

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

32ème année – Mensuel – N° 351 – Octobre/Oktober 2015 – Maandblad – 32ste jaargang



GUERLAIN

SHALIMAR

SOUFFLE DE PARFUM

LA NOUVELLE EAU DE PARFUM



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, Marc DANVAL,
Guillaume ELLAIRE, Denis METTEN, David TEMPLAR

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

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

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

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

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

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

Sommaire

Bruxelles, où le passé est un présent pour l'avenir	4 - 30
Vitrine des Nouveautés	5 - 7 - 23
Sur les Planches	6
Les Plaisirs de la Table	8 - 9 - 11 - 24
Foires aux Vins	10
Mode: Silhouette automnale « sport chic »	12
Soins visage et cheveux	13 - 15
Les prescriptions du bien-être	14
Le Touquet Paris-Plage: la perle de la Côte d'Opale	16 - 17
Les Cahiers « Beauté »	18- 19
A la Une de l'Automobile	20
Flash News	22 - 25
EEC - NATO Information	26
Entreprises, Affaires et Finances	27
Chronique Littéraire	28
Expositions	29

Editorial

L'automne s'est installé dans nos vies et les petits matins donnent déjà le frisson... Mais l'automne est la saison du renouveau culturel et la capitale de l'Europe est en perpétuelle ébullition artistique. Les salles de spectacles ont levé le rideau sur leur nouvelle saison très prometteuse. Octobre 2015 voit le retour du Festival Europalia – l'un des premiers festivals culturels européens – avec la mise en avant de la Turquie. Tout comme les arts plastiques, la musique ou la poésie, la cuisine évoque d'innombrables émotions subtiles. L'art culinaire avec sa large palette de recettes odorantes et colorées est un vrai lieu de rencontre. Placées sous le signe de la diversité vinicole, les foires aux vins proposent de belles découvertes à des prix très attractifs. A chacun de s'approprier cette saison, selon son mode de vie et ses envies!

Photo de couverture: La « Roue de Paris » parcourt la Belgique: venant de Waregem, elle est installée à Bruxelles jusqu'au 22 novembre, pour ensuite rejoindre Gand (p.30).

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

Du 21 octobre au 15 novembre 2015



LE REPAS DES FAUVES

d'après l'œuvre de **Vahé Katcha**
Adaptation de **JULIEN SIBRE**

Christel Pedrinelli, Stéphanie Van Vyve,
Denis Carpentier, Marc De Roy,
Dominique Rongvaux, Fabrice Taitch,
Lucas Tavernier et Michel Poncelet

Mise en scène : **Alexis Goslain**
Décor et costumes : Charly Kleinermann
et Thibaut De Coster

> www.trg.be
02 512 04 07

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



Biennale Art Nouveau et Art Déco

Une vingtaine de lieux bruxellois ouvrent leurs portes au public, en ce mois d'octobre, dans le cadre de la 8e édition de la *Biennale Art Nouveau et Art Déco*, qui propose une manière ludique de valoriser la richesse et la diversité de l'architecture



Maison Cauchie

de 1893 à la fin de l'entre-deux-guerres. Habitations personnelles, lieux de fête et de rencontre, commerces, espaces culturels ou encore cafés et brasseries... Cette année, « *Voir et Dire Bruxelles* » - qui est à l'origine du projet - s'invite dans différents types de lieux, tant privés que publics, afin de mettre pleinement en valeur ces deux styles architecturaux majeurs à Bruxelles.

Quartier par quartier, une vingtaine de lieux sont présentés chaque week-end d'octobre au public. Les visites sont proposées en français, néerlandais et anglais. Par ailleurs, des parcours guidés à pied, à vélo ou en car, permettent d'évoquer les multiples facettes de l'Art Nouveau et de l'Art Déco dans l'ensemble de la Région de Bruxelles Capitale.

Attention, les endroits visitables sont accessibles uniquement sur réservation via le site www.biennale-art-nouveau.be. ■

E.L.

Le Cirque du Soleil est à Bruxelles

C'est à *Brussels Expo* au Heyssel (face au palais 12) que le *Cirque du Soleil* a installé son grand chapiteau blanc pour y présenter, jusqu'au 25 octobre, son nouveau spectacle : « *Amaluna* », mis en scène par *Diane Paulus*. Cette 33e production du *Cirque du Soleil* transporte le public sur une île mystérieuse gouvernée par des déesses et régie par les cycles de la lune.

Mais l'amour du jeune couple sera mis à rude épreuve et il devra surmonter de redoutables obstacles avant de trouver le chemin de la confiance mutuelle, de la loyauté et de l'harmonie.

Amaluna est formé des mots *ama* signifiant « mère » dans de nombreuses langues et *luna* qui signifie « lune », un symbole de la féminité évoquant à la fois la



© Cirque du Soleil 2015

Pour marquer le passage à l'âge adulte de sa fille, la reine Prospéra tient une cérémonie rituelle en hommage à la féminité, au renouveau, à la renaissance et à l'équilibre, au cours de laquelle ce précieux héritage sera transmis d'une génération à l'autre. A la suite d'une tempête provoquée par Prospéra, un groupe de jeunes hommes débarque sur l'île et le cœur de la fille de Prospéra va chavirer pour un valeureux prétendant.

relation mère-fille et la notion de déesse protectrice de la planète. Pour la première fois au *Cirque du Soleil*, la distribution d'un spectacle est constituée d'une majorité d'artistes féminines et comprend un groupe musical composé entièrement de femmes. *Amaluna* est aussi le nom de l'île mystérieuse, aux décors féeriques, où se déroule cette histoire magique. ■

S.D.

(Info: www.cirquedusoleil.com)

Le Pavillon Horta-Lambeaux

L'année dernière déjà, le petit bâtiment aux allures de temple grec, conçu par *Victor Horta* (1861-1947), avait été remis à l'honneur. A présent, l'impressionnant relief des *Passions Humaines* qu'il abrite peut être redécouvert dans ce superbe marbre de Carrare, blanc comme neige, ponctué de cristaux et de fines veinules. L'oeuvre a retrouvé son apparence du 1er octobre 1899, lors de son inauguration. En effet, la restauration du relief vient d'être réalisée par l'Institut royal du Patrimoine artistique (IRPA), grâce au financement du *Fonds Inbev-Baillet Latour*.

la figure diffuse de la Mort. A gauche de la Mort, un groupe exubérant et joyeux représente une bacchanale. En-dessous, deux scènes illustrent respectivement l'amour partagé et la maternité. La scène principale de la partie droite du relief représente principalement des hommes nus et musclés luttant et combattant. Deux d'entre eux tiennent une lance, prêts à l'attaque, d'autres gisent sur le sol, tourmentés et gémissant, ou sont étranglés par un serpent. L'ensemble évoque différents thèmes tels que la guerre, le viol ou le suicide. Au centre de la mêlée, figure le Christ



© MRAH

Détail du relief des « Passions Humaines »

Le renommé sculpteur anversois *Jef Lambeaux* (1852-1908) présente en 1889, au salon de Gand, un dessin au fusain sur toile grandeur nature destiné à un relief monumental. L'année suivante, l'État belge lui confia la charge de le réaliser en marbre de Carrare. L'emplacement choisi fut le Parc du Cinquantenaire, qui venait de voir le jour. L'architecte *Victor Horta* se vit confier la conception d'un bâtiment destiné à servir d'écrin au chef-d'oeuvre de *Lambeaux*.

L'œuvre monumentale (plus de 11 m de large sur 6 m de haut) représente les plaisirs et les malheurs de l'humanité. Le relief contient deux groupes principaux dans la partie supérieure, séparés par

crucifié. On peut également reconnaître quelques tableaux de la Bible comme Adam et Eve chassés du Paradis Terrestre et Caïn et Abel ou le fratricide. L'oeuvre aborde ainsi toutes les passions de l'être humain, l'amour et la joie tout autant que la haine et la tristesse, qui au final mènent à la mort.

Le relief des *Passions Humaines* ne sera ouvert cette année que jusqu'au 25 octobre (mercredi de 14h à 16h et samedi & dimanche de 14h à 16h45).

Le week-end du 10 et 11 octobre, des visites guidées seront organisées à l'occasion de la *Biennale Art Nouveau et Art Déco*. ■

S.B.

(Info: ☎ 02. 741 72 11 - www.mrah.be)

Nouvelle fresque « Street Art »

Une nouvelle œuvre « *Street Art* » vient d'être inaugurée rue des Chandeliers à Bruxelles. Les 100 m² de fresques ont été réalisés par des artistes belges (Obêtre, Parole, Spencer et Doctor H) sur le mur latéral du nouveau bar « le Kombi », situé rue Haute, dans le quartier des Marolles.

Ce projet a été réalisé à la demande du propriétaire et s'inscrit dans la politique de développement de l'art urbain menée dans la Ville de Bruxelles. ■

E.L.



Vitrine des Nouveautés



Cette Eau de Toilette *My Burberry* est le dernier chapitre de l'histoire du parfum « *My Burberry* » et est une réinterprétation tout en légèreté de l'Eau de Parfum iconique de **Burberry**. Tonique et rafraîchissant, ce nouveau parfum féminin est aussi singulier et élégant que son inspiration: le trench-coat **Burberry**. C'est un grand floral qui capture l'essence d'un jardin printanier avec son mélange de fleurs mouillées par la pluie: pois de senteur et fleur de citronnier en notes de tête; pivoine, fleur de pêcher et freesia en notes de coeur; rose de Damas, leucobryum glaucum et musc dans le sillage final.



La collection de parfums féminins « *Irresistible* » de **Givenchy** s'agrandit avec l'arrivée du nouveau *Live Irresistible*, un floral fruité épicé. Cette Eau de Parfum est un cocktail énergisant de fleurs, de fruits et d'épices. Elle se dévoile sur des effluves d'ananas et de pétales de rose, rehaussés par des baies de piment de Jamaïque. Une composition énergisante à laquelle viennent se mêler des senteurs de muscs et d'ambre.

La fragrance féminine *La Vie Est Belle* de **Lancôme** joue une nouvelle partition et s'enrichit de notes inédites pour se présenter dans une version « *Intense* ». La quintessence des fleurs blanches, plus puissantes, plus addictives et tissées autour d'un accord gourmand sublimé par des matières premières exquises, fait la spécificité de *La Vie est Belle Eau de Parfum Intense*. La fragrance s'ouvre sur des notes de bergamote, d'orange, de poire, de cassis et de poivre. Son coeur, divinement intense, est un véritable bouquet floral autour de l'iris pallida associé à la tubéreuse, à l'ylang-ylang, au jasmin sambac et à la fleur d'oranger. Le fond laisse un sillage aux arômes de crème de noisette.



Fragrance féminine fraîche et sensuelle, la nouvelle fragrance de **Thomas Sabo** – *Eau de Karma* – allie en tête des accords floraux-fruités à base de freesia, de pomme et de cassis avec des notes ozonées suggérant la délicieuse fraîcheur d'une pluie d'été purifiante. Son coeur reflète l'élégance douce et sensuelle de délicates essences de roses et une légère note de pivoine côtoie un accord de fleur de lotus. Avec des notes chaudes et veloutées d'ambre, de bois de cèdre et de musc, le fond du parfum apporte une délicieuse sensation d'apaisement et d'harmonie.



Composition olfactive inédite et moderne pour cette fragrance masculine *Colonia Club* d'**Acqua di Parma**. Une Eau de Cologne s'inspirant de l'âme classique de *Colonia* pour en relire la structure, bâtie sur les notes d'agrumes distinctives de toutes les Eaux de Cologne signées **Acqua di Parma**. La fragrance s'envole sur des notes d'agrumes caractéristiques de bergamote, de citron, de petit grain et de mandarine. La fraîcheur de la menthe, associée au néroli, libère un dynamisme original. Prélude parfait au coeur de la composition où les notes aromatiques de géranium et de lavande entrent en fusion et où le caractère inédit de la menthe résonne dans la fraîcheur du galbanum. Les accents secs et boisés du vétiver d'Haïti, dans les notes de fond, se frottent aux notes exquises de musc et à l'opulent accord d'ambre gris.



Nouveau parfum féminin de **Jean-Louis Scherrer**: *One Love*. Un floral vert poudré qui démarre sur des notes de bergamote et de galbanum. La violette, le mimosa, le magnolia et la rose composent son coeur floral et s'accompagne de quelques notes de safran pour s'étendre sur un fond de mousse de chêne et d'ambrette.



Accord ambré ultra contemporain pour ce nouveau parfum de la collection **ArmaniPrivé** signée **Giorgio Armani**: *Ambre Eccentrico*. Une interprétation charismatique de l'accord ambré, dans laquelle des notes excentriques de cannelle, de prunel – aux arômes épicés de pêche mûre – et de patchouli fusionnent avec la fève tonka et le benjoin.

La famille de fragrances « *Light Blue* » de **Dolce&Gabbana** accueille deux éditions limitées, évoquant deux îles éoliennes: *Sunset in Salima* pour femme et *Swimming in Lipari* pour homme. Le féminin est un parfum floral et frais s'ouvrant sur des arômes de feuilles de vigne et de violette. Le coeur est un bouquet de freesia, de fleur d'oranger et de jasmin, et les chaleureuses notes de fond subliment l'ambre, le bois de cèdre et le musc blanc. Quant au masculin, il s'agit d'un subtil parfum aquatique, se caractérisant par un accord de sel de mer rehaussé par l'arôme du pamplemousse. Le coeur tonique et viril émane d'un cocktail de mandarine et de frais romarin. L'ambre gris, le bois sec et le musc impriment une touche complexe à la note de fond.



