

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

31ème année - Mensuel - N° 331 - Décembre/December 2013 - Maandblad - 31ste jaargang





GUERLAIN

MON NOUVEAU PARFUM

La petite Robe noire



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	5 - 31
• Cadeaux parfumés	6 - 7 - 8
• Soins visage, corps, cheveux	10
• Les Cahiers « Beauté »	11
• Mode : Élégante pour les fêtes !	12
• Les prescriptions du bien-être	14
• Suggestions cadeaux fêtes de fin d'année	15
• Sur les Planches	16
• Les Plaisirs de la Table	18 - 20 - 33 - 34
• Flash News	22 - 30
• Expositions	24 - 25
• Chronique littéraire	26
• EEC - NATO Information	28
• Entreprises, Affaires et Finances	29
• Guides gastronomiques	32

Editorial

Décembre ! Que de termes festifs sont associés à ce dernier mois de l'année comportant trois événements majeurs que sont la Saint-Nicolas, la Noël et le réveillon du 31 décembre.

La lumière, d'abord – normal ! ce sont les journées où nous manquons le plus de clarté naturelle – : scintiller, briller, illuminer, éclairer de mille feux...

La gastronomie, ensuite, déploie ses plus beaux atours dans les boutiques spécialisées, les grandes surfaces, les restaurants, les traditionnels marchés de Noël comme les « Plaisirs d'Hiver » au cœur de Bruxelles et les guides gastronomiques : champagne, huîtres, foie gras, caviar, bûche, pralines...

A la gastronomie est liée l'élégance : blouse pailletée et perlée, col en strass, ceinture argentée, maquillage à nuance dorée, parure fantaisie ou en pierres précieuses...

Et pour offrir un cadeau de fin d'année, les idées sont infinies : coffret-cadeau, édition spéciale, limitée ou de prestige de vin ou d'alcool ; flacon collector, flacon-bijou ou flacon iconique de parfum ; spectacles théâtraux placés sous le signe de l'humour pour terminer l'année en beauté comme « La Revue » ; concerts de Noël de musique sacrée ; mais aussi évasion sous un soleil généreux ou dans un décor enneigé...

Magie, féerie, rêve : nous en avons tous besoin !

La rédaction du « The Brussels Magazine » vous adresse ses meilleurs vœux pour 2014 !

1	3	Photos de couverture : 1. et 3. Les Plaisirs d'Hiver (© Eric Danhier) / 2. la rue Devaux 4. Création Walter Van Gastel (page 22).
2	4	

40 ans de relations diplomatiques belgo-vietnamiennes

Le 11 octobre 1973, la Belgique ouvrait une ambassade à Hanoi. Quatre ans plus tard, le 11 octobre 1977, les deux pays signaient un « Accord cadre de coopération économique, industrielle et technique ». A l'occasion de ces anniversaires, deux projets ont été concrétisés à Bruxelles, dans la salle du Musée du Cinquantenaire consacrée aux arts du Vietnam. Ils ont été inaugurés en présence notamment de S.E. M. Pham Sanh Chau, Ambassadeur du Vietnam en Belgique; d'André Flahaut, Président de la Chambre des Représentants; de Didier Reynders, Ministre des Affaires étrangères et de Trang Long, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie Belgo-Vietnam. La première réalisation, intitulée « A travers l'objectif d'un collectionneur », est une petite exposition de photos anciennes sur plaques de verre provenant des archives du collectionneur Clément Huet. En 1912, Clément Huet s'installa au Vietnam où il créa, à Hanoi, une société d'import-export. Immédiatement fasciné

par la civilisation et la culture vietnamiennes, il devint un collectionneur éclairé ainsi qu'un archéologue amateur. Les photos exposées furent prises durant ses nombreux voyages à l'intérieur du pays. En 1938, après son retour définitif en Belgique, il noua d'excellents contacts avec les Musées royaux d'Art et d'Histoire. En 1952, ces derniers purent acquérir environ 3.000 objets provenant de sa collection de céramiques, de bronzes et d'artefacts vietnamiens.

« Voyage aux origines », la seconde réalisation - ayant bénéficié du soutien financier de la Chambre de Commerce et d'Industrie Belgique-Vietnam - est l'installation d'une borne informatique interactive qui permet aux visiteurs de voyager avec 25 objets des collections vietnamiennes vers leur pays d'origine. Un logiciel informatique abritant des photos et des textes à propos de statues, de temples, de sites et de campagnes de fouilles au Vietnam permet de reconstruire le contexte historique et actuel de ces 25 objets.



S.B.

(Info: ☎ 02 741 72 11 - www.mrah.be)

Les « Plaisirs d'Hiver » dans la capitale

Bel éventail de surprises et de nouveautés pour la 12^e édition des *Plaisirs d'Hiver* qui, au travers d'un parcours de deux kilomètres de long, se déploie au cœur de Bruxelles, de la *Grand-Place* au *Marché aux Poissons* en passant par *La Bourse*, *La Monnaie* et le quartier *Sainte Catherine*. Un florilège de festivités et d'animations à découvrir du 29 novembre au 5 janvier.

Sur la *Grand-Place*, parée de ses nouvelles illuminations pérennes et de faisceaux spéciaux pour le spectacle « son et lumière » de fin d'année, trône un sapin de Noël de 17 mètres de hauteur - un épicéa offert par la région wallonne et originaire de la forêt domaniale de l'*Hertogenwald* (Hautes Fagnes) - qui jouxte la traditionnelle crèche de Noël grandeur nature.

Durant toute la période des *Plaisirs d'Hiver*, de 17h30 à 23h, toutes les trente minutes, le spectacle « *Magical History City* » est présenté. Le spectacle son et lumière fait voyager le spectateur à travers l'histoire de la *Grand-Place*, la musique retrace les époques médiévale

et baroque, le bombardement de 1695, la reconstruction sous *Charles Buls* et jusqu'au 21^e siècle avec des sons bien actuels.

Aux attractions traditionnelles

comme la patinoire, la grande roue, les manèges, le toboggan, l'*Ice Monster* et les 220 chalets installés sur le parcours, des nouveautés exceptionnelles marquent cette édition 2013. Comme, entre autres, les illuminations de « g r a n d e s lampes » déployées dans la rue des Fripiers et le *Chalet Suisse*, importé par l'équipe de *Montreux Noël*, qui depuis près de deux décennies organise au bord du lac Léman un des plus beaux Marchés de Noël. Cet authentique chalet helvétique, d'une capacité de 115 places assises, est installé à côté de la patinoire et aménagé



© Eric Danhier

en espace de restauration dans lequel peuvent être dégustées des spécialités culinaires telles qu'un beau choix de fromages suisses et diverses recettes préparées à base de ces fromages,

mais aussi les vins réputés du Lavaux et du Fendant.

Ainsi que l'installation, sur la place de *La Monnaie*, d'un *Iceberg* insolite: une structure architecturale et lumineuse comportant des tunnels aux teintes louches où le spectateur est plongé en immersion dans

les glaces millénaires alors qu'elles se détachent doucement de leur continent pour fondre imperceptiblement... Grâce à des détecteurs de mouvements dissimulés à l'intérieur des structures, la présence et le comportement des visiteurs animent l'iceberg en modulant la lumière et les sons produits

par les arches.

Enfin, pour améliorer la circulation dans les allées encombrées du *Marché aux Poissons*, de nouvelles terrasses couvertes et communes à tous les restaurants et bars ont été installées. Et afin de garantir une continuité conviviale du « *Marché de Noël* », entre *La Bourse* et la place *Sainte Catherine*, des commerçants sont également installés dans la rue De-

vaux. « Last but not least », les *Plaisirs d'Hiver* et *Numericable* ont conclu un partenariat pour répondre aux nouveaux besoins de communication, qui se concrétise par l'offre d'une connexion internet (wifi) professionnelle gratuite et fiable, sur toute l'étendue du parcours. Un total de six connectivités filaires à haut débit est déployé (6 x 100 Mbps en fibre optique). Pour se connecter à ce wifi gratuit, rien de plus simple! Sur la page d'accueil, le visiteur trouve les informations utiles sur les *Plaisirs d'Hiver*, la programmation, les rendez-vous à ne pas manquer, etc.

M.V.D.

(Info : www.plaisirsdhiver.be)

Le Musée Fin-de-Siècle Museum

Quatre ans après l'ouverture du *Musée Magritte Museum*, les *Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique* inaugurent, en ce début du mois de décembre, le *Musée Fin-de-Siècle Museum* - qui en est la deuxième étape - permettant de se plonger dans la splendeur des années 1900, grâce à une collection exceptionnelle d'oeuvres d'artistes belges (*James Ensor*, *Fernand Khnopff*, *Léon Spilliaert*, *Victor Horta*, *Henry van de Velde*, *Philippe Wolfers*, ...) et étrangers (*Paul Gauguin*, *Auguste Rodin*, *Pierre Bonnard*, *Emile Gallé*, *Louis Majorelle*, *Alphonse Mucha*, ...).

Bruxelles était alors le carrefour créatif de l'Europe. Grâce aux *Salons des XX* (1883-1894) et de *La Libre Esthétique* (1894-1914), les artistes se rencontrèrent et réalisèrent des oeuvres et des objets d'art d'une richesse exceptionnelle. Ce dynamisme artistique est présenté à travers une scénographie engageante et moderne, des expériences multidisciplinaires et sensorielles et des nouvelles technologies.

Le public est plongé dans une atmosphère 1900 grâce à l'exposition d'un ensemble artistique varié, entre philoso-

phie et poésie, entre architecture et peinture, entre photographie et littérature... Il peut revivre cette période de changements, entre 19^e et 20^e siècles, à travers l'arrivée de nouveaux mouvements artistiques: l'impressionnisme, le réalisme, le néo-impressionnisme, le post-impressionnisme, le symbolisme. A la richesse du contenu s'ajoute la spécificité belge grâce aux artistes tels que *Jean Delville*, *Henri Evenepoel*, *Constantin Meunier*, *Emile Claus*, *Théo Van Rysselberghe*, *Félicien Rops* et *Léon Spilliaert*.

Un partenariat avec les *Musées royaux d'Art et d'Histoire*, la *Bibliothèque royale de Belgique*, *Belfius*, le *Théâtre royal de la Monnaie*, la *Cinematek*, l'*Université Libre de Bruxelles*, la *Bibliotheca Wittockiana* et la *Fondation Roi Baudouin* permet de rendre compte de la pluridisciplinarité de cette époque.

De plus, la mise en dépôt par la *Région de Bruxelles-Capitale* de l'extraordinaire collection *Gillion Crowet* constitue un des points forts du nouveau *Musée Fin-de-Siècle Museum*.

S.B.

(Musée Fin-de-Siècle Museum: 3 rue de la Régence - 1000 Bruxelles)

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

Du 4 décembre 2013 au 26 janvier 2014

La Revue 2014

María del Río
Bernard Lefrançq
Pierre Pigeolet
Anne Chantraine
Angélique Leleux
Manon Hanseeuw
Kylian Campbell
Frédéric Celini
Marc De Roy
Maïté Van Deursen
et Olivier Laurent

Mise en scène :
Bernard Lefrançq
et David Michels

Décors : Francesco Deleo
Lumières : Laurent Comiant

Chorégraphies : Alexandra Verbeure

Réalisation musicale :
Bernard Wrinçq

Costumes : Ludwig Moreau
et Fabienne Miessen

www.trg.be
02 512 04 07

du mardi au samedi de 11h à 18h
Galerie du Roi, 32 à 1000 Bruxelles



Cadeaux parfumés

Nouvelle parure nomade pour le parfum *Habit Rouge* de **Guerlain**. Un collector racé en cuir rouge qui joue le contraste du cuir brut et du logo embossé. Figure indémodable de l'élégance masculine à la française, *Habit Rouge* a été créé en 1965 ; il est le premier oriental pour homme et est assurément intemporel. Il dévoile un cœur épicé et boisé, nuancé par des notes de néroli et de jasmin ; en fond, les notes de cuir et bois de oud s'épanouissent dans la douceur de la vanille et de patchouli.



Le parfum féminin pour her **Narciso Rodriguez** – un chypre musqué – fête, cette année, ses dix ans d'existence. Pour l'occasion, il est disponible dans un flacon, toujours décliné dans les tons noir et rose, mais d'une plus grande contenance (100 ml). Le jus lui reste intact et associe un cœur de musc à des facettes florales et boisées.



Fragrance noble et sensuelle, *J'Adore L'Or* de **Dior** est une composition hautement concentrée mariant l'éclat de fleurs délicates (rose et jasmin de Grasse) à la volupté de notes orientales. Un bouquet floral voluptueux proposé, en édition de prestige pour ces fêtes de fin d'année, dans l'émblématique flacon-amphore réalisé en cristal Baccarat, d'une contenance de 40 ml et dont le haut col est enserré de fins joncs dorés.



Interprétation fraîche et éclatante de la fragrance *Dahlia Noir* de **Givenchy**, l'*Eau Dahlia Noir* présente en note de tête un accord cristallin de cédrat et de néroli, un cœur de pétales de rose, et en note de fond un soupçon de patchouli mêlé à des effluves de cèdre et de musc.



Coffret-cadeau **Tom Ford Beauty** contenant un flacon 50 ml d'Eau de Toilette *Tom Ford for Men* et un baume après-rasage... Une fragrance classique caractérisée par un départ hespéridé et vert, par un accord boisé cuiré et de cèdre-patchouli.

Evocation de tissus et broderies de l'Europe de l'Est et du style baroque sur le magnifique flacon collector *Eau du Soir* de **Sisley**. Fragrance aux effluves fleuries chyprées, elle est proposée, en édition limitée pour Noël, dans un flacon-bijou de couleur émeraude, décoré de feuilles d'acanthé ciselées or.



Ces éditions limitées et féériques de la célèbre *Flowerbomb* de **Viktor & Rolf** sont proposées pour célébrer les fêtes de fin d'année. Deux éditions Swarovski pour ce flacon iconique renfermant 100 ml d'Eau de Parfum : une émulsion équilibrée de thé et de bergamote, complétée d'accords de jasmin, d'orchidée, de freesia et de rose, sublimée de patchouli. En exclusivité chez Parfuma.



Pour fêter les dix ans d'existence de sa fragrance *Colonia Assoluta*, **Acqua di Parma** propose cette édition spéciale « vélo », ce dernier exprimant – en Italie notamment – les nouvelles valeurs de la vie contemporaine. Des rayons de vélo sont gravés sur le flacon de cette Eau de Cologne. Une composition olfactive de douze ingrédients naturels qui s'ouvre sur une fraîcheur de bergamote et d'orange rouge ; son cœur est un bouquet de fleur d'orange, jasmin, lavande, et sa note de fond est un mélange de bois nobles.



Symphonie d'ingrédients précieux montrant une nouvelle facette du lilas pour cette nouvelle Eau de Parfum **Trussardi**, baptisée *Trussardi My Name*. Une fragrance féminine caractérisée par une note de tête associant violettes blanches et héliotrope, un cœur fait de lilas et d'anthurium, et un sillage final mêlant musc, ambre séchée et vanille.

Inspirée de l'énergie du Zen, la nouvelle édition limitée *Zen Gold Elixir* de **Shiseido** est une Eau de Parfum Absolue hautement concentrée, un élixir puissant aux notes évocatrices d'ambre floral. Cette fragrance dévoile des effluves de fleurs délicates, comme le jasmin sambac et le magnolia, et l'association vanille-patchouli-ambre tisse un sortilège qui captive tous les sens.



Oriental moderne, l'Eau de Parfum *Coco Noir* de **Chanel** est maintenant aussi disponible en vaporisateur petit format (35 ml). Cette fragrance lumineuse dévoile progressivement ses facettes: envolée fusante portée par la bergamote, cœur floral composé de rose et feuille de géranium, et sillage oriental mariant patchouli et fève tonka.



Giorgio Armani propose une nouveauté dans la collection des parfums *Armani/Privé*: *Rose d'Arabie «L'Or du Désert»*. Divine essence des magiciens de l'Orient, *Rose d'Arabie* incarne la sensualité: épicée d'éclats de safran au départ, la rose de Damas choisit le patchouli et des bois sombres pour s'épanouir en cœur et s'abandonne en fond aux voluptés de l'ambre. Dans « *L'Or du Désert* », la version originale de *Rose d'Arabie* se complète de paillettes d'or pur, laissant sur la peau, lors du parfumage, un subtil voile d'or.

L'Eau de Parfum *Omnia Crystalline* de **Bvlgari** allie dans une harmonie parfaite douceur et robustesse, pureté et sensualité, eaux cristallines et limpidité de la roche. Une partition olfactive qui vibre au rythme de la fleur de lotus associée à la mandarine en note de tête; concrète d'iris et héliotrope pour une note de cœur veloutée et poudrée; et en finale, une note enveloppante composée de bois de santal blanc, de benjoin et de muscs.



Nouveau parfum **Gucci** pour homme, *Gucci Made to Measure* est construit à l'image du costume fait sur mesure et fait écho à la sophistication. Bergamote, fleur d'oranger, lavande et graines d'anis composent sa note de tête. Son cœur est éclectique, somptueusement épicé et d'une belle texture, alliant noix de muscade, nénuphar, baie de genièvre, prune et cannelle. Sa note de fond mêle ciste labdanum, patchouli, cuir et ambre.



Hommage aux femmes indomptables, aux facettes multiples et changeantes que ce parfum *Flower In The Air* de **Kenzo**: un kaléidoscope de quatre tonalités de roses – boutons de rose, absolu de rose de mai, infusion de rose, oxyde rose – enrichi de magnolia et de gardénia, ainsi que de framboise et de baie rose.



Ces deux parfums **James Bond 007** sont disponibles, depuis cet automne, en Belgique. Des fragrances masculines, synonymes de virilité, de séduction et de confiance en soi. D'une part, le boisé aromatique *James Bond 007*, une fragrance classique agrémentée d'une touche fraîche d'accents toniques, de vétiver et de bois de santal. D'autre part, *James Bond Quantum*: une fragrance qui incarne la dualité chaud-froid. Elle s'ouvre sur des notes de baies de genièvre, avec un soupçon de bergamote qui imprime une touche énergisante d'agrumes, suivie d'accents profondément boisés comme celle du bois de santal.

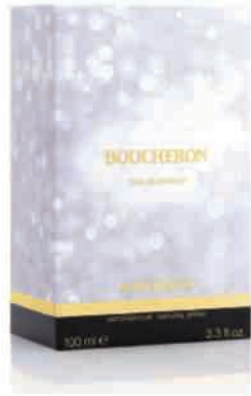


Cadeaux parfumés



La *Petite Robe Noire* de **L** Guerlain, en version Eau de Toilette, et son écrin spécial fête. Un somptueux bouquet de fleurs fraîches – rose, jasmin, fleur d'oranger – rehaussé de délicieuses notes fruitées – cerise, pomme, cassis – rafraîchies de pétillantes notes vertes ; et en finale un sillage d'ambre et de muscs blancs.

