux du château, leurs plus remarquables trouvailles. Une sélection établie sur l'estime, l'amour et le respect du métier, la complémentarité de l'offre et le souhait de partager la passion commune de l'art et du beau.

Parmi les exposants, *Anto Prnic*, le fondateur de Libertas Gallery, qui a une prédilection pour les impressionnistes et la peinture des maîtres du 17e au 19e siècle. *Jan Ake af Trampe* et *Carl-Olof Carlsson* qui viendront de Suède avec mobilier et objets de décoration au caractère très typé des pays nordiques. *Jean-François Régis*, antiquaire français établi également au Sablon à Bruxelles, qui est spécialisé dans les antiquités et objets d'art du 16e au 20e siècle. Français également, mais venu de Paris, *Jean-Pierre Gros* présentera une sélection d'objets, tableaux, mobiliers et de la lustrerie des 18e et 19e siècles. Ou encore *Saeed Sadraee* qui exposera tapis et textiles anciens parmi les plus rares de ses prestigieuses collections.

Le Salon d'Automne et le Château de Deulin sont ouverts au public amateur d'art les 13, 14, 20 et 21 octobre 2012, de 11h à 19h.

☎ +32 (0)84 46 66 16
www.espacedeulin.be

D.T.

Claude Aiello et les Designers

A proximité du *Musée de la céramique de Vallauris* - ville française connue pour ses grands potiers réunis autour de la personnalité de Pablo Picasso, dès les années 1950 -, se trouve un petit atelier à peine visible, celui de *Claude Aiello*. Celui-ci participe à la redynamisation de l'artisanat d'art contemporain à Vallauris, berceau de la production céramique en France.



En 1998, avec l'espoir de promouvoir cette tradition locale à bout de souffle, l'initiative publique « *Deux designers à Vallauris* » réunit des artisans et des designers. En quelques édi-

tions, des designers tantôt revisitent, tantôt bouleversent la tradition faïencière locale. Des artisans associés à cette aventure, seul *Claude Aiello* fera de ce type de collaboration une nouvelle profession à part entière. Aujourd'hui, ce céramiste, reconnu comme une référence en matière de tournage d'objets de design ainsi que de pièces sculpturales, travaille avec les plus grands designers: *Roman Bouroullec*, *Florence Doléac*, *Christian Ghion*, *Nicolas Bovesse*, *Mathieu Lehanneur* - l'un des designers français les plus innovants - avec lequel il a d'ailleurs reçu le prix Liliane Bettencourt pour « *L'intelligence de la main* ».

L'exposition, présentée par *Grand-Hornu Images*, jusqu'au 16 décembre, est réalisée en collaboration avec le *Centre Céramis ASBL*, sous le commissariat de Lamy Ben Djaffar, Françoise Foulon et Ludovic Recchia.

(Info: *Grand-Hornu Images*,
☎ 065 65 21 21,
www.grand-hornu-images.be)

S.B.

ART@EUROPARL

Le *Parlamentarium* - Centre des visiteurs du Parlement Européen à Bruxelles - accueille, jusqu'au 31 octobre, l'exposition «*ART@EUROPARL*».



«Tormento Rosso» de Pawl Carbonard - 2003 - Techniques mixtes, papier, polyester, acrylique et cire (120 x 100 cm) - Malte

Mise en scène par le galeriste bruxellois *Antonio Nardone*, elle est destinée à faire (re)découvrir les grands courants de l'art moderne européen, au travers d'œuvres uniques issues du patrimoine des 27 États membres de l'Union Européenne. Une manière aussi pour le Parlement Européen de dévoiler au grand public quelques-unes des plus belles œu-

uvres de sa Collection d'Art! Constituée au cours des trente dernières années, à l'initiative de *Simone Veil* - présidente du premier Parlement Européen élu au suffrage universel, en 1979 -, la *Collection d'Art du Parlement Européen* compte, aujourd'hui, quelque 550 œuvres (peintures, sculptures et autres) issues des 27 États membres de l'Union Européenne et acquises par achat, donation ou prêt permanent. Le but de l'initiative était d'introduire, au niveau européen, la tradition de collectionner et d'exposer des œuvres d'art contemporain représentatives des scènes artistiques nationales, ainsi que de témoigner du développement de l'art en Europe et permettre de découvrir la richesse culturelle de ses pays. Parmi les artistes mis en avant dans l'exposition *ART@EUROPARL*, on retrouve des noms comme *Jean-Michel Folon* (Belgique), *Richard Texier* (France), *José De Guimarães* (Portugal), *Antoni Clave* (Espagne) ou encore *Arjan Pregl* (Slovénie).

L.B.

(Info: www.europarl.europa.eu/parlamentarium)

Photographes à l'honneur

La *Fondation Folon*, à La Hulpe, met à l'honneur deux photographes : *Henri Cartier-Bresson* et *Klavdij Sluban*.

Photos» posant ainsi les bases de l'indépendance des photographes et de leur statut d'auteurs.



Hyères - France - 1932



Pologne - 2005

Le premier a acquis une renommée internationale grâce à ses photographies en noir et blanc saisies avec son appareil Leica. Des événements historiques tels que la libération de Paris, aux portraits de ses illustres contemporains, comme entre autres *Giacometti*, *Marilyn Monroe* et *Gandhi*, en passant par des tableaux qui dépeignent avec tendresse et humanité des scènes de la vie quotidienne de personnages anonymes, *Henri Cartier-Bresson* a su saisir une multitude «d'instantanés présents» témoignant de vérité sur la condition humaine et le temps qui passe. En plus de 40 ans de photographie, il n'a cessé de restituer, dans ses images, l'universalité de la condition humaine.

En 1947, il fonde, avec trois confrères, l'agence «*Magnum*

Quant à *Klavdij Sluban*, photographe français d'origine slovène, il est né à Paris en 1963 et passe son enfance en Slovénie. Il se passionne dès son adolescence pour la photographie, qu'il apprend en autodidacte. Après avoir obtenu une maîtrise de littérature anglo-américaine, il effectue un stage de tirage noir et blanc dans l'atelier de *Georges Fèvre*, puis voyage à travers les Balkans, autour de la Mer Noire, en ex-Union Soviétique,... Le voyage, le déplacement, les allers-retours Est-Ouest qui ont marqué sa vie, sont un thème constituant de son travail. Lui aussi photographie avec un Leica.

L.B.

(Info: ☎ 02.653 34 56
www.fondationfolon.be)



cocoon

**HOME &
INSPIRATION
EVENT**

**17→ 25 nov 2012
Brussels Expo**

Heures d'ouverture : de 11h à 19h
COCOON Night : le 23 nov jusqu'à 23h

www.cocoon.be
Tickets en ligne : 2€ de réduction



GAEL

LE SOIR

McLaren MP4-12C Spider

McLaren Automotive lance sa dernière née de la famille MP4-12C : la 12C Spider, qui sera commercialisée dès ce mois de novembre, chez 38 revendeurs dans 22 pays à travers le monde. Avec un moteur surpuissant de 625cv en alliage léger, un toit rétractable RHT unique pouvant être actionné en plein mouvement et un châssis en carbone MonoCell identique à celui du modèle 12C, la 12C Spider est une sportive décapotable de luxe qui offre à ses propriétaires un mariage unique entre performances spectaculaires et facilité d'utilisation remarquable.

L'impressionnante puissance de son moteur V8 biturbo 3,8 litres de 625cv est transmise aux roues motrices arrière du véhicule par une transmission SSG à double embrayage et 7 rapports, qui permet des changements de vitesse ultra-rapides via des palettes montées à l'arrière du volant. Le conducteur est gratifié d'une vue dégagée du moteur M838T en alliage léger de la 12C Spider à travers un écran de verre positionné derrière le couvre-bagages.

La dynamique du véhicule repose sur des technologies telles que les systèmes de freinage de

correction de trajectoire (brake steer) et de contrôle proactif du châssis (Proactive Chassis Control) et le McLaren air-brake; trio qui garantit un confort exceptionnel dans toutes les conditions de conduite tout en offrant des performances et une tenue de route dignes des voitures de course. Ce véhicule passe de 0 à 100km/h en 3,1 sec, atteint une vitesse maximale de



329 km/h, affiche une consommation de carburant de 11,7l/100 km et un taux d'émission de 279 g CO₂/km.

Le toit rétractable (RHT) de la 12C Spider se commande à l'aide d'un bouton situé dans la section inférieure de la console centrale de l'habitacle et se démonte, ou se remonte, en moins de 17 secondes. Contrairement à de nombreux autres modèles décapotables, le

toit de la 12C Spider peut être actionné pendant que le véhicule est en mouvement, et ce jusqu'à 30 km/h. Le pare-brise arrière, situé derrière les sièges conducteur et passager, peut lui aussi être abaissé, ou remonté, à l'aide d'une commande électronique. Lorsque le toit est escamoté, il sert de coupe-vent pour minimiser la gêne occasionnée chez les occupants du véhicule. Lorsqu'il est



fermé, le pare-brise arrière peut être abaissé de manière à permettre aux sonorités grisantes du moteur V8 biturbo de la 12C Spider d'inonder l'habitacle à tout moment, à la demande du conducteur. Par ailleurs, le toit fermé, la zone située sous le porte-bagage peut servir d'espace de rangement supplémentaire (volume utile de 52 litres). Des bagages sur mesure ont été conçus spéciale-

ment pour s'insérer dans cet espace et sont livrés de série avec chaque 12C Spider.

La 12C Spider est également munie d'un système anti-retourne-ment ROPS (Roll Over Protection System) passif pour maximiser la sécurité des occupants. Chaque support contient une structure en acier conçue pour absorber l'énergie générée au moment d'un impact et protéger aussi bien le passager que le conducteur.

Pour l'intérieur, des garnissages exclusifs ont été développés : du cuir semi-aniline perforé de haute qualité ou de l'alcantara peuvent être sélectionnés dans une variété de combinaisons pour correspondre aux goûts particuliers du propriétaire. Un nouveau design de jantes, et un fini « diamond cut » pour les modèles en alliage léger et superléger existants peuvent être appliqués à la 12C Spider. Les finitions «standard silver» ou «stealth» sont offertes pour tous les modèles de jantes.

Une vaste sélection d'options déclinables dans de nombreuses combinaisons sont proposées sur le site www.configure.mclaren.com.

D.T

Volvo V40 Cross Country : un Crossover de caractère

Volvo Car Corporation ouvrait la voie à un segment entièrement nouveau en 1997 avec le lancement du véhicule V70 Cross Country. Aujourd'hui, sa nouvelle Volvo V40 Cross Country hisse vers de nouveaux sommets ce cocktail unique de baroudeur et d'élégance expressive en faisant accéder un Cross Country au segment C premium. Le Cross Country constitue une version tout-chemin expressive d'un break et 5-portes dynamique.

La V40 Cross Country allie finesse et robustesse avec des caractéristiques uniques qui se fondent dans un élégant design: un cocktail séduisant de sportivité et de confort.

Un Crossover 5 portes, 5 places premium, qui est ponctué d'une multitude de petits raffinements d'inspiration baroudeur, comme l'entourage noir anodisé brillant ceinturant les surfaces vitrées, les coques noires des rétroviseurs extérieurs et les barres de toit qui semblent flotter au-dessus du pavillon.

Le véhicule est introduit sur le marché dans une teinte extérieure "marron glacé", qui est reprise à bord sur les surpiqures contrastées. La sellerie cuir existera en cinq versions différentes. Les variantes de sellerie à deux tons constituent le choix parfait pour ceux qui souhaitent personnaliser l'allure de leur voiture.

Une excellente modularité est aussi un point fort de cette voiture: dossiers de sièges arrière fractionnables 40/60 et se repliant facilement, compartiment à bagages pourvu d'un très pratique filet de chargement suspendu,

filet de sécurité souple en option, et modèle métallique disponible en accessoire. De plus, la voiture peut être équipée d'une série d'ac-



cessoires et d'un « second » plancher dans le compartiment de chargement créant différentes possibilités d'utilisation. Sous l'accoudoir, se trouve un compartiment de rangement pour les CD et autres objets. Cet espace comporte une prise USB/iPod. Et la boîte à gants renferme un logement réfrigéré grâce à la climatisation électronique, pouvant accueillir des boissons en canettes ou bou-

teilles. Des lampes à LED sont utilisées pour éclairer les zones stratégiques.

La V40 Cross Country bénéficie d'un comportement dynamique hors pair grâce à la transmission intégrale proposée avec la motorisation T5 turbo essence pour accroître ses aptitudes en tout chemin et tout temps. Le moteur T5 5-cylindres 2,5 l délivre une puissance de 254 ch pour un couple de 400 Nm, dont 40 Nm par "overboost" dispensés en phase d'accélération. Il est couplé à une boîte automatique et accélère de 0 à 100 km/h en 6,1 secondes. Sa consommation est de 7,8 l/100 km (cycle mixte européen). Il existe également le T4, moteur 1,6 l GTDi de 180 ch et 270 Nm de couple, dont 30 Nm par "overboost", avec une consommation de 5,5 l/100 km, correspondant à des émissions de CO₂ de 129 g/km. La version T5 est équipée d'une boîte automatique à 6 rapports, tandis que la T4 est proposée avec la boîte automatique Powershift à 6 rapports, ou une boîte manuelle à 6 rapports. La boîte Powershift fonctionnant comme deux boîtes manuelles en parallèle à embrayages séparés, un système garantissant des changements de rapports rapides au bénéfice de la consommation.

Des versions avec moteur diesel sont également proposées (D4 5-cylindres turbodiesel 2,0 l et D3 2,0 l) avec boîte, automatique ou manuelle, à 6 rapports.

Toutes les motorisations, qu'elles soient couplées à une boîte manuelle ou automatique, sont équipées du start/stop et de la récupération de l'énergie de freinage.

D.T

Pirelli Scorpion Winter, une star en hiver pour les SUV sportives



Le nouveau *Scorpion Winter* étend la gamme des pneumatiques hivernaux de Pirelli et s'intègre à sa ligne de produits haut de gamme.

Le *Scorpion Winter* a été développé en collaboration avec les plus grands constructeurs automobiles pour leurs SUV et Crossovers modernes les plus performants. Il répond aux principales attentes des propriétaires de SUV: conserver le contrôle total de leur véhicule quelles que soient les conditions. Et il garantit des niveaux de sécurité, de confort, de fiabilité et de tenue de route semblables à ceux qu'une voiture de sport peut offrir. Le *Scorpion Winter* a été conçu afin d'être utilisé en automne et en hiver. Il permet de réduire les distances de freinage dans toutes les conditions climatiques et maximise la traction sur neige, de manière à garantir une précision de conduite optimale.

Le *Scorpion Winter* s'appuie sur l'expérience de Pirelli en Formule 1* et utilise des solutions innovantes en matière de conception et de matériaux, ainsi qu'un processus de production entièrement intégré. Ce pneu est en ligne avec tous les systèmes les plus récents de contrôle de traction et systèmes ABS qui sont installés dans les dernières générations de SUV et Crossovers.

Pirelli vise à être, d'ici 2015, le leader sur le marché du pneumatique premium, secteur qui représente la tranche de marché qui croît le plus rapidement dans le monde entier, aussi bien sur les marchés matures - comme en Europe où les pneumatiques haut de gamme sont toujours les plus demandés - que pour les économies en cours de développement.

D.T.

www.pirelli.be



* Le logo F1 FORMULA 1, F1, FORMULA 1, FIA FORMULA ONE WORLD CHAMPIONS-HIP, GRAND PRIX et les marques liées sont des marques de commerce appartenant à Formula One Licensing BV, une société du groupe Formula One. Tous droits réservés

Entreprises

Journées européennes du développement à Bruxelles

À l'occasion des Journées européennes du développement 2012, organisées en ce mois d'octobre à Bruxelles, la *Banque Européenne d'Investissement* réunit, dans le cadre d'une conférence de haut niveau intitulée «Comment maximiser la croissance inclusive et le développement ? Avantages et inconvénients de l'engagement du secteur privé et du panachage des instruments», des représentants du milieu des affaires, de bailleurs de fonds, d'ONG et de la Commission Européenne, afin d'examiner les points forts et les points faibles des projets auxquels participe le secteur privé dans les pays en développement.

Cette conférence s'inscrit dans le droit fil du programme pour le changement de la Commission Européenne qui recommande de revisiter le financement du développement, en

augmentant le recours à des instruments de financement innovants et en mobilisant les investissements du secteur privé. Divers aspects du panachage de prêts et d'aides non remboursables et les avantages, limites et environnement propice nécessaire pour mobiliser les fonds du secteur privé, seront abordés.

Si les bailleurs de fonds, les pays partenaires et le secteur privé s'accordent sur la nécessité de renforcer la coopération entre les secteurs public et privé, certains voient un danger dans la possible réorientation de l'aide publique au développement vers le secteur privé - car cela pourrait accroître les avantages commerciaux sans pour autant répondre de manière suffisante aux besoins sociaux - et anticipent en outre un possible surendettement des bénéficiaires.

G.W.

Service de téléphonie adapté aux petites PME

Hexacom est le Premier Partenaire de *Siemens* le plus important sur le marché des PME belges. La société propose des solutions et services spécifiques en matière de Voice Solutions, Mobility, Unified Communications, Collaboration, Customer Interaction et notification d'alarme.