Théâtre Royal des Galeries

Ouverture de la nouvelle saison 2015-2016 avec le vaudeville «*Paroles de Fric*» de Ray Cooney, mis en scène par Martine Willet, qui en signe également l'adaptation avec Stewart Vaughan.

Expert-comptable et petit employé modèle, Georges rejoint un soir le domicile conjugal muni d'une mallette qu'il a échangée, par mégarde, avec la sienne dans le métro. Il y découvre plus d'un million d'euros et décide de changer de vie, réserve par internet deux places d'avion pour Rio de Janeiro. Marie, son épouse, ne comprend pas son comportement, d'autant moins qu'elle a invité un couple d'amis pour fêter l'anniversaire de son mari ce soir-là.

Survient, dans un premier temps, un flic – un peu ripoux – qui, ayant observé le comportement bizarre de Georges dans un café, l'a suivi jusque

A partir d'une méprise se succèdent d'incessants rebondissements, une cascade de mensonges plus saugrenus les uns que les autres et un en-

grenage d'événements imprévus auxquels sont confrontés les personnages qui passent ainsi de situations toutes naturelles au burlesque le plus complet. Une pièce hilarante magistralement interprétée par Pierre Pigeolet, Marie-Paule



Pierre Pigeolet et Marie-Paule Kumps

chez lui. Ensuite, un chauffeur de taxi qui a été appelé pour conduire le couple à l'aéroport et, enfin, l'inspecteur Renard qui vient annoncer à Marie la découverte, dans le canal, d'un cadavre qu'il croit être celui de Georges...

Kumps, Pascal Racan, Catherine Claeys, Bruno Georis, David Leclercq, Jean-Louis Leclercq, Jonas Claessens. Le décor est signé Francesco Deleo et les costumes Fabienne Miessen. A voir jusqu'au 11 octobre. (Info : ☎ 02. 512 04 07)

Théâtre de la Toison d'Or

Pour célébrer son 20e anniversaire, le TTO commence la saison avec un spectacle qui revient avec humour sur le parcours de ce théâtre bruxellois «*ovni*» et inclassable dans le monde théâtral belge. Ecrite et jouée par

quelques-unes de ses figures emblématiques, la pièce «*Rire, please...*» est un beau pied-de-nez à ceux qui ne donnaient pas cher, il y a vingt ans, d'un projet aussi fou que celui d'un théâtre «*sérieusement comique*». Sur un texte de Laurence Bibot et Sébastien Ministru, la pièce «*Rire, please...*» présente la Directrice du théâtre comme l'invitée de l'émission "A tire d'elles", pilotée par Dolly Perfumado, journaliste télé sur le retour et vieille amie à la rancoeur tenace. Parallèlement aux souvenirs évoqués, des comédiens se posent une grave question existentielle : «*Peut-on encore rire 20 ans après?*». Oui, on le peut!



La pièce est mise en scène par Nathalie Uffner et jouée par Laurence Bibot, Julie Duroisin, Emmanuel Dell'Erba, Antoine Guillaume, Bruno, Marla, Aurelio Mergola, Nathalie Uffner et Soda. A voir jusqu'au 31 octobre.

(Info : ☎ 02.510 05 10)

Centre Culturel d'Auderghem

Dans la pièce «*Le Chat*» de Georges Simenon, un mari et sa femme ne se parlent plus. En poussant la situation jusqu'au bout de son absurde logique, Simenon transcende la mesquinerie de ses personnages, qui deviennent des héros tragiquement universels allant jusqu'à leur propre destruction. Mais ce qui touche profondément dans cette oeuvre c'est de voir à quel point cette haine absolue n'est que l'expression d'un immense besoin d'amour inassouvi.

Contrairement au film (avec Simone Signoret et Jean Gabin) qui raconte l'usure d'un vieux couple, la pièce reste proche



de la situation originale du roman : un jeune couple de veufs qui unissent leurs solitudes sur un malentendu, entre raison et intérêt. Ce qui permet de traverser avec les mêmes comédiens toutes les étapes de l'évolution de cette histoire et la palette des émotions qui y sont associées; et ce depuis la rencontre et ses espoirs illusoire, jusqu'à la haine qui attache à l'autre encore bien plus inéluctablement que l'amour.

Une pièce mise en scène par Didier Long et jouée par Myriam Boyer et Jean Benguigui. A voir du 20 au 25 octobre.

(Info : ☎ 02.660 03 03)

Théâtre Royal du Parc

Jusqu'au 25 octobre, c'est la pièce «*Les Trois Mousquetaires*», adaptée du célèbre roman de cape et d'épée d'Alexandre Dumas et mise en scène par Thierry Debroux, qui y est présentée.

Le jeune d'Artagnan vient à Paris pour faire carrière dans le corps des mousquetaires. Il se lie d'amitié avec Athos, Porthos et Aramis, mousquetaires du roi Louis XIII. Les quatre hommes vont s'opposer au premier ministre – le Cardinal de Richelieu – et à ses agents, dont le Comte de Rochefort et la mystérieuse Milady de Winter pour sauver



Eric De Staercke, Julien Besure, Laurent Bonnet et Laurent Denayer

l'honneur de la reine de France Anne d'Autriche. Un spectacle, avec de nombreux combats et rebondissements romanesques,

présenté dans une scénographie très mobile: on change constamment de lieu et les combats s'enchaînent avec parfois 20

personnes qui croisent le fer. Un dispositif ingénieux permet de passer d'une grange au Louvre en quelques secondes à Londres, puis sur les routes de France. Les costumes s'inspirent de l'époque, sans tomber dans la reconstitution historique. Ce spectacle s'adresse à tous les publics à partir de 5 ans et est interprété par une trentaine de comédiens parmi lesquels Julien Besure, Laurent Bonnet, Eric De Staercke, Laurent Denayer, Benoît Verhaert et Anouchka Vingtier.

(Info : ☎ 02.505 30 30)

Mimy VD.

Vitrine des Nouveautés



Nouvelle fragrance féminine **Trussardi**, *My Scent* est un bouquet enjoué et enchanteur de fleurs et une symphonie d'ingrédients nobles et sensuels. Cette Eau de Toilette tonique s'ouvre sur des notes fleuries et fruitées, ensuite présente un coeur floral mariant lilas et rose, avant un sillage final ponctué de cachemire, d'héliotrope et de serenolide, une molécule spéciale rendant la composition de la fragrance ultra-fraîche.



Le mythique bleu céleste du flacon étoile caractéristique de la fragrance *Angel* de **Thierry Mugler** se mue en un rouge flamboyant pour cette édition limitée *Angel Edition Passion*. Eau de Parfum tendre, gourmande et envoûtante, née des souvenirs d'enfance, surdosée en patchouli aux accents de fruits rouges et de vanille, cette édition spéciale est proposée en flacon ressourçable.

Duo de parfums *Eternity Now* de **Calvin Klein** pour satisfaire le couple... Eau de Parfum lumineuse, luxuriante et sensuelle pour elle: départ sur des notes de tête fruitées de nectarine, litchi et coing; bouquet de pivoine, de fleur de pêcher et pétales de néroli givrées en note de coeur; pour terminer sur un voile doux de cachemire, d'ambrox sensuel et de musc précieux. Eau de Toilette fraîche et virile pour lui: la fragrance s'ouvre sur du gingembre épicé, de l'eau de coco et de l'anis étoilé. La note de coeur prend vie avec des touches de carambole croustillante, de feuille de cèdre et du patchouli. Les notes sèches mêlent bois de cèdre, fève tonka et vanille, pour réveiller les sens.



Découvrir une nouvelle manière de se parfumer est l'invitation lancée par **Dior** avec *J'adore Touche de Parfum*. Plus qu'un simple parfum, il s'agit d'une fragrance malléable offrant à chaque femme une nouvelle approche de l'art du parfumage. Ainsi, déposer une goutte de *J'adore Touche de Parfum* sur les points de pulsation avant de vaporiser sa fragrance *J'adore* préférée et celle-ci se voit sublimée. *J'adore Touche de Parfum* libère le pouvoir des notes florales du parfum *J'adore* tel que l'absolu de jasmin sambac, l'absolu de rose, et la force des notes boisées telles l'essence de bois de santal pour un sillage élégant et sensuel.



Exaltant les valeurs de *Colonia* – la fragrance culte d'**Acqua di Parma** –, *Colonia Essenza* en offre l'expression la plus pure. Une fragrance masculine vibrante et audacieuse élaborée sur base d'ingrédients tels la bergamote, l'orange, le petit grain, le néroli, le romarin, le clou de girofle, le muguet, le jasmin, le patchouli, le vétiver et l'ambre. Aujourd'hui, ce parfum est proposé dans une édition spéciale mettant en valeur l'élégance du smoking et où, dans un jeu de lignes et de géométries, des motifs habillent les matières satinées et brillantes du nouveau flacon, rechargeable de 180 ml.

Après l'Eau Parfumée au Thé Vert, au Thé Blanc et au Thé Rouge, voici une quatrième création **Bvlgari** dans la gamme: l'*Eau Parfumée au Thé Bleu*, fragrance précieuse aux tonalités florales et aromatiques. Une Eau de Cologne luxueuse et aérienne inspirée par le plus raffiné des thés oolong de Chine. Ses premières notes de lavande diffusent une fraîcheur bleue et aromatique très naturelle. Le coeur se développe autour d'un accord de violette, puis se fond dans des nuances florales, roses et aqueuses rappelant la fluidité d'un thé oolong raffiné. En fond, les notes somptueuses de l'iris enveloppent la fragrance d'une douceur puissante.



Elixir captivant de **Kenzo** que ce floral gourmand d'une rare intensité... *Flower By Kenzo L'Elixir* célèbre l'expression vibrante de la force du coquelicot. Un parfum offrant un sillage aux multiples arômes, des plus délicats aux plus délicieux, qui explore la sensualité à travers des notes de tête de framboise et de mandarine, un coeur floral d'essence de rose bulgare sublimé par l'absolu de fleur d'oranger; un accord sur lequel vanille bourbon et praline distillent une sensuelle addiction. Disponible à partir de la mi-octobre.



Gastronomie et mode vont de pair

La marque italienne d'eau pétillante *S.Pellegrino* rend, chaque année, hommage à sa patrie en proposant une bouteille en édition limitée qui met à l'honneur des icônes italiennes. Avec le magazine *Vogue Italia*, elle présente, cette année, une ode au style et à l'art de vivre italien dans le monde entier en associant mode et nourriture. Grâce à cette bouteille spéciale « *Vogue Italia* » de 75 cl - en édition limitée et disponible depuis fin septembre dans les meilleurs restaurants de Belgique -, les deux marques italiennes célèbrent leur collaboration, entamée lors du concours « *Young Chef 2015* », et dédiée à la recherche des jeunes chefs et des jeunes sty-



listes les plus talentueux du monde.

Le « *Young Chef Award* » et le « *Most Talented Designer Award* » ont été décernés par *Vogue Italia* et *S.Pellegrino* le 26 juin dernier à Milan, dans le cadre de l'Exposition Universelle 2015. C'est le chef irlandais, de 28 ans, *Mark Moriarty* (The Culinary Counter à Dublin) qui a décroché le titre de « *S.Pellegrino Young Chef* ». Le duo d'Amérique Latine, composé de la Chef *Maria José Jordan* et de la styliste *Paula Cademartori*, a été doublement récompensé en recevant le « *Best Chef-Designer Couple Award* » ainsi que le prix du public. ■

C.F.

Chocolats et biscuits Godiva

Le Chef chocolatier de *Godiva* a créé une nouvelle collection de pralines qui s'inspire du thème « *contraste et dualité* » et baptisée *Mousse*



Meringue. Des morceaux de meringue, aérienne et croustillante, se nichent au cœur d'une mousse crémeuse, généreusement enrobée de chocolat fondant, au lait ou blanc.

Six saveurs de mousse sont proposées: fraise, citron, chocolat, café, praliné Piémont et mandarine-amande.

La collection *Mousse Meringue* est présentée dans des coffrets carrés, au couvercle rose tendre avec impression en relief dorée. Il s'agit d'une édition limitée disponible en deux formats (boîtes de 9 et de 16 pièces) et commercialisée dans une sélection de boutiques *Godiva* ainsi qu'en ligne.

Autre nouveauté, la collection des *Sablés* - placée sous le signe de l'évasion - est un assortiment de cinq biscuits

fins au beurre partiellement recouverts de chocolat. Voyage en Afrique avec « *Chocolat Ultime* »; en Asie avec « *Thé Matcha* » caractérisé par un mélange d'infusion de thé vert et de chocolat blanc; en Océanie avec « *Noix de Macadamia-Gingembre* » à base de gingembre, noix croquante et chocolat au lait; en Amérique avec « *Noix de pécan-Pépites de chocolat* » aux noix de pécan caramélisées, éclats de chocolat et

fine couche de chocolat au lait; et en Europe avec « *Amandes-Spéculoos* » asso-



ciant amandes pilées, biscuit au spéculoos et chocolat noir. La collection des *Sablés* est présentée dans une boîte bleue ciel décorée de montgolfières, contenant 6 ou 18 biscuits emballés individuellement. ■

C.F.