Cette Eau de Parfum *Rêve* de **Van Cleef & Arpels** est une fragrance raffinée par sa transparence. Son cœur révèle l'osmanthus enjoué, presque miellé, et le lys majestueux. Pour offrir plus de facettes à la composition parfumée, son envolée captive immédiatement grâce à la présence de poire et de néroli. Les accents chaleureux du bois de santal et de l'ambre rythment son sillage mystérieux.



Pour célébrer les fêtes de fin d'année et ses vingt ans d'activité dans le monde de la parfumerie, **Bouche-Ron** présente cette édition spéciale d'Eau de Parfum pour femme... Une sorte de conte d'hiver. Un floral charnel, tout en sensualité et en lumière qui éclot sur des notes de mandarine et de fleur d'oranger ; son cœur est un bouquet voluptueux de fleurs blanches ; et en finale, la vanille s'habille de reflets d'ambre et de santal.



Burberry propose, en édition limitée, une version fête de son parfum féminin *Burberry Body*. Le flacon emblématique en verre multi-facettes est orné d'un dégradé bronze et or et le parfum est rebaptisé *Body Gold*. Cette Eau de Parfum fait la part belle aux notes sensuelles d'absinthe verte, de rose et de cachemire.



Flacons polis précieux pour l'Eau de Parfum féminine *The One* et l'Eau de Toilette masculine *The One for Men* de **Dolce & Gabbana** en cette période de fêtes!

Flacon gold pour *The One* qui est un cocktail de notes florales s'ouvrant sur de pétillantes notes de tête de mandarine, de bergamote, de lychee et de pêche ; en son cœur, du lys blanc, du jasmin, du muguet et un soupçon de prune ; sa note de fond est boisée de muscs, de vétiver et de vanille.

Flacon platinum pour *The One for Men*, un cocktail de notes orientales épicées ; un trio gourmand pamplemousse-coriandre-basilic introduit les notes de cœur de cardamome, de gingembre et de fleur d'oranger ; et le sillage final fait place au bois de cèdre, l'ambre gris et le tabac.



Déclinaison plus moderne et intense du parfum masculin *Legend* de **Montblanc**, cette Eau de Toilette *Legend Intense* se veut plus relevée et plus chaude. L'accord fougère primitif est bousculé par un duo impertinent de senteurs de cardamome et de pepperwood, à la fois frais et boisé.

A l'occasion de ses 150 ans, **Bourjois** renoue avec sa tradition de parfumeur et propose une collection de quatre nouvelles fragrances pétillantes et surprenantes, déclinées en version Eau de Parfum et traduisant quatre styles. *Glamour Chic*, une composition fleurie poudrée orientale où s'associent la figue, l'ylang ylang, un bouquet de jasmin, rose, fleur d'oranger et tubéreuse, et une note de fond de santal et vanille. *Glamour Excessive*, un oriental musqué envoûtant et très sensuel, aux notes surprenantes de coco, freesia, cardamome, iris, pivoine, patchouli, vanille, santal et musc. *Glamour Fantasy*, une fragrance chyprée fruitée au sillage capiteux ; une senteur qui s'ouvre sur une facette gourmande de cerise et macaron framboise, suivie d'un cœur floral de jasmin, freesia, rose ponctué de fraise ; et un fond d'ambre, musc, patchouli et réglisse. Enfin, *Glamour Lovely* qui est un hymne à la rose, un parfum tendre et plein de vivacité où la rose s'épanouit avec la fraîcheur du jasmin et perdure dans un sillage musqué enveloppant.



Glamour Lovely qui est un hymne à la rose, un parfum tendre et plein de vivacité où la rose s'épanouit avec la fraîcheur du jasmin et perdure dans un sillage musqué enveloppant.

Editions limitées 2013 chez **Thierry Mugler** pour les deux fragrances féminines iconiques *Angel* et *Alien*, dont le flacon se voit orné d'un bracelet-manchette inédit. L'Eau de Parfum *Angel* au sillage oriental-gourmand conditionnée dans son étoile à cinq branches se complète d'un bijou en métal argenté.



Alors que l'Eau de Parfum *Alien*, mystérieuse et sensuelle, voit son flacon de verre facetté couler améthyste enrichi d'un bracelet en métal doré. Ces vaporisateurs existent en 30 et 60 ml et sont ressourçables.





Redonner vie à votre peau.

Reconstruire votre force intérieure,
pour une peau plus lisse et
sans imperfections.

Les rayons UV, la sécheresse, la pollution, le stress - ces facteurs du quotidien provoquent des problèmes de peau récurrents tels que des pores visibles, des petits boutons, une peau rêche et des signes de desquamation. Pour stopper ce cercle infernal de problèmes cutanés, votre peau doit être renforcée, elle nécessite plus de résistance.

Avec le Complexe PhytoResist* développé par Shiseido, et la Technologie Mémoire de Forme Cellulaire, les cellules** sont super hydratées ce qui garantit à la peau une texture pleine, belle et rebondie. Renforcée de l'intérieur, votre peau offre une apparence toujours plus forte, plus belle... une peau prête à tout.

Résultats prouvés:

Les pores deviennent instantanément moins visibles.***La peau est lisse et plus éclatante.*** Après 4 semaines, 93% des utilisatrices ont constaté une amélioration de la texture de leur peau.****96% des utilisatrices constatent que leur peau n'a jamais été aussi belle.****

IBUKI

Emulsion Hydratante Lissante

NOUVEAU



*test in vitro **cellules de surface ***Testé par 110 utilisatrices. Résultats basés sur auto-évaluations.
****Testé par 104 utilisatrices. Résultats basés sur auto-évaluations.

SHISEIDO

www.shiseido.com



Stop aux taches de pigmentation sur le visage...



Un soin innovant qui corrige visiblement les taches d'hyperpigmentation liées à l'âge, unifie et raffermi la peau, est ce que propose Nivea avec son *Soin Correcteur Anti-Taches Vital Multi Active Anti-Age*. Un soin, spécialement adapté aux peaux matures, qui contient deux ingrédients puissants : le lumicinol actif et l'extrait de soja. Le premier contrecarre le dysfonctionnement de la production de mélanine dû au vieillissement ; il régule la production de mélanine à la source pour rééquilibrer la pigmentation de la peau. L'extrait naturel de soja, utilisé en médecine traditionnelle chinoise, est hautement concentré en protéines et booste la production de collagène de la peau.

Ce nouveau soin Nivea s'applique quotidiennement en complément du soin de jour sur l'ensemble du visage, ou pour une application plus ciblée, sur les taches de pigmentation.



Véritable soin molletonné pour le corps...

Il y a deux ans, Bio-Beauté by Nuxe revisitait le « cold cream » – cédrat hautement nutritif et protecteur – dans une version naturelle certifiée bio et où l'huile minérale était remplacée par de l'huile d'amande douce bio. Le développement d'une gamme de produits « haute nutrition », pour le confort des peaux sensibles et sèches à très sèches, en suivit. Comportant une crème pour le visage, une pour les mains, un lait pour le corps et un pain surgras corps, cette gamme s'etoffe maintenant d'un *Baume Haute Nutrition Anti-Tiraillements* pour le corps. Sa formule, enrichie en huile d'amande douce bio, en beurre de karité bio, en cire d'abeille bio et en eau de rose bio, nourrit intensément, apaise des tiraillements pendant 24h et protège les peaux sensibles. Son parfum 100% naturel aux notes de fleur d'amandier et d'amande douce, évoque sur la peau un doux souvenir d'enfance. Disponible en pharmacie.



Une peau parfaite au pixel près...

La gamme *Sublimist* de L'Oréal Paris est une nouvelle génération de soins visage pour une peau parfaite au quotidien. Les deux ingrédients majeurs entrant dans la composition des produits sont la molécule LR 2412 et un complexe végétal (la perline-P) pour adoucir la surface de l'épiderme et en améliorer son renouvellement ainsi que contrôler les rougeurs. La gamme *Sublimist* est composée de quatre produits complémentaires : un sérum correcteur qui lisse le grain de peau, resserre les pores et active l'éclat de la peau ; un soin hydratant correcteur pour un toucher de peau soyeux ; une touche magique floutante pour « effacer » les imperfections visibles et les irrégularités instantanément ; et une *BB crème 5en1* perfectrice instantanée qui hydrate, corrige les rougeurs, diminue la visibilité des pores, et unifie et illumine le teint.

Soin précieux pour des lèvres magnifiées...

La gamme anti-âge « Le Soin Noir » de Givenchy se complète d'un *Soin Noir Rituel Lèvres*. Il associe deux gestes beauté : un gommage d'une douceur extrême et un baume régénérant, gorgé de sève noire concentrée d'algue vitale. Pour qu'au fil des jours, les lèvres soient plus lisses, plus denses, bien repulpées.



D'une texture blanche translucide, le soin gommage est une combinaison de micro-grains de sucre qui exfolient tout en douceur et d'un agent apaisant qui apporte confort aux lèvres. A utiliser 2 fois par semaine, par massages légers circulaires sur les lèvres humides.

Quant au baume, profondément réparateur, sa texture noire se métamorphose sur les lèvres en un voile de brillance. Il est formulé à base de sève noire concentrée d'algue vitale qui reconstruit le réseau de collagène, d'acide hyaluronique pour repulper et hydrater les lèvres, ainsi que d'un dérivé de vitamine E pour assurer une protection anti-radicalaire au quotidien. Disponibles chez Ici Paris XL.

Spécial pour Homme...

Parce que la beauté est aussi une affaire d'hommes, Maria Galland a créé *901 Fluide Vital*, un soin douceur au masculin pour un coup de frais express chaque matin. Un fluide léger et onctueux SPF 15 qui prend soin de la peau grâce à ses actifs bien sélectionnés : huile de sésame et vitamine E pour une hydratation intense, une bonne protection contre les UV et les radicaux libres ; l'aloé vera, le sodium PCA et un extrait de camomille aux propriétés apaisantes pour offrir à la peau le plein de vitalité et de fraîcheur. Le soin parfait au masculin, qui pénètre instantanément sans briller.



Volume et légèreté pour les cheveux fins...

Les cheveux fins manquent de tenue et leur manque d'épaisseur les rend vulnérables, difficiles à mettre en forme lors du coiffage. *Kérastase* présente une nouvelle gamme de soins capillaires – *Volumifique* – à effet épaississant, qui agissent sur l'intérieur et l'extérieur de la fibre capillaire pour une re-matérialisation de la chevelure. Ils apportent du volume en profondeur et tout en légèreté grâce à des textures allégées en corps gras associées à des actifs volumateurs spécifiques, dont le « système ampliflex » associant cellulose et polymère cationique qui illumine les zones vulnérables de la cuticule, pour donner du relief des racines aux pointes. Avec pour résultat, des racines rehaussées, la structure de la chevelure redessinée et son volume modulable à souhait. Quatre soins *Volumifique* sont proposés : un bain lavant ; une gelée qui est un soin traitant léger pour créer du volume ; pour texturiser, une mousse légère amplifiant la chevelure d'un effet naturel et un spray rehaussant la racine du cheveu pour une chevelure galbée. Produits disponibles chez les coiffeurs agréés *Kérastase*.



Une poitrine plus pulpeuse et séduisante...

Avec son soin *Bust Phytoserum*, *Talika* enchante les femmes qui souhaitent gagner une taille de bonnet sans avoir recours aux artifices d'un soutien-gorge magique ou de passer par la chirurgie esthétique. Ce soin allie le meilleur de la science et de la nature pour donner à la poitrine volume et rondeur. Un sérum effet « push-up naturel » formulé à base de guggul – un extrait végétal utilisé en médecine ayurvédique – qui booste volume et fermeté des seins, de l'acide hyaluronique pour une hydratation renforcée et un complexe de phyto-actifs volumateurs associant mangoustan, coing et biofroment d'algue verte pour améliorer l'élasticité de la peau et le maintien de la poitrine. Auxquels s'ajoutent encore un peptide d'origine naturelle renforçant la fermeté et le tonus du buste, des sucres d'avoine pour un effet tenseur immédiat, des huiles de rose et de framboise pour leur pouvoir nourrissant, et du marron d'Inde pour stimuler la microcirculation. Disponible en pharmacie.



Un soin précision regard...

Avec sa nouvelle ligne anti-âge, la marque *Lierac* répond au problème du vieillissement cutané. Ce sont des soins anti-glycoxydation globale qui stoppent les effets du temps à la source pour magnifier la beauté du visage. Dans cette gamme s'inscrit *Magnificence Yeux*, un soin anti-âge ciblé (les 40+) qui réactive la jeunesse du regard et corrige efficacement poches et cernes. Sa texture lissante et onctueuse, formulée sans parabène, est surdosée en D-Glyox (complexe éliminant les glycotoxines et réactivant le métabolisme cellulaire) et enrichie en vigne rouge drainante. Une formule qui résorbe efficacement les poches et les cernes, corrige et estompe les rides, raffermi le contour de l'oeil et en finale éclaire et sublime le regard. Disponible en pharmacie.



LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Les fastes de l'or, des nacres et des roses se déploient sur les yeux, les lèvres et le teint chez Dior avec le maquillage fête Diorific « Golden Winter ». Dont ce précieux boîtier renfermant une poudre pour éclairer les pommettes de minuscules particules de nacre et se poudrer d'or. Cette Poudre Compacte Illuminatrice Parfumée, déclinée en versions « rose d'or » (photo) et « perle d'or », parfume également la peau de délicates notes de J'Adore.

Et pour sublimer la bouche d'un velouté exquis et d'une intensité flamboyante, le rouge à lèvres fêtiche de Dior – Diorific – voit ses pigments boostés en reflets mats métallisés. En édition limitée pour la collection « Golden Winter », il opte pour les couleurs rouge rubis (photo), beige givré, bois de rose, or rose, brun framboise et fuchsia intense.



Complice indispensable des soirées festives que cette palette collector pour les yeux Crazy Paris de Guerlain. Dans cet écrian laqué noir extra plat se logent un large miroir panoramique illuminé de lettres rose électrique, deux applicateurs à double embout pour une mise en beauté facile du regard. Côté produits, on trouve à gauche deux « liners » poudre mats, noir et gris, à utiliser secs ou mouillés, et à droite quatre nuances d'ombres à paupières veloutées ou irisées : un cuivre, un beige, un blanc et un rose profond; des tons à utiliser seuls ou mélangés entre eux, et à appliquer humides ou secs, pour un maquillage des paupières « à la carte », glamour et crazy!

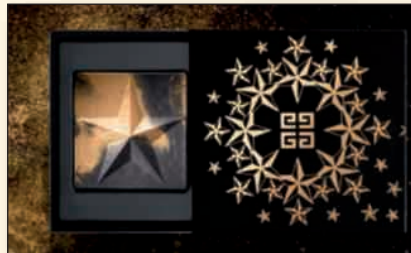


Pour clôturer l'année de son 150e anniversaire, Bourjois propose un maquillage féérique avec une nouvelle collection d'ombres à paupières – Color Edition 24h –, la version 2013 de l'icône « boîte ronde » de la marque.

Une ombre à paupières à la texture crème-poudre, fine et soyeuse, véritable

concentré de lumière qui illumine le regard d'un vibrant fini métallisé smoky eye, dont la couleur intense persiste 24h. Six teintes sont proposées: argent, or, rose glacé, bleu profond (photo), kaki et brun prune.

Toujours pour magnifier le regard, une autre nouveauté Bourjois est la Mascara Volume Séduction : un duo « mascara volume et recourbe-cils » qui permet un maquillage pro en toute simplicité, avec pour résultat un effet volume x 10 tout en légèreté. La technique est simple: on place le « nœud recourbe-cils » à la racine des cils, puis avec la brosse du mascara les cils sont maquillés vers le haut en les plaquant sur le recourbe-cils. Ils prennent ainsi du volume, sont parfaitement recourbés, étirés et bien séparés, prêts pour jouer la séduction pendant 24h...



Le maquillage de Noël signé Givenchy - « Ondulations Précieuses » - fait référence à l'or, à sa puissance, sa subtilité et son éclat. Le produit phare de cette collection est cette ombre à paupières aux variations infinies. Ondulations d'Orest une constellation d'effets sublimes. Pressée et cuite pour une meilleure tenue et une belle légèreté, mais sans talc, cette poudre permet l'utilisation des couleurs séparément ou en mélange dosé selon l'envie. Le noir et l'or fusionnent dans un bronze dense et profond. Ils peuvent aussi créer le contraste et jouer de leurs ondulations précieuses. La teinte or réveille la paupière mobile. Le noir appliqué sous l'oeil ou à la racine des cils intensifie le regard. La nuance dorée peut aussi être posée sur le haut des pommettes pour les illuminer. Disponible chez Ici Paris XL.



La collection « Old Hollywood » de Bobbi Brown célèbre les paillettes et le glamour des stars américaines les plus emblématiques du cinéma. Disponible en édition limitée, cette Old Hollywood Eye Palette compacte est composée de neuf ombres à paupières pour magnifier les yeux avec des couleurs allant de tons argentés pailletés à de subtiles tonalités dorées métalliques, en passant par des nuances de chocolat. Disponible à Bruxelles chez Bobbi Brown et Smets.



Lumière féérique sur le visage avec la collection maquillage « Happy Holidays » de Lancôme, dans laquelle s'inscrivent ces quatre Ombres Hypnôse Dazzling alliant, dans une texture mousse waterproof, une couleur pure, un effet pailleté intense et un résultat longue tenue sur les paupières. Le pinceau applicateur permet de varier les effets à l'infini, du voile de couleur le plus fin au smoky eye le plus soutenu. Quatre teintes métallisées sont disponibles: « diamant argenté » pour des yeux scintillants, « émeraude » pour un regard spectaculaire, « quartz taupe » pour un look sophistiqué (photo) et « saphir noir » pour un parfait smoky.

Nouvelle collection de quatre ombres à paupières solo chez Sisley : les Phyto-Ombre Glow soyeuses et aériennes, qui captent la lumière et la diffusent dans un halo nacré. Des ombres-lingots renfermant 75% de nacres et un micro booster pour créer des reflets multi-dimensionnels argentés, de lumière perlée, d'or ou d'ambre. Elles s'utilisent en aplat sur la paupière mobile, combinées entre elles pour un maquillage très personnel, et aussi en touche de lumière sous l'arcade sourcilière, ou simplement en eyeliner.



Regard vaporeux, lèvres et ongles s'accordant sur des nuances éblouissantes et se distinguant par des textures mates et brillantes, le maquillage « Eccentrico » de Giorgio Armani met le teint en lumière par un mélange acidulé de blushs légers. La palette star Eccentrico est cet écrian laqué rouge qui révèle une harmonie de quatre blushs multi-compactés aux poudres micronisées, dont la texture légère fond sur la peau. Les quatre teintes, balayées simultanément au pinceau, fusionnent et créent un blush universel, frais et sophistiqué.



Elegante

POUR LES FÊTES !