Partenaire data et télécoms de plus de 4.000 PME belges, *Hexacom* lance *Cloud Telecom*. Il s'agit d'une solution de téléphonie dans le cloud via laquelle le client achète sa téléphonie IP comme un service. L'avantage est que le client a ainsi accès à toutes les fonctionnalités nécessaires de téléphonie suivant le principe de «pay per use», sans devoir investir dans une centrale IP personnelle. Un autre avantage est l'évolutivité: *Cloud Telecom* peut être facilement et rapidement adapté aux besoins de l'entreprise.

Avec ce nouveau service, la société de télécoms répond à la demande croissante des starters et des plus petites PME (une dizaine d'employés) pour un système téléphonique flexible qui nécessite peu d'investissement et qui offre néanmoins tous les avantages de la téléphonie IP. Avec cette offre, *Hexacom* réagit également à un certain

nombre de tendances sur le marché comme le fait que les utilisateurs intègrent de plus en plus souvent leurs appareils de communication personnels (smartphone, PC, tablette) dans leur environnement de travail et veulent pouvoir retrouver la même expérience d'utilisation que celle à laquelle ils sont habitués dans leur environnement privé.

Cloud Telecom est extrêmement flexible. Il est très facile d'ajouter et de supprimer des comptes utilisateurs. Toutes les fonctions de communication unifiées (intégration de la téléphonie fixe et mobile, la messagerie vocale, le courrier électronique, la présence, le chat, etc.) sont également disponibles dans le cloud. Le client peut disposer de n'importe quelle fonctionnalité comme un service dans le cloud. En outre, il peut faire correspondre les fonctionnalités aux besoins spécifiques de l'entreprise et les adapter dès que ces besoins évoluent. Il peut à loisir élargir ou limiter son package utilisateur et paye en fonction de l'utilisation réelle. Le client n'a besoin que d'une connexion internet et, pour le reste, c'est un simple «plug & play».

G.W.

(Info: www.hexacom.be)

Nouveau corner Armani Beauty

Giorgio Armani vient d'ouvrir, à *Galeria Inno Bruxelles Louise*, un corner où l'on peut retrouver la quintessence de la prestigieuse marque italienne à



travers le soin, le maquillage et les parfums. Mais cet espace beauté est également le premier en Belgique, voire en Europe, à disposer d'un bar olfactif. Les clients y sont invités à parcourir la gamme *Armani Privé*. Ce bar permet de découvrir l'effluve principale qui compose le parfum grâce à une technique tout à fait exclusive à Monsieur *Armani*.

(*Galeria Inno Brussels Louise*:
12 Avenue Louise - 1050 Bruxelles)

C.F.

Franck Provost...Un vent de sensualité et de glamour

C'est en 1975 que *Franck Provost* ouvre son premier salon! Aujourd'hui, *Franck Provost* est le numéro un européen de la coiffure. Dans ses six cents salons, ce sont quelque sept millions de clients qui sont coiffés par an.

Au titre des nouveautés en Belgique, un salon vient de s'ouvrir à Liège, portant ainsi à vingt et un le nombre de salons belges. Tous sont lumineux, chaleureux et intimistes; le rétro éclairage accentue le style raffiné. De plus, une nouvelle Académie *Franck Provost* vient d'être créée à Bruxelles.



unique, *Franck Provost* a imaginé un trio de couleurs précieuses: *Balayage 2 Ors*, *Brun Cashmere* et *Ambre Vénitien*. Le nouveau service exclusif *Diamond*, véritable top coat, sublime et intensifie l'éclat et la brillance du *Balayage 2 Ors*.



Les femmes font assaut de glamour et jouent les échappées belles: longs, mi-longs ou courts, les cheveux brillent. Avec la technique *Franck Provost*, les femmes changent de style, sans changer de coupe.

(Info: www.franckprovost.com)

C.F.



Mr Franck Provost à Bruxelles

La coupe, la technique, le management, la gestion, l'accueil de la clientèle y sont enseignés, afin de garantir l'excellence en salon des collaborateurs.

Pour *Franck Provost*, qui utilise les produits *L'Oréal Professionnel*, la collection automne-hiver sera «smoking couture». La brillance en est l'élément phare. Techniques exclusives, personnalisation, elles révèlent l'éclat de toutes les chevelures, grâce à des jeux de lumières animés d'infinis reflets. Parce que la beauté de chaque femme est



Gustav Klimt chez Freywillle

Orfèvre émailleur autrichien, la Maison *Freywillle* célèbre, cette année, les cent cinquante ans de la naissance de *Gustav Klimt* en proposant une exposition itinérante consacrée à ce peintre qui fut incontestablement une personnalité marquante de l'Art Nouveau viennois.

Depuis plusieurs années, la Maison *Freywillle* met à l'honneur des œuvres de *Gustav Klimt* au travers de ses collections de bijoux en émail, inspirées des principaux motifs de l'artiste, qui ornent à merveille bracelets, pendentifs et autres bijoux. Toute la finesse des détails des œuvres de Klimt est habilement

retranscrite sur les bijoux *Freywillle* en émail décoré.

Les boutiques *Freywillle* présentent, l'une après l'autre, en exclusivité le travail de *Klimt* associé aux bijoux *Freywillle* à travers une mise en scène faisant le parallèle entre les collections «*Hommage à Gustav Klimt*» et les reproductions de l'artiste. L'exposition itinérante «*Du peintre Gustav Klimt à la Maison Freywillle*» fait halte à Bruxelles: du 27 novembre au 2 décembre à la boutique *Freywillle* Place du Grand Sablon, et du 4 au 14 décembre à celle de la Place Louise.

L.B.

Des diamants dans l'air du temps

La Maison *Messika* invente une nouvelle manière de porter les diamants. Ingénieuse technique, son concept «*skinny*» allie innovation et magie. Il s'agit d'un concept de fabrication particulier permettant de créer des bijoux «élastiques» précieux, d'une extrême légèreté, s'adaptant à tous les poignets, doigts et tours de cou, pour un look ultra mode.

Quel est le principe fondamental? Un ressort, invisible et d'une parfaite flexibilité, permet au diamant de s'adapter à toutes les morphologies et de se poser sur la peau tel un somptueux tatouage. Niché dans le métal, le ressort magique se libère grâce à un découpage savamment réalisé. Le côté élastique et ressort désacralise la façon de porter les diamants, sans pour autant leur ôter leur valeur et aura précieuses. Afin d'apporter une petite touche de

fantaisie et de modernité à la joaillerie traditionnelle, Valérie *Messika* étend ce concept novateur à quatre de ses lignes iconiques.



Bague Snake de Messika

En Belgique, les bijoux *Messika* sont notamment commercialisés à Bruxelles dans les trois boutiques *Tollet*: rue des Fripiers, à Woluwe et à Waterloo.

L.B.

Parcours Modo 2012

Depuis 1994, *Modo Brussels* - soutenu par le Ministère de l'Economie de la Région de Bruxelles Capitale - a pour mission d'assurer le maintien et la promotion d'une image de marque du secteur de la mode bruxelloise.

Les 12, 13 et 14 octobre, *Modo Brussels* organise le douzième *Parcours Modo* devenu, au fil des années, un événement majeur pour le secteur de la mode à Bruxelles, et en Belgique.

Un festival de trois jours rassemblant le milieu de la mode,

les professionnels de la mode et le grand public, et axé sur la création, les talents, le savoir-faire des stylistes, les écoles et les marques de mode. Plus de soixante lieux, représentant toutes les bonnes adresses, depuis le quartier Dansaert jusqu'au Sablon, ouvrent leurs portes pour présenter d'une manière très «arty», la mode d'aujourd'hui et le regard de plusieurs générations de créateurs.

(Info: www.modobrussels.be)

L.B.

Soins visage et cheveux



Concentré intensif anti-tache...

Éliminer ou atténuer les taches pigmentées sur la peau, causées par l'exposition au rayonnement UV ou par d'autres facteurs, étaient jusqu'à présent le but des soins anti-taches brunes contrôlant et ajustant le comportement de la mélanine, dans chacune des couches de l'épiderme. **Shiseido** a découvert que la clé de cette imperfection de la pigmentation se situe au niveau génétique: les cellules de la zone pigmentée sont déficientes en protéines, celles qui déclenchent le renouvellement épidermique. Sans les protéines, les cellules sont ralenties dans leur progression vers la surface de la peau et des taches brunes se forment. **Shiseido** a développé un complexe stimulant la production des protéines déficientes, incorporé à un gel liquide rapidement absorbé, qui apporte une hydratation intense, renfermant de l'acide hyaluronique bio (glycérine) pour adoucir la couche cornée et apportant confort à la peau: le *Concentré Intensif Anti-Tache*. Un soin qui s'avère être la solution pour tous les problèmes de peau liés aux taches causées par le soleil, quel que soit l'âge, le type de peau ou le sexe.

L'ère de la renaissance capillaire...

La vie du cheveu est rythmée par des cycles qui se succèdent: pousse, chute, repousse, etc. Chacun d'eux est composé de quatre étapes: phase de pousse, phase de régression, phase de chute et phase de dormance durant laquelle, une fois le cheveu tombé, le follicule est inactif et peut le rester 2 à 12 mois avant que le bulbe ne se réveille et génère un nouveau cheveu. Plus la phase de dormance est longue, plus le nombre de bulbes vides est important, plus la chevelure perd de sa densité. C'est pour agir sur cette phase précise que **Vichy** propose, dans sa gamme *Dercos*, le nouveau soin *Neogenic* formulé à base de stémoxyclyne, une molécule qui mine les effets de l'environnement hypoxique pour favoriser le bon fonctionnement des cellules souches et favorise le réveil des bulbes en dormance. Pour 33% de bulbes réveillés, la densité capillaire augmente en moyenne de 1.700 cheveux en plus de trois mois. *Neogenic* est un traitement qui s'effectue en cure, au rythme d'une monodose le matin et une le soir, pendant trois mois. Disponible en pharmacie.



Soin spécifique pour Homme...

Numéro 1 des soins pour homme sur le marché sélectif, **Biotherm Homme** cible les signes structurels du vieillissement de la peau et les fondements du relâchement cutané avec son nouveau soin *Force Suprême Youth Architect Sérum*. Un soin raffermissant, resurfaçant et anti-rides, plus léger qu'une crème, sans le moindre effet gras ni collant, qui sous la forme d'un sérum est facile à appliquer et est rapidement absorbé par la peau.

Au cœur de sa formule, l'association d'actifs spécifiques à la ligne anti-âge masculine de **Biotherm**, pour renforcer la matrice dermique et reconstruire la peau de l'intérieur. A savoir, l'extrait d'algue bleue, une micro-algue à l'action similaire à celle du rétinol, et la puissante molécule anti-âge pro-xylane. Aux-

quels s'ajoutent du plancton thermal pur, un micro-organisme aquatique pour aider la peau à rester plus lisse, et de l'extrait de bourgeon de cèdre du Japon pour augmenter la régénération cellulaire. L'action de *Force Suprême Youth Architect Sérum* est triple: il remodele la peau, il accélère le renouvellement épidermique pour un effet régénérant avec uniformisation du teint et lisse la peau en réduisant les rides.



Huiles magiques pour les cheveux...

L'alchimie de nouvelles huiles précieuses et de parfums est proposée par **Kérastase** pour sublimer les cheveux. Quatre huiles *Elixir Ultime Oéo-Complexe* avec des cibles cheveux bien définies, et composées d'extraits rares. Comme le *Grand Cru Elixir Ultime* pour cheveux fins et sensibilisés, au parfum floral délicat de rose millénaire, fleur riche en vitamine E aux pouvoirs astringents et régénérants. Une huile qui nourrit les cheveux sans les alourdir. Le *Grand Cru Elixir Ultime* pour cheveux abîmés, au parfum oriental boisé de moringa immortel; ce dernier est riche en vitamine A et C et contient une haute concentration de calcium, fer et magnésium; de texture légère, l'huile apporte les nutriments essentiels pour réparer les cheveux abîmés.

Le *Grand Cru Elixir Ultime* pour cheveux colorés, au parfum floral et fruité de thé impéria, un thé blanc connu pour ses vertus anti-oxydantes qui neutralisent les radicaux libres responsables de la dégradation de la coloration des cheveux. Cette huile protège la fibre des cheveux colorés et reflète la lumière en donnant à la chevelure un bel éclat. Enfin, *Elixir Ultime* pour tout type de cheveux, une huile soin pour illuminer la chevelure et sublimer la matière du cheveu. Dans sa formule sont associées de l'huile de maïs, de l'huile de pracaxi, de l'huile d'argan et de l'huile de camélia. En vente chez les coiffeurs conseils **Kérastase**.



Les bienfaits d'un soin de nuit...

La gamme de soins *Capture Totale* de **Dior** s'enrichit d'un soin de nuit: *Capture Totale Crème de Nuit Haute Régénération*, qui prend le relais, pour la nuit, des soins de jour *Capture Totale Multi-Perfection* préservant les cellules souches des agressions extérieures et des dommages du temps, en alimentant les cellules souches en énergie durant le pic nocturne de régénération, réparant la peau avec puissance.

Cette nouvelle crème de nuit est formulée à base de kalamansi, un ingrédient restaurant intégralement l'activité de l'aconitase, qui est l'enzyme jouant le rôle de carburant pour la production d'énergie cellulaire. Cet actif est complété d'un complexe anti-âge global (présent dans toute la ligne Capture Totale) qui enrayer l'oxydation des protéines, stimule la longévité des cellules en freinant l'altération de l'ADN et protège les cellules souches; mais aussi d'un actif anti-taches à l'extrait d'onagre.



La vigne au secours du vieillissement cutané...

Le resvératrol de vigne est aujourd'hui un actif phare de la recherche contre le cancer et reconnu comme une bonne molécule anti-âge pour la peau. C'est en 1999, que la ligne de soins visage anti-âge de **Caudalie**, utilisant cette molécule, a été lancée. Il s'agit de *Vinexpert*. Aujourd'hui une nouvelle génération de resvératrol de sarmants de vigne suractivé et stabilisé est breveté: le resvératrol-oleyl. Il possède non seulement une efficacité décuplée contre le stress carbonylé mais aussi une biodisponibilité cutanée exceptionnelle grâce à sa stabilisation par l'acide oléique et est riche en acides gras oméga 3, 6 et 9. Il agit à deux niveaux: l'intra-cellulaire où il stimule la fabrication des fibres de collagène et augmente l'épaisseur de l'épiderme; l'extra-cellulaire où il empêche la glycation et favorise la production d'un collagène et d'une élastine de qualité supérieure. Le resvératrol-oleyl est utilisé dans la composition des cinq soins visage de la nouvelle ligne *Vinexpert*, comprenant un *Sérum Fermeté*, un *Sérum Yeux & Lèvres*, un *Fluide Bonne Mine SPF 15* ultra-léger, une *Crème Bonne Mine SPF 15* et une *Crème Tisane de Nuit*. Des produits disponibles en pharmacie.



Digestive Disease Group

Tabagisme, consommation d'alcool élevée, obésité, sédentarité sont, entre autres, des facteurs de risque du cancer colorectal. Le cancer du côlon est la deuxième cause de mortalité par cancer chez l'homme, comme chez la femme; il est le troisième cancer au total, après le cancer du poumon et le cancer du sein. On considère que 6 à 8% de la population des pays occidentaux feront, un jour, un cancer du côlon (presque une personne sur dix) et ce risque est multiplié par deux en cas d'antécédents familiaux. Il est donc une nécessité de santé publique de dépister ce cancer.



Dr Fiasse, Dr Kaddar et leur assistante

scopie est d'environ 45 minutes. Le *Digestive Disease Group* est devenu le plus grand centre d'endoscopie ambulatoire sous anesthésie de Belgique, en nombre d'examen par an. Une dizaine de gastro-entérologues - certains sont chefs de services agréés, d'autres professeurs d'université - pratiquent dans ce centre; chaque jour, deux voire trois médecins se succèdent et enchaînent les examens.

Il y a, en moyenne, 200 examens par mois. Quelque 300 médecins généralistes, que le centre considère comme des partenaires, lui envoient leurs patients.

L'obésité devenant une pandémie mondiale, y compris en Belgique, - qui ne fera que croître dans les prochaines années - le centre vient tout récemment de se spécialiser dans le traitement de l'obésité avec le système de «ballon intragastrique».

DDG jouit d'une grande popularité auprès des médecins généralistes. En effet, lors de sa



Créé il y a 25 ans par le Professeur Deltenre et le Docteur de Reuck, le «*Digestive Disease Group*» (DDG) est aujourd'hui sous la présidence des Docteurs Michel Fiasse et Samir Kaddar. Fidèle à son postulat de départ, DDG permet la pratique de la gastro-entérologie sous anesthésie dans un centre ambulatoire, c'est-à-dire en dehors de l'hôpital.

En effet, certains patients, lorsqu'ils pénètrent dans un hôpital, éprouvent une sensation de claustrophobie, d'angoisse, voire de panique, à la vue de l'énorme structure impersonnelle. Par contre, le Centre d'Endoscopie Digestive de DDG met l'accent sur la personnalisation du patient, la prise en charge dans une ambiance plus conviviale, afin de le mettre à l'aise.

Ici, où les examens sont pratiqués dans un environnement sécurisé, tout le matériel est de dernière génération et l'itinéraire des soins pour une colo-



soirée d'information-conférence annuelle, environ septante généralistes répondent présents. ■

C.F.