(www.godivachocolates.eu)

Le Château La Haye

Il est parmi les plus vieux châteaux de Saint-Estèphe, puisque la constitution du vignoble remonte à 1557. *Chris Cardon* en est devenu propriétaire en 2012. Inscrit dans une longue tradition viticole et située en bordure de la Gironde, l'appellation bénéficie d'un microclimat. Les vins de Saint-Estèphe peuvent vieillir très longtemps tout en conservant jeunesse et fraîcheur, grâce à leurs qualités solides et leur constitution robuste.

Au printemps 2015, *Chris Cardon* a acquis les 10 hectares de vignes du *Château Vieux Coutelin*, classé en Cru Bourgeois sur l'appellation Saint-Estèphe. L'encépagement est constitué de 63% de cabernet sauvignon, 30% de merlot et 7% de petit verdot. La robe est de couleur rubis, le nez est épicé. La bouche est d'une certaine finesse aux tanins fondus.

Le *Blanc de La Haye Bordeaux 2013*: les cépages sont sauvignon gris, sauvignon blanc, sémillon.



Une robe paille claire. Un nez aux arômes de fruits blancs. La bouche est fraîche avec une finale saline.

Le *Château La Haye, Cru Bourgeois Saint-Estèphe 2012*: l'encépagement est constitué de 50% merlot, 45% cabernet sauvignon, 5% petit verdot. La robe est rouge foncé. Le nez est dominé par des notes de fruits noirs. En bouche, l'attaque est riche et les tanins puissants.

Majesté par Château La Haye Saint-Estèphe 2012: les cépages se composent de 90% de cabernet sauvignon, 10% de petit verdot. La robe est de couleur rubis dense. Le nez est fruité, épicé et frais. La bouche charnue avec la présence de tanins élégants.

Chris Cardon détient désormais 31,5 hectares dans le Bordelais: 2 ha à Pauillac avec le *Château Bellevue*, 19,5 ha à Saint-Estèphe avec le *Château La Haye* et les 10 ha du *Château Vieux Coutelin*. ■

C.F.

Le groupe SEB

Le leader mondial du petit équipement domestique célèbre ses 50 ans de présence en Belgique. Il y présente sept marques: *SEB*, *Calor*, *Krups*, *Tefal*, *Lagostina*, *Rowenta* et *Moulinex*. Plus de la moitié des ventes du *Groupe SEB* concerne des produits lancés il y a moins de trois ans.

Le *groupe SEB Belgium*, c'est aussi 2,2 millions de produits vendus, soit un produit toutes les 15 secondes en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg.

Parmi les nombreuses nouveautés: Nutrition gourmande chez *SEB* avec le *Nutricook*, l'autocuiseur qui préserve jusqu'à 3 fois plus de vitamine C; le *Vitacuisine* compact et gourmand, des cuiseurs vapeur pratiques qui préparent en une fois un repas complet; les friteuses *Actifry* pour des frites prêtes en moins de 30 minutes, avec une petite cuillère d'huile. *Krups* présente la *Barista*, seul appareil « *One-Touch-Cappuccino* » avec nettoyage automatique de la buse de lait. Il prépare ristrettos, espressos, caffè latte, cappuccinos et autres re-

ettes de café. *Lagostina* lance deux nouvelles casseroles: l'autocuiseur *Casa Mia* et le *Pot à asperges*. Le chef étoilé *Giovanni Bruno* est devenu l'ambassadeur de *Lagostina* en Belgique.



Moulinex présente le *Cookeo Connect*, le multi-cuiseur connecté via Bluetooth (photo). Il est le premier multi-cuiseur connecté via Bluetooth à une tablette ou un smartphone proposant six modes de cuisson rapide sous pression, 100 recettes préprogrammées, un pilotage et un suivi à distance. *Tefal* a développé la nouvelle gamme *Me-teor*: une collection de poêles au revêtement intérieur et extérieur antiadhésif à effet moucheté. ■

D.T.

Nouveautés Nespresso

Chaque année, Nespresso crée des « éditions limitées ». Cette fois c'est *Tribute to Milano* et *Tribute to Palermo* qui sont proposés: deux nouveaux ristrettos, en hommage à la diversité et la richesse de la culture italienne du café, directement inspirés des deux villes mythiques et contrastées (Milan et Palerme). *Tribute to Milano* est un ristretto très aromatique, présentant un équilibre délicieux entre de fins arômes fruités et des notes de céréales. Et *Tribute to Palermo* est intensément torréfié afin de faire ressortir les arômes de cacao et les notes poivrées. Corsé, ce ristretto est sublimé par une texture soyeuse pour un vrai plaisir en bouche. Deux spécialités qui plairont aux amateurs de café intense et qui sont à déguster noires ou associées à du lait. En Latte Macchiato, la pleine intensité de *Tribute to Milano*



offre un goût plus doux et crémeux aux arômes de caramel tandis que *Tribute to Palermo* en cappuccino est crémeux sans rien sacrifier à l'intensité et au caractère puissant de ce mélange.

A noter aussi que, du 8 au 18 octobre, la première édition de l'Atelier Nespresso aura lieu à Anvers. Des spécialistes réputés de la gastronomie et de la sommellerie, des experts en café et Nespresso conjugueront leur savoir-faire afin de mettre à l'honneur le café. Nespresso convie tous les amateurs de café à un fascinant voyage, du grain à la tasse, au travers d'ateliers café originaux et à la découverte des saveurs du monde lors de brunchs, déjeuners, cafés gourmands et dîners. ■

(www.nespresso.com/atelier). L.B.

Champagne « Roederer-Starck »

La Maison de Champagne Roederer présente un champagne non dosé, millésimé de surcroît - le *Brut Nature 2006* - dont l'habillage a été imaginé par le designer-architecte français Philippe Starck.

Dans le riche vignoble de la Maison champenoise, sur le terroir de Cumières où prospère le pinot noir et qui, en 2006, a produit des raisins de belle maturité, fruités, généreux et d'une texture exceptionnelle, ce nouveau type de vin - de transition entre bourgogne et champagne - basé sur le pinot noir et sans fermentation malolactique a pu être élaboré.

Ce *Brut Nature 2006* est un champagne composé d'1/3 de chardonnay et de 2/3 de pinot noir, sans fermentation malolactique.

Sa robe d'un joli jaune d'or offre une mousse fine et un cordon de bulles élégant. Le

nez présente des senteurs généreuses de sous-bois et de rhubarbe, le tout enveloppé de parfums de craie sur une impression de fraîcheur minérale. La bouche est savoureuse avec une belle vinosité tout en élégance et une finale fraîche d'une belle longueur. Idéalement, ce champagne *Brut Nature 2006* édition limitée de Philippe Starck sera servi à 13°, en apéritif ou en fin de repas pour en savourer l'opulence.

Pour le décor du flacon, on note peu de couleurs, une coiffe gris étain sans inscription, une capsule brute, pas de redondance dans l'écriture sur l'étiquette, mais une demi-douzaine de mots essentiels écrits d'une main légère et en lettres majuscules. En Belgique, ce champagne est commercialisé par De Coninck Wine à Waterloo. ■



C.F.



Dans une ferme typique du Brabant flamand, un restaurant au cadre contemporain et lumineux

Extrait de la carte:

Huîtres plates de Zélande 5/0 au Champagne

Coquilles Saint-Jacques rôties, champignons des bois et beurre aux algues

Ecrevisses Marcel Kreusch

Perdreau sauvage

Faisan et râble de lièvre toutes préparations

Lunch 3 services à 35 €

Menu Gibier 4 services à 55 € (servi midi et soir)

Fabriekstraat 339 – 1601 Ruisbroek

☎: 02.331 52 61 - email: info@demayeur.be - www.demayeur.be

Fermé le dimanche et le lundi (sauf pour réservation de 40 à 65 couverts)

Les Foires aux Vins

Chaque année, les mois de septembre et octobre sont les périodes propices pour re-garnir sa cave à vins, tout en faisant d'excellentes affaires.

Christian FARINONE

Delhaize

Au sein du groupe *Delhaize*, le mois du vin se déroule, du 10 septembre au 7 octobre, avec des réductions allant de 20% à 30% sur plus de 160 vins, champagnes et mousseux, provenant du monde entier. Plus de 90 vins de prestige français seront également en promotion sur le site du groupe. La sélection de vins de cette année fait la part belle au terroir. Côté découverte, deux nouveaux pays font leur entrée dans la vaste gamme: la Moldavie et la Turquie. Toutes les promotions présentes en magasin sont aussi disponibles sur la cave virtuelle de l'enseigne.

Quelques vins dégustés: le champagne *Duval-Leroy Blanc de Blancs 2005* doté



d'une robe aux reflets d'or prononcés; un nez aux arômes de fleurs blanches et d'amandes grillées; en bouche, il présente une grande finesse et des notes minérales (20,29 €). Un Beaujolais Blanc *Le Jardin des Enfants 2014*: une robe dorée aux reflets verdâtres, un nez de fleur blanche et une bouche ronde et fruitée d'un bel équilibre (7,99 €). Le *Château La Coste Coteaux d'Aix-en-Provence 2011*: robe rouge profond, nez de fruits rouges et d'épices, une bouche ronde, grasse et d'une belle longueur (9,52 €). Le *Château Les Grands Chênes Médoc Cru Bourgeois 2010*: une robe rubis, un nez intense avec une pointe d'épice, une bouche fruitée à la finale souple et soyeuse (15,12 €). Le *Château*



Belle-Vue Haut Médoc 2010: une robe rubis profond, un nez aux notes boisées, une bouche aux jolies notes de cassis et d'une belle longueur (15,29 €). Le *Château Latour-Martillac Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan 2011*: une robe intense au reflet pourpre, un nez sur des notes boisées et de café, une bouche souple et grasse dans l'attaque avec une finale longue et parfumée (26,32 €).

Après le gin, la nouvelle grande tendance est la tequila avec une belle progression du segment haut de gamme. *Delhaize* présente trois nouvelles tequilas 100% agave: *Silver* (19,99 €), *Reposado* (21,99 €) et *Anejo* (23,99 €) commercialisées sous la marque *Delhaize «El Domador»* (le dompteur). Pour ce faire, l'enseigne s'associe à nouveau avec le mixologue Manuel Wouters. ■

Lidl

Lidl Belgique, qui compte près de 300 filiales en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg, propose ses vins d'automne jusque fin décembre 2015. Une sélection 100% française offrant une palette gustative diversifiée. Un assortiment du Bordelais, mais aussi des vins de Bourgogne, de la Loire, du Rhône, d'Alsace et du Sud-Ouest. Des prix variant de 3,99 € à 15,49 €. Avec cette politique tarifaire *Lidl* vise résolument la classe moyenne au sens large.

Quelques vins dégustés: un *Pouilly Fumé 2014*, 100% sauvignon blanc à la robe de couleur clair, un nez aux arômes de groseilles, une bouche rafraîchissante et longue, idéal avec du poisson (7,99 €). Un *Pouilly-Fuissé Domaine Eloy 2014*, 100% chardonnay,

présente une robe d'un jaune intense, un nez aux arômes exotiques et une bouche au caractère juvénile. Accompagne poisson et viande blanche (11,69 €). Un Bordeaux rouge *Château du Grand Soussans Margaux 2012*, 65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 3% petit verdot, 2% cabernet franc. Une robe intense rouge rubis, le nez évoque des senteurs de fruits noirs, une bouche de belle amplitude. Se marie avec du gibier et de la viande rouge (13,99 €). ■



Carrefour



Le groupe *Carrefour* propose plus de 600 références lors de sa foire aux vins qui se tient, du 9 au 28 septembre, dans les hypermarchés *Carrefour* et, du 23 septembre au 11 octobre, dans les *Carrefour Market*. Un folder régionalisé, Wallonie/Bruxelles et Flandre - distribué à

plusieurs millions d'exemplaires - selon les tendances respectives de ces deux marchés, à savoir: plus de blanc et vin du monde pour la Flandre, plus de rouge et de rosé en Wallonie. A Bruxelles, les *Hypermarchés Carrefour* ainsi que les *Market* proposent l'offre des deux folders. L'acheteur de *Carrefour*, *Francis Lermniaux*, propose une sélection importante de millésimes 2010, des vins du monde émanant de 15 pays, ainsi qu'une centaine de vins médaillés dans les plus grands concours. *Carrefour* offre des vins

pour tous les goûts et tous les budgets. De très belles remises, et des promotions (1+1, 2+1, 3+3 gratuits) sont accordées, et toujours une réduction supplémentaire de 10% à l'achat de minimum 24 bouteilles. Parmi les nombreux vins dégustés ou recommandés: *Château Mazails Médoc Cru Bourgeois 2011* (11 €, 2+1), *Château Haut Prieur Blaye Côtes de Bordeaux rouge 2010* (5,99 €), *Château Malleprat Cuvée Clémence AOC Pessac Léognan 2009* (16,99 €), *Réserve de la Comtesse AOC Pauillac 2009* (39,99 €), *n°3 d'Angé-lus 2012* (25,99 €).



Ainsi que des crus rarissimes au millésime d'exception mis sur le marché en quantité limitée à des prix allant de 13,99 à 99,99 €. Pour les amateurs de blancs, également de belles promotions avec entre autres *Pinot Blanc Découverte Alsace MO 2013* (22 €, 4+2). Côté bulles, le Champagne *Orgueil de France Charles Lafitte Brut* (39,98 €, 1+1). Mais notre préférence ira

plutôt vers le Champagne *Ernest Rapeneau Brut* (15,99 €).