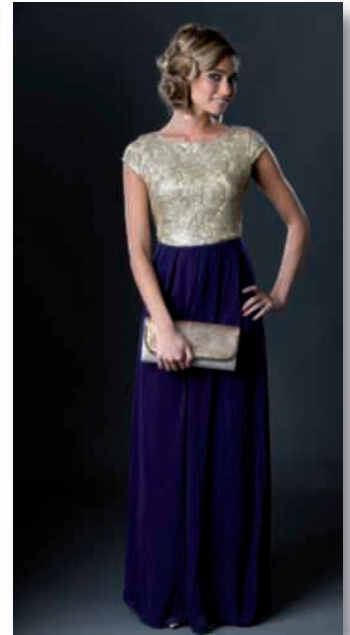
Jupe droite, chemisier sans col à longues manches et veste-cardigan en bouclettes sans col et décorée d'une grosse fleur (Damart)



Combinaison de couleur bleu-mauve avec manches papillons, rehaussée à la taille d'une ceinture argentée (Caroline Biss Inizio)



Col en strass pour égayer l'encolure d'une robe ou d'une blouse (Gigue)



Robe de soirée alliant une jupe légère en mousseline bleue et un dessus pailleté et perlé de couleur dorée, avec pochette assortie (Anne-Sophie /Smartshopping)



Robe droite ornée de clous sur un côté pour créer un léger effet drapé (Giovane)



Robe « nougare » en dentelle gris chiné et noir, avec manches 3/4 (Pauline B.)



Robe en shantung très près du corps, avec volumineux drapés (Natan)



Robe crayon en crêpe de laine et cuir, sans manches, complétée d'un sac « dolly » biomatériau en cuir santiago (Gérard Darel)

La beauté à l'accent Français depuis 1863

BOURJOIS
— PARIS —

NOUVEAU

Fond de teint

HAPPY LIGHT


UNIFICATION NATURELLE
ET FINI LUMINEUX

INNOVATION FORMULE
PIGMENTS TRANSLUCIDES
pour capturer
puis renvoyer la lumière

SUBLIMEZ
VOTRE TEINT
SOUS TOUTES
LES LUMIÈRES



HYDRATATION 8H

www.bourjois.com 

Corriger les imperfections d'une peau jeune

Problèmes de peau résultant d'une vie stressante, d'un manque de sommeil, de perturbations hormonales, d'un déséquilibre alimentaire,.... Aucune jeune femme ne niera ne pas en avoir connus ! Mais changer de vie pour changer de peau n'est pas facile, c'est pourquoi *Shiseido* a développé



Ibuki, une ligne de soins visage pour celles qui veulent stopper le cercle infernal des problèmes cutanés. Le mot japonais *Ibuki* fait référence à une forme de force intérieure, une ressource ancrée

profondément qui peut supporter l'adversité pour ressortir encore plus forte et plus belle. Spécialement dédiée à la peau des femmes de 25-35 ans, la ligne de soins *Ibuki* développe la résistance de la peau aux UV, à la sécheresse et au stress quotidien en lui délivrant une hydratation longue durée. Elle se compose de 7 produits: un nettoyant doux, un nettoyant purifiant qui exfolie légèrement, une lotion adoucissante concentrée qui optimise les effets des soins appliqués, une émulsion hydratante lissante, une crème hydratante lissante, une émulsion hydratante protectrice SPF 15 et un soin spécial pour le contour des yeux. Tous sont formulés à base du complexe «*PhytoResist*» qui minimise la contraction des cellules, contrôle l'épaisseur de l'excès de cellules à la surface de la peau et stimule la production de nouvelles cellules au niveau de la membrane basale. ■

Le lotus en mousse nettoyant

Nouvelle arrivée dans la gamme de soins *Kenzo*: le *Lotus en Mousse Nettoyant*. Une mousse blanche immaculée, pour nettoyer, apaiser et laisser la peau du visage toute douce, et dont les actifs travaillent de concert pour faire disparaître fond de teint et toute impureté incrustée dans l'épiderme. Ce produit *Kenzo* contient,



d'une part, de l'essence végétale active de Lotus blanc, issue à 100% du végétal et qui concentre le pouvoir apaisant et anti-oxydant du lotus blanc et protège la peau. D'autre part, de l'huile de cameline qui maintient le film hydro-lipidique de la peau pour l'aider à la préserver du dessèchement... Le tout sur une note parfumée de lotus blanc. En vente chez Ici Paris XL et à l'Inno. ■

Une huile multi-usages...

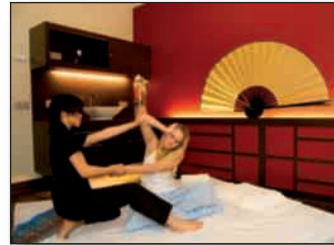
Femme pressée ne disposant que de quelques minutes, le matin, pour s'embellir le visage, le corps, la chevelure... *Nuxe* lui dédie son *Huile Prodigieuse*. C'est une huile sèche composée à près de 98% d'ingrédients d'origine naturelle; elle est formulée à base de six huiles végétales précieuses (macadamia, noisette, bourrache, amande douce, camélia, millepertuis) et de vitamine E pour, en un seul geste, pouvoir nourrir, réparer et



adoucir la peau et les cheveux. Et les parfumer d'une fragrance florale aux notes de rose, muguet et lys blanc. L'*Huile Prodigieuse* multi-usages, multi-fonctions, pour le visage, le corps et les cheveux se décline pour ces fêtes de fin d'année en une édition très parisienne avec le dessin de la Tour Eiffel et la mention «*Love from Paris*» en décor sur le flacon. Disponible en pharmacie. ■

Le tour du monde du bien-être à Genvat

Retrouver le meilleur des soins d'Asie et d'Europe dans un même lieu est possible au *Martin's Spa Bodywhealth*, installé sur le toit du Château du Lac à Genvat.



Dans un cadre raffiné, empreint de sérénité propice à la détente, on trouve un spa, des thermes et un fitness club. Deux spécialistes initiées aux différentes approches thérapeutiques proposent des programmes «à la carte» afin de répondre aux besoins de chacun et permettant de voyager entre les différents soins d'ici et d'ailleurs...

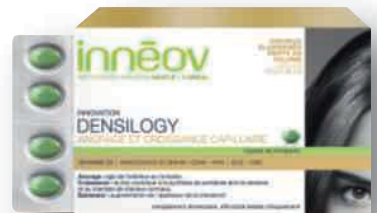
Comme, par exemples, le massage aux *Fleurs du Dr Bach*

pour retrouver de l'énergie et rassurer sur le plan émotionnel, les soins classiques (massage pré- et post-natal, soin courbature du dos, soin jambes légères, drainage énergétique,...), mais aussi le *Kundalini Back Massage* (Inde) qui agit sur le système nerveux et la colonne vertébrale, les thérapies *Aryuvédiques* (Inde) avec différents massages selon les zones tels le *Nadiabyangham*, un massage artériel indiqué en cas de mauvaise circulation, fatigue et problèmes rhumatismaux, le *Neerabyangham* stimulant la circulation lymphatique et le *Padabyangham*, un massage des pieds qui stimule l'éveil de l'énergie vitale. Ou encore le *Chi Nei Tsang* (Chine) indiqué pour des problèmes de digestion, de stress et de fatigue chronique et le *Nuad Thaen Boran* (Thaïlande), massage traditionnel thaïlandais agissant notamment sur le système musculaire et osseux. ■

(Château du Lac: 87 avenue du Lac - 1332 Genvat - ☎ 02.655 74 66)

Un beau volume capillaire

Nous avons en moyenne 120.000 cheveux sur la tête et leur durée de vie est environ de trois ans, selon un cycle déterminé par l'activité du bulbe: la phase de croissance pendant laquelle le bulbe est actif et le cheveu pousse à une vitesse de 1 cm par mois; et la phase de dormance quand le bulbe cesse de synthétiser du cheveu et que ce dernier ne pousse plus puis tombe. Au plus profond de l'hypoderme, le cheveu est ancré dans une membrane vitale qui protège le bulbe, centre de production du cheveu durant la phase de croissance. Pour maintenir un beau volume capillaire il faut donc agir lors de la phase



de croissance.

La marque *Innéov* a mis au point *Densilogy*, un complexe nutritionnel capillaire à base de vitamine D, oméga 3 et zinc, pour agir de l'intérieur sur le bulbe et maintenir l'ancrage et la croissance des cheveux. *Densilogy* est un complément alimentaire disponible en pharmacie. ■

Nouveaux baumes pour les lèvres

Deux nouveaux baumes multipropriétés, enrichis en vitamines, sont proposés par *Labello*: les baumes *Vitamin Shake*. En leur coeur, un cocktail d'ingrédients vitaminés grâce à la présence de deux fruits exotiques: la canneberge et la baie d'acai, riches en vitamines C et E et provitamine B5. La texture de ces baumes est



marbrée, soigne et protège les lèvres, et de plus leur apporte une touche colorée: rose pour le *Labello Cranberry & Framboise*, et rouge pour le *Labello Baie d'acai & Pomme Sauvage*. Ces baumes *Vitamin Shake* protègent aussi les lèvres des rayons UVA et UVB grâce à un indice SPF 10. ■

L.BERTHU

Suggestions cadeaux fêtes de fin d'année



Design tout en finesse pour ces lunettes **Alain Afflelou**, issues de la collection « *Alhambra* ». Une collection composée de dix modèles et de 2 coloris en acétate et en métal. Et qui fait référence à l'univers de l'Alhambra, ses jardins et ses palais luxuriants avec des décorations d'arabesques et de céramique reprises sur les montures.

Montres « *Vanitas* » pour femme de **Versace**: mouvement quartz, boîtier en plaqué or rose, lunette gravée d'une vague grecque et cadran émaillé avec motif baroque en relief, parsemé de clous ou de diamants, ainsi que la célèbre *Médusa* de la marque.



La société **emporia Telecom** lance le téléphone mobile intelligent *emporiaConnect* combiné au service *emporiaME*. L'appareil est élégant, simple à utiliser et fait pour rompre l'isolement des seniors et rapprocher les générations. En effet, il permet à tout utilisateur de smartphone d'aider à distance un senior disposant de ce téléphone *emporiaConnect* via une application gratuite. Disponible en exclusivité dans les boutiques Belgacom.



Modèle de sac « *B-Lite Fresh Foto* » de **Samsonite**, spécialement conçu pour la protection des appareils photo et de leurs accessoires : un bagage léger et résistant, comportant de nombreuses poches de rangement.



Association d'élégants coloris pour cette écharpe « *Place 31* » de la collection **Olivier Strelli**, de 70 cm x 180 cm et réalisée en 100% laine.



Bagues « *Mini Sweetie* » en or rose de **Gianfranco Bigli** : l'une est sertie de diamants bruns ; l'autre combine le quartz rutile et la nacre ; et la troisième est une combinaison de quartz fumé, de nacre, de diamants bruns et de rhodium noir.

Robuste, sobre et élégant, ce chronographe monopoussoir « *A One Chrono 50* », créé par **Denis Van Esser** (Hasselt) pour fêter les trois décennies de son entreprise dans le monde de la bijouterie-horlogerie. Un chronographe exclusivement disponible en acier avec cadran noir et bracelet en cuir de sanglier, et dont le mouvement a été fabriqué par la Manufacture La Joux-Perret SA. (www.vanesser.net)



Deux modèles issus de la collection sacs « *Le Plage de Noël* » de **Longchamp**. Le « *Petit Chat* » au look malicieux, taillé dans une fourrure d'agneau rose fluo contrastant avec le noir et agrémenté de détails enchanteurs : yeux espiègles aux longs cils, fines moustaches brodées, nez en cristal **Swarovski** et noeud papillon. Et plus classique ou vintage : le « *Plage Tapisserie* » ; chaque sac est unique puisque fabriqué à partir de tapisseries colorées chinées dans les marchés, et avec finitions en cuir de vachette naturelle et pièces métalliques en laiton vieilli.

Bracelet, en or et émail, issu de la collection « *Glorious Firebird* » de **Freywille**, sur lequel l'oiseau légendaire des pays slaves – le phénix – et son plumage sont finement dessinés. Disponible dans les boutiques bruxelloises **Freywille Louise et Sablon**.



Boutons de manchette **Gucci** en argent : version carrée avec motif de mors de cheval ; les versions rondes sont décorées du motif des G entrelacés aux couleurs vives ou contrastées, toutes deux émaillées à la main.



Savant équilibre entre formes géométriques et arrondies pour cette bague et ces boucles d'oreilles « *Diva* » de **Bulgari**, en or et où le design stylisé d'une délicate corolle tridimensionnelle est sublimé par un lumineux pavage de diamants formant de gracieux bouquets.



Des créations **Messika**. Bracelet « *Rock and Move* » en or et proposé en version simple, demipavé ou pavé dans sa totalité ainsi que la bague « *Gatsby* » avec ses multi-barrettes et superbes diamants. Simples ou démultipliées, ces barrettes jouent avec la lumière et leurs infinies nuances.

Bracelet « *Premiers Liens* » de **Chaumet**, en or rose, or jaune et or blanc ; des liens pavés de diamants.



La « *Beard Trimmer 9000* » de **Philips** est une tondeuse pour la barbe avec un guidage lumineux pour un rasage parfait et la liberté de donner à la barbe exactement le style souhaité. Son élément de rasage double face est comparable à celui du *Philips StyleShaver* ; la grande tondeuse convient pour tracer des lignes droites sur le visage et le cou, tandis que la tondeuse de précision est idéale pour les zones plus difficiles d'accès comme les alentours des lèvres et du nez. Cette tondeuse laser est dotée de 17 possibilités de réglages pour une sélection facile de la longueur souhaitée.



Théâtre Royal des Galeries

« *La Revue* » : un rendez-vous de longue date entre le Théâtre des Galeries et le public, pour terminer l'année en beauté et entamer la nouvelle dans la bonne humeur!

Une tradition unique en son genre dans laquelle toute l'énergie d'une troupe est mobilisée pour amener le brin de folie et de fantaisie qui rend l'hiver moins rigoureux...



© Fabrice Gardin

« *La Revue* » pose un regard savoureux sur les événements de l'année écoulée.

La mécanique de cette rétrospective aux accents glamour s'articule autour d'une quarantaine de numéros (sketchs, danses, medley...) qui se succèdent à un rythme soutenu. Humour, ironie, autodérision, imitation, glamour, chanson et danse, sont les éléments incontournables de ce spectacle festif dont le but est d'inviter le public à se détendre, à rire et à se moquer de nos gouvernants. « *La Revue* » est un spectacle convivial, au rythme vif et enlevé, où la scénographie intègre

un écran géant qui autorise l'insertion d'images vidéo.

« *La Revue 2014* » est mise en scène par Bernard Lefrancq et David Michels; les textes sont de Angélique Leleux, Olivier Laurent, Alex Vizorek, Ludwig Moreau et Bernard Lefrancq. Les décors sont signés Francesco Deleo; Alexandra Verbeure a créé les chorégraphies; la réalisation musicale est de

Bernard Wrincq. Ludwig Moreau et Fabienne Miessen ont réalisé les costumes.

Et la troupe qui mène cette « *Revue 2014* » se compose de Maria del Rio, Bernard Lefrancq, Marc De Roy, Angélique Leleux, Pierre Pigeolet, Manon Hanseeuw, Anne Chantaine, Maïté Van Deursen, Frédéric Celini, Kylian Campbell et un nouveau venu: l'humoriste et imitateur Olivier Laurent, qui mélange subtilement l'humour, l'ambiance, l'émotion et une performance vocale absolue.

« *La Revue 2014* » est présentée jusqu'au 26 janvier.

(Info : ☎ 02. 512 04 07)

Théâtre de la Place des Martyrs

Du 12 au 31 décembre, présentation de « *Tailleur pour dames* », une pièce de Georges Feydeau mise en scène par Victor Scheffer, et jouée par Sylvie Perederjew, Justine Plume, Claudie Rion, Elisabeth Wautier, Gau-

thier de Fauconval, Cédric Lombard, Nicolas Mispelaere et Michael Parys.

Pour le Docteur Moulineaux, récemment marié, la vie semble facile, jusqu'à ce bal de l'opéra... Il n'a pas dormi chez lui et son épouse exige des explications. Un ami vient lui demander un service. Et si cet ami devenait son alibi? De quiproquos en mensonges, Moulineaux est emporté dans un tourbillon d'événements qu'il ne maîtrise pas vraiment.

« *Tailleur pour dames* » est un moment inoubliable de comédie où quiproquos et rebondissements sont légion... Un chef-d'oeuvre d'humour et de voltige.

(Info : ☎ 02. 223 32 08)



Centre Culturel d'Auderghem

Du 9 au 14 décembre, c'est « *Le chien des Baskerville* » qui y est à l'affiche. Une pièce de Sir Arthur Conan Doyle, adaptée par Jean Marcillac et mise en scène par Jean-Luc Revol.

La famille des Baskerville est maudite. Selon la légende, chaque héritier de cette vieille famille est promis à une mort terrible, dévoré par un chien monstrueux et fantomatique.

Sir Charles Baskerville a vécu dans la crainte obsessionnelle d'une légende familiale dans laquelle un chien fantôme pourchassait ses aïeux à mort. Or, si son récent décès semble naturel, l'abominable expression d'effroi qui tord le visage de Sir Charles est alarmante. Bien plus inquiétantes encore, des empreintes de pattes appartenant à un immense chien de chasse sont très visibles autour du corps!

Alors que le nouvel héritier, Sir Henry Baskerville, s'apprête à emménager à Baskerville Hall, Sherlock Holmes est engagé pour enquêter sur ce mystère, il ne croit guère à la légende, il accepte pourtant de rencontrer



Sir Henry, dernier rejeton de la famille Baskerville, qui vient de s'installer dans la demeure ancestrale... Les événements se précipitent dans une spirale incontrôlable. L'esprit de déduction le plus brillant du siècle aura-t-il rencontré son égal?

La pièce est interprétée par Olivier Minne (photo), entouré de neuf autres comédiens.

(Info : ☎ 02.660 03 03)

Théâtre Royal du Parc

« *La dame de chez Maxim* » de Georges Feydeau, dans une mise en scène de Miriam Yousef, y est présentée jusqu'au 21 décembre, et sera également reprise le dernier jour de l'an.

« *La dame de chez Maxim* » évoque d'emblée l'image des robes à froufrous, des portes qui claquent et des quiproquos les plus truculents. C'est un tourbillon haletant et irrésistible dans lequel le rire naît du fantasque et explose dans le cauchemar.

danseuse au Moulin Rouge. Petypon touche par la profondeur de son impuissance. Victime d'une cascade de quiproquos qui prend très vite l'allure d'un cauchemar éthylique, Petypon perd tout contrôle, se débat et s'enfoncé dans les sables mouvants avec pour seule dignité la grâce de sa stupéfaction. L'épreuve, qui naîtra de l'irruption dans l'histoire de la Môme Crevette, passera par la confrontation de Petypon à ses propres démons.