(DDG : 90 avenue du Bois de la Cambre - 1050 Bruxelles - ☎ 02 673 90 71 - www.ddg-gastro.be)

Semaine de la Vision

Du 6 au 13 octobre, une *Semaine de la Vision* est organisée dans toute la Belgique, une campagne nationale de sensibilisation à l'importance d'avoir une bonne vision.

Durant huit jours, le public est invité à se rendre chez un des opticiens-optométristes, participants à l'initiative, pour faire exécuter un contrôle de la vision, et ce sans aucune obliga-

tion d'achat.

L'opticien-optométriste évaluera les capacités visuelles et établira un bilan visuel dont il communiquera les résultats et prodiguera ses avis et conseils. La liste des participants est disponible sur le site www.semainedelavision.be. ■

L.B.

(Association Professionnelle des Opticiens et Optométristes de Belgique ☎ 02.512 55 26 - www.apoob.be)

Des lèvres rayonnantes de santé

Exposées au vent, au froid, à la pollution, les lèvres s'abîment, se dessèchent et gercent rapidement. Pour les protéger *Labello* a créé un baume-soin aux pigments rosés qui associe hydratation et éclat: *Labello Repair & Beauty*. Un soin ultra nourrissant qui protège et hydrate intensément les lèvres sèches. Au cœur de sa formule, quatre ingrédients pour booster l'hydratation des lèvres et les assouplir: le dexpanthenol, aux propriétés calmantes et hydratantes, qui active le pro-



cessus naturel de cicatrisation de la peau, ainsi que de la glycérine pour rendre les lèvres plus souples et lisses, de la vitamine E à l'action antioxydante, et du menthol qui apporte une sensation de fraîcheur. Une composition à laquelle sont joints des pigments rosés pour sublimer la beauté des lèvres: un rose doux et naturel couplé à une texture glossy; une formule enrichie en huile de jojoba et beurre de karité pour une hydratation encore accrue. ■

L.B.

Fibrillation auriculaire

La Ligue Cardiologique Belge a organisé, la dernière semaine de septembre, la *Semaine du Cœur*, avec comme thème pour cette 33e édition la «*Fibrillation auriculaire: rythme irrégulier, cerveau en danger*».

La fibrillation auriculaire désigne le trouble du rythme cardiaque le plus fréquent, caractérisé par un cœur qui s'emballé et se met à battre de manière irrégulière, occasionnant des palpitations, et parfois un essoufflement au repos ou à l'effort, des vertiges, une fatigue inhabituelle, des évanouissements, ou des douleurs dans la poitrine. Mais chez une personne sur trois, la fibrillation auriculaire ne donne malheureusement aucun symptôme et risque parfois d'être détectée trop tard. Si, suite aux mouvements irréguliers du cœur, des caillots se forment et remontent au cerveau, ils peuvent provoquer un accident vasculaire cérébral (AVC), entraînant la mort ou une invalidité permanente.

Cette affection qui est responsable de 20% des accidents vasculaires cérébraux peut être causée par l'âge, l'hypertension, le diabète, le tabagisme, le manque d'exercice, des cardio-pathies structurales ou une prédisposition génétique.

Au-delà de quarante ans, une personne sur quatre présentera un jour une fibrillation auriculaire. Avec cinq fois plus de risques de déclencher un AVC.

Le nombre de patients souffrant de fibrillation auriculaire en Belgique est estimé à 150 mille. En Europe, on estime que plus de six millions de personnes en souffrent. Ces vingt dernières années, le nombre d'hospitalisations liées à la fibrillation auriculaire a affiché une hausse, au niveau mondial, de 60%. D'où l'importance de prendre régulièrement son pouls ou de le faire vérifier par son médecin traitant. ■

C.F.

(Info: ☎ 02 649 85 37 - www.fa-avc.be)

Les bienfaits du bleuet

La gamme des produits au bleuet des laboratoires *Klorane* prend soin des yeux et des peaux les plus sensibles tout en douceur. Sans parabène et sans alcool, elle est formulée à partir d'eau florale de bleuet, actif unique aux propriétés apaisantes et décongestionnantes. Cette



gamme vient de s'enrichir d'un nouveau produit pour le démaquillage: les lingettes déma-

quillantes apaisantes au bleuet. Formulées à base d'eau florale de bleuet et d'eau d'hamamélis,

aux propriétés astringentes, elles assurent un démaquillage parfait du visage et des yeux sensibles en un seul geste rapide et efficace, sans rinçage. De plus elles sont composées de fibres 100% biodégradables. Disponible en pharmacie. ■

L.B.



Retrouver un grain de peau parfait...

À la fois traitant, préventif et correcteur instantané, le nouveau soin visage *Global Perfect* de **Sisley** concentre des actifs puissants sélectionnés pour lisser le micro-relief cutané, réduire l'apparence et la taille des pores, normaliser l'hyperséborrhée des peaux grasses et renforcer la structure dermique des peaux matures. Ce soin cible les deux principales causes de la dilatation des pores: l'hyperséborrhée grâce à la présence dans sa composition d'extrait de feuille de thé de Java, et la déformation des pores liée à l'âge avec l'extrait de lentille verte, riche en oligosaccharides, associé à de l'extrait peptidique de soja, qui stimule la synthèse de collagène, et de l'extrait de saule blanc. Sa formule est aussi enrichie en extrait de ratanhia qui resserre les pores et en nitruure de bore qui masque les imperfections de la peau. *Global Perfect* convient à tout type de peau, resserre les pores et affine le grain de peau.

Son hydratant visage d'exception...

La ligne **Crème de La Mer**, développée pour les peaux délicates et « traumatisées », s'enrichit d'une nouvelle crème hydratante pour le visage: *Crème Soyeuse Régénération Intense*, qui offre les précieux avantages de la **Crème de la Mer** dans une texture douce et luxueuse. Dans sa composition se retrouvent le complexe nourrissant et apaisant les irritations (Miracle Broth), formulé à partir d'algues marines, de vitamines (C, E, B12) et d'huiles essentielles d'agrumes, d'eucalyptus et luzerne; et son allié issu d'écorces de citrons verts (Lime TeaExtract) aux propriétés anti-oxydantes. Quant à la texture, l'utilisation de sphères hy-



dratantes a permis de créer un soin à la fois riche et léger. En effet, au moment où les deux phases (lipide et aqueuse) s'interposent entre les émoullients, de minuscules sphères multicouches se forment, créant une texture douce et légère. Lors de l'application du soin sur la peau, ces sphères pénètrent immédiatement dans l'épiderme et sont absorbées, hydratant et revitalisant la peau en profondeur.

Le Cold Cream réinventé...

Historiquement utilisé pour ses vertus thérapeutiques, le *Cold Cream* est aujourd'hui reconnu comme un cérat hautement nutritif et protecteur. Il reste sans égal pour protéger, apaiser et réparer les peaux sensibles, sèches à très sèches.

Bio-Beauté By Nuxe lance sa première ligne de soins au *Cold Cream Naturel* (visage et corps). C'est au cœur de la formule classique du *Cold Cream* que **Bio-Beauté** a réussi le challenge de remplacer les huiles minérales par des huiles végétales tout aussi efficaces; ce qui donne un *Cold Cream* naturel et agréable à utiliser au quotidien. Sa formule? Un mélange d'huile d'amande douce bio, ultra nourrissante, riche en sels minéraux, vitamines A, D, E et en acides gras essentiels, de cire d'abeille bio pour renforcer la barrière cutanée; et d'eau de rose bio, apaisante, aux propriétés rafraîchissantes, hydratantes et adoucissantes.

Les cinq soins au *Cold Cream Naturel* de **Bio-Beauté** se déclinent dans des textures ultra-fondantes, hautement nourrissantes et non grasses: une crème haute nutrition visage pour réconforter les épidermes les plus sensibles, un lait haute nutrition corps pour envelopper son corps de douceur, une crème haute nutrition mains et sa texture onctueuse contre sécheresse et rugosité, ainsi qu'un pain surgras corps qui nettoie tout en douceur et convient tant aux adultes qu'aux enfants. Une gamme de produits disponible en pharmacie.



Elles sont élaborées à partir du « pur concentré royal », stimulant les mécanismes clés du processus de cicatrisation de la peau mais sur-concentré en gelée royale, choisie pour ses excellents pouvoirs de restructuration, de reconstruction et de nutrition de la peau. Composée d'environ 65% d'eau et 6% de lipides, la gelée royale est aussi un produit naturel riche en acides aminés essentiels que l'être humain ne sait pas synthétiser bien qu'ils soient nécessaires à son métabolisme, et doit dès lors aller les puiser dans son alimentation. La très haute valeur nutritive de la gelée royale est également due à sa richesse en glucose et fructose, à ses nombreuses vitamines du groupe B, sels minéraux et protéines. Un nouveau trio de soins pour retouffier, remodeler et réconforter les peaux relâchées et en manque de nutrition: une crème de jour fondante et soyeuse, pour redensifier la peau et rehausser les contours du visage; une crème de nuit nourrissante pour réconforter la peau et éveiller le visage à une nouvelle fermeté; et un soin « cou & décolleté » gainant et onctueux pour raffermir, lifter et défroisser le décolleté.



Lutter contre le photo-vieillessement...

Forme cosmétique la plus directement active de la vitamine A, le rétinol est reconnu comme la molécule parfaitement adaptée pour aider à corriger le photo-vieillessement et ses manifestations, comme ridules marquées, rides profondes, dommages solaires prématurés et texture de peau irrégulière. Mais pour les peaux sensibles le rétinol doit être rigoureusement dosé pour un usage quotidien afin de minimiser les risques d'intolérances cutanées. Avec son nouveau soin *Redermic R*, un concentré correcteur dermatologique intensif, **La Roche-Posay** propose une formule complète pour transformer la qualité de la peau en toute tolérance avec une dose correctrice optimale de rétinol délivrée graduellement.

Entrent dans la composition de ce soin: du rétinol pur, du rétinol à libération progressive, un actif à action exfoliante avec une tolérance optimale et de l'eau thermale **La Roche-Posay** anti-oxydante et apaisante. Une texture ultra fluide, non collante, qui fond sur la peau dès l'application et qui constitue une excellente base de maquillage. Un soin idéal contre le photo-vieillessement, les rides accentuées, les taches précoces et le teint irrégulier. Disponible en pharmacie.

Puissance réparatrice de la gelée royale...

En 2010, l'assemblage de produits de la ruche, le « pur concentré royal » constituait la base du premier soin anti-âge d'une lignée pionnière chez **Guerlain**: *Abeille Royale Sérums Jeunesse Lift Fermeté, Corrections Rides*. Suivi rapidement par un programme de trois crèmes *Correction Rides, Fermeté*. Aujourd'hui ce sont trois nouvelles crèmes visage – *Abeille Royale Réparation Lift Intense* – qui sont proposées.

Offensive anti-rides intégrale...

Née de la rencontre entre le monde des cosmétiques et celui de la médecine, la médi-cosmétique **Filorga** allie l'efficacité radicale des techniques esthétiques au plaisir du soin. Les laboratoires **Filorga** proposent des techniques utilisées en cabinet médical et des solutions cosmétiques inspirées d'actifs ayant prouvé leur efficacité dans le secteur des cosmétiques, comme par exemple l'acide hyaluronique.

Parmi les derniers soins développés par **Filorga**: le *Time-Filler*, un rétracteur de rides universel. Grâce à la présence dans sa formule d'une nouvelle génération de tripeptide botox-like, il relaxe les rides de contraction qui s'estompent alors progressivement. De même l'association d'un complexe stimulant la synthèse de constituants majeurs de la matrice cutanée, à un actif lisseur de relief et une solution polyrevitalisante (NCTF) de **Filorga**, lui permet d'agir positivement sur le comblement des rides de creusement, provoquées par la perte de densité du matelas cutané. Et enfin, sa formule intègre un complexe d'acide hyaluronique à haut poids moléculaire vectorisé couplé à de la vitamine E antioxydante, ce qui lui permet de repulper les rides de dessèchement.

Au final *Time-Filler* a une action anti-rides intégrale, avec effet sur tous les types de rides tout en prévenant la formation de nouveaux sillons.



AU CŒUR *de* L'AUTOMNE



Pull droit à manches 3/4 d'un bleu vif, porté sur un top à col roulé et longues manches et un pantalon moulant noirs (Betty Barclay)



Blanc cassé pour cette marinière ample avec deux poches appliquées sur le devant, portée sur un pantalon noir classique (Mexx)



Longue veste avec col-capuchon, fermée par un bouton unique et rehaussée d'une ceinture nouée à la taille (Gil Bret)



Jeu de courbes et d'arabesques pour cet imprimé vert-blanc-noir de cette robe courte à mi-manches, portée avec une écharpe en fourrure synthétique verte (Giovane)



Tissu légèrement brillant pour cette robe droite à manches 3/4, dotée d'une encolure en V et plis mettant en valeur la poitrine (Vera Mont)



Élégant manteau 3/4 rouge avec larges revers et boutonage de côté, complété d'une ceinture métallique avec une large boucle coordonnée aux boutons (Caroline Biss)

Chemisier classique uni façon dentelle de lingerie, coordonné à un pantalon sportif taille basse avec large ceinture en cuir (JBC)



LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Parure du regard 4 en 1, *Noir Couture* est le nouveau mascara de **Givenchy**, qui allie une texture infiniment lissante et modulable à une brosse tri-sphères, et capable de parfaitement habiller les cils. Dès le premier passage, les cils sont étoffés, allongés, recourbés et aussi fortifiés et régénérés au fil des applications. Enrichie d'un complexe multi-soins de cire végétale (extrait de copernicia), sa formule agit en synergie avec la brosse à trois volutes, dont les fibres de différentes longueurs étirent tous les cils de la frange à l'infini et les gables arrondis leur impriment une belle courbure. *Noir Couture* se décline en deux teintes intemporelles: black satin et brown satin.



Cette année, *Rouge Allure* de **Chanel** s'exprime dans une nouvelle gamme de couleurs, plus profondes. Et pour donner force à la couleur, sa formulation évolue tout en apportant confort et douceur. Fortement concentrée en pigments ultra fins, sa formule produit une couleur intense dès le premier passage sur les lèvres, et en prolonge l'éclat tout au long de la journée. Et enrichie en agents hydratants et antioxydants, comme l'huile d'amande douce, le bois de sapan et le thé vert, elle maintient les lèvres souples et protégées. Cette nouvelle collection *Rouge Allure* met le rouge à l'honneur et s'accorde à tous les styles, avec six nuances de rouge, deux beiges, trois roses, deux orangés et trois bruns.

Le célèbre *Rouge G* de **Guerlain** – bâton de rouge à lèvres lové dans un splendide écrin argenté doté d'un miroir – se décline maintenant aussi en *Rouge G L'Extrait*. Liquide, crémeuse, couvrante, ultra pigmentée et veloutée, sa texture glisse sur les lèvres permettant un maquillage facile, à la sophistication séduisante. Dès le premier passage, la couleur intense fusionne, se matifie après quelques instants et déploie tout son éclat des heures durant. Une composition dans laquelle se retrouvent les ingrédients majeurs du *Rouge G*: l'acide hyaluronique pour lisser et repulper les lèvres, l'herbe du tigre (centella asiatica) pour stimuler la synthèse de collagène et booster la fermeté, la résine de guggul pour lisser.

Rouge G L'Extrait est disponible en sept teintes: framboise, prune, orange, beige, rose, rouge et ocre-brun.



Produit spécifique pour les sourcils dans la gamme maquillage d'automne *Midnight Roses* de **Lancôme**: *Regard Pro*, un boîtier nomade renfermant un camaïeu universel pour sublimer les sourcils et les yeux. Cet écrin contient trois teintes de brun à mélanger « sur mesure » pour redéfinir la ligne des sourcils, ainsi qu'une teinte illuminatrice à appliquer juste au-dessous de l'arcade sourcilière pour en souligner le relief. En accord avec toutes les carnations, ces quatre teintes peuvent également être utilisées comme fards à paupières. Petit plus pour une mise en beauté parfaite: une petite pince à épiler est aussi jointe.



Teint parfait avec le nouveau *Skin Illusion* de **Clarins**, un fond de teint poudre libre. Aussi couvrant qu'un fond de teint et aussi léger qu'une poudre libre, il recrée l'illusion d'une peau lissée tout en transparence. Un cocktail d'oligo-éléments minéraux et végétaux (poudre d'opale rose, algue rose, silicium végétal) pour assurer hydratation, éclat, confort et protection de la peau. Au cœur de la formule, trois complexes-soins: le complexe « light optimizing+ » avec pigments soft-focus et nacres, qui traque les imperfections; le « micropatch végétal » **Clarins** qui forme un maillage à la surface de la peau et maintient sa souplesse; enfin, des extraits de thé blanc aux vertus anti-pollution et anti-radicalaire. *Skin Illusion* est disponible en onze teintes.

Sublimation du teint avec le *Phyto Blush Eclat*, la nouvelle version ethnique chic zébrée du phyto-blush de **Sisley**: un maquillage-soin naturel, contenant des extraits de cynorrhodon et ginkgo biloba, aux propriétés antiradicalaires et protectrices, et adoucissant grâce aux extraits de gardénia, mauve et tilleul, présents dans la formule. Une composition high-tech intégrant des poudres et des pigments micronisés, pour une application facile, légère et homogène, avec un effet soft-focus obtenu grâce à des poudres sphériques et lamellaires qui reflètent la lumière, et une irisation élégante des pommettes grâce à la présence des nacres enrobées. Des couleurs pures, un éclat de longue durée et un soyeux parfait assuré! Cinq duos lumineux pour sculpter le visage sont disponibles: peach, pinky berry (photo), mango, pinky rose et pinky coral.