Si l'offre est moins abondante qu'en hypermarché, les *Carrefours Market* proposent plus de 200 références. Ici aussi, *Francis Lermniaux* apporte une sélection des millésimes 2009 et 2010 avec une mise en avant de vins médaillés et/ou primés dans les guides, ainsi que de nombreux Crus Bourgeois dont le *Château La Mouline AOC Moulis Cru Bourgeois 2010* (12,49 €), *Château*



La Tour de Bessan AOC Margaux 2010 (15,49 €), *Chapelle de Potensac AOC Médoc 2009*. Des promotions également séduisantes (3+3, 4+2, 2+1) ainsi que des remises pouvant aller jusqu'à 40%.

Carrefour organise, le jeudi 10 septembre de 20h30 à 23h, dans 6 hypermarchés une «*Ladies Night*». Les dames pourront ainsi se laisser gagner par la passion du vin et s'intéresser à l'oenologie. Soulignons enfin une rencontre choco-oenologique et, pour ce faire, *Carrefour* s'est associé au chocolatier *Galler*. ■

Quinzaine gastronomique de la Vallée du Lot à Bruxelles

Pour la première fois, du jeudi 17 septembre au vendredi 2 octobre, la gastronomie de la Vallée du Lot - qui s'étend sur les départements français de la Lozère, du Cantal, de l'Aveyron, du Lot et du Lot-et-Garonne - est mise à l'honneur sur la Grand-Place et dans la Galerie de la Reine, dans six restaurants partenaires : *Les Chapeliers, T'Kelderke, L'Estaminet du Kelderke, La Rose Blanche, La Brouette et La Taverne du Passage*.

Les initiateurs de cet événement - «Sud à Bruxelles», «l'Entente de la Vallée du Lot» et le «Groupe Accueil et Tradition», propriétaire des établissements culinaires - ont fait appel au Chef étoilé français, *Louis-Bernard Puech*, de l'hôtel restaurant Beauséjour à Calvignac, situé dans la Vallée du Lot, pour la composition du menu.

Ce menu trois services - éla-

boré avec les meilleurs produits du terroir de la Vallée du Lot - propose un choix entre trois entrées : Soupe de châtaignes ; Gaufre au foie gras de canard poêlé, caramel à la gentiane ou Assiette de charcuterie traditionnelle ; entre trois plats : Aligot et entrecôte de bœuf d'Aubrac ; Jarret d'agneau aux pruneaux ou Magret de canard, compote de pommes, purée de céleri ; et entre trois desserts : Clafoutis aux pruneaux ; Cornet à la crème de châtaignes ou Flan aux reines-cluses.

Les gourmets et les gourmands se régaleront de plats du terroir à la saveur du Sud et contribueront au parrainage caritatif de l'«association Nativitas», car 1 euro par plat et par bouteille de vin, consommés durant cette quinzaine, lui sera reversé. ■

J.R.

(www.valleedulot.com
www.cantal-restaurant-puech.com)

L'alimentation et ses métiers

Le 86e Salon de l'Alimentation de Bruxelles se tient à Brussels Expo, du 10 au 25 octobre. Une quinzaine durant laquelle les visiteurs auront le loisir de découvrir les dernières nouveautés et tendances de l'univers «plaisirs culinaires». Cette édition veut mettre particulièrement les artisans du goût et les métiers de l'alimentation en exergue. Elle compte 30% d'exposants de plus que les précédentes et la qualité et la diversité de l'offre iront aussi crescendo.

Le Chef *Yves Mat-*

tagne investira les lieux pour permettre aux étudiants des écoles hôtelières, présentes au salon, de s'y adonner aux prouesses gastronomiques dans les meilleures conditions.

Le championnat belge des jeunes boulangers s'y déroulera et plusieurs démonstrations pourront être suivies: atelier sucrémassépain, atelier café-thé avec une exposition inédite de plus de 400 moulins à café, sans oublier les présentations à chaque stand. De-
vant le Palais 5, les

amateurs de «street food» devraient être comblés par les multiples préparations suggérées par les quatorze «food trucks» qui s'y installeront.

Tous les continents seront mis à l'honneur durant ce salon que ce soit, par exemple, au travers de spécialités asiatiques au *Village Vietnamien* ou d'un apéritif au *Café do Brasil*, sans oublier le *Cooking Theatre* où le spectacle culinaire se voudra savoureux! ■

C.F.

(Info: www.salonalimentation.be)

Carlsbourg fête ses 120 ans

En 1895, *Frère Mathias*, le directeur du Collège de Carlsbourg - village implanté au cœur de l'Ardenne belge -, décida de fabriquer un beurre authentique avec ses élèves, dans une région où la richesse des pâturages lui confère un goût unique et un parfum incomparable. Rapidement, tous les agriculteurs de la région apportèrent leur crème afin de la transformer en plaquette de beurre. En 1974, la laiterie fut transférée à Recogne dans des installations plus modernes.



Progressivement, les beurres *Carlsbourg* - la marque aux sapins verts - sont devenus la référence des beurres gourmets de qualité supérieure.

Deux beurres *Carlsbourg* bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) «*Beurre d'Ardenne*» qui garantit la fabrication dans le territoire ardennais avec de la crème ardennaise: le «Beurre traditionnel d'Ardenne» et le «Beurre de Baratte». La zone d'appellation comprend 44 communes, où les vaches ardennaises se nourrissent d'une flore riche et variée. Environ 400 fermiers y produisent un lait de qualité supérieure.

Parmi ceux-ci, *Jean-Claude et Jérôme Willem* sont à la tête d'une exploitation moderne à Joubiéval (Vielsam), en région herbagère, région arrosée régulièrement et donc favorable à la

pousse de l'herbe. Une nouvelle étable de plus de 1500 m² a été construite où les vaches jouissent d'une liberté de circulation, disposent d'un tapis en mousse pour se coucher et de brosses pour se frotter. Deux robots de traite leur permettent de se faire traire automatiquement, environ trois fois par jour, dans un environnement sain et aéré, sans stress. Les robots fournissent aussi un grand nombre d'informations aux deux éleveurs pour les aider à maintenir leurs vaches en bonne santé. Le troupeau est constitué de 350 vaches Holstein (race laitière hollandaise) dont 142 à la traite «à leur demande». L'alimentation du bétail, produite à la ferme, est constituée d'un concentré de céréales et de soja équilibré distribué à la vache pendant son passage à la traite, d'herbe riche en acide gras, de pulpe de betteraves séchée et d'autres céréales. Pour fêter dignement les 120 ans de la naissance du beurre de *Carlsbourg*, le célèbre Chef étoilé de la région, *Maxime Collard*, est devenu l'ambassadeur gastronomique de la marque. C'est lui qui a cuisiné les menus à base de produits *Carlsbourg* qui ont été servis, le 6 septembre dernier, aux gagnants du concours organisé pour cet anniversaire, lors d'un «*Dinner in the sky*» au milieu de la forêt ardennaise, à 30 mètres du sol. Dans une ancienne bâtisse villageoise rénovée, au design actuel, *Maxime Collard* - Chef auréolé d'une étoile au guide *Michelin* (depuis 2010) - fait découvrir «la passion du terroir cuisiné à la sauce contemporaine» toute en légèreté et en subtilité. Ouvert depuis six ans et demi, son établissement se compose de 29 chambres et d'un restaurant gastronomique. Une brasserie vient tout récemment de compléter l'offre gourmande. ■

Sanya BECHET

(Info: www.carlsbourg.be / *La Table de Maxime à Our-Palisseul* - ☎ 061 23 95 10 - www.tabledemaxime.be / *Ferme Jean-Claude et Jérôme Willem à Vielsam* - ☎ 080 41 85 53)

belVita petit déjeuner

Plus de quatre Belges sur dix déclarent ne pas avoir le temps de se préparer un petit déjeuner équilibré. Idéalement 20 à 25% des calories et macronutriments quotidiens devraient provenir du petit déjeuner.

Pour les gens pressés le matin, une solution savoureuse et pratique est la consommation de biscuits *belVita* pour le petit déjeuner. Comme la majorité des consommateurs préférèrent commencer la journée avec des aliments plutôt moelleux, *belVita* vient d'enrichir son assortiment («classique», «crunchy», «tartiné» et «sandwich») d'une nouvelle variété: «*belVita Soft Baked*» qui contient cinq céréales complètes, est



préparée avec du blé durable cultivé selon la charte *LU'Harmony*, est riche en fibres, en acide folique, en magnésium, en fer et en vitamine B6. Cette nouvelle variété est disponible en deux saveurs: fruits rouges et multi-céréales.

Les atouts nutritionnels de *belVita* sont indéniables: au moins 5 céréales complètes, minimum 18% de céréales complètes, ingrédients rigoureusement sélectionnés et préparés, avec une cuisson maîtrisée pour conserver l'amidon lentement digestible, sans oublier la présence d'au moins 3 gr de fibres par 100 gr de produit fini. ■

L.B.

Silhouette automnale sport chic



Moelleux et pratique, ce poncho de forme asymétrique, avec col en v et franges sur un côté, est en pur cachemire. Existe en gris, galet et noir (Peter Hahn)

Twin-set « Loma » en 100% cachemire avec gilet asymétrique à l'avant, porté sur un pantalon uni avec chapeau assorti. Existe en divers coloris (Ateliers de la Maille)



Veste en agneau retourné, garnie d'un volumineux col en chat lynx (Parmentier Fashion Designer)



Motif exotique et camaïeu de tons terre pour ce pantalon fluide et ce large foulard, assortis à un pull à longues manches de coloris orange-rouille dont la carrure est mise en valeur par des pastilles métalliques (Giovane)

Pantalon moulant en noir brillant et chemiser blanc sans col, porté sous une veste en pied-de-poule beige sans col et avec fermeture éclair (Melvin)



© Parmentier sa.



Chemise en coton à longues manches au motif écossais et pantalon en coton uni à cinq poches (Eden Park)



Harmonie rose-bleu pour cet ensemble: jeans bootleg avec écharpe coordonnée à franches et rehaussée de perles, associés à un pull-poncho frangé (Caroline Biss)

Soin week-end pour peaux sensibles...

Tout comme le corps et l'esprit qui ont besoin de repos, la peau également doit bénéficier d'une pause pour se renouveler profondément. C'est pourquoi le *Weekend de Chanel* a été développé. Chaque weekend, matin et soir, ce soin remet les compteurs à zéro et recentre la peau sur ses besoins fondamentaux : l'équilibre, l'hydratation, l'apaisement. Une exfoliation douce pour la préparer à affronter un nouveau cycle hebdomadaire. Aujourd'hui, *Weekend de Chanel* est proposé dans une nouvelle version: une « édition douce » spécifique pour les peaux sensibles; le confort étant renforcé par une formule eau dans huile. D'une parfaite affinité avec la peau, la phase huileuse pénètre rapidement et évite tout contact cutané direct de l'acide glycolique, « piégé » dans la phase aqueuse. L'exfoliation est douce et l'hydratation durable. La peau est lisse et veloutée, les irrégularités de surface sont effacées, les impuretés éliminées, le grain de peau affiné sur l'ensemble du visage. En complément, des poudres à effet flouteur estompent les rides et ridules. Avec pour résultat final: un teint lumineux, irradiant d'éclat et de fraîcheur.



Protéger l'éclat de sa chevelure...

Le soleil, l'eau de mer, le vent, le sable... Après l'été souvent les cheveux sont abîmés, dévitalisés, cassants et nécessitent quelques soins spécifiques. La gamme *Phytokeratine Extreme* de **Phyto** conviendra parfaitement à la remise en beauté des cheveux.



Elle est composée de trois soins d'exception pour une réparation en profondeur: un shampooing, une crème et un masque. La kératine végétale utilisée par Phyto est la réplique exacte de la kératine naturelle et appliquée pour la réparation de la matière. Elle comble

les manques et reconstruit l'architecture initiale du cheveu. La réparation lipidique, quant à elle, est assurée par deux actifs précieux: le beurre de sapotier, deux fois plus concentré en omega 6 que le beurre de karité, et l'huile rare de baobab riche en acide gras. Ceux-ci permettent d'assurer l'imperméabilité du cheveu et de restaurer la fibre capillaire. Cette nouvelle gamme *Phytokeratine Extreme* est disponible en pharmacie.

Nouvelles huiles pour les cheveux...

Lancée en 2011 par **L'Oréal Professionnel**, l'huile mythique est inspirée des rituels de beauté orientaux et est idéale pour tous types de cheveux, même les plus fins. *Mythic Oil* s'impose aujourd'hui comme un produit phare en coiffure et l'expérience sensorielle se prolonge avec une gamme complète de shampooing, conditionner et masque nutrition et brillance, enrichis en huile d'argan et huile de graine de coton, reconnues pour leurs vertus réparatrices, hydratantes et nourrissantes. Cette année, outre un changement au niveau du packaging, qui se fait plus luxueux, deux nouvelles *Mythic Oil* multi-usages sont commercialisées. *Rich Oil* - Huile contrôle pour dompter les cheveux indisciplinés. Spécialement conçue pour contrôler la chevelure, sa formule enrichie en huiles d'argan et son de riz nourrit les cheveux les plus fragilisés et les adoucit jusqu'aux pointes. Cette huile apporte nutrition et discipline aux cheveux desséchés et rebelles. Et *Shimmering Oil* - Huile pailletée pour corps et cheveux. Elle est spécialement conçue pour refléter la lumière; sa formule enrichie en huile essentielle de magnolia fait scintiller le corps et magnifie la chevelure. Elle sublime le corps et les cheveux d'un voile pailleté. La gamme *Mythic Oil* est disponible exclusivement dans



les salons de coiffure **L'Oréal Professionnel**.