© Isabelle De Beir

Le Docteur Lucien Petypon n'est pas un noceur mais, entraîné par son ami Mongicourt, il fait la bombe jusqu'au petit matin et à midi il dort encore. Au réveil, il découvre dans sa chambre une jeune femme en déshabillé, la Môme Crevette,

La pièce est interprétée notamment par Stéphane Fenocchi, Julie Duroisin, Anne-Pascale Clairembourg, John Dobrynine, Nicolas Ossowski, Nicole Olivier.

(Info : ☎ 02.505 30 30)

Mimy VD.

neuhaus

Créateur chocolatier

BRUSSELS 1857

Offrez l'Elégance



www.neuhaus.be

S. Pellegrino célèbre l'opéra

Dans le cadre de son projet «*Italian Talents*», la marque d'eau italienne *S.Pellegrino* propose une bouteille, en édition limitée, à l'effigie de l'un des plus grands ténors que l'Italie ait connus et figure emblématique de l'opéra: *Luciano Pavarotti* (1935 - 2007).

En Belgique, on trouve cette bouteille, au format d'un litre et de 50 cl, dans les meilleurs établissements de l'horeca où l'eau minérale *S.Pellegrino* est reprise à la carte des boissons.

L.B.



Petrossian s'installe à Bruxelles

C'est en 1920 que les deux frères *Petrossian*, d'origine arménienne, s'installent à Paris et y font découvrir le caviar. Ils fondent la société *Caviar Petrossian* - qui est devenue aujourd'hui le premier acheteur et importateur de caviar au monde - et ouvre une boutique au boulevard de La Tour Maubourg, qui deviendra le temple parisien du caviar, mais où seront également commercialisées d'autres spécialités comme le saumon et autres poissons fumés, du tamara et aussi des zakouskis importés de Russie.

Après la disparition des fondateurs, le groupe familial poursuit avec succès le développement de la marque *Petrossian*, devenue une référence de la qualité dans le domaine de la gastronomie de luxe. De nouvelles activités de restauration seront

développées aux Etats Unis et en France, tandis que des boutiques s'ouvrent aux quatre coins du monde. Après New York, Las Vegas, Los Angeles, Sao Paulo et Dubaï, c'est au tour de Bruxelles d'accueillir la société *Petrossian*.

La 12e boutique *Petrossian* est installée à Uccle depuis cet automne; son ouverture s'inscrit dans la stratégie de développement international de la société. La direction de cette *Boutique Petrossian* Bruxelles est confiée à Dimitri Bourrigault, qui a dirigé le restaurant et la boutique *Petrossian* à New York et a été formé, durant une décennie, à la Maison mère à Paris.

C.F.

(*Petrossian* Bruxelles: 418 rue Vanderkindere à 1180 Bruxelles ☎ 02 344 39 90 - www.petrossian.be)



Les biscuits sont de la fête...

La Maison *Delacre* présente, à l'occasion de cette fin d'année, trois nouvelles boîtes en édition limitée, vendues dans les grandes surfaces.

La *Sweet Pleasure*, une boîte en métal déclinée dans les tons orange et violet et décorée d'un ruban, qui contient dix variétés de biscuits: *Marquissette*, *Biarritz*, *Cigarette Russe*, *Délichoc au chocolat noir et chocolat au lait*, *Caracas*, *Suprême*, *Brazil*, *Coeur Blanc* et *Nordica*.

La *Special Moments* renferme 300 grs de biscuits *Metropolitan* recouverts de chocolat noir intense et chocolat au lait. Et enfin, l'édition *Créations Chocolat* (200 grs) reprend un assortiment de trois biscuits: le *Coeur Blanc* (sablé cacaoté enrobé d'une



coque de chocolat blanc), le *Carré Croustillant* (gaufrette au chocolat au lait), et le *Dôme Truffé*, un biscuit croquant recouvert d'un fourrage intense dans une fine robe de chocolat noir onctueux. Une création 100% belge.

L.B.

Absolut Vodka

Dans la lignée de ses précédentes créations en terme de design et avec l'objectif d'exprimer l'esprit créatif et la qualité de sa vodka suédoise, *Absolut Vodka* marque cette fin d'année avec *Absolut Originality*. Il s'agit d'une édition limitée pour laquelle la bouteille est légèrement colorée d'une coulée bleue. Ceci

est obtenu par l'ajout d'une goutte de bleu de cobalt dans le verre de la bouteille au cours de sa fabrication, plus exactement lorsqu'il entre dans le four à 1.600 °C. A cette température la couleur est invisible, c'est lors de la phase de refroidissement que le bleu apparaît. Chaque bouteille bénéficie d'un design unique.

C.F.



Grand Marnier à Paris

Accord suave entre des cognacs soigneusement sélectionnés et des extraits d'écorce d'orange amère à la saveur exotique, la liqueur *Grand Marnier* se déguste pure sur glace, en cocktails ou en longs drinks.

Chaque année, une édition spéciale est proposée, dans le cadre des fêtes de fin d'année, et pour 2013 la symbolique choisie est «91 Boulevard Haussmann», l'adresse où se situe



la Maison *Grand Marnier* en plein Paris, non loin de l'Opéra Garnier et à quelques pas des grands théâtres.

La bouteille se pare d'un rouge glossy, couleur iconique de la marque, et est décorée d'une étiquette en forme de plaque de rue avec l'adresse: *Grand Marnier*, 91 Boulevard Haussmann. De délicates lignes blanches dessinent en vue panoramique le profil de la ville lumière.

C.F.

(www.grand-marnier.com)



Chocolat au marc de Champagne

Chez *Corné Port-Royal*, la star incontestée de ces fêtes de fin d'année est ce palet rond au chocolat fondant fourré d'une onctueuse crème au marc de Champagne, et décoré de traits dorés réalisés au pinceau. Ces palets sont disponibles au poids et aussi proposés dans une boîte royale rehaussée d'un beau noeud et contenant seize pièces.

Autre spécialité «fêtes» présentée par *Corné Port-Royal*: un coffret carré renfermant seize pralines traditionnelles.


L.B.

(www.corneportroyal.com)

Deux grands noms de la gastronomie belge, Bart De Pooter, chef du restaurant « De Pastorale », et Pascal Devalkeneer, chef du restaurant « Le Chalet de la Forêt », ont à nouveau mis le Gruyère AOP suisse à l'honneur en concoctant deux recettes aussi succulentes qu'originales. Le Gruyère AOP suisse vous donne rendez-vous sur www.gruyere.be pour découvrir toutes les dates de la tournée des chefs et participer à notre concours "La recette mystère" qui vous permettra peut-être de gagner un dîner gastronomique pour quatre personnes.

Dentelle de pain d'épices et sa mousseline de carotte, neige de **Gruyère d'alpage AOP**



 **Préparation : 20 min**
Cuisson : 20 min

Dentelle de pain d'épices

Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 pain d'épices artisanal ou maison de 450 gr

Mettre le pain d'épices au réfrigérateur, le trancher le plus finement possible à la trancheuse, puis le parer à l'aide d'un couteau. Déposer sur assiette et dresser les garnitures.

Mousseline de carotte

Ingrédients pour 10 personnes :

- 500 gr de carottes des sables
- 1 càc de curry Madras
- 1 càc poivre cubèbe
- 50 gr crème épaisse d'Isigny
- 1 càc de coriandre en grain
- 1 noix de beurre frais
- 1 fleur de badiane
- 100 gr fond de volaille
- 1 graine de cardamome
- Sel et poivre du moulin
- 1 clou de girofle

Laver et éplucher les carottes et les couper à la mandoline en fines rondelles. Faire revenir dans une casserole le curry et le beurre, puis ajouter les carottes émincées et toutes les épices préalablement emballées dans une étamine. Ajouter le fond de volaille et cuire 20' à couvert. Retirer les épices et mixer les carottes avec la crème, puis passer au chinois fin et rectifier l'assaisonnement. Débarrasser en pipette afin de pouvoir effectuer un beau dressage.

Neige de Gruyère d'alpage AOP

Ingrédient pour 10 personnes :

- 1 bloc de Gruyère d'alpage AOP de 200 gr


Mettre le bloc au réfrigérateur et le passer à la râpe microplane (fine) au dernier moment.

Pour le dressage terminer avec quelques pousses de schizo cress.

Délice de potimarron et chutney de mangues et figes pour accompagner **Le Gruyère AOP suisse**



Délice de potimarron

 **Préparation : 10 min**
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 40 gr de gingembre, râpé
- 1 gr de cardamome verte
- 500 gr sucre de canne
- 800 gr de jus de pamplemousse
- 2 dl de Campari
- 2 kg potimarron, pelés, en gros dés
- 18 gr de sel

Faites infuser le gingembre, les graines de cardamome, le sucre de canne et le sel dans le jus de pamplemousse et le Campari. Passez le potimarron. Assemblez le tout.

Chutney de mangues et figes

 **Préparation : 15 min**
Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 mangues dures, en dés
- 100 gr figes sèches, en quarts
- 2 échalotes, émincées
- 1 piment chili, épépiné, émincé
- 1 pointe de cumin
- 1 càc miel
- 1 dl vinaigre de vin blanc (Chardonnay)
- 1 dl vinaigre de Xérès
- 5 gr de sel

Dans une casserole à fond épais, faites mijoter la mangue avec les figes, les échalotes, le chili, le cumin, le miel, le vinaigre de vin blanc et le vinaigre de Xérès pendant 20 minutes à feu doux.



Les confits Didden

Avec leurs subtiles combinaisons des quatre saveurs fondamentales, les confits *Didden* jouent idéalement du sucré, de l'acidulé, du salé et de l'amer pour faire ressortir parfaitement les caractéristiques les plus savoureuses des préparations de caractère. Confit d'oignons, confit d'échalottes au spéculoos, confit de fruits des bois... Ces produits se déclinent en onze variétés, chacune dotée d'un caractère unique et permettant les mises en scène les plus variées. Une gamme classique qui



s'est enrichie de deux spécialités : le «*confit des 1001 nuits*» mêlant figues et dattes, le tout relevé de cannelle, qui accompagnera parfaitement le foie gras ou les viandes froides ; et le «*confit Sweet Chili*», mélange d'oignon et de poivron rouge, le tout légèrement vinaigré, idéal avec du poulet frit ou des crevettes panées ou préparées en beignet.

Les confits *Didden* sont disponibles en verrines de 150 grs dans les épicerie fines, de 220 grs dans les grandes surfaces. ■ L.B.

Disaronno habillée par Moschino

La liqueur italienne fabriquée à base d'amandes décortiquées, amandes d'abricot et épices - *Disaronno* - opte pour un nouvel habit de son flaconnage à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.

En effet, la typique bouteille rectangulaire au bouchon carré bénéficie d'un habillage exclusif réalisé par la Maison italienne *Moschino*. La bouteille «*Moschino loves Di-*



aronno» hérite de la griffe de la Maison Haute Couture et de son classique coeur rouge sur lettres noires. Les bénéfices de la vente de cette édition spéciale iront à l'aide au développement en Afrique.

Disaronno est commercialisée par le Groupe *Pernod Ricard*. ■ C.F.

Les fêtes « Au Repos des Chasseurs »

Menu de Noël (mercredi 25 décembre)

- Amuse bouche
- ★
- Les perles blanches
- ou
- Foie gras aux dés de vieux porto
- ou
- Emincé de saumon d'Ecosse garni
- ★
- Consommé aux quatre filets
- ★
- Filets de sole aux crevettes grises
- ou
- Dinde tradition farcie aux marrons
- ou
- Médallions de marcassin Grand Veneur et champignons des bois
- ★
- Assortiment de fromages transalpins
- ★
- Bûche de Noël
- prix : 49,50 p.p.
- (service et tva compris)

Menu de réveillon de la Saint Sylvestre (mardi 31 décembre)

- Bouchées gourmandes
- ★
- Bisque de homard à l'Armagnac
- ou
- Consommé mosaïque
- ★
- Le 1/2 homard en Belle Vue
- ou
- Foie gras du Périgord
- ★
- Filet de lièvre à l'ancienne, pommes aïrelles et croquettes
- ou
- Bar de ligne aux légumes croquants et sauce mousseline
- ou
- Charolais de boeuf aux bolets des pins
- ★
- Roue de fromages transalpins
- ★
- Délice de la Saint Sylvestre
- prix : 69 p.p.
- (service et tva compris)
- Soirée dansante

11 Avenue Charle-Albert - 1170 Bruxelles - ☎ 02. 660.46.72

Chocolat Valrhona

Valrhona met la République Dominicaine à l'honneur. Né

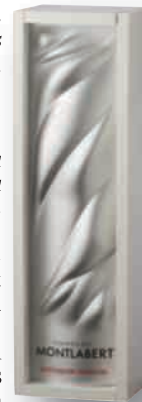
dans la plantation Loma Sotavento inaugurée en mai dernier, le nouveau *Cru Millésimé Loma Sotavento* invite à une expérience sensorielle unique. Un Chocolat de *Domaine Valrhona* est avant tout l'expression d'une plantation. Il s'agit d'un lot particulier avec un potentiel aromatique très typé. Dans la plantation de Loma Sotavento, à l'ombre de grands arbres fruitiers, dans un sol riche de soleil et de pluies, est né le Chocolat de *Domaine Loma Sotavento*.



Trois profils aromatiques sont proposés : *El Pedregal* (Venezuela) tout en équilibre révèle de belles notes de fruits secs grillés, habillées de subtiles pointes de miel et de fruits mûrs. *Ampamarkia* (Madagascar) offre une fraîcheur acidulée de fruits jaunes et des notes grillées. *Gran Couva* (Trinidad) offre une puissance cacaotée envoûtante, relevée d'arômes grillés mêlés de notes intenses de menthe séchée et d'épices fraîches. Le chocolat de *Domaine Loma Sotavento* est présenté en tablette de 70 grs. ■ D.T.

Coffret Château Montlabert

Le *Château Montlabert* à Saint-Emilion est l'une des propriétés phares des *Châteaux et Domaines Castel*, qui aujourd'hui en compte au total vingt. Assemblage de 80% de merlot et 20% de cabernet franc, le *Château Montlabert Grand Cru* présente une robe très dense ; un nez qui développe des parfums de fruits noirs, de praline et d'acajou ; et une bouche à la fois minérale, chaleureuse et opulente. Un vin rouge qui se marie très bien avec les terrines, la volaille rôtie, la côte de veau,



le carré d'agneau, l'entrecôte bordelaise, les fromages affinés et les desserts chocolatés. Pour cette fin d'année, le designer *Patrick Jouin* a créé un coffret-cadeau exclusif pour le *Château Montlabert Grand Cru*. Une réinterprétation de la caisse de vin classique avec un design moderne et dynamique : un boîtier en bois laqué blanc, avec une face sculptée en résine thermoformée traduisant l'idée d'un vin qui bouge et qui est aussi organique. ■ C.F.

«Carrément pralines»

L'éditeur belge *Renaissance du Livre* vient de sortir «*Carrément pralines. 50 recettes à la mode de Godiva*», opus élaboré par *Juliette Nothomb* - et agrémenté de ses commentaires écrits dans un style très personnel et plaisant -, qui signe ainsi sa deuxième collaboration avec

la Maison d'éditions. Les recettes simples ou plus compliquées, bien expliquées, s'adressent à tous les amoureux du chocolat et de produits de qualité.

Dans la première partie de l'ouvrage, les chefs de la célèbre marque *Godiva* vous apprendront à réaliser de vraies pralines «maison». Ensuite avec *Juliette Nothomb*, vous découvrirez comment jouer «avec» les accords et «avec» les contrastes, comment introduire des pralines directement «dans» certaines préparations, quelle praline poser «sur» vos desserts en guise de touche finale et, enfin, comment réinventer la praline à travers des desserts «à la manière de». ■ S.B.





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

« Décembre »

Un nouveau livre est toujours un bonheur à partager et lorsqu'il arrive au moment des fêtes et qu'il porte pour titre «*Décembre*», l'envie de découvrir est d'autant plus pressante... Assurément un beau cadeau de Noël pour les amateurs de lecture.

Alors, jetons un regard sur le nouveau roman - «*Décembre*» - écrit par *Fabrice Gardin* (auteur et metteur en scène) et *Frédérique Massinon* (auteur et comédienne). C'est un projet théâtral qui les a rapprochés dans l'écriture.



Frédérique Massinon et Fabrice Gardin

Dans «*Décembre*», les auteurs nous emmènent dans le petit monde de Claire et Hugo, où cohabitent d'autres personnages tantôt drôles, tantôt sérieux.

Claire est désemparée, dépassée par la vie, ses passions, ses amours, ses envies... Elle jette une bouteille à la mer.

Hugo passait par là. Il est



charmant et bienveillant, mais a un secret. Il le partagera avec Claire pour la sauver et pour aller plus loin. C'est sa façon de bouger qui, en premier, avait touché Claire. Une longue silhouette élégante aux gestes délicats empreints d'une maladresse bouleversante. Elle s'était dit : il ne marche pas, il danse. Elle l'avait ensuite étudié en détails et avait découvert qu'il se dégageait de cet étrange individu une aura saisissante qui l'avait attirée comme un aimant.

Entre eux, une multitude de faits et de gens, et pas forcément des choses qui rapprochent.

Ensemble, ils se retrouvent, un mois de décembre finissant, à la mer du Nord, les pieds dans la neige...

Le roman «*Décembre*» est paru chez *Samsa Editions*. ■

C.F.

La Corse se visite en toute saison

La nouvelle stratégie de promotion de la Corse s'appelle «*Corsica Made*». Elle a pour priorité de rapprocher le tourisme et l'agriculture, les activités principales de l'île de beauté. Il ne peut exister de tourisme durable sans les hommes qui travaillent sur leurs terres et sans une reconnaissance et une valorisation des produits locaux, des traditions et des savoir-faire. A travers la marque «*Corsica Made*», l'Agence du Tourisme de la Corse souhaite véhiculer des

La rénovation du patrimoine bâti dans les villages, et le développement du patrimoine naturel de la Corse constituent les axes essentiels de la nouvelle politique touristique de l'île.

Promouvoir la destination «*Corse*» tout au long de l'année - et plus particulièrement en dehors de la pleine saison - autour de la gastronomie régionale, la culture, le patrimoine, l'art de vivre et les activités de pleine nature est le nouveau défi lancé. Selon ses aspirations et le type



marqueurs de qualité et d'authenticité dans des secteurs aussi variés que l'agro-alimentaire, l'environnement, l'hôtellerie, la restauration, l'artisanat ou les activités de pleine nature. Un tourisme de qualité suppose obligatoirement une amélioration de l'offre d'hébergement, la structuration des filières et leur professionnalisation et une formation adaptée aux critères d'un tourisme moderne et aux exigences des clientèles ciblées.

de séjour qu'il souhaite, chacun peut choisir la meilleure saison pour découvrir la Corse: printemps fleuri chargé de parfums du maquis, automne délicieux et mer conservant la chaleur de l'été, hiver sportif avec ski de randonnée, promenades en raquettes en montagne ou randonnées pédestres en bord de mer, sur les nombreux sentiers douaniers. ■

J. R.

(Info: www.visit-corsica.com)

Décoration tendance pour un Noël magique...