Regard ultra intense, glamour et magnétique avec le mascara *Volume Clubbing Black Jack* de **Bourjois**. Un mascara qui habille les cils d'un noir lumineux et intense, avec de subtils reflets dorés. Une formule vinylique, voluminatrice, enrichie en micro-nacres de couleur or, couplée à une brosse comportant un double réservoir pour une charge des cils plus efficace et deux zones de peignage haute densité, composées de fibres souples, pour parfaitement gagner les cils.

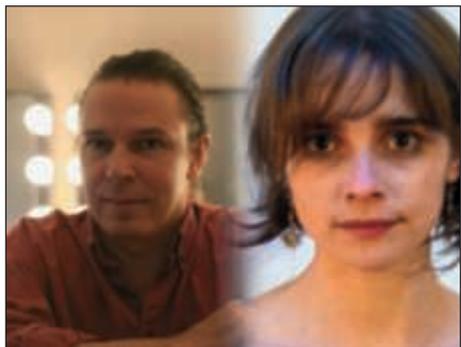
En fin d'année, un *Spray Très Pailleté* «corps et cheveux», adoptant les codes du mascara, sera disponible pour un «total look gold» et parer d'un halo de paillettes dorées corps et chevelure.



Produit star de la collection maquillage « *Golden Jungle* » de **Dior**, la *Palette Golden Jungle*: un boîtier contenant trois fards à paupières et un brillant pour les lèvres. Empreinte glamour, motif panthère pour le trio d'ombres à paupières tour à tour mat, perlé et iridescent, pour sculpter la paupière. Nudité et brillance pour le gloss à lèvres, utilisé pour rehausser l'éclat naturel des lèvres. Deux harmonies sont proposées: «golden khakis» (photo) et «golden browns».

Théâtre Royal des Galeries

Le second spectacle de la saison proposé aux Galeries, du 24 octobre au 18 novembre, est «*Antigone*»: une pièce en un acte de Jean Anouilh écrite en 1942 et représentée pour la première fois à Paris le 4 février 1944, en pleine occupation allemande. Une Antigone inspirée du mythe antique, en rupture avec la tradition de la tragédie grecque. Antigone est condamnée à mort



Bernard Sens et Wendy Piette

pour avoir offert une sépulture à son frère Polynice, en dépit de l'interdiction de leur oncle Créon, Roi de Thèbes. Le personnage d'Antigone est l'allégorie de la Résistance s'opposant aux lois, qu'elle juge injustes, édictées par Créon. Elle refuse la facilité et préfère se rebeller, ne voulant pas céder à une prétendue fatalité... Créon, pour sa part, revendique de faire un «sale boulot» parce que c'est son rôle et qu'il faut bien que quelqu'un le fasse. Antigone, femme moderne qui s'émancipe du mythe, adresse un message de résistance qui fait écho au monde d'aujourd'hui, où les idéologies perdent leur âme aux quatre coins du monde mais où certains résistent. A l'image de notre société, la pièce est ambiguë, Créon est sans illusion sur la politique, mais il fait son devoir. Antigone se dresse contre le roi par nécessité, pour hurler son désespoir; elle défend les lois tacites du devoir moral. Son exemple et son courage, pour désespérés qu'ils soient, sont éternels. Antigone est d'une incroyable actualité...

La pièce est mise en scène par Fabrice Gardin, les décors et costumes sont de Ronald Beurms. Les interprètes sont Wendy Piette (Antigone), Bernard Sens (Créon), Benoît Verhaert, Nicolas d'Oultremont, Toni d'Antonio, Kevin Ecobecq, Manon Hansseuw et Louise Rocco.

(Info: ☎ 02. 512 04 07)

Comédie Claude Volter

«*Sentiments provisoires*» de Gérald Aubert est la pièce que l'on peut y voir jusqu'au 20 octobre. Une véritable spirale pleine de rires et d'émotions dont la mise en scène - signée Michel Wright - accentue, avec finesse, le relief des sentiments. Quant au décor végétal de Serge Daems, il rappelle, qu'à l'instar des animaux, l'être humain est à la fois proie et prédateur...

L'histoire est celle d'une femme qui quitte son mari pour le meilleur ami de celui-ci. Derrière l'apparente banalité des mots, l'écriture dévoile, entre silences et non-dits, la profondeur cachée de chacun. Car si l'on peut jouer avec les sentiments «provisoires», il est plus douloureux de briser un couple et de perdre un ami.

Magistrale interprétation de cette pièce par deux amis, à la ville et à la scène : Michel de Warzée et Jean-Claude Frison, qui laissent éclater leur amitié pour porter avec élégance les cicatrices de leurs amertumes respectives. Séduisante et captivante, Stéphanie Moriau traverse la vie des deux hommes et déstabilise un amour provisoire mais aussi une amitié...

A la fois maladroits, hilarants ou pathétiques, tous trois emmènent les spectateurs dans les dédales du couple, de l'amour et de l'amitié.

(Info: ☎ 02.762 09 63)

Théâtre Royal du Parc

Il y a 150 ans, Victor Hugo, après avoir achevé son célèbre roman «*Les Misérables*», faisait publier le premier tome à Bruxelles en mars 1862. Ce livre a changé le monde à l'époque et, hélas, n'a pas pris une ride. La misère reprend le dessus et les dérives de la spéculation plongent des peuples entiers dans le désarroi. Mais «*Les Misérables*» n'est pas seulement une fable sociale et révolutionnaire, c'est un grand livre bouleversant, émouvant, épique, mystique. La petite histoire des petites gens y côtoie la grande.

Le grand spectacle haut en couleur, «*Les Misérables*», est présenté jusqu'au 20 octobre, dans une magnifique mise en scène signée Thierry Debroux. Douze comédiens - dont Olivier Massart dans le rôle de Jean Valjean et Benoît Javert dans celui de l'inspecteur Javert - pour jouer une vingtaine de personnages de ce chef-d'œuvre littéraire. Un récit initiatique, une fable sociale, un mélodrame magnifiquement adapté à la scène théâtrale.



Olivier Massart et Mahaud Bodson (Cosette)

Ensuite, du 24 au 28 octobre, place au spectacle «*Mozart dans les Lumières*»: à la tête de son Orchestre de Chambre Oratorio, Dominique Jonckheere dirigera et racontera Haendel, Mozart, Haydn et Beethoven, les compositeurs phares du Siècle des Lumières. Vingt quatre musiciens, quatorze chanteurs et un chef d'orchestre éclairé prendront plaisir à soumettre les compositeurs à l'analyse musicale et historique afin d'en révéler les subtilités, l'humour ou l'originalité. Le temps d'un concert, amateurs curieux et musiciens avertis chercheront à percevoir ensemble le jeu fascinant des influences entre musique et histoire, musique et pensée.

(Info: ☎ 02.505 30 30)

Centre Culturel d'Auderghem

«*L'Invité*» de David Pharaon, mis en scène par Stéphane Hillel, y est à l'affiche du 15 au 20 octobre. C'est l'histoire de Gérard, un quinquagénaire qui retrouve un travail (un poste en Indonésie) après trois années de galère et demande à son épouse d'inviter à dîner son recruteur...



Eric Savin et Stephan Wojtowicz

Un voisin expert en communication, trop bien intentionné, leur propose de les coacher, de s'occuper du menu et des transformations nécessaires pour recevoir l'invité. L'occasion de retrouver sur les planches, Claire Nadeau, Eric Savin et Stephan Wojtowicz.

(Info: ☎ 02.660 03 03)

Théâtre de Poche

Jusqu'au 13 octobre, c'est le spectacle «*Odyssées*» de l'auteur togolais Gustave Akakpo, mis en scène par Michel Burstin, qui y est présenté. Un point de vue neuf et humoristique sur l'immigration clandestine. Michel Burstin, Ansoù Diedhiou, Lazare Minoungou, Sabine Pakora, Bruno Rochette, Sylvie Rolland et Max Vandervorst... sept comédiens pour interpréter avec humour et engagement quelque 80 personnages. «*Odyssées*» est avant tout un hommage à ceux qui partent au risque de leur vie, mais c'est aussi une satire originale des politiques occidentales.

Entre farce et épopée, «*Odyssées*» entraîne les spectateurs dans le sillage de migrants en route vers l'Europe. Gagner la mer est le premier défi de ces héros. Une fois sur l'eau, réunis dans un bateau de fortune, ils se retrouvent confrontés à une nouvelle épreuve, des plus inattendues.

(Info: ☎ 02.647 27 26)

Théâtre Marcelis

La Comédie de Bruxelles présente, jusqu'au 27 octobre, «*Une liaison pornographique*»: une comédie de Philippe Blasband, mise en scène par Daniel Hanssens, jouée par Jasmina Douieb et Georges Lini. Il s'agit d'un sujet qui touche à l'essence même de la rencontre entre deux êtres et à la nature profonde des relations amoureuses.

Elle a passé une petite annonce car elle voulait réaliser un fantasme: avoir une relation purement sexuelle avec un homme. Il a répondu. Ils se rencontrent pour la première fois dans un café. Ils se jaugent, se plaisent et filent dans la chambre qu'elle a réservée dans un hôtel tout proche. Petit à petit, même s'ils ne se connaissent pas bien, ils se rapprochent l'un de l'autre. Leur liaison ne serait-elle plus purement sexuelle? L'amour s'immiscerait-il? Tout en racontant séparément leur histoire à un témoin invisible, ils revivent les différentes scènes.

(Info: www.ticketnet.be)

Mimy VD.

Parfums de l'automne

Assurance d'être un gentleman séducteur irrésistible avec ce nouveau parfum *Azzaro pour Homme Night Time*. De la fragrance originelle, cette nouvelle déclinaison conserve la signature **Azzaro** emblématique: accord fougère, anis, lavande et vétiver, mais retravaillée autour de notes vertes et boisées. Une Eau de Toilette à l'accroche fusante construite autour de l'orange amère, accentuée par la rhubarbe. Une vivacité relayée en son cœur par l'accord fougère et des notes épicées de poivre noir et de muscade. Et en note de fond, un caractère masculin intense conféré par le vétiver et le cèdre.



Une nouvelle page de l'histoire d'*Ange ou Démon* de **Givenchy** s'écrit avec l'arrivée de la nouvelle interprétation olfactive *Ange ou Démon Le Secret Elixir*, une Eau de Parfum florale qui cultive l'art de l'ambiguïté dans un jeu apparent des contraires. Une fragrance féminine qui s'ouvre sur la fraîcheur du citron et du thé vert, caressée d'un soupçon de néroli. Son cœur, opulent de fleurs blanches, associe fleur d'orange, jasmin sambac et fleur de frangipani. Enfin, la fragrance laisse une empreinte de fond voluptueuse, au caractère boisé de cèdre et patchouli, enveloppé de notes chaleureuses de vanille et de muscs.



Cette année, **Thierry Mugler** fête ses vingt ans de création olfactive. Depuis son premier parfum – *Angel Eau de Parfum* – lancé en 1992, **Thierry Mugler** a créé de nombreuses fragrances, pour homme comme pour femme, tous exprimant audace, puissance et émotion. Pour marquer cet anniversaire, le créateur met une de ses matières fétiches en scène: le cuir. Et signe une nouvelle collection « *Les Parfums de Cuir* » dans laquelle s'inscrit notamment l'Eau de Toilette masculine *A* Men Pur Cuir*.

Le patchouli, la vanille et le café arabica signent la sensualité et la virilité de cet oriental boisé corsé qui, après quatre semaines de maturation au contact du cuir brut, s'offre une nouvelle dimension cuirée aux inflexions presque animales. Un parfum charnel, magnétique et intense...

Cette nouvelle fragrance *Especialy Escada Delicates Notes* est une interprétation délicieusement frivole, fraîche et délicate du parfum original à base de rose de la Maison **Escada**: une Eau de Toilette naturelle, d'une douce féminité, avec une note de tête de rose couverte de rosée et d'ylang ylang. Une senteur qui s'ouvre sur la fraîcheur de la rose et de légers accents de poire qui révèlent les notes de cœur féminines des pétales de rose et d'ylang ylang, avant que n'apparaissent les graines exotiques et musquées de l'ambrette. En exclusivité chez Ici Paris XL.



Inspirée par le glamour intemporel hollywoodien, le nouveau parfum féminin de **Gucci** est un mélange de bois sophistiqué et de musc sensuel. Cette Eau de Parfum *Gucci Première* se caractérise par une note de tête fusionnant bergamote et fleur d'orange; un bouquet de fleurs blanches ponctué de musc en son cœur; et en note de fond un cocktail captivant de cuir subtilement fumé et de bois tendre. Une fragrance pétillante qui allie glamour et sensualité, proposée dans un élégant flacon doré.

Déclinaison sophistiquée du parfum **Jeanne Lanvin** sorti en 2008, *Jeanne Lanvin Couture* reprend la trame fruitée et musquée du premier opus, mais explore de nouvelles facettes, pour apporter un éclat couture, en s'enrichissant de notes plus exubérantes et d'un fond boisé. La framboise acidulée est présente comme dans la version originelle, mais ici rafraîchie de feuilles de violette. Le cœur voluptueux de la fragrance associe pivoine et essence rare de magnolia. Puis apparaît une sensualité boisée conférée par le bois de cèdre et les muscs.



Parfum sensuel, hyper féminin et élégant que ce *Boss Nuit pour Femme*, la dernière fragrance féminine lancée par les Parfums **Boss**, qui se caractérise par la dualité « force et sensualité ». Une composition olfactive moderne avec un départ frais et étincelant, mêlant pêche blanche et un accord aldéhydrique; un cœur composé d'un bouquet de

jasmin, fleurs blanches et violettes; et pour sillage final, des notes de mousse cristal, bois chaleureux et bois de santal, qui confèrent à cette Eau de Parfum un caractère de douceur et de légèreté.



Eau fraîche parfumée signée **Roger & Gallet**, *Rose Imaginaire* est une fragrance ourlée de rêve et de mystère. Une eau sensuelle aux bienfaits ressourçants. Tour à tour frais et suave, délicat et puissant, sauvage et majestueux, cet élixir floral magnifie les facettes lumineuses et veloutées de la rose. Une envolée fruitée mêlant mandarine et fraise des bois, suivie d'un cœur floral associant jasmin et violette, se prolongeant par une note de fond racée et envoûtante de patchouli et santal.

Lion de mer

Nausicaá

Centre National de la Mer

A Boulogne-sur-Mer, sur la côte française de la Région du Nord Pas-de-Calais,

à un peu plus de deux heures de route de Bruxelles (220 km), se situe l'un des plus grands centres de la mer d'Europe et une référence scientifique reconnue, où vivent quelque 36.000 animaux marins de toutes les mers du monde.

Créé en 1991, puis agrandi en 1998 et en 2006, le Centre National de la Mer – appelé Nausicaá en référence à l'une des héroïnes de l'Odyssée d'Homère – a, depuis son ouverture, souhaité mettre l'Homme au centre de ses préoccupations. La mission du Centre – qui va bien au-delà de celle d'un simple aquarium – est de faire découvrir la mer, élément de vie et source de richesses pour aujourd'hui et demain, et provoquer l'émerveillement devant les beautés de la vie marine, mais aussi éduquer et sensibiliser à de nouveaux comportements vis-à-vis de l'océan et de ses ressources.

Exposition temporaire «Histoires d'Iles»

Depuis le mois d'avril 2011, cette exposition fait rêver, voyager les visiteurs avec des animaux spectaculaires ou insolites et des animations multimédias dans une scénographie très innovante. De plus, l'exposition contribue à donner de la visibilité aux îles en relayant les enjeux de développement durable qui les concernent. Telles de minuscules planètes, les îles sont des mondes à part, exigus, vulnérables, isolés dans l'océan, comme notre terre l'est dans l'infinité de l'espace.

La visite de cette exposition se découpe en quatre lieux: **Désirs d'Iles** Poussières de terre éparpillées dans l'immensité de l'océan, les îles, avec leur sable blanc et leurs cocotiers, sont synonymes d'aventure, d'évasion, mais aussi de paradis terrestre et de douceur de vivre de par leur isolement. La faune terrestre ou marine est extraordinaire et unique sur chaque île. **D'Iles en Iles** En réalisant un tour du monde des îles, le public découvre que chacune doit résoudre un certain nombre de problèmes liés à l'insularité. **Iles fragiles** Le visiteur passe dans un couloir où l'eau monte; une vague déferle, inondant un village. Chacun vit l'angoisse des insulaires face à la montée des eaux. **La Parole aux insulaires** D'Iles en Iles, les acteurs de la vie insulaire témoignent de leurs expériences respectives, de leurs actions, des solutions mises en œuvre pour assurer leur développement en préservant leur culture, leur identité.



Manchot du Cap

Réseau Océan Mondial

Faire prendre conscience du rôle primordial que joue l'océan dans la vie quotidienne, informer le grand public sur l'état des océans, expliquer la complexité des problèmes maritimes, faire connaître les politiques durables et impliquer les gens dans leurs habitudes de consommation, et, enfin, motiver l'envie d'adopter un comportement responsable en faveur de l'environnement marin: telles sont les priorités du Réseau Océan Mondial, créé en 2002.