Baume pour les yeux...

Les yeux représentent une préoccupation majeure de beauté des femmes tout en étant une zone très sensible et fragile. Les signes de fatigue s'y impriment facilement. Le contour de l'oeil réagit et évolue considérablement au long de la journée avec pour conséquence une fluctuation du regard qui ne reflète pas toujours ce que l'on voudrait. Les Laboratoires **Vichy** ont créé *Aqualia Thermal*, un baume éveil regard avec hydratation dynamique. Ce soin contour de l'oeil, à la texture gel gorgée d'eau, est formulé à base d'acide hyaluronique, de glycérine et d'aquabioryl (substance d'origine végétale) pour assurer une hydratation optimale, ainsi que des extraits d'algue rouge participant à la reconstruction de la fonction barrière de la peau, de la caféine aux propriétés stimulantes et énergisantes, et de l'eau thermale de **Vichy**. Disponible en pharmacie.



Quatorze délices pour le visage...

Au problème des taches de pigmentation apparaissant sur le visage, **Nuxe** propose une solution avec sa nouvelle gamme *Splendieuse*: quatre soins avec action anti-taches globale et activatrice d'éclat. Pour diminuer visiblement la taille et atténuer la couleur des taches, deux fleurs blanches ont été intégrées dans la formulation: le crocus blanc et le lys étoilé, associées à des cellules de cacao et à de la vitamine C stabilisée. Auxquels a été ajouté un extrait de rose de porcelaine pour améliorer l'éclat du teint. Le quatorze *Splendieuse* comprend un sérum intensif aux performances renforcées contre toutes les taches et une crème riche SPF 20 pour tout type de peau, un fluide SPF 20 pour peaux normales et un masque tissu prédécoupé et proposé en sachet individuel convenant à toutes les peaux. Disponibles en pharmacie.

Le démaquillage: un vrai moment de beauté...

Un nouveau secret de beauté signé **Guertlain** est sa ligne des *Démaquillants de Beauté*, renfermant un ingrédient ancestral déjà utilisé dans les rituels de beauté de l'Antiquité: la fleur de nigelle, aux pétales bleus et dotée d'un fabuleux pouvoir anti-oxydant et anti-inflammatoire. Avec les cinq produits de la ligne, le démaquillage devient un véritable moment de beauté qui offre à la peau une pureté infinie et un éclat retrouvé. L'*Eau de Beauté*, une eau micellaire qui concentre toute l'efficacité d'un démaquillant, d'un nettoyant et d'une lotion pour un démaquillage rapide et efficace en un seul geste. Sa texture d'eau très légèrement gélifiée rafraîchit la peau et la tonifie. La *Crème de Beauté*, onctueuse et réconfortante est un baume crémeux nettoyant, à utiliser soit avec un coton humide pour éliminer les impuretés, soit à rincer à grande eau. Le *Lait de Beauté*, fondant et soyeux qui ôte tout type de maquillage et laisse la peau satinée. Un produit *Beauté des Yeux*, une huile biphasée enrichie d'un actif fortifiant pour les cils. Ainsi que la *Mousse de Beauté*, complément idéal du démaquillage, qui se métamorphose en une crème soyeuse au contact de l'eau.



Mains et ongles protégés

Un nouveau soin cocon pour les mains - Fleur de Figuer - vient d'entrer dans la gamme *Baume Mains & Ongles Nourrissant* de Roger & Gallet, des soins complets qui nourrissent et protègent les mains et les ongles au quotidien. Ils sont formulés à base de 97% d'ingrédients naturels, sans parabène, sans silicone et sans colorant.

Roger & Gallet innove avec ce nouveau baume mains & ongles *Fleur de Figuer*,



enrichi en beurre de karité, aloé vera, glycérine végétale et huile de noyau d'abricot, qui soulage et embellit les mains exposées au froid, à l'eau calcaire et aux brusques changements de température. Il contient également un extrait de figue, connu pour ses propriétés nourrissantes et délassantes. Non collante et non grasse, sa texture ultra-nourrissante fusionne avec la peau qui l'absorbe immédiatement. Disponible en tube de 30 ml en pharmacie. ■

L.B.

Soin visage pour homme

L'homme qui cherche un soin hydratant intense et durable sera comblé avec *Aquapower 72h*, un soin glacial concentré capable de maintenir l'hydratation jusqu'à 72h. Il s'agit d'un soin visage qui s'inscrit dans la gamme *Biotherm Homme*. Sa formule renferme un extrait de p. antarctica - un micro-organisme existant dans l'Antarctique et qui produit une glycoprotéine lui permettant de préserver les réserves d'eau nécessaires à sa survie - associé à deux agents intensément hydratants, la mannose et l'acide hyaluronique, ainsi qu'au plancton de vie qui active le processus de



régénération cutanée. *Aquapower 72h* présente une texture ultra légère et aquatique, il s'agit d'un gel-crème désaltérant, frais et revitalisant. ■

L.B.

Une eau micellaire pour chaque type de peau

Le premier geste pour avoir une belle peau c'est un nettoyage en profondeur. L'eau micellaire nettoie et purifie la peau sans la dessécher, mais toutes les peaux n'ont pas les mêmes besoins. C'est la raison pour laquelle Nivea propose trois eaux micellaires. Aux côtés de l'*Eau Micellaire Soin Sensitive*, pour peaux sensibles et formulée à base de dexpanthénol et d'huile de pépins de raisin, deux nouvelles déclinaisons sont présentées. L'*Eau Micellaire Soin Fraîcheur* pour peaux normales à mixtes, enrichie en Vitamine E connue pour ses propriétés anti-oxydantes



et l'*Eau Micellaire Soin Douceur* pour peaux sèches, à base d'huile d'amande douce réputée pour ses vertus adoucissantes, calmantes et protectrices.

Pour rappel, la micelle est une particule formée de molécules d'huile encapsulées dans de l'eau et agit comme un aimant en attirant le sébum et les impuretés, sans altérer le niveau d'hydratation de la peau, qui reste équilibrée et nourrie. Haute-

ment efficaces, les solutions micellaires permettent d'éliminer facilement le maquillage et conviennent aussi pour les yeux. ■

L.B.

Des nouveautés « bien-être » à Thermae Grimbergen

Centre de bien-être installé dans un magnifique manoir du début 20e siècle, situé à la périphérie de Bruxelles, *Thermae Grimbergen* propose, pour la rentrée, quelques nouveaux soins. Comme la « thérapie cryolift », dernière avancée médicale pour avoir une peau plus lisse, plus ferme et surtout plus résistante. Par l'effet Peltier, la « thérapie cryolift » produit, vers les couches profondes de la peau, un transfert d'oxygène froid stabilisé et constant qui renforce immédiatement les tissus. Ce traitement cryolift dure 50 minutes et coûte 85 €.

Ou encore, un « massage du dos au bois » c'est-à-dire un massage du dos avec des instruments hors du commun, le masseur utilisant en alternance ses mains et des instruments en bois, qui ont chacun un effet spécifique. Ce massage est particulièrement relaxant et contribue à réduire les douleurs articulaires. Les instruments utilisés sont fabriqués à partir de différentes essences de bois, notamment de cèdre, de chêne et de pin. D'après la pensée holistique, le bois procurerait une nouvelle énergie... Le prix de ce massage de 25 minutes est de 36 €.

A noter aussi que durant cet automne 2015, certains traitements sont en promotion. C'est le cas notamment de la « mésothérapie », traitement anti-âge (de 50 minutes) qui raffermi la peau du visage, ou du corps, compté à 69 € au lieu de 95 € durant tout le mois d'octobre. Ainsi que le traitement « cellulless » indiqué pour celles qui ont de la cellulite et qui, durant le mois de novembre, revient à 45 € pour 50 minutes, au lieu de 55 €. ■

S.D.

(Thermae Grimbergen: Wolvertemsesteenweg 74 - 1850 Grimbergen
☎ 02. 270 81 96 - www.thermae.com)

Soins pour les lèvres

Première marque à lancer, dès 1922, un baume hydratant qui apportait une petite touche de rouge sur les lèvres, *Labello* lance aujourd'hui « *Labello Care & Colour* »: une gamme

nude, *Labello Care & Colour* se décline en 3 nuances naturelles et légères. Au cœur de chaque bâtonnet, le panthénol et la glycérine apportent aux lèvres leurs propriétés intensément hydratantes tandis que le beurre de karité les rend souples et douces. A l'extérieur, de délicats pigments procurent une subtile touche de couleur. Idéal pour protéger les lèvres du dessèchement.



de soins hydratant les lèvres tout en les illuminant d'une note colorée. Rosé, red ou

A noter aussi que le *Labello* classique (non coloré) voit sa formule enrichie de davantage de panthénol et s'appelle désormais *Labello Original*. ■

L.B.

La Quinzaine Aînergie

L'asbl *énéoSport* organise pour la sixième fois la « *Quinzaine Aînergie* » en Fédération Wallonie Bruxelles. Durant deux semaines, les seniors sont conviés à découvrir les bienfaits d'une pratique sportive.



Cette initiative, portée par plus de 2.000 volontaires, rencontre chaque année l'adhésion de très nombreux visiteurs.

Du 5 au 19 octobre, cette quinzaine permet donc aux participants de tester librement des disciplines choisies parmi une vingtaine d'activités sportives proposées par des clubs régionaux: zumba gold, marche nordique, qi gong, indiaca, stretching, pilates, tai-chi, yoga, tir à l'arc, badminton, tennis de table, volley, pétanque, vélo/cyclo, marche, relaxation, gymnastique, feldenkrais, natation, self-défense, bowling et tennis. Le programme complet et détaillé de cette quinzaine est disponible sur le site web de l'action: www.quinzaineainergie.be ■

G.W.

Soin de nuit pour peaux sèches...

C'est la nuit que la peau se régénère et que les processus de réparation naturels s'activent. Et comme pour retrouver confort, douceur et souplesse, les peaux sèches à très sèches, ou agressées par les conditions environnementales, ont besoin d'un soin aux éléments nutritifs puissants **Sisley** a développé *Supremya Baume La Nuit*. Extrêmement nourrissante, hydratante et réparatrice,



sa formule renferme un cocktail d'actifs surpuissant dans une texture baume riche et fondante. Au cœur de sa composition se trouve le phyto-complexe LC12 associant quatre actifs végétaux qui améliorent la qualité de vie des cellules et aident à les maintenir intacts dans le processus de renouvellement. Ce complexe est complété par huit actifs participant à la bonne hydratation et nutrition de la peau (glycérine végétale, phytocéramides de riz, pro-vitamine B5, beurre de karité, huile de tournesol,...) ainsi que des huiles et beurres restructurants et apaisants pour protéger, nourrir et hydrater la peau, comme les huiles de noisette et de macadamia et le beurre de kokum.



Soin visage anti-âge multi-intensif...

Même dévitalisée par la fatigue ou les modifications hormonales liées à l'âge, la peau conserve en elle la faculté de se ressaisir et de rebondir, mais il faut lui en donner les moyens. C'est pourquoi, **Clarins** lance un nouveau soin anti-âge: *Supra Sérum Lift-Remodelant Multi-Intensif*. Ce sérum associe simultanément trois « actions jeunesse » clés : harmonisation des volumes, regain de densité et protection contre les taches. Une réponse experte aux principaux signes visibles du vieillissement pour un résultat spectaculaire.

Formulé à partir de l'association de puissants ingrédients végétaux, il contient notamment de l'extrait de feuille de plantain lancéolé agissant sur les causes de la perte de volume et de l'affaissement des traits avec pour action de lifter les traits et remodeler le contour du visage. Il est associé à de l'extrait d'harungana, arbre « guérisseur » des terres malgaches au pouvoir redensifiant, ainsi qu'à un extrait de ciste de Montpellier bio qui contribue à réduire visiblement l'apparence des taches. Sa texture fluide est immédiatement absorbée par la peau et forme, en surface un maillage qui enveloppe la peau, laisse un fini velouté et remodele le visage.

Effets réparateurs sur les signes de l'âge...

La gamme de crèmes et de sérums « *Blue Therapy* » de **Biotherm** s'enrichit d'un nouveau *Sérum Accelerated* qui exerce sur la peau une double action anti-âge: protéger la peau de l'inflammation cellulaire en amont et réparer les dommages existants. L'ingrédient majeur qui entre dans sa composition est l'algue *alaria esculenta*, une algue riche en anti-oxydants, issue des glaciers du Groenland, qui est très résistante, se régénère et croît jusqu'à dix centimètres par jour. Grâce à une composition unique à bases de lipides, de minéraux et d'acides aminés essentiels, l'extrait d'*alaria esculenta* contribue à redonner à la peau sa jeunesse. La peau paraît instantanément plus douce et plus belle. Ce sérum agit avec succès sur les trois principaux signes de l'âge: rides, taches et relâchement cutané.



Pour une hydratation triple action...