Au départ *Walter Van Gastel* était fleuriste, mais au fil des ans il a considérablement développé ses activités avec d'autres produits et spécialités. Aujourd'hui dans les magasins *Van Gastel* (dix au total, situés en Flandre), on trouve toujours des arrangements floraux - réalisés aussi bien à partir de fleurs et plantes naturelles qu'artificielles - , mais également une large gamme d'accessoires pour animaux, du mobilier de jardin et aussi toute une gamme d'articles de décoration tant pour l'extérieur

que pour l'intérieur. Dans ce registre, un bel assortiment de guirlandes, de boules de Noël et d'objets de décoration pour les fêtes est proposé en cette fin d'année.

«*The Magical House of Christmas*» de *Walter Van Gastel* offre un large choix d'articles de tous les styles, de toutes les formes et de toutes les couleurs. Sans oublier de magnifiques boules de Noël thématiques, comme celles à l'effigie des Beatles, de Coca-Cola ou, plus traditionnelles, celles évoquant des personnages et paysages de neige.

(www.vangastel.be)

Des pétales de rose soyeux, doux comme du velours, figés dans le temps, ce sont des «roses stabilisées» qui peuvent être montées en bouquets ou utilisées dans des compositions florales... C'est le concept *Rosa Più*. Imaginé par une jeune femme d'affaires italienne, il implique la stabilisation de la rose, un procédé 100% naturel développé par des ingénieurs botanistes et agronomes d'Amérique du Sud. Les roses viennent de l'Equateur, ont un diamètre de corolle atteignant jusqu'à 10 cm et leurs pétales sont particulièrement épais. Chaque rose est cueillie à la main, puis immergée dans un sérum écologique non toxique qui préserve l'éclat de la fleur durant trois ans. Une rose stabilisée garde l'apparence d'une fleur fraîchement coupée en

préservant toute sa souplesse et son velouté. Elle ne demande aucun entretien; la seule contrainte est de la tenir à l'écart de l'eau, du soleil et aussi de la poussière, pour qu'elle garde toute sa beauté et son éclat.



Des compositions les plus somptueuses sont réalisées en Belgique par les artistes floraux *Stijn Simaey* et *Damien Overputte*. ■

(www.rosapiu.com)

L.B.

weekendfrance.be

dévoile les meilleurs atouts
de toutes les régions de France



Rendez-vous sur weekendfrance.be
pour retrouver les bonnes adresses et les séjours à gagner !

Vous aimez l'aventure et les découvertes ?

Rendez-vous sur weekendfrance.be et explorez les richesses de la France à travers sa diversité de paysages.

Vous préférez un séjour bien-être au coeur de la montagne ?

Rendez-vous sur weekendfrance.be et laissez-vous tenter par l'une des nombreuses pauses détente suggérées.

Vous raffolez des expériences gastronomiques ?

Rendez-vous sur weekendfrance.be pour retrouver les bonnes tables et adresses, ainsi que les séjours à gagner.

Faites votre choix et gagnez votre séjour idéal en France sur le site

weekendfrance.be



Rétrospective Henry van de Velde

Une très belle rétrospective (la première en Belgique) «*Henry van de Velde - Passion Fonction Beauté*» est consacrée à l'œuvre immense et multiple d'un grand artiste plus connu hors de Belgique qu'en Belgique. Elle se déroule aux Musées royaux d'Art et d'Histoire à Bruxelles jusqu'au 12 janvier 2014. Organisée en collaboration avec la *Klassik Stiftung Weimar* en Allemagne - ville où *van de Velde* connut ses plus grands succès -, l'exposition met l'accent sur quelques points typiquement belges. Ainsi, l'influence de *van de Velde* sur la production de cristal du *Val-Saint-Lambert* est soulignée et le bureau imaginé par l'artiste pour le roi Léopold III est présenté, pour la première fois, au public.

Créateur polyvalent, *Henry van de Velde* (1863-1957) fut à la fois designer, architecte, pédagogue et conseiller artistique. Dans toutes ses créations, il sut allier, comme nul autre, l'utilité pratique à la solidité élégante. Contemporain de *Victor Horta*, de *Paul Hankar* et de *Gustave Serrurier-Bovy*, il n'était pas uniquement un brillant artiste du courant *Art Nouveau*; son désir de beauté fonctionnelle pour tous faisait également de lui un précurseur du design, de l'art de vivre contemporain et de l'enseignement artistique moderne. Il s'était fixé pour objectif d'intégrer dans des logements confortables des objets

usuels qui soient beaux mais reproductibles et, de ce fait, non réservés à une élite.

Dans l'exposition, œuvres d'art, meubles, objets utilitaires, photos et maquettes mettent en lumière cette diversité et le flux créatif ininterrompu d'*Henry van de Velde*, pendant sa longue carrière.



Henry van de Velde débuta sa carrière en tant que peintre dans le style néo-impressionniste, mais il abandonna la peinture en 1892 pour se concentrer sur les arts appliqués. Outre l'orfèvrerie, la confection de porcelaine et la création de design de tapis et d'étoffes, *van de Velde* se consacra également à l'architec-

ture. Au tournant du siècle, il s'installa en Allemagne où il dirigea l'Institut supérieur des arts décoratifs à Weimar, qui deviendra plus tard le célèbre *Bauhaus*. En 1925, il fut nommé à l'université d'Etat de Gand où il enseigna l'architecture et les arts appliqués et, en 1933, il reçut la mission de concevoir la

à six branches en bronze argenté, présentée au salon de La Libre Esthétique en 1900. *Van de Velde* y traduit de façon sublime ses idées sur la beauté fonctionnelle et la force de la ligne abstraite. Ce n'est donc pas pour rien que les deux candélabres peuvent être admirés au début de l'exposition. Deux ans furent nécessaires à *van de Velde* entre le début du projet et sa réalisation finale. Le *Musée du Cinquantenaire* fit l'acquisition de cette paire de chandeliers pour sa section des arts décoratifs modernes.

Un livre intitulé «*Henry van de Velde - Passion Fonction Beauté*» des éditions *Lanoo* est publié à l'occasion de son 150e anniversaire. Il se veut une synthèse de son œuvre et un hommage rendu au créateur. Plusieurs spécialistes de l'œuvre de *van de Velde* ont collaboré sous la direction de la *Klassik Stiftung Weimar* et des *Musées royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles*. *bpost* célèbre également les 150 ans de la naissance d'*Henry van de Velde* avec une émission spéciale de deux timbres-poste de collection. Deux de ses œuvres d'art sont mises à l'honneur: le candélabre à six branches en bronze argenté et la chaise en noyer de sa villa «*Bloemenwerf*», située à Uccle. Le fond est un détail d'un revêtement mural fait de sa main. ■

S. BECHET

(Info: ☎ 02 741 72 11 - www.mrah.be)

Museum to Scale 1/7

Museum to Scale 1/7 ou Le musée à échelle réduite ou Le musée en miniature est une initiative de *Ronny Van de Velde*, développée comme projet artistique par *Wesley Meuris*. *Museum to Scale 1/7* s'étend sur plus de cent salles miniatures de musée à l'échelle 1/7, consacrées aux artistes et aux mouvements artistiques belges.

Après un hommage à *Marcel Duchamp* et sa boîte-en-valise dont *Museum to Scale 1/7* est la suite logique, le circuit débute avec les dessins de *Grandville* pour «*Les Voyages de Gulliver*» - livre où l'échelle joue un rôle important -, rappelant les cabinets aristocratiques, dont les murs ressemblaient à des livres d'art animés. Son œuvre illustre les débuts de l'industrie culturelle moderne. A l'instar de la maison de poupées qui reproduisait le monde, le musée en miniature est un reflet de la scène artistique. Dans l'une des salles, la présentation est tellement équilibrée que le spectateur peut contempler les œuvres en toute quiétude, tandis que dans une autre salle tout est mis en œuvre pour faire oublier le sérieux du lieu. Dans une salle suivante, les œuvres disparaissent dans les murs. C'est un instantané condensé de l'éclectisme dominant.

Des ensembles thématiques et historiques dédiés au symbolisme, au surréalisme, à la photographie, au mouvement Cobra, aux

arts abstrait et minimal conduisent aux artistes belges contemporains qui ont chacun aménagé leur salle d'œuvres originales. Les salles offrent un aperçu actualisé de l'art contemporain belge complété d'une réflexion imagée sur la culture muséale. Le thème du musée est d'ailleurs une



constante dans l'art belge, comme le démontre, entre autres, l'œuvre de *Marcel Broothaers*. Trois références historiques miniatures complètent l'installation: une «boîte-en-valise» de *Marcel Duchamp*, le «musée armoire» de *Ben Vautier* et l'«*Action Doll*» de *Wim Delvoye*.

La contemporanéité ne réside pas dans chaque création prise isolément, mais bien dans le processus d'ensemble. Le musée en

miniature est une peinture de collection en trois dimensions qui est un retour au cabinet des curiosités et à la chambre des merveilles, où le collectionneur prenait plaisir à admirer ses trophées.

Le livre qui accompagne l'exposition - visible aux *Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique*, jusqu'au 2 février 2014 - retrace les étapes d'une aventure qui fait de chaque intervention artistique la mise en boîte de l'auteur par l'artiste lui-même. A travers sa démarche, *Wesley Meuris* donne la possibilité, par la poétique de la réduction, d'embrasser cet espace singulier qu'est le musée. La succession des boîtes répond, par sa configuration, à une possible écriture de l'histoire en même temps qu'à une présence réglée par des artistes ou des curateurs, qui ramènent à un dispositif spatial unique mais pas uniforme un parcours tantôt chronologique lorsqu'il se veut rétrospectif, tantôt conceptuel lorsqu'il condense une idée; tantôt monographique, tantôt thématique; tantôt narcissique, tantôt sociologique. ■

S.B.

(Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique à Bruxelles : ☎ 02 508 32 11 - www.museumtoscale.com
Galerie Ronny et Jessy Van de Velde: Zeedijk 759/Hoek Golvenstraat - 8300 Knokke-Zoute www.ronnyvandevelde.com)

Au Botanique

Après une rétrospective à la Maison Européenne de la Photographie à Paris en 2010, c'est le *Museum du Botanique* qui met à son tour à l'honneur le parcours exceptionnel d'une des plus grandes photographes de son temps: *Jane Evelyn Atwood*. En effet, le *Museum* présente, jusqu'au 12 janvier, une exposition de ses photographies réalisées de 1976 à 2010.

Depuis plus de trente ans, *Jane Evelyn Atwood* explore la condition humaine avec un engagement qui force l'admiration. Ses univers, ce sont ceux des exclus, des oubliés, ceux que l'on ignore ou dont on se détourne, et qu'elle s'attache à rendre dans toute l'expression de leur détresse et de leur dignité.

Dans la Galerie et les Serres du *Botanique*, c'est le reportage photographique réalisé, en 2012, par Colin Delfosse, dans la région du Nord Kivu en République Démocratique du



© J.E. Atwood

Institut des Aveugles - Saint Mandé - France - 1980

Congo, qui est présenté. Une exposition également à voir jusqu'au 12 janvier prochain. ■ S.D.

(Info: ☎ 02.226 12 11 www.botanique.be)

Ramayana - Miniatures indiennes

Cette troisième exposition de l'automne aux *Musées royaux d'Art et d'Histoire du Cinquantième* rassemble - jusqu'au 18 mai 2014 - 101 miniatures indiennes appartenant au Musée national de New Delhi. Organisée dans le cadre d'europalia.india, cette exposition fait découvrir un art de la miniature dans lequel l'artiste peintre indien révèle sa maîtrise dans la façon de représenter l'homme et la nature d'une manière unique.



© MRAH

Enlèvement de Sita de Panchavati par Ravana et l'oiseau Jatayu tentant de la sauver / Style Chamba - fin 18e siècle.

Le *Ramayana*, à l'instar du *Mahabharata*, est une grande épopée hindouiste classique de l'Inde, écrit en sanscrit à l'origine. Jadis compilé par le légendaire poète Valmiki, il constitue l'un des monuments de la littérature mondiale. Il décrit, en sept livres, l'histoire du prince Rama et de son épouse Sita. A la suite d'une intrigue à la Cour, Rama, prince héritier d'Ayodhya, s'exila pendant 14 années dans la forêt en compagnie de sa femme et de son demi-frère, Lakshmana. La belle et vertueuse Sita fut enlevée par

par Ravana, le roi des démons, à dix têtes, qui habitait sur l'île de Lanka (Sri Lanka). En compagnie de son demi-frère, Rama débuta alors une quête longue et ardue à la recherche de son épouse. Après bien des aventures et des épreuves difficiles, Rama triompha de Ravana et libéra Sita avec l'aide de l'armée des singes, dirigée par le général des singes, Hanuman.

Le *Ramayana* est une histoire de courage, de fidélité, d'amitié, d'amour et de justice. Il possède une profonde signification religieuse. Les Indiens considéraient Rama comme une divinité et le vénèrent encore aujourd'hui comme une des dix incarnations du dieu hindou Vishnu, qui prit plusieurs avatars pour descendre sur terre.

Au cours des siècles, le *Ramayana* fut une source d'inspiration pour de nombreux artistes, tant en Inde que dans les pays avoisinants. Les miniatures exposées - certaines constituent de véritables bijoux - illustrent différentes scènes du *Ramayana*. Par ailleurs, elles montrent un aperçu des principales écoles artistiques s'étant inspirées du *Ramayana* entre le 16e et le 19e siècle. Chez les artistes peintres rajasthani et pahari, l'épopée faisait partie des thèmes de prédilection. Elle ne laissa pas non plus indifférents les empereurs moghols musulmans. ■ S.B.

(Info: ☎ 02 741 72 11 - www.mrah.be)

L'art du contour en Egypte

A Bruxelles, une exposition archéologique «*L'art du contour - Le dessin dans l'Égypte ancienne*» est visible jusqu'au 19 janvier 2014.

Dans l'Égypte ancienne, le dessin était, de tous les arts, le moyen d'expression incontournable, préalable à tous les autres. L'art du trait permettait de définir les contours des figures qui étaient ensuite gravées, ciselées ou peintes. Dès l'invention de l'écriture, les rôles du scribe et du dessinateur ont tendance à se confondre. Le geste de l'écrivain traçant les hiéroglyphes avec un soin souvent esthétique se rapproche de celui d'un dessinateur de figures. En outre, ils utilisent les mêmes matériaux et portent le même titre. Le dessinateur se nomme «scribe des contours» ou «scribe des formes». Comme l'indique son titre officiel, un dessinateur est avant tout un écrivain qui a été formé à l'art du trait.

d'illustrations de fables, malheureusement perdues. L'art des ostraca illustre admirablement le sens de l'observation, l'humour et l'imaginaire des dessinateurs de l'Égypte ancienne. Il démontre comment ceux-ci ont pu s'émanciper des conventions classiques de l'art égyptien qui les guidaient habituellement et créer avec une spontanéité et une liberté surprenantes.

La collection égyptienne des Musées royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles conserve de nombreux ostraca illustrés du Nouvel Empire (vers 1550-1069 avant notre ère). Parmi ses chefs-d'œuvre présentés dans l'exposition, l'ostracon satirique représentant un seigneur souris servi par un chat est une petite merveille. Tel un grand dignitaire de la Cour participant à un banquet, le seigneur souris, vêtu d'un long pagne plissé en lin blanc, tient un linge dans la main droite et



Ostracon figuré : chat et souris / calcaire peint / Nouvel Empire - vers 1250-1100 avant J.C. / achat à Louxor en 1930 / Musées royaux d'Art et d'Histoire Bruxelles, inv. E.6727

Il existe deux grandes catégories d'ostraca figurés: ceux à caractère professionnel et d'autres où l'artiste se laisse aller au plaisir de la création. Sur les premiers, le scribe des contours recopiait des motifs et pouvait éventuellement se confectionner de la sorte un carnet de modèles de référence. Il pouvait aussi s'y exercer au tracé d'une ligne ou dessiner à petite échelle une figure dans son quadrillage afin de pouvoir la reporter plus tard sur une plus grande surface.

Les ostraca satiriques étaient d'une toute autre nature. Des figures d'animaux y étaient généralement présentées dans des contextes et des attitudes propres aux humains, formant ainsi des saynètes cocasses apparaissant comme une critique de la société égyptienne. Il pourrait s'agir

respire le parfum d'une fleur de lotus. Devant lui, une table supporte une énorme oie rôtie. Un chat debout sur les pattes arrière, légèrement incliné en signe de respect, tient une longue canne dans la main gauche et rafraîchit son maître à l'aide d'un éventail à plumes, qu'il tient dans l'autre main. La structure de la scène repose sur des contrastes affirmés des rouges et des noirs. Ce type d'image relève des représentations du monde retourné, qui sont parmi les scènes les plus intrigantes du répertoire des ostraca figurés. Généralement, elles confrontent chats et souris en leur attribuant des attitudes humaines et en inversant leur hiérarchie naturelle. ■

S. BECHET

(Info: ☎ 02 741 72 11 www.mrah.be)

Marcel Mariën, le passager clandestin

par Xavier Canonne (Ed. Pandora Publishers. Ronny Van De Velde)

De tout ce que j'ai lu de lui, Xavier Canonne m'a toujours donné l'impression d'avoir tout vu, tout lu, tout entendu. Lorsqu'il aborde un personnage, il le scrute en profondeur sans utiliser ces mots inutiles colportés par des scribes, ne méritant la notion de critique d'art que sur leur carte de visite. L'auteur imagine une seconde naissance de Mariën, lorsqu'il découvre à Anvers, sa ville natale, des individualités telles que Roger Avermaete, Paul Van Ostaijen, Clément Pansaerts et sa revue dadaïste « Ça ira » ou les collages de Paul Joostens.

Son livre révèle la passion de Mariën pour les femmes callipyges. Mariën fut au départ le seul à comprendre Magritte, non seulement sa peinture, mais encore ses écrits. Dès sa première monographie, il suggère un éclairage de ses apports : L'emploi des mots associés aux objets qui permit à Magritte de résoudre par des tableaux, extrêmement

clairs et dépouillés, quelques problèmes des plus touffus du langage en est un. La création d'objets nouveaux (...), le dépaysement obtenu soit par la situation de l'objet dans un décor inaccoutumé, soit par une modifica-



tion de ses dimensions ou de sa substance.

Xavier Canonne révèle l'extraordinaire création de Mariën sur son exemplaire de «Nadja», livre phare d'André Breton. En visualisant les oeuvres diverses, souvent d'un érotisme rigoureux, nous pensons à Achille Chavée: Il n'est pas

d'abus du domaine du rêve. Dans les créations de Mariën, tout est réfléchi, il n'agit guère comme un corsaire montant à l'abordage. Xavier Canonne descèle les influences, les analyse, en arrive à nous convaincre qu'il détient la solution. Mariën adorait scandaliser, éloquent à cet égard son texte sur la catastrophe de Marcinelle ou lorsqu'il s'en prend violemment à Charlie Chaplin à propos de «Limelight», sans perdre de l'oeil son film anticlérical «L'imitation du cinéma». L'auteur de cet essai marquant précise : Sans doute Mariën fut-il, avec Nougé, celui qui exprima le plus nettement et de la façon la plus constante, le sentiment de l'absurdité et de l'inutilité de l'existence.