Les océans du monde se rejoignent pour former un océan unique, un territoire commun immense sans aucune frontière et dont chaque être humain est responsable. Pour aider à la préservation de l'Océan Mondial – essence de la vie sur la terre –, le Réseau Océan Mondial (World Ocean Network) a développé le concept de Citoyenneté de l'Océan, pour forger une nouvelle vision de l'Océan Mondial en tant qu'héritage commun de l'humanité. La citoyenneté de l'Océan Mondial, symbolisée par le Passeport Citoyen de l'Océan, est l'emblème d'une communauté de citoyens qui reconnaît une nouvelle patrie, l'Océan Mondial, dont elle est responsable.

Mr Goodfish

Depuis 2010, Nausicaá participe à la campagne européenne «Mr Goodfish», dont le slogan est «Bien choisir son poisson, c'est bon pour la Mer, c'est bon

pour vous!». Sous l'égide du Réseau Océan Mondial, ce projet vise à rendre le public acteur pour la préservation de la ressource marine. La campagne s'appuie également sur les restaurateurs et les poissonniers qui jouent un rôle primordial au moment de l'acte d'achat, en conseillant les consommateurs et en les orientant vers un poisson «durable».

Cap au Sud

Dans cet espace d'exposition, les visiteurs embarquent sur un navire, en compagnie de Jean-Michel Cousteau et de trois enfants, à la rencontre des manchots du Cap, dernière escale sur une plage d'Afrique du Sud baignée de lumière. Les 20 manchots du Cap ravissent le public par leur curiosité, leur habileté dans l'eau, mais aussi par la maladresse de leur démarche terrestre.

La Mer en Direct

Véritable fenêtre sur le monde, le plateau d'animation interactif «La Mer en Direct» permet de bénéficier d'informations sur l'océan, en temps réel, à travers des jeux, des animations, des programmes courts et surtout de vivre des directs avec les correspondants du monde entier qui apportent leur témoignage sur des initiatives positives pour la planète. Le plateau de télévision, en forme d'amphithéâtre, peut accueillir jusqu'à 180 personnes.

Nouvel espace corail

Depuis le début de l'année, le Centre présente de nouveaux aquariums sur le corail, être vivant fragile et menacé. Ainsi, chacun pourra comprendre ce qu'est le corail, sa vie, la complexité du milieu récifal dans lequel vivent des milliers d'espèces et l'importance du récif pour l'homme. Le récif corallien est le plus grand barrage naturel jamais construit contre l'assaut des vagues. Son sommet, ou platier, et ses flancs abritent algues et animaux marins aussi étranges que colorés. Les divers bassins et aquariums de Nausicaá abritent une cinquantaine d'espèces de coraux. Les méthodes de bouturage et d'élevage, développées dans diverses régions du monde pour préserver les récifs menacés, sont expliquées. Des structures avec des boutures de coraux sont exposées dans les bassins.

Bons plans

Sur réservation et moyennant un supplément, la visite «L'envers du décor» permet d'accompagner les soigneurs dans des zones habituellement

non accessibles au public pour découvrir le fonctionnement de cette incroyable machinerie: réserves; élevage de coraux, des bébés poissons, des bébés hippocampes; circuit (4,5 millions de litres d'eau de mer) et traitement des eaux des aquariums (seulement 1% de la capacité totale en eau est prélevée en mer, sous la plage, quotidiennement); etc.

Josiane REGINSTER

Photos : © Alexis Rosenfeld / Nausicaá



Tortue d'Aldabra

(Nausicaá, Centre National de la Mer, boulevard Sainte-Beuve BP 189, 62203 Boulogne-sur-Mer Cedex France, ☎ 0033 (0)3 21 30 98 98 ou 0033 (0)3 21 30 99 99, www.nausicaa.fr)

Parfums de l'automne



Alter Ego de la fragrance féminine, *Fau di Fendi* pour Homme est l'incarnation du charme masculin à l'italienne: un parfum aromatique frais, boisé, chic et moderne. Il éclot sur une note de fraîcheur vivifiante de mandarine, bergamote et basilic. Pimenté de baies de roses et de cardamome, son cœur bat au rythme du géranium romantique et vibrant, pour se fondre dans les tonalités boisées du cèdre. Avec en finale, un accord cuiré révélé par la puissance de la fève tonka et du patchouli.



Nouvelle création **Bvlgari** que cette Eau de Parfum *Mon Jasmin Noir L'Elixir*, un trésor olfactif incarnant luxe et séduction, un hommage vibrant à la luminosité des pierres précieuses. Une fragrance qui dévoile des notes de tête dominées par l'orange et la bergamote confites ainsi que la fleur de pamplemousse. Son cœur bat au rythme du jasmin et de l'absolu de jasmin sambac, alors que la note de fond multi-facettes est une harmonie de nougatine blanche, bois vibrant, ambre miellé et musc doré, enveloppés de voluptueux accents de cèdre, bois de santal et patchouli. Élégant hommage à la sensualité, le vaporisateur classique de *Mon Jasmin Noir L'Elixir* transforme le rituel de parfumage en un moment magique.



Eau de Parfum roll-on et Brillant à Lèvres *Flowerbomb* de **Viktor & Rolf**: une nouvelle variation autour de la fragrance fétiche *Flowerbomb*, un opulent bouquet floral de jasmin sambac, effluves de rose, freesia et orchidée, illuminé par un accord de thé, de bergamote et de patchouli. L'Eau de Parfum *Flowerbomb* dans un roll-on pour parfumer délicatement le cou, le décolleté ou l'intérieur des poignets, en effleurant délicatement la peau. Et un Brillant à Lèvres rose dont la divine texture habille la bouche d'une note gourmande et de sensualité. Disponible en exclusivité chez Parfuma.

Fragrance mythique de **Dior** créée en 1947, *Miss Dior* exalte aujourd'hui une féminité extrême en soulignant ses accords chyprés majeurs et devient *Miss Dior Le Parfum*, l'incarnation la plus couture de *Miss Dior*. Une fragrance plus dense et mystérieuse que les interprétations précédentes dévoilant une facette nocturne et sophistiquée et une facette orientale amplifiée. Avec un départ hespéridé dominé par la mandarine, suivi d'une symphonie d'absolus floraux, dont l'absolu rose turque et l'absolu rose bulgare. Hautement concentré, *Miss Dior Le Parfum* densifie ses notes florales à l'extrême et impose sa force cuirée que lui confère l'association d'ambre végétal et de patchouli. La vanille, douce et légèrement suave, apporte sensualité à ce nouvel accord oriental. Son flacon se pare d'un pied-de-poule gravé dans le verre.



Duo de parfums classiques **Dolce & Gabbana**, inspiré de la Méditerranée, l'épicentre des harmonies et des contrastes. D'une part, *Dolce & Gabbana pour Femme* offrant une exubérance de détails ondoiyants mêlant force et douceur. Le néroli, doux et apaisant, mâtiné de nuances de framboise, est relevé d'un soupçon de mandarine verte. Le cœur de cette Eau de Parfum, voluptueusement sensuel, marie jasmin velouté et fleur d'oranger; la guimauve sucrée rencontre la sensualité généreuse de la vanille et le caractère envoûtant de la fragrance est accentué par la rondeur de l'héliotrope et l'onctuosité du santal.



Il y a un an, **Kenzo** lançait son Eau de Parfum *Madly Kenzo*, un séduisant floral oriental pour les femmes. Aujourd'hui, une nouvelle variation sensuelle et pétillante au sillage de la fragrance originelle voit le jour: l'Eau de Toilette *Madly Kenzo*. Un floral fruité avec une envolée de poire et litchi en note de tête, prolongée par un cœur jasminé et illuminé par la fleur d'héliotrope; son sillage final associe cèdre et muscs.



D'autre part, l'Eau de Toilette *Dolce & Gabbana pour Homme*: une harmonie olfactive dédiée au «latin lover» méditerranéen, un mélange d'audace et de subtilité. Les notes de tête de néroli côtoient des touches d'agrumes de mandarine et de bergamote. Auxquelles succèdent des accents de lavande épicés de sauge et de poivre. Une base de tabac structure les dernières notes sèches de bois de cèdre relevées de fève tonka.

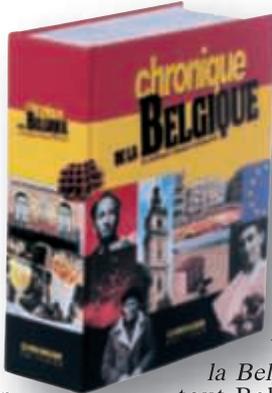


Exaltation sublime et maximale de la fleur d'iris Pallida – cultivée en Toscane – dans cette nouvelle création parfumée d'**Acqua di Parma**: *Iris Nobile Sublime* est une fragrance typiquement italienne à la note de tête fraîche, composée de mandarine, de néroli et d'essence d'ylang ylang. Son cœur floral est un somptueux bouquet de jasmin sambac, iris, roses et fleurs d'oranger. En notes de fond, un accord cèdre – bouleau – acacia se mélange à du musc et de l'essence de patchouli. Une fragrance chyprée conçue comme une pyramide olfactive fluide et enveloppante où toutes les odeurs se fondent l'une dans l'autre.

La Belgique de A à Z

A l'heure où la question de l'avenir de la Belgique est un sujet brûlant de l'actualité, un très bel ouvrage consacré à notre pays est paru sous le titre

«*Chronique de la Belgique*». Rédigé par six historiens - dont cinq Belges -, ce livre collectif de près de mille pages, magnifiquement illustré, évoque tant l'histoire que les traditions, la culture, l'architecture, l'art, le sport, les spécialités culinaires, les vedettes... L'histoire étant une science en mouvement, et les spécialistes ne s'accordant pas toujours sur l'analyse des événements, c'est la présentation chronologique des faits et des personnages qui a été choisie pour raconter cette histoire de la Belgique, sans parti pris ni prise de position. «*Chronique de la Belgique*» pré-



sente tout ce qui a fait notre pays, depuis l'ère néolithique jusqu'à aujourd'hui. L'ouvrage retrace, au jour le jour, les petits et grands événements, bonheurs et drames, bouleversements et scènes du quotidien, qui ont marqué la Belgique.

Des textes clairs et succinets, des illustrations, photos et documents en grand nombre, rendent cet ouvrage particulièrement agréable à lire.

Préfacé par le journaliste et écrivain Patrick Weber, «*Chronique de la Belgique*» est un livre que tout Belge souhaitant (re)découvrir son pays doit posséder dans sa bibliothèque, et que les étrangers, qui aspirent à mieux connaître la Belgique et son peuple, se feront un plaisir de parcourir...

(*Chronique de la Belgique* / Chronique Editions)

Tables et recettes au fil des saisons

Il y a quarante ans, Axel et May Vervoordt fondaient, à Anvers, une maison de décoration spécialisée en art et antiquités, que leurs deux fils ont développée pour en faire une société de renommée internationale. Au fil des ans, son sens inné des couleurs et des textures et sa passion pour la gastronomie ont permis à May de jouer avec la beauté éphémère des mets et des fleurs pour créer des plats harmonieux. Ses secrets culinaires et recettes d'une cuisine simple et raffinée, elle les révèle dans le magnifique livre «*A la table de May*». Un ouvrage qui a été écrit en collaboration avec Michaël Gardnet et Patrick Vermeulen - chef attaché à la famille Vervoordt depuis plus d'une décennie - et illustré de splendides photos réalisées par Jean-Pierre Gabriel.

Le livre comprend plus de cent recettes, celles d'une cuisine saine et légère, élaborée avec des produits de saison, préparée à base de légumes du potager et caractérisée par un emploi mesuré et original des épices. Des plats qui peuvent s'adapter à toutes les circonstances, du repas de famille, ou en tête à tête, aux grandes réceptions.

(*A la table de May* / Flammarion)



Petit Larousse illustré 2013

Soixante deux mille noms communs, vingt huit mille noms propres, cent cinquante mille définitions claires et précises, plus de quinze mille locutions et expressions pour illustrer tous les sens et les emplois d'un mot... Le *Petit Larousse illustré 2013* invite à découvrir les évolutions de la langue française et celles de notre monde. Dans cette nouvelle édition, ce ne sont pas moins de cent cinquante nouveaux mots, sens ou expressions qui viennent enrichir la

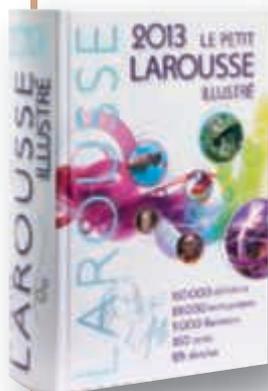
nomenclature du dictionnaire, dans les colonnes duquel sont aussi entrées plus de cinquante nouvelles personnalités.

Parmi les nouveaux mots listés: cyberterrorisme, streaming, tweeter ou twitter, branchitude, transphobie, biberonner, contre-ténor, gonçorable, décarboner, dette souveraine, gouvernance mondiale. Et dans la liste des noms

propres: le premier ministre belge Elio Di Rupo, les acteurs français Michel Galabru et Jean Dujardin, le ténor italien Andrea Bocelli, le cinéaste américain Sidney Lumet, la joueuse de tennis belge Justine Hénin ou encore l'entrepreneur suisse d'origine libanaise Nicolas Hayek.

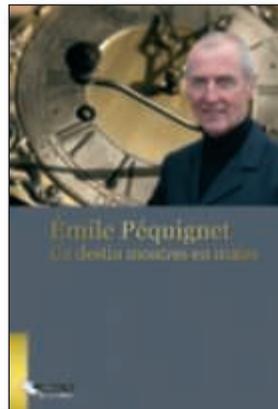
Fidèle à sa tradition de dictionnaire illustré, la version 2013 est enrichie de nouveaux dessins et voit ses cinq mille illustrations, schémas, photographies et cartes complétées de cinq nouveaux thèmes de planches illustrées.

(www.larousse.fr)



Passionné de montres, d'accordéon et de chevaux

A Morteau, il crée une fabrique de montres, un beau challenge à une époque où l'horlogerie française commence à décliner (années septante). Sa marque deviendra un fleuron de la haute horlogerie. La passion du bel objet, l'énergie quotidienne mise à développer son entreprise, donneront des résultats spectaculaires. Il est aussi, depuis son plus jeune âge, un grand amoureux de l'accordéon, en joue avec ferveur et a enregistré de belles chansons. Il aime à raconter sa liaison hors normes avec cet instrument si populaire dans les montagnes. Il est



(*Emile Péquignet - Un destin montres en mains* / Editions du Belvédère)

également passionné par les chevaux comtois, qu'il élève, et par les plaisirs du ski qu'il pratique et enseigne... Ce sont autant d'échos d'une vie enrichissante qu'Emile Péquignet relate dans son livre «*Emile Péquignet - Un destin montres en mains*», où l'auteur retrace les grands moments de sa vie, raconte ses passions, explique la naissance des «*Montres Péquignet*» et décrit ses occupations actuelles. Un ouvrage vendu à la Fnac.

Réalisme fantastique

Véronique Sels est une passionnée de danse contemporaine et une publicitaire européenne notoire, qui vit à Paris. Elle vient de publier son deuxième roman: «*Bienvenue en Norlande*».

L'histoire est celle de Paul Maréchal, un jeune homme bien sous tous rapports qui choisit de poursuivre ses études universitaires en Norlande, un pays au confluent de la France, de l'Allemagne et de la Belgique, en apparence paisible et sans remous. Installé sur le campus de

Westburg et étudiant en langues germaniques, il va vite découvrir ce qui se trame derrière ce décor de verts pâturages, au taux de délinquance proche de zéro, et qui a troqué les traditionnelles vieilles prisons contre un système judiciaire à points.

P. Maréchal est entraîné, malgré lui, dans la spirale norlandaise et voit petit à petit sa vie basculer.

(*Bienvenue en Norlande* / Editions Genèse)

Laurence BERTHU



Habitat et aménagement intérieur

Le plus grand salon national de la maison et de l'aménagement intérieur - Cocoon - se tiendra du 17 au 25 novembre à Brussels Expo.

Une 23e édition axée entièrement autour du concept *Slow Life* (vivre plus tranquillement). Une philosophie de vie prenant de plus en plus d'essor dans nos contrées et s'opposant au «fast living». Dans nos sociétés actuelles, tout doit être rapide et dynamique. Or, il est parfois bon de s'accorder le privilège d'une



Santana Interior

pause et d'aborder les choses sous un autre angle que celui de la vitesse... Prendre le temps de vivre, et en savourer les meilleurs moments!

Le salon *Cocoon* s'articulera autour de six espaces, inspirés du thème «slow life» et basés sur des concepts innovants: *Living Well, Shopping, Living Today, Technics, Home Classics* et *Inspiration & Advice*. Auxquels s'ajouteront encore des stands de service traiteur. Toutes les facettes du concept seront représentées d'une manière créative afin de faire vivre une expérience «slow» aux visiteurs du salon.

Un endroit à ne pas manquer: la *Glass Box Living Room*, installée à Cocoon. Conçue par des architectes, des experts en vintage et design, et le directeur du salon Cocoon - *Harry Vanhoyweghem* -, cette boîte en verre révèle un concept complet avec un clin d'œil à Mies van der Rohe et à James Bond. Une application conceptuelle du slow life, de la salle de séjour, peinte dans des couleurs claires, à la chambre à coucher déclinée dans des tons



Modular pour Beka et Lattoflex

plus foncés. La pièce est aménagée avec du béton, de la pierre naturelle et du bois, et des simulations lumineuses reproduisent



la lumière du matin et du soir.