La ligne de soins pour le rituel d'hydratation **Kenzoki** au parfum de lotus blanc vient de s'enrichir d'un nouveau *Sérum Hydratant Ange Gardien*. Il reconstitue les réserves d'eau de la peau, booste ses mécanismes naturels d'hydratation et retient l'eau dans les cellules cutanées. Ces performances, il les doit à trois actifs présents dans sa composition. L'essence végétale active de lotus blanc protège des radicaux libres et place la peau dans une bulle protectrice. L'extrait de pensée sauvage d'une part, augmente les aquaporines favorisant ainsi une meilleure circulation de l'eau dans la peau, et, d'autre part, accroît la synthèse naturelle d'acide hyaluronique, permettant de multiplier le niveau d'eau des cellules cutanées. Et enfin, l'extrait de muguet du Japon renforce la cohésion des couches supérieures de l'épiderme et contribue à restructurer la fonction barrière de la peau. Il retient ainsi l'eau dans les cellules cutanées. Disponible à l'Inno et chez Ici Paris XL.



Toute la puissance de la vitamine C...

En 1995, **Helena Rubinstein** lançait « *Force C* », le premier soin visage à la vitamine C et depuis, la marque cosmétique n'a cessé de faire des recherches sur le sujet pour aboutir à une molécule de beauté maîtrisée et optimisée. Aujourd'hui c'est un *Sérum Force C3* qui est présenté. Il contient 10% de vitamine C chrono-diffusée, car pour rendre la molécule 100% active sur la peau, il faut une diffusion prolongée tout au long de la journée ce qui implique la combinaison de trois types de vitamine C assurant un relai de diffusion. De plus la formule de *Sérum Force C3* a été enrichie d'un duo d'actifs permettant une pénétration optimale de la vitamine C dans la peau ainsi que son incorporation au cœur des cellules. Formule thermo-active, le *Sérum Force C3* agit comme un « booster fluide », favorisant l'éclat et le rebond de la peau et augmentant l'efficacité des soins appliqués par la suite.



Soin visage embellisseur retexturant...

L'efficacité anti-âge retexturante de « *Magnificence* » de **Lierac** est propulsée dans un nouveau soin lissant et rehausseur de teint: *Crème Rouge*. Ce soin de nouvelle génération combine des pigments rouges d'origine minérale, révélateurs de teint et des AHA d'hibiscus micro-lissants.

Sa texture lisse et fusionne avec la peau sans laisser de trace.

Sa teinte universelle s'adapte à toutes les carnations. Une vraie prouesse de formulation dans laquelle se retrouve la signature *Magnificence* avec le complexe D-Glyox (brevet déposé, concentré à 3, 5 %) dopé en acide hyaluronique pur pour agir à la fois sur la réduction des rides et la retexturation de la peau (grain de peau, fermeté et éclat). Pour un effet instantané sur la peau, sa formule est enrichie en pigments rouges et nacrés d'origine minérale, qui magnifient, illuminent et unifient le teint. Sa texture très légère confère à la peau un fini velouté et poudré.

Disponible en pharmacie.



Soin utilisant l'énergie de la lumière contre le vieillissement...

La pollution urbaine et le rayonnement solaire sont souvent considérés comme les pires ennemis de la jeunesse de la peau et d'un autre côté, la lumière du jour est source d'énergie indispensable à la vie: elle peut activer puissamment notre métabolisme. Activer les systèmes de détoxification et de purification interne et faire du rayonnement quotidien une arme anti-âge, en prenant le meilleur de la lumière naturelle sans les inconvénients du photo-vieillessement, est le défi qu'a relevé **Filorga** avec son nouveau soin de jour: *Skin-Absolute Day*. Dans sa composition intervient d'une part, une bactérie (vivant dans le golfe de Californie) ayant la capacité de produire des enzymes capables de transformer le rayonnement UV et infrarouge en énergie et déployer une multi-correction anti-âge. D'autre part, la photolyase, une enzyme réparatrice qui relance les mécanismes de restauration de l'ADN cellulaire pour réparer les méfaits du vieillissement et enrayer ce dernier à la source. Le tout associé à du saphir blanc, possédant un pouvoir réflecteur extrême, et à des fructanes détoxifiantes, sans oublier l'acide hyaluronique pour l'hydratation de la peau. Disponible chez Ici Paris XL et en pharmacie.



Le Touquet Paris-Plage,

La Côte d'Opale, c'est 145 km de côtes variées, sur le détroit le plus fréquenté du monde, qui s'étend de la baie d'Authie aux dunes belges, face à l'Angleterre.

Le Touquet Paris-Plage est une station emblématique sur un territoire tout aussi riche de découvertes et au patrimoine exceptionnel.

En 1837, Jean-Baptiste Alphonse Daloz acquit des terrains sur lesquels, durant 30 ans, il planta une forêt de 800 hectares de pins maritimes. Sur les conseils de son ami Hippolyte de Villemessant, fondateur du Figaro, il décida d'en faire la station balnéaire de la Capitale: Paris-Plage. En 1912, la station balnéaire Paris-Plage fut érigée en commune sous le nom définitif du Touquet Paris-Plage. Dès lors, la perle de la Côte d'Opale n'a cessé de briller au Nord de l'Europe par son élégance et son authenticité, construisant et aménageant un patrimoine naturel et architectural exceptionnel.

Le Touquet Paris-Plage se trouve au coeur du triangle Paris-Londres-Bruxelles relié par les autoroutes, Eurotunnel et les aéroports.

Cadre calme, lumineux et reposant, véritable havre de paix, l'un des principaux atouts de la station est son patrimoine naturel. Charme de l'infini ruban de sable fin, de sa plage longue de 7 km, de ses dunes, de ses paysages magnifiques de la baie de la Canche, de ses 800 hectares de forêt... Le Touquet Paris-Plage est la station française la plus titrée avec 20 édifices supplémentaires inscrits à l'inventaire des Monuments historiques.

Le phare

Hier, un phare dans les dunes; aujourd'hui, un phare dans la ville.

C'est pour remédier aux naufrages réguliers dans l'estuaire de la Canche que deux phares, à l'époque à feux fixes, furent construits en 1845. Vers la fin du 19^e siècle, l'invention de la lentille de Fresnel, mise au point par le physicien français du même nom, permit d'accroître considérablement la portée de la lumière des phares. En 1900, le phare sud fut équipé du nouveau matériel optique. Le phare nord, devenu inutile, fut éteint. C'est en 1951 que le phare actuel fut construit. Le signal émis est visible à 50 km. De forme octogonale, la tour aux huit faces concaves est un élégant contraste de pierre blanche et de brique orangée qui s'élève à 57 m au-des-

sus du sol. Après avoir gravi les 274 marches, on peut contempler le paysage, de la baie de Canche aux falaises normandes. Pour des raisons de sécurité, la lanterne du phare, qui mesure 4 m de diamètre, ne se visite pas. La maison des phares, autrefois habitation des anciens gardiens des phares, abrite aujourd'hui le musée des phares. Le phare du Touquet fait partie depuis 2010 des phares classés de France.

Le musée du Touquet (Villa Way Side en forêt) présente, du 24 octobre 2015 au 22 mai 2016, l'exposition «Robert Combas : la Fougue du Pinceau». Robert Combas est considéré comme le leader du mouvement la « Figuration libre ». Son art n'est pas une échappatoire mais un acte de révolte, une expérience fébrilement éprouvée, qui révèle l'interdépendance d'une vie et d'une oeuvre, cite Henri Périé, commissaire de l'exposition. Une même énergie se retrouve dans sa musique que le public pourra découvrir le samedi 24 octobre au Palais des Congrès.



Le Musée du Touquet Paris-Plage



Thalassa Le Touquet

Fleuron des golfs de la Côte d'Opale, celui du Touquet est situé dans un environnement naturel exceptionnel entre dune et forêt; il offre l'héritage préservé de ses trois parcours d'exception.

L'air iodé et les arômes des pins maritimes sont un appel à la détente et à l'envie de s'abandonner aux plaisirs bénéfiques pour l'esprit et le corps d'une thalassothérapie.

Thalassa Le Touquet selon Accor

Dans une atmosphère lumineuse et relaxante, aux teintes douces, et face aux vagues de la Côte d'Opale, les espaces de soins sont répartis le long d'une longue coursive vitrée en surplomb de la plage. L'ensemble des programmes repose sur cinq grandes familles: les soins thalasso, les soins spa et beauté, les activités sport et fitness, les séances de lâcher-prise et les rendez-vous experts et peuvent se dérouler en 6 jours/6 nuits, 4 jours/5 nuits, 1-3 jours/1-3 nuits ou en



Le nouveau phare construit en 1951.



La plage, 7 km de sable fin.



Fleuron des golfs de la Côte d'Opale, le golf du Touquet

La perle de la Côte d'Opale

quelques heures. Pour se ressourcer en 2 heures: un bain de mer hydromassant: dans un bain d'eau de mer chauffé, le corps est parcouru de jets multiples (16 min/40 €). Enveloppement d'algues: dans un cocon de crème d'algues, sous une couverture chauffante, la peau et l'organisme font le plein d'actifs, de minéraux et d'oligo-éléments (20 min/59 €). Hydrojet et musicÔrelax: allongé sur un matelas d'eau chaude, le corps en flottaison est entièrement massé par un programme de jets. La musicothérapie accompagne la séance (15 min/40 €). Le modelage relaxant et apaisant du dos: des mouvements fluides et continus apaisent et rétablissent l'équilibre nerveux (25 min/65 €).

Dans le carnet d'adresses des hébergements, on retiendra deux hôtels :

L'hôtel Le Manoir

Plus qu'un hôtel, une grande demeure! Merveilleusement implanté au coeur de



Hôtel Le Manoir



Chambre à l'Hôtel Le Manoir

la forêt du Touquet, Le Manoir Hôtel était, au début du 20e siècle, la noble demeure familiale de Allen Stoneham, fondateur du Golf du Touquet. Transformé par la suite en hôtel, ce manoir anglo normand avec ses boiseries patinées, sa décoration feutrée, ses teintes orangées, ses canapés chesterfield, et son atmosphère lounge, est empreint de romantisme. Instant privilégié, charme retrouvé, il a conservé l'image de calme, de sérénité et la réputation de sa cuisine « saveurs » propre à l'hôtellerie de prestige. Avec ses 41 chambres dont une suite, son restaurant l'Ecusson – à la décoration très british qui propose une cuisine fran-

çaise avec un menu 3 services qui varie chaque jour ainsi que sa carte – son bar, sa piscine extérieure chauffée, son terrain de tennis, l'hôtel Le Manoir est indéniablement synonyme de quiétude, de confort et de sérénité.

Le Westminster Hotel & Spa

Une rencontre avec les années 30. Le couloir des célébrités, les ascenseurs «jumeaux» Art Déco, le salon feutré, les velours rouges, dans un pur style anglo-normand, l'hôtel propose 115 chambres et 2 suites, deux restaurants le « Pavillon » et « Les Cismaises ». Ce dernier a été entièrement rénové en 2005. Un lieu aux tonalités ivoire, chocolat et taupe, avec une splendide verrière au plafond, prolongée d'un élégant lustre contemporain. La cuisine est ouverte sur la salle. Le lieu fait la part belle au goût et à la variété des mets. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 100



Restaurant Les Cismaises

© Jérôme Mondière

couverts et offre quatre formules différentes au déjeuner et au dîner dont la formule « Cismaises »: buffet d'entrées, plat suggestion et buffet de desserts (42 €). L'hôtel dispose également d'un spa, d'une piscine intérieure, d'un hamman, et d'un centre de séminaire. Un hôtel mythique dans un style rétro-chic.

La Côte d'Opale est aussi le berceau qui a vu naître plusieurs chefs talentueux et créatifs. Les nombreux restaurants de la ville proposent une large gamme de cuisines.

Le restaurant **Perard**, qui jouxte le bar à huîtres, la poissonnerie et le service traiteur, est situé au centre ville. Une institution de 125 couverts qui garde sa réputation depuis plus de 50 ans. Le propriétaire, **Eric Forget**, a gardé le décor d'origine avec les dessins humoristiques. L'accueil chaleureux du maître d'hôtel Guillaume, le personnel qui évolue avec sourire et élégance, les prix parfaitement raisonnables, ne peuvent que ravir une clientèle qui apprécie une cuisine maîtrisant les préparations maritimes. Le restaurant propose deux menus 3 services, l'un à 26 €, l'autre à 37 €. Extrait de la carte: l'incoronable soupe de poissons (12 €); la chair de crabe à la moutarde violette (16,50 €); le duo de crevettes roses et grises (12,50 €); le plateau de fruits de mer prestige (49,50 €); l'aile de raie aux câpres ou aux salicornes (25 €); le gigot de lotte aux morilles (36 €); la bouillabaisse au homard pour deux personnes (76 €) ou aux langoustines (66 €). Ici, tout est réuni pour le plaisir des convives!



Restaurant Perard

Le restaurant **Côté Sud** est le seul restaurant gastronomique situé face à la mer. Un cadre cosy, intime et raffiné, une moquette bordeaux, des tables soigneusement dressées; c'est là que s'épanouit, depuis 12 ans, la cuisine du chef propriétaire, **Sébastien Desrousseaux**. Sur de belles bases classiques, le chef concocte une cuisine dans l'air du temps. Deux menus: le *Tournant*: un menu de 6 services à 55 € ou le *menu du Langoustier*: 3 services à 35 €. Quelques extraits de la carte: Tartine gourmande du Côté Sud (homard, foie gras, asperges, andouille de Guéméné, poivrade, tomates confites) (19 €); Foie gras de canard maison (17 €); Turbot rôti « élevé en France », champignons, croustillants de foie gras (27 €); Pavé de boeuf Angus « Bleu, Blanc, Coeur », artichaut poivrade, champignons, jus au Pineau des Charentes (27 €). Et sur la prochaine carte: Croquants de langoustines et basilic; Filets de maigre, panais et jus de homard; Poêlée de Saint-Jacques, endives braisées à l'orange, jus crémé, safran et cardamome. Une maison où le service est habile et aimable.