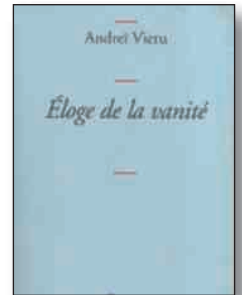
En guise de coda, utilisons l'inscription gravée sur sa tombe : «Il n'y a aucun mérite à être quoi que ce soit». (Cet ouvrage est également disponible à la boutique du Musée de la Photographie à Charleroi).

Eloge de la vanité

par Andrei Vieru (Ed. Grasset)

On nous précise que Andrei Vieru est un grand pianiste, que ses enregistrements des oeuvres de Bach sont mythiques. Soit, mais que dire alors de ceux de Glenn Gould avoisinant le génie ? Né à Bucarest, contrairement à ses illustres compatriotes Cioran ou Ionesco, Vieru n'a aucun sens de la pensée française. Tout ce qui n'est pas clair, n'est pas français écrivait Rivarol. Maniés sans panache, ses paradoxes manquent cruellement d'humour et d'audace. Eloge de la vanité? Que non ! Plutôt celle de la prétention et de l'arrivisme. Car un brin de présomption est nécessaire pour savoir se vendre, se mettre en valeur, et même pour en concevoir le désir, écrit-il sans la moindre pudeur morale. Rien n'est plus méprisable qu'un homme à vendre. Au fil des pages, on pêche des affirmations gratuites ou sans fondement : l'intellectuel parisien est avant tout un penseur politique. Cette faiblesse aurait intérêt à être développée, de même que ses allusions à Cioran, ce génie dynamiteur de la philosophie. Le filigrane de sa pensée échappe à Vieru. Nous n'avons que faire de ses avis qu'il distribue comme des caramels. L'on est outré lorsqu'il évoque avec sa maladresse, probablement congénitale, la vanité de Rostropovitch. Nous avons diné un soir avec le grand musicien à Ostende, homme simple et d'une grande drôlerie. Pour en finir, cette citation fera bondir de fureur les plus pondérés : « Dans l'écriture souvent lourde de Flaubert, on sent qu'il peine, qu'à la limite il n'y est que modérément doué, on dirait, pas plus que Cézanne ne l'est pour la peinture ».

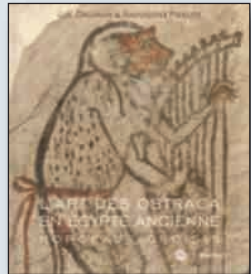
Une seule exclamation s'impose : Au fou !



L'Art des ostraca en Egypte ancienne

par Luc Delvaux et Amandine Pierot (Ed. Racine)

Que le commun des mortels ignore le sens exact de ostraca, ne constitue guère une impardonnable faille de culture générale. Les ostraca (ne prend pas de s car il en est ainsi au pluriel) sont des éclats de calcaire ou des tessons de poterie ou de vaisselle sur lesquels les Egyptiens écrivaient ou dessinaient. Plus économique que le papyrus, il remplissait un rôle éphémère dans le domaine de l'économie quotidienne ou des loisirs immédiats. Dans l'ancienne Thèbes sur la rive ouest faisant face à la ville de Louqsor, plus précisément à Gournah, face à la montagne thébaine, site de la Vallée des Rois, on a découvert un nombre impressionnant de ces oeuvres fugitives mais très soignées.



Les Musées Royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles en conservent soixante-trois. Jean Capart, notre illustre égyptologue, ne fut guère étranger à ces acquisitions. Dans la plupart des cas, il s'agit d'esquisses mais qui nous renseignent sur la vie quotidienne en Egypte ancienne en dépit d'une création improvisée mais précise et, dans certains cas, éloquente. Un calcaire peint permet de faire le lien entre l'écriture et le dessin. Certains rejoignent par des détours secrets l'art moderne, particulièrement lorsqu'il s'agit de simples croquis. Un ostracon (singulier de ostraca) peut receler les plans d'une maison avec d'étonnants soucis de détails ou des projets de paroi de tombe. La majorité des ostraca ont été découverts dans la nécropole thébaine. Les éclats de calcaire produits par le creusement des tombes étaient ramassés par des dessinateurs ou des gens désireux de faire le brouillon d'un message. Certains dessins retrouvés à Deir-el-Medineh représentent des scènes d'observation acérées, lorsqu'elles ne sont pas subtilement érotiques. Les architectes des temples se servaient d'ostraca pour élaborer des brouillons de plans ou une idée de décoration.

Ces oeuvres sont visibles dans les riches collections égyptiennes de notre Musée d'Art et d'Histoire au Cinquantenaire, à Bruxelles.

Monsieur Spleen

par Bernard Quiriny (Ed. du Seuil)

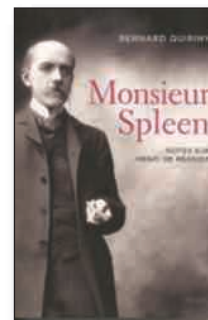
Oublié, Henri de Régnier fut un grand bonhomme des Lettres Françaises. Bernard Quiriny a le courage, car il en faut, de réhabiliter ce personnage considérable et attachant. Jadis, j'ai beaucoup lu Régnier. En 2002, je fus époustoufflé par la parution des « Cahiers Inédits » (1887-1936) de l'homme au monocle défini

de cette manière par Marcel Proust à Fernand Gregh : « Ton Régnier est merveilleux mais un peu sévère à mon gré ».

Autre titre de gloire, si j'ose dire, il fut le plus notoire cocu de la fin du XIXe siècle et du début du siècle dernier. Epoux bafoué de Marie de Hérédia, fille du poète. Elle avait hérité du sang cubain qui l'habitait, un tempérament de feu. Léon Daudet, à l'intarissable verve, n'avait pas raté son mari : « Cadavre au menton en galoche, oublié debout, sous la pluie, en habit d'académicien, par un assassin distraité ».

Bernard Quiriny apporte un élément intéressant sur les dons peu connus d'écrivain fantastique de Henri de Régnier. On ne peut qu'être fasciné par la belle Marie de Régnier, Gérard d'Houville en littérature, un des grands amours de Pierre Louÿs qui lui donna un fils, reconnu non sans une certaine no-

blesse par son mari. Très doué pour le dessin, ce fils, Pierre de Régnier signa un fort prometteur roman autobiographique « La vie de Patachon ». Quant à Marie, la liste de ses amants ne cesse d'être éloquente: Jean Binet Valmer, Jean de Tinan (certains prétendent qu'il était le père de Pierre), Jean-Louis



Vandoyer, Emile Henriot, Gabrièle d'Annunzio, Edmond Jaloux, Paul Drouot, Joe Imbert-Vier, Henry Bernstein, André Chaumeix, auxquels il convient d'ajouter les aventures d'un soir ou les expériences lesbiennes. Joli tempérament !

Henri de Régnier aimait notre pays : « Terre vivace et ingénieuse, ses

fleuves lents vont vers des mers pâles. Les grands paysages calmes et pacifiques nourrissent des villes florissantes et populeuses, dont la vie présente a le charme de se mêler au passé ».

Au fil des pages de cette biographie sensible, nous n'avons cessé de participer à l'émotion de l'auteur dans cette résurrection d'un personnage attachant, dont notre époque semble dépourvue. De tels livres devraient remplacer plus souvent les vulgarités d'usage.

Marc DANVAL

LABOX DE NOËL C'EST CADEAU POUR TOUTE LA FAMILLE

+350€
DE CADEAUX

LABOX DE NOËL, C'EST:



à.p.d. 55,90€/mois

Jusqu'au 31 décembre, chez numericable, toute nouvelle souscription à un pack Triple Play Extra et Max à.p.d. 55,90€/mois donne droit à plein de super cadeaux EXTRA: **tous les matches de la Jupiler League, 50 chaînes thématiques et la téléphonie mobile, gratuits pendant 6 mois!**

Offre disponible
en boutique, sur
www.numericable.be
ou au 02/226 52 00

numericable

EIB Group exceeds objective of Eur 20bn SME support

With the approval of the European Investment Bank's (EIB) Board of Directors at their meeting of November 19, the EIB Group's support for small and medium sized businesses (SMEs) and mid-cap companies in the European Union reaches Eur 21.2 billion for 2013, including Eur 2.85 billion from the European Investment Fund (EIF). It shows that the EIB Group remains strongly committed to the creation of jobs and growth in the European Union.

The EIB's Board of Directors has approved loans worth up to Eur 4.31 billion for the benefit of SMEs and mid-cap companies in the European Union. Of the loans approved, up to EUR 1.35 billion will go to projects in Italy and up to Eur 1.5 billion to projects in Spain.

In addition, a framework loan of Eur 125 million was approved to support public sector investment in education and training, basic infrastructure and RDI sectors aimed at job creation and fostering the knowledge economy in the Spanish region of Extremadura.

Moreover, the EIB continues to put strong emphasis on its other priority areas. In the field of research, development and innovation (RDI), the board approved loans for projects worth up to Eur 1.43 billion in order to strengthen the competitiveness of the European economy. For example, the EIB will provide Eur 50 million for a project by Kemira in Finland supporting research, development and innovation related to chemical and technical solutions for water treatment. Another project will provide Boreal with Eur 150 million to

finance product innovation in advanced polymers in Austria, Finland and Sweden.

The board also approved new loans worth up to Eur 3.42 billion to promote strategic infrastructure in Europe. Out of this, Eur 1.46 billion will go to Poland: Eur 788 million for the S7 Expressway Gdansk-Warsaw-Krakow, EUR 202 million for the S8 Expressway Warsaw-Bialystok, Eur 350 million for the extension and modernisation of electricity distribution networks, and Eur 120 million for the construction of the Lwówek-Odolanów gas pipeline.

Projects supporting resource efficiency were approved by the Board for a value of up to Eur 1.3 billion.

The Board of Directors of the European Investment Fund has approved 16 new operations through which EIF will continue supporting SMEs. These deals represent EIF commitments of Eur 285 million and are expected to leverage Eur 900 million of capital.

Council adopts the multiannual financial framework 2014-2020

The Council of the European Union has adopted the interinstitutional agreement (IIA) on budgetary discipline, on cooperation in budgetary matters and sound financial management; this agreement is aimed at facilitating the annual budgetary procedure and to complement the provisions of the MFF regulation, notably on the special instruments outside the multiannual financial framework. And also the statements forming part of the political agreement reached on the MFF at the end of June.

The MFF regulation and the IIA set out in legal terms the political agreement reached between the Council and the European Parliament on 27 June 2013. The expenditure limits for the next seven years are the same as in the European Council's conclusions of 8 February 2013, and on four issues (flexibility, review/revision, unity of the budget and own resources) the texts address the European Parliament's requests.

The formal adoption of the MFF regulation and the IIA allows the Council and the European Parliament to conclude their work on the two other parts of the MFF package, i.e. the around 70 spending programmes and the three draft legislative acts on own resources (the revenues of the European Union).

EU Nobel Peace Prize - one year on

In 2012 the European Union received the Nobel Peace Prize for advancing the causes of peace, reconciliation, democracy and human rights in Europe. The EU decided to dedicate the prize money to children who are denied the chance of growing up in peace and has used the proceeds of the Nobel Prize to help children affected by wars receive an education.

Of the approximately 75 million children who are out of school worldwide, half live in conflict areas. However, humanitarian assistance for education is severely underfunded. For this reason the European Union decided to support emergency-education projects across the globe.

The EU more than doubled the Nobel award (€ 930,000), to € 2 million. As a result, more than 28 000 children have so far benefited from the four projects selected last year. The projects focus on providing educational support and are implemented with reputed humanitarian partners of the EU: in Iraq with ACTED, in Pakistan with

UNICEF, in Colombia and Ecuador with UNHCR and in Ethiopia and the Democratic Republic of Congo with Save the Children and the Norwegian Refugee Council.

In Iraq the project allows young Syrian refugees, aged 5 to 15, to participate in supervised recreational and therapeutic activities.

To support Somali, Sudanese and

Eritrean refugees in Ethiopia, around € 500 000 has been spent on the construction of safe learning spaces, the rehabilitation of existing class-

rooms as well as the distribution of schoolbags, teacher's kits and recreation sets.

As a lasting political legacy of the Nobel Peace Prize, and as a targeted tool for education in conflict zones, the European Union will continue this initiative in the years to come.

For 2014, the European Union has again doubled the resources, allocating a further € 4 million to cover both existing and new projects, which will benefit more than 80 000 children affected by war.



On the around 70 spending programmes (covering activity areas such as research, agriculture or cohesion policy) the negotiations between the Council and the European Parliament have either been concluded or are in the process of being finalised. The objective is to formally adopt these legislative acts before the end of the year to allow their implementation as of 1 January 2014.

On the EU own resources the negotiations are still ongoing. The main legislative act on the revenue side, the own resources decision, must be approved by the member states in accordance with their respective constitutional requirements once it has been adopted by the Council (by unanimity) after having received the European Parliament's opinion. Since this process takes some time the decision is expected to enter into force retroactively, as for previous MFF periods. The other legislative acts on the revenue side are an implementing regulation and a regulation making available the different own resources.

For the MFF starting in 2021 the Commission will have to present a proposal before 1 January 2018 and examine aligning it with the political cycles of the institutions.

Healing Europe's investment crisis

Europe faces not just an on-going economic crisis, but also a crisis of investment that has potentially serious implications for future EU competitiveness and growth. That's why the EIB Economics Department brought together, last November, over 100 economists, policy makers and industry representatives to debate the causes of the crisis and the key policy responses that are needed. «Investment and investment finance in Europe: Putting Europe on a sustainable growth path» was the theme of this year's Economics Conference, held at the European Investment Bank, 13th and 14th November 2013.

The crisis has caused an extraordinary decline in investment across the European Union (EIB). Indeed, investment levels in

the EU are about 17% below their peak at the start of the crisis. EIB research shows that investment is still depressed. In some of the countries hardest hit by the crisis - like Greece, Ireland, Portugal and Spain - the decline is over 40%, and continues at pace.

Great uncertainty about Europe's future economic and policy environment was highlighted as the main driver of investment decline. But the supply of finance was also hotly debated as a critical problem, particularly for the most crisis-hit countries, and for small and medium-sized enterprises, young innovative firms, and infrastructure.

The crisis has led to financial and banking market fragmentation in the European Union along national lines, with a signifi-

cant collapse in intra-EU capital flows. This has made finance harder to find in many crisis hit countries and for those types of firms most dependent on bank loans to finance their investment, such as SMEs.

Participants on this Economics Conference agreed that well-targeted policy action is needed, addressing bottlenecks for growth and clear financing gaps. There was consensus on the need for policy interventions aimed at reopening market opportunities. Structural reforms are also needed to reallocate resources towards more productive uses. This is clear for the crisis hit countries, but is just as true for the best performers. Innovative ideas, like the creation of a German sovereign wealth fund, were discussed.

Christian FARINONE

Rapprochement des groupes Deficom et Brussels Expo

Le groupe *Deficom* est actif dans les métiers de la communication, des médias et des loisirs. Il comprend deux pôles. Le premier est «*Event & Entertainment*» qui regroupe des entreprises actives dans les salons et les événements («groupe *Fisa*») aussi bien que des entreprises de spectacle («groupe *Crazy*»). Le second pôle, «*Media & Telecom*», comprend essentiellement une participation dans *Coditel/Numericable Belux*, un opérateur de services quadruple play (télévision, téléphonie fixe, Internet et téléphonie mobile). La société *Deficom* est cotée sur Euronext. Le président et CEO du groupe *Deficom* est Monsieur *Philippe Lhomme*.

Le groupe *Brussels Expo* est le gestionnaire de plusieurs infrastructures événementielles à Bruxelles parmi lesquelles les 115.000m² de surfaces d'expositions qui constituent le Parc des Expositions de Bruxelles au Heysel, le Palais 12 qui est maintenant une salle de concert d'une capacité de 15.000 personnes, un auditorium de 2000 places, le Palais de la Bourse ou encore le Théâtre Américain.

Outre ses activités de «venue management» le groupe *Brussels Expo* organise aussi des grandes manifestations à Bruxelles telles que «Les Plaisirs d'Hiver» et «Bruxelles les Bains» et assure la promotion de nombreux spectacles et expositions.

Les groupes *Deficom* et *Brussels Expo* souhaitent rapprocher leurs activités dans le domaine de l'organisation de salons et devenir le leader en Belgique dans ce secteur.

A l'issue des opérations envisagées, le portefeuille de salons du groupe *Fisa*, la filiale de *Deficom* qui exploite aujourd'hui des salons comme *Batibouw* et *Cocoon*, sera élargi aux salons actuellement exploités par *Brussels Expo*, comme le *Salon des Vacances* et le *Salon de l'Alimentation*. L'ensemble ainsi constitué représentera, chaque année, environ 750.000 visiteurs, 2.700 exposants, 300.000 m² de surfaces d'exposition (soit l'équivalent d'une soixantaine de terrains de football) et 22 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il deviendra, de loin, le premier organisateur de salons en Bel-

gique, avec un portefeuille de salons très orientés «grand public», bien que chacun d'eux présente également un volet «salon professionnel».

Fisa restera détenu majoritairement par *Deficom*, tandis que *Brussels Expo* détient une minorité de blocage dans une des sociétés majeures du groupe. Les niveaux respectifs d'actionnariat doivent encore être définis. M. *Pierre Hermant* rejoint *Deficom* en qualité de Chief Operating Officer. Dans un premier temps, sa mission consistera à superviser et gérer le groupe *Fisa*. Il veillera en particulier à la bonne intégration des salons apportés par *Brussels Expo* et à la mise en oeuvre d'un plan général de repositionnement et de redéploiement de l'ensemble des salons, pour optimiser leur efficacité au service des exposants et des visiteurs.

M. *Geert Maes* reste, bien entendu, directeur général de *Fisa Batibouw*, qui exploite, au sein du groupe *Fisa*, le salon *Batibouw* ainsi que l'ensemble de ses produits et services dérivés.

C.F.

Nouveau vol vers Luanda

Avec ses importantes ressources pétrolières et de minerais, l'Angola est l'un des pays au monde connaissant la plus forte croissance. Jusqu'ici, la compagnie aérienne *Brussels Airlines* reliait la Belgique et la capitale angolaise deux fois par semaine. Sur base d'un nouvel accord, récemment signé entre les autorités aéronautiques belges et angolaises, *Brussels*



Airlines exploitera, dès le 26 janvier prochain, un troisième vol hebdomadaire entre l'aéroport de Bruxelles et Luanda. La capitale européenne sera alors reliée non seulement les mardi et jeudi avec l'aéroport «Quatro de Fevereiro» de Luanda, mais aussi le dimanche.

G.W.