Au même titre que le salon *Bati-bouw* est le rendez-vous annuel incontournable de la construction, *Cocoon* en est le parfait complément et s'impose comme l'événement majeur dans le domaine de la décoration.

Cocoon sera accessible de 11h à 19h, et jusque 23h le 23 novembre.

D.T.

(Info : www.cocoon.be)

Fotofever

Après le succès de sa première édition parisienne, *Fotofever* s'installe, du 4 au 7 octobre, sur le site de *Tour & Taxis* à Bruxelles.

Cette foire de photographie contemporaine explore les images d'aujourd'hui dans toute leur diversité, des talents les plus reconnus aux créateurs en devenir, grâce à une sélection de soixante galeries et éditeurs issus de toute l'Europe. Si la photographie y est bien évidemment développée sous toutes ses formes, la foire donne

aussi une place de choix aux arts numériques et vidéo. Sans oublier les plateformes de discussion.

La fondatrice de cet événement, Cécile Schall, petite-fille du célèbre photographe des années trente - Roger Schall qui inventa pour «Vogue» la photographie de mode dans la rue - souhaite conquérir chaque région du globe (Europe, Amérique, Asie et Afrique) avec son initiative.

S.D.

(Info : www.fotofeverartfair.com)

Artisanart

Rendez-vous annuel d'automne dans la capitale, *Artisanart* revient, au mois de novembre, plus interactif et plus savoureux que jamais, avec ses nombreux artisans d'art et représentants des métiers de bouche, ses producteurs de saveurs du terroir, ses expositions et son ambiance originale. Durant trois jours, les visiteurs du salon feront connaissance avec une autre façon de travailler, celle qui (re)met en valeur les métiers traditionnels en les adaptant aux techniques et aux goûts actuels. Près de 200 artisans de toutes disciplines (potiers, bijoutiers, ébénistes, céramistes, peintres verriers, graveurs sur pierre, canneurs, restaurateurs d'œuvres d'art,...) réaliseront leurs créations sur leurs stands et répondront aux questions du public.

Dans le cadre de *Brusselicious*, les plaisirs du palais ne seront pas en reste et de nombreux artisans de bouche offriront aux visiteurs la possibilité de déjeuner sur leurs stands. De même, les *Prix des Meilleurs Artisans Bruxellois* seront décernés à des personnes exerçant des métiers de bouche.

Le Salon *Artisanart* accueillera le public, du 9 au 11 novembre, de 10h à 19h, à *Tour & Taxis*.

L.B.

(Info : www.artisanart.be)

Le Grand-Hornu au Patrimoine Mondial de l'Humanité

Le 1er juillet 2012 restera à jamais un grand jour pour le site du *Grand-Hornu*: l'Unesco l'inscrit, en effet, sur la *Liste du Patrimoine Mondial de l'Humanité*. Cette décision importante place le *Grand-Hornu* sur une liste prestigieuse, qui contient déjà 962 lieux dans le monde et qui reflète ce que l'homme a bâti de mieux depuis la préhistoire.

Après avoir été une des plus grosses entreprises houillères de la toute jeune Belgique - bâtie au 19e siècle en pleine révolution industrielle, dans une région qui était, à l'époque, la seconde place industrielle du monde -, cet ensemble monumental sera sauvé de la destruction pour devenir, aujourd'hui, l'un des premiers lieux culturels de Belgique consacré à la création contem-

Grand-Hornu
Vue de la cour ovale

Installé au cœur de la province de Hainaut, le *Grand-Hornu* compte parmi les plus beaux lieux du patrimoine industriel néo-classique d'Europe. Cette reconnaissance renforcera la notoriété du *Grand-Hornu* qui accueille déjà, chaque année, près de 75.000 visiteurs venant de toute l'Europe, grâce à sa situation stratégique au centre d'un axe autoroutier reliant la France aux Pays-Bas et à l'Allemagne.

poraine. Il accueille deux institutions culturelles: *Grand-Hornu Images*, dont le travail porte sur le design et les arts appliqués, et le *MAC's*, Musée des Arts Contemporains de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Elles présentent, tout au long de l'année, de grandes expositions temporaires à vocation internationale.

S.B.

(Info: ☎ 065 61 38 81 et ☎ 065 65 21 21, www.mac-s.be)

European business to increase R&D spending

Top EU businesses expect their investments in research and development to grow by an average of 4% annually over the period 2012 to 2014, according to a Commission survey of some of Europe's companies that invest the most in R&D. The survey results are based on 187 responses of mainly larger companies from the 1,000 EU-based companies in the 2011 EU Industrial R&D Investment Scoreboard. The figures show the importance that these companies place on R&D as a key factor for their future growth and prosperity, despite the current economic difficulties. The front runner is the software and computer services sector, which expects R&D investment to grow by 11% per year on average. In-house R&D is seen as the most relevant driver of innovation by the surveyed companies, followed by market research and related activities for new product introduction.

When asked about effects of policies and external factors on their innovation activities, surveyed companies highlighted the strong positive effects of fiscal incentives, national grants, EU financial support and public-private partnerships both at national and EU level. In contrast, the time needed to obtain intellectual property right protection and the costs of that protection were seen by many companies as key factors impacting negatively on their innovation activities. This confirms the importance of an efficient IPR regime for fostering companies' innovation activities.

The surveyed companies were also asked about the importance of various ways to share knowledge. Collaboration agreements with other companies stand out as the most important. For companies active in high R&D intensity sectors, this is followed by licensing in/out with other companies, and then agreements with higher education institutions and other public research organizations. For companies in medium and low R&D intensity sectors, collaboration agreements with higher education institutions and other public research organizations are seen as more important than licensing. In general, the results show the strong importance given to these various ways of sharing knowledge by many companies, which could be a sign of the increasing role of open innovation.

New EIB Vice-President

Mihai Nicolae Tănăsescu was appointed Vice-President and Member of the Management Committee of the European Investment Bank (EIB). He has taken up his post, succeeding Mr Plutarchos Sakellaris, who completed a four-year term as EIB Vice-President.



Mr Tănăsescu, a Romanian citizen, was appointed by the EIB's Board of Governors on the basis of a proposal from the Minister of Finance of Romania with the agreement of the shareholder constituency composed of the Kingdom of Denmark, the Hellenic Republic, Ireland and Romania. Prior to his appointment, Mr Tănăsescu served as Senior Adviser to the Executive Director and Member of Board of Executive Directors of the International Monetary Fund in Washington D. C.

Mr Tănăsescu is an economist. Amongst his most recent responsibilities figure: Minister of Public Finance of Romania (2000-2004), Member of the Romanian Parliament and Chairman of the Budget and Finance Committee of the Chamber of Deputies (2004-2007). Previously, in 1997-2000, he was an Alternate Executive Director at the World Bank.

EU welcomes Russia's WTO accession

After 18 years of negotiations, Russia joins the World Trade Organization (WTO) as its 156th member, this summer. This accession is particularly important for the EU, as the EU is Russia's first trading partner and Russia is the EU's third trading partner. For the first time both entities will be bound by multilateral rules and obligations for their mutual trade. This WTO accession will have a positive impact on the conditions of trade and investment between Russia and the European Union. The geographical

position of Russia and the importance of its market in terms of volume and growth make it a very important trading partner of the EU. As a consequence of the WTO accession, Russia will amongst others lower its import duties, limit its export duties, grant greater market access for EU services providers and facilitate rules and procedures in many areas affecting bilateral economic relations. Of particular importance will be regulations on customs procedures, the use of health and sanitary measures, technical standards and the protection of intellectual property.

Russia is the third trading partner of the EU and the EU the first trading partner of Russia. In 2011, The European Union exports to Russia € 108.4 billion and imports from Russia € 199.5 billion. Total trade in goods in 2011 was € 308 billion. The main exports of the EU to Russia are cars (€ 7 billion), medicines (€ 6 billion), car parts (€ 3.5 billion), telephones and parts (€ 2.5 billion) and tractors (€ 1 billion). The EU imports from Russia cover mainly raw materials. The main imports are oil (crude and refined: € 130 billion) and gas (€ 24 billion). For these products, as well as for other important raw materials, Russia committed to limit its export duties.

The European Union is the largest foreign investor in Russia, with investments worth around € 120 billion in 2010. Russian investments in the European Union amounted to € 42 billion in 2010.

Environment in Europe

Alien species are present in almost every ecosystem type on Earth. In some cases they have become invasive, affecting native biota. They belong to all major taxonomic groups, including viruses, fungi, algae, mosses, ferns, higher plants, invertebrates, fish, amphibians, reptiles, birds and mammals. Invasive alien species can transform the structure and species composition of ecosystems by repressing or excluding native species, either directly by predation or competing with them for resources or indirectly by modifying habitats or changing the way nutrients are cycled through the system. The cost to human health includes the spread of disease as well as allergens; to the economy damage to agriculture and infrastructure; and to the environment the irretrievable loss of native species, damaging ecosystems and the biodiversity

that underpins them. It is estimated that 10-15 % of the alien species identified in the European environment have spread and cause environmental, economic and/or social damage.

Combating invasive alien species is one of the six key objectives of the EU 2020 Biodiversity Strategy, and the European Commission is preparing specific proposals for strengthening legislation in this area.

How many plants can be found in the Alps that are not native to that region? Which animals were deliberately, or accidentally, introduced to the Danube? How big a threat will they become to local wildlife? EASIN, the European Alien Species Information Network - launched by the European Commission's in-house science service, the Joint Research Centre (JRC) - takes a first step towards answering these, and other, questions related to 16.000 alien species currently reported all over Europe. This information network - the first of its kind in Europe - is an important step to deal with the threat of alien species that become invasive. Invasive species present a serious threat to biodiversity and natural resources, with an economic impact estimated at around € 12 billion per year.

Invasive alien species are causing growing problems for European natural resources, people's health and the economy. This threat arises from non-native species whose numbers are growing rapidly in an increasingly interconnected world.

Alien species - non-native organisms that become established in a new environment - are on the increase worldwide. Most of them do not present significant risks for their new environment. However, some of them adapt so successfully to the new environment that they become invasive - from being biological curiosities they become genuine threats to local ecosystems, crops and livestock, threatening our environmental and social wellbeing. Invasive alien species are the second leading cause of biodiversity loss, after habitat alteration.

EASIN facilitates the mapping and classification of alien species by indexing reported data from over 40 online databases. Through dynamically updated web features, users can view and map the distribution of alien species in Europe and select them using criteria ranging from the environment in which they are found (terrestrial, marine or fresh water) and their biological classification through to the pathways of their introduction.

Christian FARINONE

KLM renforce son réseau africain

La compagnie aérienne KLM propose, à partir du 29 octobre, une nouvelle destination africaine: Harare, liaison assurée à raison de trois vols par semaine. La capitale du Zimbabwe sera exploitée en combinaison avec l'autre nouvelle destination de KLM récemment inaugurée: Lusaka en Zambie.



Cette nouvelle destination vers le Zimbabwe étoffe le réseau de la compagnie aérienne et renforce un peu plus son positionnement sur l'Afrique. En outre, KLM proposera onze vols hebdomadaires vers Ha-

rare, via Nairobi, en partenariat avec Kenya Airways. Le vol KL523, exploité en Airbus A330-200, décolle les lundi, jeudi et samedi à 10h20, au départ de l'aéroport d'Amsterdam-Schiphol pour une arrivée le soir même à Harare à 21h25. Le vol retour décolle de Harare à 22h30, et s'effectue sous le

même numéro de vol que l'aller. Il fait un arrêt intermédiaire à Lusaka, avant d'atterrir à Amsterdam-Schiphol le lendemain matin à 10h20.

C.F.

(www.klm.com)

Le Tax Shelter un placement rentable

Le studio belge uMedia, avec sa filiale de levée de fonds Tax Shelter uFund, a commandité, au groupe Deloitte, une étude afin de mesurer l'impact du célèbre incitant fiscal créé en 2003: le Tax Shelter, sur l'économie belge, au plan fiscal, économique et culturel. Les conclusions montrent des résultats très positifs pour l'Etat belge et l'industrie audiovisuelle.

uMedia est composé de uFund (leader du marché en levées de fonds via le Tax Shelter), uFilm (production), uConnect (ventes internationales), uDream (distribution) et uFX (effets visuels). Depuis sa création, le groupe et ses 100 collaborateurs ont levé plus de 215 millions d'euros et financé et coproduit plus de 140 films.

Avec 1,21 € récolté par l'Etat pour 1 € de coût fiscal, le Tax Shelter s'avère particulièrement profitable. A cet excellent résultat fiscal viennent s'ajouter les chiffres tout aussi positifs de l'impact économique et culturel.

Ce sont les comptes de plus de 90 films de tous genres, produits entre 2007 et 2011, et totalisant plus de 125 millions d'euros de fonds Tax Shelter qui ont été analysés.

Il ressort de l'étude que le bénéfice pour l'Etat est incontestablement positif. En effet, les recettes fiscales engendrées

par les dépenses liées au Tax Shelter et par les réductions des allocations sociales (soit le non-paiement de cotisations de solidarité pour les emplois générés par les dépenses découlant des fonds Tax Shelter) sont bien supérieures aux recettes fiscales auxquelles l'Etat «renonce». Depuis sa création, on estime que le Tax Shelter a représenté une manne financière de plus de 700 millions d'euros, ce qui signifie un gain pour l'Etat de près de 77 millions d'euros.

Si le Tax Shelter est rentable pour l'Etat belge, il l'est aussi pour toute l'industrie audiovisuelle de la Belgique. En effet, selon les résultats de l'étude, le secteur a connu une croissance de l'emploi de 23% (contre 8,5% pour l'emploi en Belgique à la même période) et une augmentation de sa marge brute de 75 %, entre 2003 et 2010. Le cinéma en Belgique ne s'est jamais aussi bien porté. Le nombre de films belges produits entre 2003 et 2010 a augmenté de 250 %. Quant au nombre de récompenses reçues par des films belges, il a, lui, crû de 49 % entre 2004 et 2011. Le Tax Shelter a clairement boosté, quantitativement et qualitativement, le cinéma belge.

C.F.

([Info: www.umedia.eu](http://info.umedia.eu))

Pictet s'installe à Bruxelles

Fondée à Genève, il y a plus de deux cents ans, Pictet & Cie est la plus importante banque privée suisse - dont la plupart des dirigeants actuels sont des descendants de la famille fondatrice - avec une présence internationale affirmée. Elle représente aujourd'hui 300 milliards d'euros.

La banque revêt la forme juridique d'une véritable société de personnes au sens de la loi suisse. Les associés sont donc solidairement et indéfiniment responsables des engagements de la banque, soit de la totalité de son bilan, facteur important expliquant leur aversion au risque. Ce groupe, qui est non côté, a une approche véritablement à long terme; ce qui permet de prendre des décisions qui sont anticycliques. Le Groupe Pictet, dont le siège est à Genève, emploie plus de 3.200 personnes à travers le monde.

La philosophie du Groupe Pictet se définit en cinq points: conserver l'indépendance de la banque et sa structure juridique, préserver le bilan de la banque, rester spécialisé dans la gestion d'actifs et des services y afférents, privilégier la croissance interne et développer des relations à long terme avec les clients.

Le positionnement équilibré de Pictet repose sur trois piliers: la gestion de fortune avec des solutions patrimoniales pour la clientèle privée; la gestion d'actifs avec des solutions pour les investisseurs institutionnels et distribution de fonds de placement; et Asset Services & Négoce, service de banque dépositaire (global custody), administration de fonds de placement et opérations de bourse.

Pictet n'octroie pas de crédits commerciaux, de prêts hypothécaires ni de crédit en blanc. Elle n'a aucune participation inscrite à son bilan. Elle garantit que les fonds en dépôt excèdent, en permanence très largement, les engagements de la clientèle. Elle place les excédents de liquidités dans des instruments à très court terme, d'excellente qualité et très liquides, et a résolument opté pour une croissance interne.

Le développement de la banque a été, entre autres, particulièrement remarquable au Benelux ces dernières années; les actifs de la banque ayant plus que doublé en quatre ans, et cela malgré des marchés fortement volatils.

Le Groupe Pictet - qui propose ses fonds de placement en Belgique, depuis 2003, au travers de différents accords de distribution avec des institutions financières - a ouvert un bureau de représentation, dédié exclusivement à la promotion de ses fonds de placement, à Bruxelles. Cette implantation dans la Capitale de l'Europe est une étape supplémentaire dans le développement européen de Pictet puisqu'elle intervient peu après l'inauguration, en juin dernier, d'un bureau de représentation à Amsterdam.

Le bureau de Bruxelles permet d'offrir un meilleur service de proximité à la clientèle existante, suivie jusqu'ici depuis le Luxembourg. La responsabilité du bureau a été confiée à Bruno Hellemans, qui a la charge, depuis 2007, de l'ensemble des activités de distribution de fonds de placement du Groupe Pictet pour les pays du Benelux.

C.F.

([Info: www.pictet.com](http://info.pictet.com))

Brussels Innova

Le Palais 10 de Brussels Expo accueillera, du 15 au 17 novembre, le Salon Brussels Innova. Il s'adresse à un large public, des enfants aux seniors, en passant par les porteurs de projet d'entreprise ou d'innovation et réunit des inventeurs belges et étrangers de talent, ainsi qu'un condensé de leurs meilleures inventions.