A découvrir une institution centenaire: Les chocolats **Au Chat Bleu**, établie depuis 1920 au coeur de la rue Saint-Jean. La dégustation sur place fait du magasin un festival permanent de gourmandise.

Au Touquet Paris-Plage, les événements sont nombreux et l'offre est variée. Promenade dans la forêt, visite du musée, du phare, le golf, quelques heures de soins marins, déjeuner dans un restaurant, découvertes des boutiques et commerces et, enfin, promenade sur la digue pour profiter du coucher du soleil. Si ce n'est pas le bonheur, cela n'y ressemble-t-il pas? ■

Christian FARINONE

Informations

Office du Tourisme Le Touquet Paris-Plage: Palais des Congrès, place de l'Hermitage, 62520 Le Touquet Paris-Plage –

☎ 00 33 3 21 06 72 00 – www.letouquet.com

Musée du Touquet Paris-Plage: angle avenues du Golf et du Château –

☎ 00 33 3 21 05 62 62 – www.letouquet-musee.com

Thalassa Le Touquet : BP 214 avenue Louise Bobet –

☎ 00 33 3 21 09 85 30 – www.thalassa.com

Le Manoir Hôtel: avenue du Golf

☎ 00 33 3 21 06 28 28 – www.manoirhotel.com

Westminster Hotel & Spa: avenue du Verger –

☎ 00 33 3 21 05 48 48 – www.westminster.fr

Restaurant Perard: 67 rue de Metz –

☎ 00 33 3 21 05 13 33 –

Restaurant Côté Sud: 187 boulevard du Dr Pouget –

☎ 00 33 3 21 05 41 24 – www.le-touquet-cote-sud.fr

Au Chat Bleu: 47 bis rue Saint-Jean –

☎ 00 33 3 21 05 03 86

LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



La rose est une fleur chère à l'histoire de **L'Guerlain** et c'est autour de ce thème floral que s'articule sa collection maquillage d'automne – *Bloom in Rose* –, avec de nouveaux produits phares comme les blushs bonne mine *Rose aux Joues* et les baumes à lèvres colorés *KissKiss Roselip*.

De texture ultra fine, le blush doux contient des pigments qui captent la lumière rouge naturelle et multiplient le rose naturel des joues. Il est proposé en six teintes lumineuses et intemporelles pour toutes les occasions: rose très frais (photo), corail tendre, rose punchy, brique doux légèrement nacré, rouge vif et prune poudré.

Baume couleur hydratant et repulpant, présenté dans un élégant étui laqué blanc, *KissKiss Roselip* est enrichi en huile essentielle de rose et confère aux lèvres une couleur subtile et un éclat naturel. Sa formule est basée sur une association d'huile de jojoba, d'huiles fines et d'un extrait de rose pour assurer un confort maximum. Elle contient aussi de l'huile de pétale de rose



qui aide à lisser les lèvres et de l'acide hyaluronique aux propriétés repulpantes. Ce baume se décline en six coloris: rose frais, beige rosé poudré, orangé vibrant, rouge vif, violet chic et un baume incolore chargé d'un actif interagissant avec le PH des lèvres pour les teinter très légèrement. Ce baume « *morning rose* » s'utilise en journée, comme les autres teintes, seul ou en twin-set avec les rouges à lèvres *KissKiss* ou *Gloss d'Enfer*, mais s'appliquera également au coucher pour dorloter les lèvres durant la nuit.

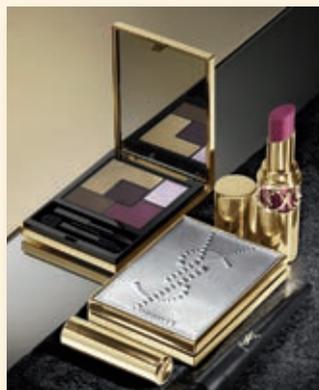


Facile à emporter partout, tactile et aussi collector, cette Palette « *Parisienne* » de **Lancôme** – inspirée par Caroline de Maigret – renferme tout le nécessaire pour un maquillage discret ou audacieux. Il contient un blush crémeux et onctueux à appliquer au doigt, un enlumineur rose pâle, quatre fards à paupières pour un maquillage faussement nude avec juste ce qu'il faut de lumière et d'intensité, trois fards à sourcils dans des tons allant du plus clair au plus foncé, pouvant se mélanger et s'utiliser sur les paupières en appliquant la teinte claire en base et les deux autres tons en eyeliner. Le tout accompagné de deux pinceaux experts.

Et pour les cils? Parce que la couleur peut être un formidable atout du regard, le mascara *Grandiose* de **Lancôme** – double twist, à la tige « col de cygne » et disponible uniquement en noir – se décline désormais aussi en bleu électrique, violet, brun profond et bleu marine métallique



Esprit rock et féminin pour le maquillage automnal « *Pretty Metal* » de **Yves Saint Laurent**. Regard néo-grunge avec les produits composant le collector *Couture Palette Metal Clash*, dont le couvercle est revêtu d'or blanc clouté et encadré d'or jaune. Dans l'écrin, une ombre d'or et un rouge bordeaux, illuminés d'un



lilas clair, se joignent à un ton prune sombre et un marron chocolat. La teinte dorée s'utilise comme base sur la paupière. Ensuite, le dessous du sourcil est éclairé avec la couleur lilas. Alors que le rouge bordeaux et le marron sont posés sur les paupières et le tracé de la ligne des cils est rehaussé de prune sombre

situé au centre de la palette. Chacune des couleurs de la palette peut également être portée seule pour un maquillage léger avec les teintes douces, ou un regard intense avec les couleurs plus foncées.

Les lèvres se parent de *Rouge Volupté Shine*, à la texture légère et hydratante, décliné en couleur fuchsia ponctuée d'une pointe de gris violet.



Teint parfait et sensation peau nue avec le nouveau fond de teint *Air Mat* de **Bourjois**. Une texture douce et fondante qui gomme les imperfections et unifie la peau d'un voile naturel impalpable. Elle offre une couverture idéale grâce à l'enrobage des pigments qui diffusent une couleur fraîche et fidèle toute la journée. Et aux huiles, non grasses, évanescentes qui fixent ces derniers sur la peau et donnent au fond de teint sa longue tenue. Des poudres matifiantes extrafines, de l'extrait de zinc et des petites billes de silice absorbent les excès de sébum. *Air Mat* existe en sept nuances: 2 teintes claires légèrement rosées, 4 teintes médianes à mates (beige à doré) et une teinte pour les carnations foncées.

Inspirée de l'éclipse du soleil, la palette de maquillage *Eclipse* de **Giorgio Armani** propose des couleurs très contrastées, dont de très lumineuses voilées d'ombres crépusculaires. Dans cette collection s'inscrit notamment la Palette *Eclipse*, une poudre d'or scintillante pour conférer au teint un hâle naturel, dotée de nacres qui fondent sur la peau pour illuminer les traits, redessiner le contour du visage et ensoleiller le teint. Mais aussi le Duo « *Mix & Match* » pour habiller les paupières, deux produits à utiliser seuls ou en binôme: le fard à paupières fluide *Eye Tint* et le *Eyes To Kill Liner*. Le premier est une texture fluide aux nacres fines laissant sur la paupière un film extra-fin, mat, irisé, métallique ou satiné selon l'intensité. Ces nacres réfléchissent la lumière et les ombres grâce à des pigments noirs, l'association des deux boostant naturellement la lumière. Disponible en ton bleu nuit, doré, cuivré et prune. Quant au second, il se superpose au premier pour un fini étincelant et donner plus de densité au maquillage. Disponibles à Bruxelles chez Galeria Inno (rue Neuve, Louise et Woluwe Shopping).



Cils étoffés et durablement recourbés avec le nouveau mascara de **Shiseido**: *Full Lash Volume Mascara*, une formule sublimatrice de volume, combinant des cires gaisantes et superposables permettant une multitude d'applications ainsi qu'une cire à séchage rapide pour accentuer en souplesse la courbure des cils et un pigment innovant pour amplifier le volume par effet optique. Le tout appliqué avec une brosse étudiée pour, qu'à chaque passage, elle sépare bien les cils les uns des autres et les peigne un à un, de la racine à la pointe. Disponible en noir et brun, sa formule est parfaitement adaptée aux yeux sensibles, sans parfum et testée optalmologiquement, résistante au sébum et à la transpiration, et ne nécessitant pas de démaquillant spécifique puisqu'elle s'ôte à l'eau tiède.



Maquillage de jour ou de nuit, la collection « *Pretty Day & Night* » de **Clarins** offre toutes les possibilités de style. Parmi les nouveautés, le *Crayon Sourcils*, disponible en trois nuances de brun, pour dessiner des sourcils impeccables, soit en forçant le trait soit en domptant les poils rebelles. La texture ferme de sa mine dessine la courbe du sourcil avec précision tout en donnant un effet mat poudré ultra-naturel. Sa brosse spirale coiffe et discipline instantanément.

La *Palette 5 couleurs* est proposée en deux éditions limitées : les fards mats sont enrichis en huile de jojoba, les fards satinés en huiles de limnanthes et de rosier musqué. Regard nude minimaliste avec la *Palette 5 Couleurs Pretty Day* (photo): beige, rose, taupe scintillant, taupe mat et brun chaud; à mélanger et superposer à l'aide de l'aplicateur double embout pour un effet plus sophistiqué. Dans la version nuit, la *Palette 5 Couleurs Night* avec cinq teintes soutenues qui mettent en valeur tous les yeux, quelle que soit leur couleur: beige, mordu, bronze, violette fumé et brun intense. A modeler selon ses envies.



Deux nouvelles créations font leur entrée dans la gamme maquillage de **Sisley**, cet automne. D'une part, le *So Intense Eyeliner*: un stylo noir profond associant intensité de la couleur et expertise soin pour un tracé facile, parfait et modulable selon l'envie. Il s'agit d'un stylo avec une pointe feutre et une texture ultra-fluide enrichie en carbon black pour assurer un noir intense au fini mat. Elle est formulée à

base de peptide vitaminé, d'extrait d'églantier aux propriétés anti-radicales, d'arginine favorisant la croissance des cils, de pro-vitamine B5 aux propriétés hydratantes, d'extraits de bleuet et de matricaire aux vertus adoucissantes et apaisantes.

D'autre part, pour sublimer le teint: la *Phyto-Poudre Libre* à la texture micronisée, légère et aérienne, unifiant et matifiant le teint tout en douceur. Elle lisse la peau, floute les imperfections et affine visuellement le grain de peau. La *Phyto-Poudre Libre* offre un effet anti-desséchant et un véritable éclat grâce à ses actifs soin d'origine végétale. Enrichie en extraits de fleur d'hibiscus et de mauve, sa formule préserve l'hydratation et la souplesse de la peau.

Elle contient également de l'extrait de tilleul et de l'acétate de vitamine E, reconnus pour leurs propriétés anti-radicales. Elle est proposée en 4 teintes ultra-naturelles qui se fondent à la carnation pour unifier le teint tout en transparence.



Matière aux multiples facettes, le vinye est à l'honneur chez **Givenchy**, cet automne, au travers du maquillage *Vinyl Collection*: une collection Haute Couture caractérisée par la pureté des couleurs puisées au coeur d'essences naturelles et animées par la lumière. Comme en témoigne la *Palette Metallic Reflection* pour des reflets métalliques sur les paupières et composée d'une ombre mate (un noir rougi) et de trois « métal aquarelle », dont la formule renferme des nacres à base de poudre d'aluminium, encapsulées dans une fine couche de silice, pour une meilleure adhérence et une parfaite tenue, et qui réfléchissent la lumière et augmentent l'éclat des couleurs. Ou encore le Blush *Mémoire de Forme* « rosé délicat », un gel non collant composé de 72% d'eau, facile à travailler sur les joues et les pommettes, les illuminant d'une teinte rosée fraîche. Disponibles en exclusivité chez Ici Paris XL.



Le rouge à lèvres *Addict Lipstick* de **Dior**, lancé en 2001, est aujourd'hui revisité dans une version futuriste offrant une brillance extrême à la couleur. Le coeur de son raisin, tout le long du bâton, est composé d'un gel effet top coat ultra-brillant et ultra-hydratant. A l'application, ce gel fond délicatement sur les lèvres et les habille d'un miroir. Ce coeur tendre est composé de trois huiles, l'une contribuant à l'hydratation, l'autre favorisant l'adhérence et la tenue de la couleur, la troisième apportant un effet crémeux. Le nouvel *Addict Lipstick* se décline en 35 nuances, des beiges et roses légers, aux teintes accrocheuses hyper-concentrées en nacres et paillettes en passant par des coloris pop électriques et audacieux.

Pour le maquillage des paupières, **Dior** propose *Addict Fluid Shadow*: un fluide à la brillance inédite, fin et léger, qui sèche rapidement et dont les pigments ne font qu'un avec la peau. Sa palette chromatique capte et réfléchit la lumière, sa facilité d'application en aplat lustre le rebondi de la paupière ou simplement ourle la frange des cils façon eyeliner. Existe en six teintes allant de l'argent au beige doré et au brun universel.