(www.brusselsairlines.com)

Au service des entreprises bruxelloises

Après dix ans d'existence, l'Agence *Bruxelloise pour l'Entreprise* (ABE) vient d'être rebaptisée et porte désormais le nom de «*impulse.brussels*». Cette nouvelle dénomination participe à la réorientation en matière de city marketing de la région bruxelloise et donne une identité plus jeune à l'agence.

Cette institution publique - financée par le gouvernement de la Région de Bruxelles Capitale et dédiée aux entrepreneurs - est l'un des partenaires régionaux privilégiés pour toutes les entreprises bruxelloises. Elle fournit des informations utiles et des outils professionnels aux starters et aux PME, et les oriente dans des domaines tels que la création, le financement, les aides publiques, la réglementation urbanistique, les permis d'environnement et d'autres formalités. Elle encourage la compéti-

tivité des entreprises par l'innovation et l'internationalisation.

Environ trente mille entreprises et indépendants ont utilisé ses services depuis 2003, soit trois mille par an. Chaque jour, quatorze entrepreneurs appellent en moyenne le numéro d'information 1819 et seize bénéficient d'un accompagnement.

Cette institution publique soutient des projets prometteurs, ou d'importance critique, pour la Région de Bruxelles Capitale, notamment dans des domaines comme la santé et les technologies médicales, les technologies de l'information et de la communication (TIC), les technologies environnementales et dans l'éco-construction.

C. de V.

(impulse.brussels : Tour & Taxis
86C avenue du Port - bte 211
1000 Bruxelles - ☎ 02.422 00 20)

Soutien aux industries culturelles en Europe

La culture européenne, le cinéma, la télévision, la musique, la littérature, les arts du spectacle, le patrimoine et des domaines connexes bénéficieront d'un soutien renforcé au titre du nouveau programme «*Europe Créative*» de la Commission Européenne, qui a été approuvé, le mois dernier, par le Parlement Européen. Doté d'une enveloppe de 1,46 milliard d'euros, il intègre sous une même ombrelle les actions de soutien menées dans le cadre des sous-programmes «*Culture*» et «*Media*» et proposera, à partir de 2016, un nouvel instrument de garantie des prêts bancaires aux industries culturelles.

«*Media*» bénéficiera de 56% au moins du budget (818 millions d'euros), «*Cul-*

ture» de 31% et 13% iront au volet trans-sectoriel qui couvre, notamment, le soutien aux bureaux «*Europe Créative*» implantés dans chaque pays participant pour orienter les bénéficiaires potentiels. Quelque 60 millions d'euros seront affectés à la coopération politique et aux approches innovantes pour conquérir un plus vaste public et pour développer de nouveaux modèles commerciaux.

Ce programme a été adopté par le Conseil des 28 États membres de l'Union Européenne et la publication par la Commission Européenne des premiers appels à propositions «*Media*», avec une première échéance de dépôt fixée à la mi-mars, va être présentée.

C.F.

Cartes « Le Pain Quotidien »

Pour la deuxième année consécutive, *Le Pain Quotidien* offre à ses clients la possibilité d'envoyer gratuitement leurs vœux, sur carte postale et dans toute l'Europe.



Du 1er au 24 décembre, tous ses magasins disposent de cartes postales comportant des illustrations « fêtes de fin d'année ».

Lors du passage d'un client pour un petit déjeuner, un déjeuner, un goûter ou tout simplement l'achat de pain ou de viennoiseries - il peut, s'il le souhaite, prendre une carte, y écrire ses vœux ainsi que le nom et adresse du destinataire, et la déposer dans une boîte aux lettres prévue à cet effet dans le magasin. *Le Pain Quotidien* se charge de l'affranchissement de la carte et de son dépôt à la poste.

Une action qui est en parfait accord avec les principes d'authenticité et de convivialité que s'est imposé l'enseigne.

L.B.

(www.lepainquotidien.be)

Matières immatérielles

L'exposition d'art contemporain « *Matières immatérielles* », présentée à l'Espace Saint Antoine du Musée de la Vie Wallonne à Liège, réunit les œuvres de neuf artistes de renommée internationale: *Jean-Luc Herman, Costa Lefkochir, Anne Delfieu, Guy Boulay* (décédé), *Nic Joosen* (décédée), *Raoul Ubac, François Calvat, Armin Göhringer* et *Nicolas Wolkenar*.

de l'Eglise Saint Antoine. Désacralisé, le lieu met cependant en scène ce que l'art peut toucher au sacré dans cette capacité de pénétrer jusqu'à l'intime.

La scénographie s'est entièrement construite autour de la volonté d'un cheminement à travers les œuvres elles-mêmes, privilégiant l'espace ouvert qui favorise le dialogue entre les œuvres exposées et induisant la compli-



Nic. Joosen - Acier corten

Acier corten, bois, acier rouillé, tissu polyester, acrylique, gouache,... sont autant de matières utilisées par ces artistes. Près d'une centaine d'œuvres remplissent l'espace grandiose

de l'Eglise Saint Antoine. Désacralisé, le lieu met cependant en scène ce que l'art peut toucher au sacré dans cette capacité de pénétrer jusqu'à l'intime.

(Espace Saint Antoine : Rue Moray - 4000 Liège - ☎ 04. 237 90 50)

E.L.

L'art du portrait

Né à Bruxelles en août 1964, *Philippe Coppiters de Gibson* a été auteur et comédien de théâtre, il a également collaboré à des projets d'archéologie avant de s'orienter vers les beaux arts. Depuis plus de vingt ans, il jongle avec les crayons noirs, de couleurs, l'aquarelle, l'encre de Chine et la peinture.



Aux côtés du dessin et de la peinture, l'artiste travaille aussi la terre cuite et le bronze.

Aujourd'hui, il peut s'enorgueillir d'un parcours prolifique ponctué d'expositions dans divers lieux et d'une maîtrise parfaite de l'art du portrait. Croquis de visages d'enfant, de femme, d'homme, portraits de personnalités publiques, ... sa famille reste une source d'inspiration majeure. Dans bon nombre des portraits qui tracent son parcours s'exprime, au-delà des seuls traits physiques, une « épaisseur d'âme ».

Philippe Coppiters de Gibson ouvre les portes de son atelier bruxellois les 6, 7, 13 et 14 décembre, de 9h30 à 18h. Perché tout en haut d'une magnifique maison datant de 1929, chargée d'histoire et située 33 rue Emile Claus à Ixelles, cet atelier débordant de lumière est un lieu rêvé pour tout artiste.

E.L.

« Un soir à Vienne »

Aucune musique au monde ne peut se prévaloir d'un public aussi vaste que celle de la dynastie des Strauss qui, depuis 1976, enchante des centaines de millions de personnes lors du célèbre « *Concert de Nouvel An* » à Vienne.

Le spectacle « *Un soir à Vienne* » (Ein abend in Wien) proposé par *Sun Production*, au mois de janvier dans notre pays, fera ainsi rêver, pendant deux heures, en recréant cette incomparable atmosphère qui est la personnification par excellence de Vienne et de ses rois de la valse. Cet éblouissant spectacle proposera un voyage merveilleux dans le monde de l'opérette avec un hommage particulier à « *La Chauve Souris* », et dans celui des plus belles

valse, polkas, galops, csardas, mazurkas avec l'inoubliable « *Le Beau Danube Bleu* » et la traditionnelle « *Marche de Radetzky* ».



Ce spectacle sera présenté en Belgique, du 11 au 15 janvier, respectivement au *Casino d'Ostende*, à l'*Aula Magna* de Louvain-la-Neuve, au *Bozar* à Bruxelles, au *Singel* d'Anvers et au *Forum* de Liège.

S.D.

(Info: ☎ 070.660 601)

Sois Belge et tais-toi !

La 16e édition du spectacle humoristique « *Sois Belge et tais-toi* » est proposée, au théâtre Saint Michel à Etterbeek, du 5 au 22 décembre, par la Compagnie Victor. Mené par André et Baudouin Remy (père et fils), Elsa Erroyaux, Joël Riguelle, Stéphanie Coerten, Philippe Peters et Marc Lebon, ce spectacle rassemble les hommes et les femmes qui font l'actualité politique belge du moment et tourne en dérision le monde politique, notoire pourvoyeur de situations rocambolesques. Il rappelle également, avec humour, les frasques de nos têtes couronnées, qui ont assurément animé cette



© A. Trellu

année 2013. Au côté des habitués comme Elio Di Rupo, Joëlle Milquet, et autres, de nouveaux personnages entrent en scène pour cette édition 2013. Parmi eux : Maggie De Block, Pieter De Crem, Marc Wilmots, Georges Leekens et Rudi Demotte.

Pour que le spectacle soit au point au niveau musical, l'équipe a fait appel à l'auteur-compositeur et chanteur Hugues Maréchal.

A noter que début de l'année prochaine, le spectacle sera aussi à l'affiche à Wolubilis, au Centre Culturel d'Auderghem et au Centre Culturel d'Uccle.

M. VD.

La Framboise Frivole

Le nouveau spectacle de la *Framboise Frivole*, «*Delicatis-simo*», est un délire verbal et musical plus ludique et savoureux que jamais. Cette fois les deux mélomanes déjantés partent à la recherche de partitions perdues et font d'hallucinantes découvertes: certaines mélodies de maîtres de la grande musique ont refait surface dans des compositions pop. Il n'y a que *Peter Hens* et *Bart Van Caenegem* pour télescoper de la sorte Saint Saëns, les Stones ou Dalida, trafiquer les textes de jeux de mots, ou encore transformer le piano en moto. Classiques ou contemporaines, toutes les notes se mettent au diapason de leur délire. Sans compter que la technologie (I-Pad) s'est infiltrée au sein du facétieux duo. Légère et pétillante comme un bon champagne, cette Fram-

boise accompagne délicatement ces fêtes de fin d'année 2013!



Peter Hens (chant et violoncelle) et *Bart Van Caenegem* (piano, chant et manipulation I-Pad), avec la collaboration artistique de Jean-Louis Rassin-fosse, seront sur scène à Wolubilis, du 18 au 31 décembre. ■

S.D.

(Info : ☎ 02.761 60 30
www.wolubilis.be)

Guide culturel de Bruxelles

Pour son édition 2014, le *Guide culturel de Bruxelles* fait peau neuve : nouvelle présentation plus attractive, format plus pratique, chronologie pour les grands événements et détaillée par secteur, ... pour avoir une vue globale des manifestations organisées au cours de l'année dans la capitale.

Dans la première partie, le guide fait un tour d'horizon des événements programmés en 2014 et reprend, mois par mois, les principales manifestations et expositions ainsi que les festivals. La seconde partie fournit des informations plus spécifiques en matière de danse, musique, opéra, théâtre et musées. Enfin, l'ouvrage se clôture par un carnet des meilleures adresses culturelles et créatives à Bruxelles (cinémas, centres culturels, etc.).

Réalisé à l'initiative de la *Fondation pour les Arts*, en collaboration avec *VisitBrussels* et le soutien de la *Région de Bruxelles*



Capitale, le *Guide culturel de Bruxelles 2014* est trilingue (Fr-Nl-En) et disponible en librairie, dans les bureaux de tourisme, ainsi que dans divers restaurants et grands hôtels de la capitale. ■

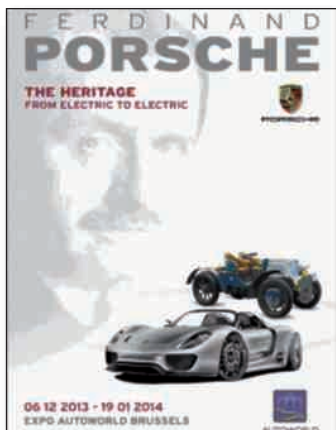
L.B.

Exposition « Porsche » à l'Autoworld

L'*Autoworld* à Bruxelles présente, jusqu'au 19 janvier, dans une mise en scène unique et originale, l'épopée *Porsche* au travers des réalisations des quatre générations de «Ferdinand» qui ont fait le succès de la marque.

En 1900, le jeune *Ferdinand Porsche*, alors âgé de 24 ans et passionné d'électricité, construisait sa première voiture chez *Lohner&C°*. C'était une voiture électrique! Directement après, il mettait au point un deuxième véhicule, hybride cette fois-ci.

Aujourd'hui, 113 ans plus tard,



c'est au tour de la marque *Porsche* de sortir un modèle hybride : la *918 Spyder*, aux performances époustouflantes.

Entre ces deux voitures, trois générations se sont succédé. Une épopée familiale extraordinaire qui a marqué plus d'un siècle d'histoire automobile et donné naissance à des voitures exceptionnelles, réputées dans le monde entier.

C'est cette histoire que l'exposition «*Ferdinand Porsche, The Heritage - from electric to electric*» retrace, mettant en scène plus de 40 véhicules. Prêtées par des collectionneurs privés

et des musées internationaux, ces voitures sont groupées sur quatre sections et dévoilent les oeuvres du Dr. Ing. Prof. *Ferdinand Porsche*, le génie créateur; de *Ferdinand Porsche* dit «Ferry», l'entrepreneur qui est la véritable âme de la marque; de *Ferdinand Porsche* dit «Butzi», le designer; et de *Ferdinand Piëch*, le compétiteur qui a hissé la marque *Porsche* sur les plus hautes marches des podiums des circuits du monde entier. ■

C.F.

(Info : ☎ 02.736 41 65
www.ferdinandporsche.be)

Ambiance hivernale à la Place des Palais

VisitBrussels propose, du 20 décembre 2013 au 9 février 2014, à la *Place des Palais* à Bruxelles, un double événement : «*Brussels Skyliner*» et «*Brussels Ice Magic*»... L'occasion de découvrir la capitale de l'Europe et ses célèbres personnages de bande dessinée sous un nouvel angle.

Le «*Brussels Skyliner*» est une tour en acier de 85 m de hauteur, équipée d'une nacelle pouvant transporter 60 personnes à une hauteur de 70 m. Par temps clair, cette expérience permet d'admirer un beau panorama de la ville, avec une vue à 12 km à la ronde. Une bande sonore commente les principaux monuments et édifices que

les passagers de la nacelle peuvent voir.

Quant à «*Brussels Ice Magic*», il emmène les visiteurs dans le monde magique des sculptures de glace. Il s'agit d'une exposition de sculptures de glace de 6 m de haut, inspirées du monde merveilleux de la bande dessinée, dans un décor constitué de bâtiments bruxellois. Les sculptures - réalisées par environ 23 artistes sculpteurs internationaux - seront isolées dans un pavillon à isolation thermique, où la température sera maintenue à -6°C, sur une surface de 1000 m². ■

M.V.D.

(Info : www.BrusselsIceMagic.be
et www.BrusselsSkyliner.be)



Oratorio de Noël

L'*Oratorio de Noël*, composé en 1734 par Jean Sébastien Bach, est une musique sacrée écrite pour être jouée dans une église. L'oeuvre est consacrée aux jours de fête que sont la Noël, le premier jour de l'année et l'Épiphanie. Ce concert *Oratorio de Noël* sera présenté le vendredi 13 décembre en soirée (19h30) en la *Cathédrale des Saints Michel & Gudule*, à Bruxelles.

L'Orchestre et le Choeur *Helicon*, placés sous la direction de *Geert Hendrix*, ainsi que les solistes *Danny Van Hoof* (soprano), *Isabelle Everarts de Velp* (alto), *Jan Caals* (ténor) et *Romain Dayez* (basse) proposeront une version courte de cet Oratorio, puisqu'ils se limiteront aux cantates 1, 2, 3 et 6. ■

L.B.

(Info : ☎ 02. 217 83 45 - 02. 219 11 70
www.cathedralestmichel.be)

Les Etoiles et « Bib Gourmand » du Michelin

Avec ses récompenses attribuées, le nouveau *Guide Michelin Belgique-Luxembourg* reflète bien la richesse de la gastronomie belge et luxembourgeoise. Une sélection de 1.796 établissements est reprise dans cette édition 2014 : 688 hôtels – dont 127 maisons d'hôtes – et 1.081 restaurants, dont 132 restaurants étoilés et 155 « *Bib Gourmand* ».

Les établissements triplement étoilés de 2013, «*De Karmeliet*» à Bruges, «*Hof van Cleve*» à Kruishoutem et «*Hertog Jan*» à Sint-Michiels conservent leurs trois étoiles cette année, demeurant ainsi au plus haut niveau de la gastronomie mondiale. Deux nouveaux «deux étoiles» sont nommés : le restaurant «*Bon-Bon*» à Bruxelles, où le chef *Christophe Hardiquet* propose une cuisine créative et d'une remarquable technicité et le restaurant «*Bartholomeus*», situé à Knokke-Heist, où le chef *Bart Desmidt* associe mélanges et saveurs de manière particulièrement harmonieuse pour créer des mets tout en finesse.

Pour la Belgique, 18 nouveaux restaurants «une étoile» ont été sélectionnés dans cette édition 2014, dont 12 en Flandre, 2 à Bruxelles et 4 en Wallonie. Parmi eux, la «*Villa Lorraine*» qui réintègre, après plusieurs années d'absence, les étoiles du *Michelin*, et le restaurant «*WY*» ; tous deux situés en région



bruxelloise.

Enfin, le célèbre guide rouge reste fidèle à son symbole «*grappa de raisin*» pour indiquer qu'un restaurant possède une carte particulièrement séduisante et attractive. Pour la Belgique francophone, on dénombre une quarantaine d'adresses. A Bruxelles, à côté des incontournables «*Sea Grill*» et «*Senza Nome*», on trouve également «*Wine in the City*», «*De la Vigne à l'Assiette*», «*La Caudalie*» ou encore «*Le Ventre Saint Gris*».

La sélection 2014 récompense également 155 restaurants d'un «*Bib Gourmand*» ; ce dernier distinguant toutes les tables de qualité proposant un menu complet pour un maximum de 35 euros (36 euros dans les capitales), quel que soit le style de cuisine proposé. Plébiscité

par les restaurateurs comme par le grand public au Belux, le nombre de «*Bib Gourmand*» ne cesse de progresser d'année en année. L'édition 2014 s'enrichit de 28 nouveaux restaurants, dont 23 en Belgique et 5 au Grand-Duché de Luxembourg. A Bruxelles, il y a trois nouveaux : «*La Branche d'Olivier*», «*Le Wine Bar Sablon des Marolles*» et «*Wine in the City*».

Les cotations du Gault&Millau

De la brasserie au restaurant de grande classe, ce sont 1.000 bonnes adresses qui sont compilées dans le *Gault&Millau 2014*, dont 110 nouvelles références.

La sortie du *Guide Gault&Millau* est aussi l'occasion de découvrir le «chef de l'année». Et cette fois c'est une femme qui a été nommée : *Arabelle Meirlaen* (elle a son propre restaurant à Marchin) qui illustre parfaitement les tendances actuelles de la gastronomie. Les «Grands de demain» qui ont été sélectionnés, cette année, sont *Stéphanie Thunus* («*Au gré du vent*» à Seneffe) pour la Wallonie, *Tim Boury* («*Boury*» à Roeselare) pour la Flandre et *Nicolas Scheidt* («*La Buvette*» à Bruxelles) pour la Région

bruxelloise et ses environs.