Lors de cette 61^e édition, près de trois cents nouveautés seront dévoilées par les représentants de quinze pays. Un concentré de progrès en un seul et même endroit, qui réglera tous les curieux !

La grande nouveauté est sans conteste la Starters Avenue: un espace au cœur du salon réservé aux jeunes starters innovants. Parmi eux, Versa Versa qui proposera le tout premier sac à main interchangeable de luxe. En choisissant la tonalité de base, il sera possible de jongler avec les rabats d'une multitude de couleurs et de styles différents, vendus séparément.

Une exposition «Rencontre, connivences autour du design», qui mettra en valeur la créativité de designers confirmés et d'étudiants prometteurs, sera également organisée de même que de passionnants ateliers axés sur des sujets variés et auxquels le public est invité à participer. Brussels Innova sera accessible de 10h à 18h.

L.B.

([Info: www.brussels-innova.com](http://info.brussels-innova.com))

En parcourant le département de la Loire

Murs blancs, galerie à l'italienne ouverte sur l'extérieur avec de fines colonnes corinthiennes, jardins propices à la flânerie avec des parterres géométriques de buis et d'ifs, fontaine centrale sous la rotonde, rivière bordant la promenade. Le château Renaissance de la *Bâtie d'Urfé*, à Saint-Etienne-le-Molard, est l'un des sites les plus remarquables du département de la Loire. Il appartient au Conseil général de la Loire. Aménagé au 16^e siècle par Claude d'Urfé, le château est aussi connu pour son sphinx de la rampe d'accès à l'ancienne bibliothèque et sa grotte de rocailles, seule grotte artificielle du 16^e siècle encore conservée en France. Cette oeuvre surprenante, d'inspiration italienne, est ornée de décors mythologiques, réalisés en galets, stalactites et coquillages. Elle présente aussi un plafond à motifs géométriques, constitué de perles et de sables colorés. Petit-fils de Claude d'Urfé, l'écrivain Honoré d'Urfé a largement contribué au rayonnement du château. En effet, son oeuvre majeure, *L'Astrée*, publiée au 17^e siècle, raconte une épopée amoureuse se déroulant autour de la *Bâtie d'Urfé*. Cette oeuvre de 5.000 pages est considérée comme le « premier grand roman classique ».

Non loin de là, à Villerest, à 15 minutes de Roanne, l'hôtel restaurant *Château de Champlong* est situé en plein cœur du Pays Roannais, dans un parc de 2 hectares. La bâtisse du 16^e siècle, transformée en château au 18^e siècle, a été récemment rénovée par Véronique et Olivier Boizet, propriétaires restaurateurs. Dans cet hôtel de charme « 4 étoiles » – contenant 12 chambres au décor contemporain, dénommées par des noms d'épices –, vous serez accueilli par la maîtresse des lieux. Le spa de David Grand, le paradis du bien-être, apporte un plus aux clients de l'hôtel, avides de relaxation. Dans son restaurant gastronomique, le chef propriétaire propose une cuisine instinctive dans laquelle les saisons sont source de créativité.

En quittant ce havre de paix, prenez la direction de l'ancienne *Chartreuse de Sainte-Croix-en-Jarez* – vrai village dans un monastère,



© Nikole Daussini/ADRT Loire

Vue aérienne de la Bâtie d'Urfé et des jardins



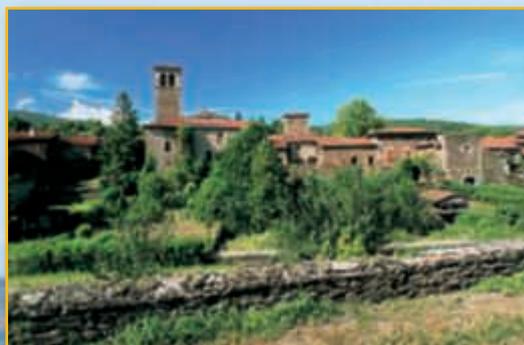
Hôtel restaurant Château de Champlong

© ADRT Loire

classé parmi les « plus beaux villages de France ». Drôle de destin que celui de cet ancien monastère bâti, au 13^e siècle, sur un éperon rocheux! Vendus comme biens nationaux à la Révolution, les bâtiments et les jardins de la chartreuse furent divisés en 44 lots et acquis, aux enchères, par les habitants des environs. Aujourd'hui, cet ensemble religieux abrite une soixantaine de personnes et possède sa mairie, son école, son église, ses commerces. C'est la seule chartreuse au monde à être entièrement conservée et habitée par des laïcs, installés dans les anciennes cellules des moines de l'ordre des Chartreux, fondé par Saint Bruno. Une cellule a été presque entièrement reconstituée pour permettre de comprendre la vocation et la vie de ces moines ermites. Dans les vestiges de l'église primitive, de remarquables peintures murales, exécutées vers 1327, sont classées monuments historiques.

Pour le déjeuner, rendez-vous au *Château de Volan* – propriété familiale, depuis 200 ans, de Valérie et Xavier Sénéclauze –, situé en surplomb de la vallée du Rhône, sur le chemin du pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle.

Localisée sur la commune du village médiéval de Malleval, labellisé « Village de caractère », cette adresse de charme – qui abrite 3 chambres d'hôtes et un gîte « 3 épis » – est l'endroit idéal pour découvrir le Parc naturel régional du Pilat. La table d'hôtes est un grand moment d'émotions gastronomiques (22 € hors boissons, fromages compris; sur réservation)! L'hôtesse est une femme plurielle: elle cuisine divinement; elle cultive des champignons shiitaké dans les caves voûtées du château; elle s'occupe des ânes, pouvant vous emmener en balade, et des chèvres; elle propose à la vente ses « productions maison », provenant de la



© ADRT Loire

Maison en pierres dorées à Oingt

Chartreuse de Sainte-Croix-en-Jarez

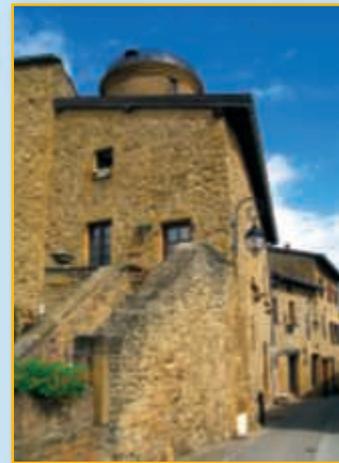
© Franck Boutonnet/Rhône Tourisme

petite exploitation arboricole; elle initie à la peinture ses hôtes. De nombreux loisirs sont accessibles dans les environs.

A la découverte du département du Rhône

Au cœur d'un terroir viticole deux fois millénaire, aux portes de Lyon, Régis Descotes perpétue une tradition familiale, née au 17^e siècle, à Millery. Engagé en agriculture biologique, ce vigneron en Lyonnais produit des vins de tradition issus des Coteaux du Lyonnais. D'autre part, ses vins de prestige sont des vins de caractère dans lesquels terroir et cépage s'expriment pleinement: galets et Gamay en rouge, chaleur et Chardonnay en blanc.

Après ces dégustations de vins, rejoignez la maison et table d'hôtes *La Source Dorée* à Saint-Pierre-la-Palud, à 30 minutes au nord



Chambres d'hôtes et de charme dans la Vallée du Rhône

Les chambres d'hôtes, permettant de séjourner chez l'habitant, sont un moyen idéal pour découvrir un pays et sa culture. Le petit déjeuner, instant privilégié, est inclus dans la formule; il est servi ou mis à disposition par le propriétaire. En France, la législation autorise la location de maximum cinq chambres d'hôtes par habitant. Parfois, en plus de la chambre, une table d'hôtes est proposée, sur réservation.

Le plus souvent, les chambres d'hôtes révèlent de belles surprises, des endroits inattendus, des décors surprenants, un accueil chaleureux!

ouest de Lyon. Dans un site verdoyant enchanté, environné de collines, la grande villa, datant de 1903, dispose de 5 chambres d'hôtes portant un nom de saison. Il est possible de séjourner, de manière autonome, en gîte. Cette maison d'hôtes « 4 épis » accueille pour un ressourcement durable, une initiation à des pratiques simples, ou tout simplement pour savourer l'instant... Un espace bien-être, un salon de thé et des journées à thème sont proposés. Une salle de projection de films et une bibliothèque sont à la disposition des hôtes. Une table d'hôtes, basée sur une alimentation saine bio ou locale (le père de Nathalie Gaillet s'occupe du potager), est proposée sur réservation (22 €); les mets sont concoctés par une ancienne restauratrice.

A quelques minutes de là, se trouve, aussi à Saint-Pierre-la-Palud, au cœur des monts du Lyonnais, dans le pays des pierres dorées et du Beaujolais, une autre maison d'hôtes, *La Noue*, classée « 4 CléVacances ». Avec beaucoup d'imagination et de talent, Pascale et François ont aménagé 4 suites et 4 chambres à thème, dans un ancien relais de poste du 18^e siècle. La salle de séjour, à l'ambiance coloniale, permet de se détendre et de prendre les repas. A côté, se trouvent le spa et le home cinéma. Par beau temps, Pascale Deboos sert le petit déjeuner sur la grande terrasse, dominant le jardin arboré. Une table d'hôtes est proposée sur réservation (38 € boissons et apéritif compris).

A 15 minutes du centre historique de Lyon, à Ecully, dans une maison du 19^e siècle, au milieu d'un parc d'arbres centenaires, la maison d'hôtes *Les Hautes Bruyères*, classée « 4 CléVacances », compte 2 suites et 3 chambres d'hôtes, spacieuses et décorées avec le souci du détail raffiné. La magnifique piscine extérieure est chauffée. Quand la météo le permet, le petit déjeuner peut être pris dans le superbe parc. Le plus: un parking privé dans la propriété sécurisée. A proximité, courts de tennis, golf 18 trous et casino. Karine Laurent propose aussi à Lyon, en plein centre ville, mais au calme, un appartement récemment rénové de 100 m², de deux chambres contemporaines avec leur salle de bains.

En route pour le Beaujolais des pierres dorées

Le sud du Beaujolais est une terre vivante et lumineuse, remarquable par ses villages

construits de pierre ocre jaune qui joue avec les reflets du soleil. Cette pierre donne son originalité et son charme à cette partie du Beaujolais, surnommée « la petite Toscane beaujolaise ». Classé parmi les « plus beaux villages de France », Oingt est le fleuron du Beaujolais des pierres dorées avec son ambiance médiévale préservée: ruelles pavées, maisons en pierres dorées, portes, donjon et église. De nombreux artistes et artisans ont choisi de s'y installer. Du haut du village, on jouit d'un panorama exceptionnel sur la vallée d'Azergues. Halte pour le déjeuner au restaurant *La Table de Lachassagne*, tenu, depuis trois ans, par un jeune couple. Anthony Fusco et Maeva Genolin servent un copieux et excellent menu unique à 55 €, en mentionnant l'origine des produits du terroir, pleins de saveur. Le lunch de 3 services est à 35 € (+ 5 € pour les fromages). Le Chef, âgé de 28 ans, fait partie de la nouvelle garde gastronomique beaujolaise; il vient d'obtenir, en février, une étoile Michelin.

A Fleurie, au *Domaine de la Bouronnière*, le groupement féminin des *Etoiles en Beaujolais* a établi son quartier général. Dix viticultrices — représentant chacune une appellation produite sur son domaine — se sont constituées en Groupement d'Intérêt Economique (G.I.E.). Celui-ci permet d'avoir accès, sous une structure unique (une seule commande, un seul point d'enlèvement, une seule facturation), à 10 appellations de domaine, fleurons de la production beaujolaise et bénéficiant d'une vinification à partir d'un seul cépage, le Gamay.

Autre bonne table, récemment récompensée d'une première étoile au Guide Michelin: l'*Auberge de Clochemerle* à Vaux-en-Beaujolais. Cette auberge, des années 1900, a été reprise, il y a cinq ans, par Romain Barthe et son épouse. Ce Chef, âgé de 31 ans, vient d'être auréolé d'une étoile Michelin pour la qualité de sa cui-

sine, inventive et inédite. Son épouse, Delphine, officie en salle en qualité de sommelière et présente une carte des vins riche et variée, à des prix raisonnables. 3 sortes de menus. L'auberge possède 7 chambres en demi-pension et en pension complète.

Cap, à présent, pour la maison d'hôtes *Le Clos des Sources*, classée « 5 épis ». A Ville-sur-Jarnioux, au cœur de la région du Beaujolais, dans un espace clos, une authentique bâtisse en pierres dorées, agrémentée d'une piscine, abrite quatre immenses chambres et une suite aux tonalités et à la décoration différentes, mêlant l'ancien et le contemporain. Vous serez accueilli par le maître des lieux, Daniel Roybet, personnage aux multiples facettes, et son adorable chienne!

Le vieux Lyon, classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité

La maison d'hôtes *Le Jardin d'Hiver*, classée « 4 CléVacances », est située dans le centre ville. 2 belles chambres d'hôtes ont été aménagées

dans une aile d'un grand appartement typiquement lyonnais, dont l'immeuble a été construit en 1810, à deux pas de la place Bellecour et de sa statue équestre de Louis XIV. Il est à noter que la maison d'hôtes se trouve au 3^e étage et qu'il n'y a pas d'ascenseur. Pour manger dans un authentique bouchon lyonnais, allez au restaurant *Daniel et Denise* (prénom des anciens propriétaires). La spécialité, entre toutes, du chef propriétaire, Joseph Viola, est le pâté en croûte au foie gras et ris de veau (13 € en entrée), pour lequel il a été proclamé « Champion du Monde de Pâté Croûte 2009 ». Rendez-vous incontournable d'une clientèle d'habités et d'hommes et de femmes d'affaires, ce restaurant contient deux salles décorées de nappes à carreaux rouges et blancs et de nombreuses photos de célébrités en compagnie du chef propriétaire. Service super efficace. Cuisine typiquement lyonnaise et bourgeoise de qualité. Menu de saison: 27 €. Il est prudent de réserver! Tout récemment,

Quai Saint-Vincent à Lyon



© Yannick Saumier/Rhône Tourisme

Joseph Viola a également repris le véritable bouchon lyonnais *La Machonnerie* — qui s'appelle désormais *Daniel et Denise Saint-Jean*.

Comment se rendre à Lyon?

Le moyen le plus reposant est incontestablement le TGV. Chaque jour, 6 trains directs (sans changement à Paris) partent de la gare Bruxelles Midi vers la gare Lyon Part-Dieu. Le temps de parcours est de 3h42. www.sncb-europe.com, Contact Center (7 jours/7): 070 79 79 79 (0.30 euros/min)

Josiane REGINSTER

Vue sur la vallée du Rhône du Château de Volan

© Franck Boutonnet/Rhône Tourisme



Village de Oingt

Pour plus d'informations

Comité Régional Rhône-Alpes Tourisme,

www.rhonealpes-tourisme.com

ATOUT FRANCE, ☎ 02 505 38 28, www.franceguide.com

Comité Départemental du Tourisme de la Loire,

www.loiretourisme.com

Comité Départemental du Tourisme du Rhône,

www.rhonetourisme.com

La Villa Natka

C'est en 2005 que Nathalie Colin, la maîtresse de maison, ouvre une belle demeure à la chaussée de Waterloo: la *Villa Natka*. Le célèbre styliste parisien *Daniel Hechter* a su donner à cet établissement une touche unique, à la fois glamour et intimiste, où les œuvres d'art choisies servent d'écrin à des moments gourmands.



Aux commandes des cuisines depuis l'ouverture du restaurant, le chef *Joël Cornet*, qui peaufine une cuisine à la fois classique et d'aujourd'hui, et basée sur des produits de première fraîcheur.

Un élément important de la carte: les entrées froides ou chaudes peuvent être servies en portion «dégustation». On retiendra entre autres: le saumon fumé dans la maison, tranché main à 9 € en dégustation et

17,50 € en entrée; les langoustines braisées au coulis de tomates et beurre d'herbes à 11 € et 19 €. En plat: l'incontournable sole meunière (36 €), le homard belle-vue cuit à la minute (de 25 € à 47 €), la souris d'agneau confite sauce tomate (25,60 €) ou encore le bœuf simple face moutardée (25 €). Mais aussi des salades, différentes préparations de bintjes, des pâtes. Et du lundi au vendredi, un lunch 3 services à 17 €. Les amateurs de douceurs apprécieront les desserts (de 7 € à 10 €) tous réalisés dans la maison.

Retenons aussi de belles propositions vineuses de l'Hexagone et du monde. Le service est courtois, le personnel souriant. La *Villa Natka* propose également un élégant fumoir. A l'étage, une salle d'une capacité de 60 personnes permet des réunions d'affaires ou festives. Le parking privé et le service voiturier constituent une plus value pour ce restaurant. ■

C.F.

(*Villa Natka* - 1020 chaussée de Waterloo - 1180 Bruxelles - ☎ 02.374.93.63 - www.villanatka.com - Fermé le samedi midi et le dimanche)

Master «Food Design»

Au cours des dernières années, la cuisine a évolué pour devenir une forme d'expression artistique. Les Chefs accordent leur attention non seulement aux produits, saveurs, arômes et également à l'esthétique de leur

dians passionnés par l'art, la cuisine, la gastronomie et le design, une formation de haut niveau.