Au sommet des cotations, un seul nouveau 18/20 qui est attribué à «*De Slagmolen*» à Opglabbeek ; et deux nouveaux 17/20 : «*L'Auberge de la Grappe d'Or*» à Torgny et «*Le Chalet de la Forêt*» de *Pascal Devalkeneer* à Bruxelles. Ce dernier fait un doublé, puisqu'il est également récompensé du «*prix du meilleur dessert de l'année*», un trophée décerné par *Neuhaus*.

Enfin, deux enseignes ont également été primées «*meilleur restaurant de légumes*». Il s'agit de «*L'Air du Temps*» à Liernu et «*Table d'Amis*» à Kortrijk. Le titre de la «*meilleure carte des vins*» est attribué à «*Cyrano*» à Waimes, alors que *Sepideh Sedaghatnia*, remarquable sommelière au «*t Zilte*» à Anvers, est consacrée «*Sommelière de l'Année*».



Les bons vins du Guide Hachette

Dans son édition 2014, le *Guide Hachette des Vins* reprend 9.871 étiquettes, sur près de 40.000 vins qui ont été testés ; majoritairement des vins de France, qui sont détaillés sur près de 1.250 pages, et en fin d'ouvrage un petit chapitre de trente pages où sont répertoriés les meilleurs vins de Suisse et du Grand-Duché de Luxembourg.

Les œnologues y retrouvent notamment les domaines qui se sont illustrés avec le millésime 2010 ; un millésime qui se démarque par son bon potentiel de garde dans plusieurs vignobles.

Sur tous les vins retenus, 235 sont notés trois étoiles, 1.847 sont gratifiés de deux étoiles et 3.310 d'une

étoile. Et comme de coutume une sélection «*Coup de Cœur*» a été faite : 514 vins sont classés dans cette catégorie. Et les distinctions «*grappe*» d'or, d'argent et de bronze ont été attribuées. La «*grappe d'or*» (vin exceptionnel) a été remise à *Pierre-Emmanuel Taittinger* pour le *Champagne Taittinger Blanc de Blancs Comtes de Champagne 2004*. La «*grappe d'argent*» ré-

compense *Coursodon* pour le Saint-Joseph blanc *Le Paradis Saint-Pierre 2011*. Et la «*grappe de bronze*» - coup de cœur à moins de 8 € - a été attribuée à *Vincent Denis* pour l'Anjou rouge 2012 du *Domaine du Petit Clocher*.



Relais & Châteaux... 60 ans d'histoire

Relais & Châteaux est une collection exclusive de 515 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans une soixantaine de pays. Elle constitue le plus grand réseau de chefs étoilés au monde.

Fondée en France en 1954, l'Association *Relais & Châteaux* fêtera, tout au long de l'année 2014, son jubilé de diamant. Une célébration qui se fait sous la nouvelle présidence de *Philippe Gombert* – propriétaire du Château de la Treyne en France – , élu président international des *Relais & Châteaux*, lors du congrès annuel de l'Association qui s'est tenue à Berlin le mois dernier.

Le *Guide Relais & Châteaux 2014*, qui vient de paraître, recense 36 nouveaux Membres dont 12 nouveaux «Grands Chefs», 8 nouvelles destinations (Croatie, Lettonie, République Dominicaine, Corée du Sud, Russie, Equateur, Ile Maurice, Turquie) et 9 villes supplémentaires (Londres, Séoul, Riga, Quito, Valparaiso, Seattle, Calgary, Johannesburg et Hangzhou) y sont représentées. *Relais & Châteaux* connaît un fort développement en Amérique Latine, mais aussi en Chine avec l'arrivée de 8 nouvelles maisons chinoises dans l'Association... Une belle collection internationale qui compte désormais également une demeure en Russie.

Pour goûter l'art de vivre *Relais & Châteaux* en toute liberté et intimité, l'Association a ouvert son monde à 85 villas et maisons de famille ; ceci offrant une structure autonome mais avec les services *Relais & Châteaux*.



Les nouveautés du Guide Delta

La 13e édition du *Guide Delta* consacré à la Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg répertorie 2.000 adresses de restaurants et hôtels, classées par province et dont 75% ont effectivement été visitées par les spécialistes du guide. Une édition 2014 qui s'enrichit de 200 nouvelles enseignes, mais qui en voit aussi disparaître 250 de son classement.

Pour la quatrième année, le guide se complète d'un *Passeport Découverte*, qui dans 69 restaurants sélectionnés offre 30% de réduction sur l'addition.

La sortie du nouveau *Guide Delta* est aussi l'occasion de découvrir le nouveau palmarès de l'année. Pour 2014, le «*Delta d'Or*» récompense

le «*Manoir de Lébioles*» à Spa et «*De Kristalijn*» à Genk. Le «*Delta d'Argent*» a été décerné à la «*Brasserie 135*» de l'hôtel *Dolce* à La Hulpe et au restaurant «*Sans cravate*» à Bruges. Le restaurant «*Ugo*» à Haine-sur-Pierre de même que la «*Maison D*» à Ronse ont obtenu le «*Delta de Bronze*». Et comme de coutume, un palmarès des restaurants par spécialités a également été établi (page 11 du guide).

La grande nouveauté cette année est la création d'un «*coffret-cadeau Guide Delta*», renfermant un guide 2014 ainsi qu'un chèque de 129,90 € à échanger, dans un des 36 restaurants sélectionnés, contre un menu de 4 services pour deux personnes.

Christian FARINONE



Un Noël rouge et or chez Neuhaus

Collections traditionnelles et nombreuses nouveautés sont à découvrir, en ce mois de décembre, dans les boutiques Neuhaus. Le tout proposé dans une atmosphère chaleureuse de rouge intense et or scintillant.

En effet le célèbre chocolatier lance cinq truffes, exclusivement disponibles durant cette période de fêtes et présentées dans une boîte-cadeau renfermant seize pièces, « *Holiday Truffles* ». Pistache est une ganache onctueuse aux pistaches siciliennes, enrobée d'éclats d'amandes croustillantes. Noisette est un praliné crémeux préparé à base de noisettes du Piémont, enrobé d'éclats de noisettes. Cassis offre une ganache intense et acidulée au goût cassis, enrobée d'amandes effilées. Marron & Cognac est un praliné aux marrons français et au cognac, enrobé d'amandes effilées délicatement grillées. Et Papouasie - Nouvelle-Guinée est une ganache intense légèrement fruitée, réalisée à base de chocolat d'origine Papouasie - Nouvelle-Guinée et enrobée de petits morceaux de chocolat noir. Autre spécialité de saison : les « *Christmas Crackers* » ; ce sont quatre pralines enveloppées dans un emballage de forme « bonbon », décliné en rouge ou or et avec une zone prévue pour indiquer un nom. Parfait pour décorer la table ou le sapin. Classiques, mais on ne peut plus savoureuses : les *Bûches de Noël* sont proposées dans trois saveurs : « *chocolat* » d'origine du Pérou, « *framboise* » et « *noisettes-café* ». A servir coupées en fines tranches d'un centimètre environ, et éventuellement accompagnées de glace vanille ou de fruits. La magie de Noël chez Neuhaus s'exprime également au niveau des emballages : les ballotins, les « *Carrés* », les boîtes cadeaux en fer garnies de pralines, les truffes, les orangettes ainsi que les nouveautés se parent d'habits festifs. ■

Classiques, mais on ne peut plus savoureuses : les *Bûches de Noël* sont proposées dans trois saveurs : « *chocolat* » d'origine du Pérou, « *framboise* » et « *noisettes-café* ». A servir coupées en fines tranches d'un centimètre environ, et éventuellement accompagnées de glace vanille ou de fruits. La magie de Noël chez Neuhaus s'exprime également au niveau des emballages : les ballotins, les « *Carrés* », les boîtes cadeaux en fer garnies de pralines, les truffes, les orangettes ainsi que les nouveautés se parent d'habits festifs. ■

(www.neuhaus.be)

C.F.

Canard-Duchêne Authentic Brut

Distribué en Belgique par la société « *La Route du Vin* », la gamme des champagnes Canard-Duchêne se compose de divers produits dont le traditionnel « *brut sans année* » aussi appelé champagne « *Authentic Brut* ».

D'une belle robe jaune paille couronnée d'une mousse fine, l'assemblage, qui privilégie tout naturellement ce que le pinot noir donne de meilleur, présente un nez in-



tense de fruits frais. En bouche, ces belles notes fruitées, de pomme et de mirabelle, se prolongent sur des notes briochées, caractéristiques des belles maturités. Et en finale, c'est le sentiment d'harmonie qui domine.

L'*Authentic Brut* est vendu en grande distribution : Carrefour, Match et aussi Colruyt où il est proposé à la dégustation tout ce mois de décembre. ■

C.F.

Champagne Esterlin

La cuvée « *Cléo* » du Champagne Esterlin, élaborée avec grande rigueur et passion, est un 100% chardonnay, alliant la vivacité et la subtilité d'arômes d'agrumes et de floral blanc avec la finesse de notes grillées et toastées. En bouche ce vin est très expressif. Un grand champagne aux bulles dorées abondantes lové dans un superbe flacon, disponible en format traditionnel de 75 cl et également en magnum.

C.F.



Vodka Cosmik

Il existe plusieurs variantes et marques différentes de vodka, chacune avec son goût, sa qualité et son identité propres. Le chimiste russe Dmitri Mendeleïev (1834-1907) a formulé une théorie sur la vodka parfaite. Aujourd'hui, plus d'un siècle plus tard, le Belge Thierry Van Renterghem met cette théorie en pratique et y apporte une touche personnelle pour créer sa vodka *Cosmik*. Il s'agit d'un produit 100 % naturel, sans colorant, sans conservateur ni arômes artificiels. Sa fabrication repose sur le procédé de déshydratation-réhydratation. La vodka *Cosmik* est très pure : elle est distillée six fois, filtrée dix fois et fabriquée avec du blé de Beauce et de l'eau provenant du cœur de la Loire. Des ingrédients purs et un procédé remarqua-

ble pour une vodka exceptionnelle...

Le fleuron de la gamme *Cosmik* est la « *Pure Diamond* », médaillée de bronze au *Concours Mondial des Spiritueux* à Chicago, en 2012. Et pour se singulariser de ses concurrents, la vodka *Cosmik* existe aussi à base de fruits frais : une à l'orange sanguine et une autre au citron.

Les bouteilles de *Cosmik* sont habillées d'étiquettes évoquant les matriochkas (poupées russes). A l'image des matriochkas, disponibles en différents formats et en diverses tailles, la vodka *Cosmik* est également synonyme de diversité. La vodka *Cosmik* se déguste pure et le verre est vidé d'un seul trait ! ■

C.F.



(www.cosmik-vodka.com)

Le marché du Champagne

D'une belle élégance, le Champagne est l'apéritif par excellence, mais peut aussi accompagner tout un repas.

Planté entre nonante et trois cents mètres d'altitude, le vignoble champenois couvre la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne. Il s'étend sur une superficie totale d'environ 34.000 hectares et représente 0,4% de la surface du vignoble mondial et 4% du vignoble français.

L'encépagement est fait de 38% de pinot noir, 33% de pinot meunier et 29% de chardonnay.

Leader dans le secteur des vins et spiritueux français, le Champagne contribue de manière déterminante à la vitalité de l'économie française. Il est le premier acteur de la filière des vins et spiritueux français à l'export. Le chiffre d'affaires

engrangé en 2012 était de 4,4 milliards d'euros dont 2,3 à l'export. La filière est à l'origine de 30.000 emplois directs dont 15.000 salariés auxquels s'ajoutent quelque 120.000 travailleurs saisonniers pour la période des vendanges.

Le vin de Champagne est exporté dans plus de 190 pays et représente environ 10% en volume de la consommation mondiale des vins effervescents. Les cinq principaux marchés extérieurs sont respectivement le Royaume-Uni, les Etats-Unis, l'Allemagne, le Japon et la Belgique avec 8.344.350 bouteilles et un prix moyen en hausse de 1,3%.

En Belgique, le Champagne brut non millésimé est celui le plus vendu et la part des ventes de Champagne en grande distribution représente 31,2%. ■

C.F.

Le Vacherin

Chaque région de Suisse est le berceau d'un grand fromage et toute la diversité culturelle et géographique du pays se retrouve dans ses fromages aux caractères bien différents. Découvrons le *Vacherin*...

de pommes de terre. Et bien entendu, il est particulièrement apprécié en fondue. La fondue moitié-moitié réalisée avec 50% de *Gruyère* et 50% de *Vacherin Fribourgeois* est un réel délice !



Gratin de pommes de terre au *Vacherin Fribourgeois* AOP et *Vacherin Mont-d'Or* AOP chaud en boîte

Le *Vacherin Fribourgeois* AOP est fabriqué exclusivement dans les alpages et villages du canton de Fribourg. C'est un fromage qui se distingue par une pâte fine ainsi qu'une texture fondante subtilement raffinée. Il exprime toute la variété des arômes de la flore Préalpes et du plateau du Pays de Fribourg. Sa méthode de production est assez similaire à celle du *Gruyère*. La meule ronde de 30 à 40 cm de diamètre a une hauteur de 6 à 9 cm et pèse de 6 à 10 kg. Avec sa pâte mi-dure, crémeuse et fine, le *Vacherin Fribourgeois* s'impose sur tout plateau de fromages. Il est également un fromage de choix pour la réalisation d'un gratin

Autre paysage, autre fromage... Le *Vacherin Mont-d'Or* AOP est lui un fromage à pâte molle, onctueux et devenant légèrement coulant à maturité, produit et mûri dans le Jura vaudois, pays des forêts profondes et des prairies verdoyantes. C'est un fromage saisonnier (fin septembre à avril) de 10 à 32 cm de diamètre, pesant de 400 gr à 3 kg, sanglé d'une écorce de sapin et emballé dans une boîte de même bois. Les connaisseurs l'apprécient légèrement passé au four accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de croûtons de pain croustillants. ■

(www.fromagesdesuisse.be)

L.B.

Chocolats de Noël et des 100 ans

Fondée en 1913, *Leonidas* a été en fête toute cette année! Pour Noël, la marque propose diverses créations ainsi que des emballages aux couleurs chatoyantes. Comme cette boîte rouge aux formes arrondies, disponible en trois grandeurs (385 grs, 495 grs, 759 grs) et contenant des petites boules de chocolat emballées individuellement de rouge, d'argent et de bleu: *Bethléem Blue* et sa pâte de noisettes enrobée d'une fine couche de chocolat au lait, *Arctic Argent* et son fourrage praliné *Leonidas* classique avec en-



robage de chocolat noir, ainsi que *Reindeer Rouge* proposant une ganache intense relevée d'un soupçon de cannelle dans un emballage de chocolat noir. Et à l'occasion de son centenaire, *Leonidas* a créé une sculpture en chocolat, de 50 cm de hauteur, à l'effigie du roi de Sparte et vendue en magasin, mais qui peut également être gagnée via un concours avec tirage au sort, organisé jusqu'au 24 décembre. Les bulletins de participation sont disponibles en magasin et sur le site web de la marque. ■

(www.leonidas.com)

L.B.

Délices chocolatés signés Godiva

Quatre créations exclusives marquent cette fin d'année 2013 chez *Godiva*. Le « coffret *Swarovski* », un écrin rectangulaire rouge piqué de 17 cristaux étoilés *Swarovski*, contenant soixante pralines, truffes et carrés de chocolat. La « boîte-cadeau Noël », cartonnée or et rouge, renfermant un assortiment de 17 chocolats : pralines traditionnelles, truffes et divers sujets de Noël ; ces derniers existant en chocolat au lait avec praliné brésilienne, en chocolat blanc à



l'orange avec praliné noisette, et en chocolat noir avec crème vanille. La « *pochette gold* », en lamé doré, qui peut contenir une sélection variée de tablettes de chocolat, de perles au chocolat au lait, d'amandes au chocolat noir, et aussi le cœur iconique *Godiva* rempli de six pralines. Enfin, les enfants apprécieront les « sucettes au chocolat » ornées de motifs évoquant les personnages du calendrier de l'aveut. ■

(www.godiva.be)

L.B.

Les fêtes chez Delhaize

Comme chaque année, le groupe *Delhaize* met un point d'honneur à proposer pour les fêtes, à sa clientèle, un vaste assortiment de vins, champagnes et alcools et un large choix de plats traiteurs, de spécialités dans les divers rayons où l'on retrouve les grands classiques de saison complétés d'un beau panel de nouveautés dont même quelques exclusivités.



de veau cru accompagnées d'une sauce à base de thon, huile d'olive, câpres et citron. Les *Risottos de Bart Desmidt*, l'un aux crevettes grises et l'autre aux cèpes qu'il suffit de passer au four micro-ondes. Ou encore pour les amateurs de fromage, une gamme de raclettes aromatisées « *Pick & Mix* » composée de quatre saveurs : « *ail des ours* » à l'herbe sauvage du Jura, « *vin blanc d'Arbois* » où le fromage est affiné au vin d'Arbois, « *grange du Mont* » parfumé d'un mélange d'épices napolitain, et « *herbes poivrées* » avec un léger enrobage d'épices provençales. Côté desserts, la « *Bûche Fantasy* » de *Gaelens*, fabriquée à base de cinq mousses au goût



Bûche Fantasy de Gaelens

Parmi les nouveautés notons, par exemple, les deux « *tapes-nades d'algues* » - scampi et saumon - élaborées à base d'algues et de poisson, à servir sur des petits toasts ; le « *Trio Chutney* » composé d'une confiture de mangue, une d'oignons et une de canneberges ; ou encore les « *Panais grillés - Sud'n'sob* » découpés en tranches puis grillés, mélangés à des huiles aux saveurs méditerranéennes relevées d'un soupçon de thym. Pour ceux qui préfèrent les plats déjà préparés : le set « *Sushi Mikatsuki* », composé uniquement de poissons de luxe (crabe des neiges, noix de St Jacques, oeufs de saumon, saumon et crevettes sauvages). Le carpaccio froid « *Vitello Tonato* » qui sera parfait en entrée et consiste en de fines tranches

chocolat, noisettes, mascarpone, myrtille et pistache ; ou pour une note de fraîcheur, le « *Sorbet au vin rouge* », mélange subtil de mûres, cassis et merlot rouge, et le « *Sorbet Cava, fruits rouges et violette* » mêlant framboises, myrtilles, Cava et saveur de violette.

A essayer aussi pour les fêtes - si ce n'est pas déjà fait ! - la dégustation du « *Belgin* » : un « limited edition » premium gin fabriqué à partir d'épices belges comme notamment la rhubarbe, la chicorée et la racine d'angelique, et qui est une exclusivité *Delhaize*. ■

L.B.



PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

View the story on [youtube.com/SanPellegrinoTV](https://www.youtube.com/SanPellegrinoTV)





FLOWER BY **KENZO**
for a beautiful world