Les cours académiques y accompagnent des projets et stages pratiques.



présentation. Pour répondre à cette tendance, le *Centre International de Recherche sur les Pratiques de Création (CIRPC)*, au sein de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles, commence l'année académique en proposant une toute nouvelle formation: le *Master Food Design*. Cette formation offre aux étu-

La société *Electrolux* a été choisie comme partenaire et met à disposition son espace *AEG Cooking Club* et le matériel de cuisine nécessaire aux étudiants, pour les cours pratiques; les locaux de l'Académie sont, par ailleurs, également équipés de matériel *AEG*. ■

C.F.

Pochettes Gourmandes de Dolfin

Artiste du goût, passionné de saveurs et sensations subtiles, le chocolatier *Dolfin* transforme ses emballages en petites œuvres d'art. Avec leurs motifs de carrelages à l'ancienne où s'intercalent les gravures des ingrédients, le trio de *Pochettes Gourmandes* en est une nouvelle et séduisante illustration. A l'intérieur, 12 minis



tablettes de 10 gr, exactes répliques des tablettes de 70 gr au design rétro soigné. *Pochette Terracotta*: un régal pour les amateurs de chocolat au lait avec quatre variétés, à savoir lait 38% de cacao, lait caramel, lait speculoos et lait noisette. Les amateurs de chocolat noir opteront plutôt pour la *Pochette Marron* qui réunit un quatuor intense et savoureux de chocolat noir 88% cacao, noir citron & gingembre, noir amandes et noir poivre rose. Enfin, la *Pochette Framboise* renferme un panaché des variétés chocolat noir et chocolat au lait les plus plébiscitées de *Dolfin* que sont le noir orange, noir poivre rose, lait speculoos et lait noisette. ■

L.B.

Bleu de Toi...depuis vingt ans

La petite maison bleue du 19e siècle, située dans le cœur historique de la capitale et qui pro-



pose une cuisine belge créative - *Bleu de Toi* -, séduit, depuis deux décennies, avec ses plats à la fois simples et raffinés.

Il y a vingt ans, Corine Ceulemans a décidé d'ériger les pommes de terre bintjes en plats vedette. Elles se déclinent en 17 recettes différentes.

La carte est partagée entre les spécialités de homard et les plats emblématiques d'une cuisine belge repensée, toujours animée par la passion de la qualité, le respect du goût et des produits.

Jusqu'au 15 octobre, le restaurant *Bleu de Toi* fête ses vingt ans autour d'un menu spécial de trois services à 50 € (apéritif, vins, eau et café compris). ■

C.F.

(*Bleu de Toi*: 73 rue des Alexiens - 1000 Bruxelles - ☎ 02.502.43.71)

Desserts sans lactose

La gamme de produits laitiers *Valio Zero Lactose*, garantie 100% sans lactose, est idéale pour les personnes qui digèrent mal le lait. Ils conservent le goût authentique du lait, les vitamines et minéraux et sont complètement digestes. Depuis 2007, la gamme *Valio Zero Lactose* (lait, beurre, fromage) ne cesse de s'agrandir pour permettre à toutes les personnes de pouvoir profiter des produits laitiers. En Belgique, c'est une personne

sur cinq qui digère mal le lait, voire est intolérante au lactose.

Cet automne, *Valio Zero Lactose* lance un nouveau produit: un dessert lacté sans lactose, décliné en deux saveurs: vanille et chocolat. Ces nouveaux desserts sont en vente dans les magasins *Delhaize*, *Match*, *Cora*, *Intermarché*, *Carrefour* et *Makro*. ■



(Info: www.zerolactose.be)

L.B.

Les « Origins » de Godiva

Godiva a dévoilé sa nouvelle collection de carrés de chocolat et de ganaches, baptisée « Origins » : une intense palette de sensations avec des pralines créées exclusivement à partir de quatre grands cacao d'origine unique, aussi bien pour les enrobages que pour les ganaches intérieures. Quatre pays réputés pour leurs fèves insufflent à chaque chocolat un arôme distinct, source de sensations gustatives inédites pour les connaisseurs. Aux saveurs uniques, s'ajoutent des textures délicates et crémeuses ainsi qu'un écrin aussi attractif qu'élégant.

Ganaches et Carrés « Origins » sont élaborés à partir de fèves de cacao d'exception, cultivées dans les rares régions du monde où le climat et les sols leur permettent de développer pleinement et naturellement leurs saveurs incomparables : Costa Rica, Équateur, Ouganda et Venezuela. Des ingrédients d'une pureté rare qui, associés au précieux talent des maîtres chocolatiers et au savoir-faire légendaire de Godiva, donnent un chocolat dans ce qu'il a de plus raffiné, profond, complexe et équilibré. Chaque ganache exalte au palais des saveurs intenses, tour à tour boisées, flo-

rales, sucrées, végétales... Inspirée également par la richesse culturelle des différents pays d'origine des cacaos, la collection « Origins » offre aux



connaisseurs un voyage à travers les sens en quête du meilleur chocolat. Les quatre saveurs sont : Ouganda, un chocolat noir avec 80% de cacao, aux notes de sous-bois et avec une subtile saveur fumée ; Équateur, un chocolat noir avec 71% de cacao aux arômes doux et subtils de fleurs et raisins secs ; Venezuela, un chocolat au lait avec 43% de cacao, aux accents suaves de caramel, noisette et vanille ; et Costa Rica, un chocolat au lait avec 38% de cacao, aux notes crémeuses de bois et d'olive. ■

L.B.

(www.godiva.be)

Accessoires pour le vin

Fondée en 1866 en tant que fabricant de bouchons à Bruxelles, la société Girbal a grandement évolué, son assortiment de produits s'est développé et diversifié en accessoires pour le vin, armoires à vin, installation de caves à vin. Girbal - Le Soin du Vin est devenu le principal fournisseur d'accessoires pour le vin dans le Benelux.

Au chapitre des dernières nouveautés s'inscrivent les Silicone Stoppers de Pulltex, des bouchons en silicone aux couleurs acidulées spécialement conçus pour les bouteilles de vin et de champagne. Ou encore la vasque Arena, qui est une



vasque assez grande pour contenir huit bouteilles de champagne, ou huit à neuf bouteilles de vin. Autre avantage, cette vasque en inox poli est dotée d'une double paroi; il n'y a ainsi pas de condensation qui se forme sur la paroi extérieure

et donc pas d'humidification de la table ou du nappage sur lequel elle est posée.

Girbal - Le Soin du Vin propose également un beau choix de carafes, comme les carafes à déguster Chef et Sommelier aux



silhouettes très design ; la finition en biseau assure la fonction de stop goutte renforcée par le traitement anti-goutte exclusif « drop control ». L'ergonomie des formes ou le dôme de préhension situé au fond de la carafe optimise la prise en main. Toutes les carafes sont en kwarx - un matériau qui confère résistance, brillance et transparence - et sont soufflées à la bouche. Un joint de silicone invisible, sur le fond extérieur, permet une adhérence parfaite de la carafe au support sur lequel elle est posée. ■

C.F.

(Girbal - Le Soin du Vin : 127-133 rue Van Artevelde - 1000 Bruxelles
☎ 02.511 45 60 - www.girbal.be
www.lesoinduvin.com)

Champagne Laurent-Perrier

En 1812, au cœur du vignoble champenois, un ancien tonnelier et embouteilleur s'installe à Tours-sur-Marne comme négociant en vins de Champagne.

Deux siècles plus tard, la petite entreprise de négoce est devenue l'une des plus grandes marques de champagne de renommée mondiale: Laurent-Perrier.

C'est en 1949 que Bernard de Nonancourt prend la direction de Laurent-Perrier. Incarnation de la passion, figure emblématique de la Maison, et créateur du style Laurent-Perrier, il a fait de Laurent-Perrier, en soixante ans, une marque de champagne indépendante et internationale, commercialisée dans plus de 140 pays. La personnalité de ce directeur, pionnier visionnaire, et ses valeurs personnelles ont guidé cette réussite. Depuis sa disparition, ses filles - Alexandra et Stéphanie - membres du Directoire, sont

55 crus, où le chardonnay domine (50%), complété par 35% de pinot noir et 15% de pinot meunier. Doté de notes d'agrumes et de fruits blancs, la fraîcheur reste le socle inébranlable de ce Brut vieilli trois ans en cave.

Le Demi-Sec, issu des mêmes crus que le Brut, est composé de 45% de chardonnay, 40% de pinot noir et 15% de pinot meunier. Après quelques années, le nez évolue vers des arômes de miel et de sève de pin. En bouche, ampleur et générosité dominent.

La Cuvée Rosé non millésimé, présentée dans un flacon d'inspiration de l'époque d'Henri IV, évolue d'une teinte framboise à des nuances saumonées. Le nez offre de petits fruits rouges, fraise et groseille. Des notes qui persistent en bouche.

L'Alexandra Rosé de Laurent-Perrier est systématiquement millésimé et doit son style unique à une élaboration



les garantes de ces valeurs transmises par leur père.

Ces deux siècles d'élégance, d'expérience, d'exigence et de qualité constituent le socle sur lequel s'appuie la Maison Laurent-Perrier pour continuer à développer son savoir-faire avec audace, imagination et indépendance. En cette année de bicentenaire, Laurent-Perrier a nommé Axelle Andrien à la Direction Générale de sa filiale belge.

Les champagnes commercialisés par Laurent-Perrier sont l'Ultra Brut, composé de 55% de chardonnay et 45% de pinot noir, qui offre au nez une fraîcheur cristalline, des notes de fruits blancs, une belle longueur et une sensation de pureté.

Le Brut, mariage complexe de

tout à fait originale : une macération conjointe de raisins de pinot noir et de chardonnay. Le millésime 2004 se caractérise par des notes d'agrumes confits, d'épices suaves et de roses séchées. La finesse des bulles est exquise.

La cuvée Grand Siècle est l'assemblage de vins de trois grandes années millésimées par Laurent-Perrier, issus uniquement des onze meilleurs crus à 100% et du meilleur des cépages chardonnay et pinot noir. Sa couleur est légèrement dorée, l'effervescence est très fine. Au nez, on perçoit des arômes délicats. En bouche, l'attaque est très agréable, pleine de finesse. Cette cuvée de prestige est l'art de l'assemblage poussé à son paroxysme. ■

C.F.

Les Côtes du Rhône

Expédié dans 155 pays dans le monde, les *Côtes du Rhône* pèsent un poids économique important sur le marché du vin. De Vienne à Avignon, l'appellation *Côtes du Rhône* s'étend de part et d'autre du Rhône, sur 171 communes et six départements. Ce vignoble est l'un des plus grands et des plus diversifiés de France. La surface moyenne des exploitations classées en AOC se situe entre 15 et 20 hectares. Les vins rouges représentent 91% des volumes, les rosés 6% et les blancs 3%.

sis, violette) et un potentiel de garde évident grâce à sa résistance à l'oxydation. Quant au mourvèdre, troisième des principaux cépages des vins rouges, ses tannins sont d'excellente tenue. L'intensité et la qualité de ses arômes croissent avec le vieillissement. Il dispose d'un pouvoir antioxydant, d'où son rôle dans certains vins rosés dont il prolonge la fraîcheur. Toutes AOC confondues, la Vallée du Rhône enregistre une forte augmentation des volumes de production en rosé,



© Inter-Rhône

D'un potentiel alcoolique élevé, faible en acidité et aux arômes fruités et épicés, le grenache noir est un cépage très ancien. Facteur déterminant pour le bon développement du grenache, les cailloux restituent au raisin sa chaleur emmagasinée le jour. La partie la plus au nord de la Vallée du Rhône constitue un environnement idéal pour la syrah. Cépage expressif, à végétation importante, il est cependant très sensible et sa culture s'avère délicate. La syrah apporte au vin rouge une structure tannique, charpentée mais fine, de nombreux arômes (framboise, cas-

qui ont quasiment doublé en l'espace de six campagnes. La Vallée du Rhône est ainsi devenue le troisième vignoble d'AOC rosé, derrière les leaders historiques que sont la Provence et la Loire. La Vallée du Rhône enregistre une année 2011 record à l'exportation, avec une progression de 19% en valeur et a poursuivi, cette année, son objectif de croissance. Un large éventail de vins de la Vallée du Rhône était récemment en dégustation au restaurant «Les Papilles» à Uccle. ■ C.F.

(www.vins-rhone.com)

Des pâtes au blé complet

Les produits au blé complet sont nécessaires à un bon équilibre nutritionnel et font partie d'une alimentation saine. C'est pourquoi le spécialiste des «plats préparés frais» *Como a Casa* vient d'introduire sur le marché les premiers repas cuisinés frais 100% à base de pâtes au blé complet : des lasagnes au blé complet «bolognese» et «verdure». La première se compose de légères couches de



sauce béchamel, de sauce tomate pleine de légumes mûrs au soleil et de viande de porc ; le tout saupoudré d'une fine couche de fromage râpé. La seconde offre la saveur des pâtes de blé complet avec une touche de fraîcheur conférée par des légumes méditerranéens. Un plat qui constitue aussi un bon repas végétarien. ■ L.B.

(www.comoacasa.com)

Pralines à la bière

Le chocolatier *Corné Port-Royal* vient de créer une gourmandise bien belgo-belge: la praline à base d'authentique bière belge. Le breuvage national ne se limitant pas à une



seule saveur, *Corné Port-Royal* s'est associé avec la société *John Martin*, spécialisée en bières et propriétaire de la Brasserie Timmermans. La collaboration entre ces deux

Maisons 100% belges a permis de développer quatre recettes inédites de praline à partir de bières réputées: la *Kriek*, la *Blanche Lambicus*, la *Martin's Pale Ale* et la *Bourgogne des Flandres* brune. Chaque praline évoque, par sa couleur, sa bière attitrée, à savoir respectivement: chocolat au lait et mousse rouge au goût de cerises, chocolat fondant et mousse blanche, chocolat fondant et mousse orange à l'arôme plus corsé, et chocolat au lait avec mousse brune. De nouvelles sensations gustatives proposées dans un coffret de 16 pralines (255 gr) «*Beer-Chocolate Experience*», en vente dans toutes les boutiques *Corné Port-Royal* et les tax-free shops des aéroports. ■ L.B.

(www.corneportroyal.be)

Nouveaux chocolats Valrhona

Créée en 1922, la chocolaterie française *Valrhona* complète aujourd'hui sa gamme «créations gourmandes» de deux nouveautés: *Carra méli* et *Perles Craquantes*, une tablette de chocolat au lait mariant une couverture lactée onctueuse au goût intense de caramel crémeux avec le croustillant du blé soufflé ; et *Ivoire* Framboise alliant un chocolat



blanc peu sucré aux arômes délicats de vanille, avec des éclats de framboises qui, par leur légère acidité, contrastent avec la douceur du chocolat blanc. Ces tablettes de 100g chacune sont en vente dans les épiceries fines. ■ L.B.

(www.valrhona.com)

Salon de l'Alimentation

C'est un *Salon de l'Alimentation* nouveau «look & feel» qui se tient, en ce mois d'octobre, à *Brussels Expo*. Avec son nouveau logo dynamique et une nouvelle répartition des exposants, ce Salon subit une véritable cure de rajeunissement: il est réparti sur trois nouvelles zones clairement délimitées. Dans les Palais 4, 5, 8 et le Patio, les visiteurs retrouvent le meilleur d'un trio de secteurs. Tout d'abord, le *Food Palace*, palais du goût où le visiteur trouve tout ce qui a trait à la gastronomie et, grâce à 3 théâtres culinaires, aura l'opportunité de voir des professionnels au travail, chacun dans leur domaine de prédilection. L'espace *Feel Good Planet* qui présente un aperçu des dernières tendances de la mode et

du bien-être, ainsi que de l'aménagement de la maison et du jardin.



Enfin au Patio, le *Piazza Brussels*, où l'on peut flâner entre des échoppes typiques d'un marché bruxellois. L'Autriche est le pays invité de ce Salon 2012, qui est ouvert au public, du 6 au 21 octobre, de 10h à 18h. ■ L.B.

(Info: www.salonalimentation.be)



Auberge - Restaurant

Au Repos des Chasseurs



- Cuisine franco-italienne raffinée
- Menus à 23,50 € et 41,50 €, ainsi que grand choix de plats à la carte
- Spécialités d'anguilles au vert et de gibier en saison
- Vaste et agréable terrasse, magnifiquement ensoleillée à la belle saison
- Taverne, et possibilité de déguster des tartines au fromage blanc
- Salles pour banquets, séminaires ou cocktails (jusqu'à 150 couverts)
- Hôtel *** de onze chambres et cinq flats-hôtel, en bordure de la Forêt de Soignes



11 Avenue Charle-Albert - 1170 Bruxelles (Watermael-Boitsfort)
Tél. 02 660 46 72 • Fax. 02 674 26 76 • www.repos-des-chasseurs.com
Parking aisé • Ouvert tous les jours

Découvrez la Vallée de l'Emme et son Emmentaler AOC incomparable !



 **EMMENTALER**
SWITZERLAND
L'original suisse

Jouez et gagnez un magnifique voyage à la découverte
des paysages de la Vallée de l'Emme ou un vélo Emmentaler AOC!
Parcourez les routes sinueuses de la vallée de l'Emme et découvrez
tous ses secrets sur www.emmentaler.be



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.lesfromagesdesuisse.be