Alfa Romeo Giulia

Synthèse parfaite de l'orientation stratégique d'Alfa Romeo et expression ultime de la « mécanique des émotions », le nouveau modèle Giulia célèbre 105 ans d'excellence stylistique et de technologie de la marque automobile italienne. C'est une voiture au design distinctif exprimant trois caractéristiques fondamentales du style italien : le sens des proportions, la simplicité et une excellente qualité de traitement des surfaces. Le nouveau logo Alfa Romeo, rafraîchi mais conservant la forme légendaire du modèle original, apparaît fièrement sur la calandre à l'avant du modèle. Cette voiture est tout entière dédiée au plaisir de conduire, grâce à une direction précise, une accélération immédiate et des qualités de commande de boîte de vitesses et de freinage extrêmement élevées. Propulsion et transmission intégrale rappellent les gènes les plus authentiques de la légende Alfa Romeo : il s'agit également d'une technologie qui garantit un niveau élevé de performances et de plaisir de conduite.

Un moteur de six cylindres de 510 ch, inspiré de la technologie Ferrari, qui constitue la nouvelle référence de la marque en matière de motorisation, est introduit sur la version Quadrifoglio. Ses performances assurent un passage de 0 à 100 km/h en 3,9 secondes. La nouvelle Giulia est dotée de solutions techniques exclusives et uniques, comme le « torque vectoring » pour un contrôle de stabilité optimal, l'ISB (Integrated Brake System) pour permettre une distance de freinage considérablement réduite et l'AAS (Active Aero Splitter) pour une gestion active des forces aérodynamiques à vitesse élevée. Elle combine les performances d'un moteur extraordinaire et l'usage intensif de matériaux ultralégers, comme la fibre de carbone, l'aluminium, l'aluminium composite et le plastique, afin d'obtenir le meilleur rapport poids/puissance (inférieur à 3). La Giulia sera commercialisée en Belgique début 2016. ■

Audi SQ5 TDI plus

Audi étoffe la gamme de ses modèles S avec le véhicule SQ5 TDI doté d'une puissance accrue et d'un équipement très complet: un moteur de 340 ch (250 kW), un différentiel sport et des jantes de 21 pouces. Les premières livraisons en Belgique de la nouvelle Audi SQ5 TDI plus sont programmées pour la fin de cette année.

Couronnée de succès, l'Audi SQ5 TDI est, dans sa version de base déjà, un SUV doté des performances d'une voiture de sport. La déclinaison «plus» présente une puissance encore accrue. Grâce à une pression d'injection plus élevée, son moteur V6 TDI biturbo tire 250 kW (340 ch) de ses 3 l de cylindrée. Par comparaison avec la puissance du SQ5 TDI, cela représente une hausse de 20 kW (27 ch).

Son couple maximal augmente de 50 Nm pour atteindre 700 Nm. Ce puissant SUV à moteur diesel accélère de 0 à 100 km/h en 5,1 s et peut atteindre la vitesse maximale (limitée électroniquement) de 250 km/h. Selon le cycle NCCE, sa consommation moyenne est de 6,6 l/100



km, à quoi correspondent des émissions de CO₂ de 174 gr/km. Comme chaque modèle S d'Audi, le SQ5 TDI transfère sa puissance à la route via une transmission intégrale perma-

nente quatre. Pour la première fois dans la famille Q5, un différentiel sport sur le train arrière répartit activement la force motrice entre les deux roues. Le SUV est campé sur des jantes alu noir brillant de 21 pouces à 5 doubles branches en forme d'étoile Audi Sport, chaussées de pneus au format 255/40 R21.

Pour le SQ5 TDI plus, un pack d'équipements spécial baptisé « Audi exclusive selection Bleu Ara » et limité à cent exemplaires a été conçu. La carrosserie est peinte dans la teinte exclusive «Bleu Ara» à effet cristal (photo) et l'habitacle est doté de sièges sport revêtus de cuir fin en nappa noir avec surpiqûres contrastantes bleues; supiqûres qui se retrouvent sur le volant, le soufflet du levier sélecteur et les tapis de sol. ■

Opel Vivaro Surf Concept

Un an après le lancement de la nouvelle génération du Vivaro, Opel présente le Vivaro Surf Concept: un véhicule assurément branché loisirs. Cette élégante version VP est le véhicule idéal pour les adeptes des sports de glisse: cinq ou six passagers (en fonction de la configuration des sièges) et la totalité de leur encombrant matériel sport et fitness peuvent facilement y prendre place.

Son agencement est particulièrement pratique : il propose un espace de chargement séparé de 3,2 m³, et même 4,0 m³ sur la version à empattement long. Le premier exemplaire de ce véhicule branché, orienté sports, a été présenté en première mondiale au Salon de l'Automobile de Francfort.

Le conducteur du Vivaro Surf Concept peut compter sur une foule d'options dans le domaine du multimédia, des aides à la conduite et de la sécurité. La visibilité reste imperturbable grâce aux capteurs de pluie et de luminosité, ainsi qu'aux phares antibrouillard. Les

feux de jour font appel à des LED, moins consommatrices en énergie. Les rétroviseurs extérieurs électriques ainsi que les sièges du conducteur et du passager avant sont chauffants et l'aide au stationnement « park assist »



avec caméra de recul ainsi que le limiteur de vitesse sont fournis.

Sous le capot, se trouvent des mécaniques ultramodernes, dont un 1.6 Bi-Turbo CDTI de 103 kW/140 ch et 340 Nm de couple. Ce moteur propulse le Vivaro Surf Concept à une vitesse de pointe de 180 km/h. La version ecoFLEX avec

«start/stop» se contente de 6,1 litres/100 km ce qui équivaut à 160 gr de CO₂ par kilomètre. La suspension pneumatique de l'essieu arrière compense toutes sortes de déformations de la chaussée, permettant aux passagers de voyager en tout confort. En outre, l'adoption de ressorts de suspension raccourcis permet de réduire la hauteur du véhicule d'environ sept centimètres, ce qui permet au Vivaro Surf Concept d'accéder aux parkings souterrains. ■

Renault Talisman

Talisman est la nouvelle grande berline de Renault qui participe au renouvellement et à l'enrichissement du haut de la gamme Renault (segment D). Elle sera produite dans l'usine de Douai. Cette voiture conjugue un design affirmé à travers une silhouette élancée et élégante; un habitacle chaleureux et spacieux, offrant un espace généreux pour tous les occupants, des sièges avant au meilleur niveau de la catégorie et un coffre au volume impressionnant de 608 dm³; de nombreuses innovations pour embellir la vie à bord comme le compteur à affichage digital 7 pouces sous visière, la tablette multimédia connectée R-Link2 avec écran 8,7 pouces, l'affichage tête-haute couleur, le son Surround BOSE sur mesure diffusé par douze haut-parleurs haute-performance et un caisson de basse; et le



parking mains libres. Sans oublier des innovations pour un plaisir de conduite intense. En effet, la Talisman adopte la technologie « multi-sense » pour épou-

ser les envies du conducteur. Seule berline du segment D à associer le système 4 roues directrices 4 Control avec l'amortissement piloté, cette voiture se caractérise par un comportement routier unique combinant agilité et sécurité, dynamisme et confort. La technologie « multi-sense » de Renault permet de personnaliser l'expérience de conduite selon quatre modes préprogrammés : confort, sport, neutre, éco et un mode « perso » entièrement paramétrable.

Renault Talisman va aussi être déclinée dans une version Grandtour reprenant tous les attributs de la berline et qui a été présentée au Salon de l'Auto de Francfort. La commercialisation de la berline Talisman débutera en Belgique en fin d'année. ■

Jeep, avec



NOUVELLE JEEP® RENEGADE L'AVENTURE COMMENCE MAINTENANT



Le plus performant des SUV compacts

Jusqu'au 30 septembre, profitez d'un TAEG 0%, et, sur une sélection de véhicules de stock, du Pack Visibility offert.**

Disponible avec: Transmissions 2 et 4 roues motrices • Boîte manuelle ou auto à 9 rapports • Système d'avertissement en cas de risque de collision frontale • Système d'avertissement de sortie de voie • Surveillance des angles morts • Système 4x4 réactif Jeep® Active Drive

Réservez votre essai sur Jeep.be

Jeep®

Follow us on /JeepBelux (L/100 KM) : 4,6-6,9 (G/KM) : 120-160 DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.

*Forme de crédit. Prêt à tempérament. Financement classique. Acompte minimum de 30% sur max. 36 mois avec maximum de 25.000€. Action valable du 01/09/2015 au 30/09/2015 uniquement sur nouveau Jeep Renegade. Exemple représentatif: Pour une Jeep Renegade Longitude 1,6 MJD 115ch. Prix net facture tva: 22.600€. Acompte: 6.780€. Montant à financer 15.820€. TAEG = taux annuel effectif global = 0%. Taux débiteur annuel fixe = 0%. 36 mensualités de 439,44€. Montant total à rembourser: 15.819,84 €. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Alpha Credit s.a., prêteur, rue Ravenstein 60/15 - 1000 Bruxelles. RPM Bruxelles. BCE BE0445.781.316. E.R.: A. Castelli. Annonceur FCA Belgium s.a, rue Jules Cockx 12 a - 1160 Bruxelles. RPM: Bruxelles. BCE 0400.354.731. IBAN FCAB: BE 86 4829 0250 6150. Votre revendeur Jeep agit comme agent de crédit, agent délégué. ** Offre valable sur un sélection de véhicules de stock uniquement. Plus d'infos chez votre distributeur Jeep. Photo non contractuelle. Jeep, est une marque déposée du FCA US LLC.

ATTENTION EMPRUNTER DE L'ARGENT COÛTE AUSSI DE L'ARGENT.

N.V. GEBR. MERCKX S.A.

Tél. 02 687 64 30

Brusselsesteenweg 341 - 3090 Overijse

Fax. 02 688 05 74

La collection automne-hiver de GrandOptical

Ceux et celles qui en portent quotidiennement le savent très bien: les lunettes sont sans doute l'accessoire le plus important qu'une personne puisse porter. C'est pourquoi *GrandOptical* met un point d'honneur à proposer un assortiment aussi vaste que contemporain où chacun(e) peut trouver une monture branchée, adaptée à la forme de son visage et à sa personnalité.

GrandOptical vient de présenter, dans l'espace *BMW Brand Store* à Bruxelles, les tendances en matière de lunettes pour cet automne-hiver. Inspirée de la mode des années 50 et 60, la



Retro Chic | Persol

Luxe-à-porter | Bvlgari

Sensaya & Swarovski

collection *GrandOptical* est résolument dans l'air du temps et suit les tendances mode.

Petit tour d'horizon des principales tendances...

Retro Chic: verres surdimensionnés et fines montures pour assurer la légèreté. Convient particulièrement aux visages rectangulaires ou ovales.

Round & Round: évocation des années 50 avec des montures rondes qui mettent bien en valeur les visages droits. Les marques *Fendi*, *G-Star* et *Gucci* surfent sur cette tendance en proposant des montures de luxe racées.

Chunky Bold: lunettes volumineuses qui sont de véritables

accessoires de mode, qu'il s'agisse d'un modèle haute couture surdimensionné à grands verres ou un modèle lourd et imposant.

Thin Lines: un style rétro avec monture fines et légères. Parfait pour les personnes aux yeux petits ou enfoncés.

Purple Style & Papillon: le violet, dans toutes ses nuances, est la couleur de l'hiver et très séduisant pour une monture « papillon » qui équilibre les visages rectangulaires et ovales.

Industrial Look: côté matière, c'est le bois, le caoutchouc et le métal qui sont prisés. Côté couleurs, le bleu s'impose pour les lunettes homme: bleu foncé pour la classe et l'élégance, bleu clair pour le look sportif.

Swarovski & Sensaya: par le biais de sa marque exclusive *Sensaya*, *GrandOptical* présente une gamme inédite de montures composées de matériaux de haute qualité et de cristaux *Swarovski*. En effet, synonyme de sophistication, la marque *Sensaya* propose des lunettes parées de détails de qualité réalisés à la main. Cette fois, elles se déclinent dans une édition spéciale décorée de cristaux *Swarovski*, que ce soit en finitions foncées laquées, ou en mariant du noir et du doré, avec des strass chatoyants, motifs à écailles ou style joaillerie précieuse. ■

(www.grandoptical.be)

C.F.

Avez-vous une bonne vue ?

L'Association Professionnelle des Opticiens et Optométristes de Belgique (APOOB) organise, du 5 au 17 octobre, la onzième *Semaine de la Vision*, qui s'inscrit dans le cadre d'une initiative du *World Council of Optometry* et en collaboration avec l'*Organisation Mondiale de la Santé*.

Comme 80% des informations qui parviennent au cerveau passent par les yeux, il est donc important d'avoir une bonne vue. Or la qualité de la vue diminue avec l'âge et se dégrade lentement. Un contrôle régulier est nécessaire pour garantir la sécurité de chacun, mais aussi pour pouvoir conserver une

bonne qualité de vie. Une mauvaise vue est souvent à l'origine de troubles médicaux qui peuvent être évités avec une correction visuelle adéquate.

Lors de la *Semaine de la Vision*, un contrôle de la vue

gratuit est proposé chez les opticiens-optométristes participant à la campagne 2015. Ceux-ci s'engagent à évaluer

les capacités visuelles des citoyens venus les consulter et à établir à partir du test un bilan visuel ainsi qu'à prodiguer leurs conseils. La liste des professionnels participants est reprise sur le site www.semainedelavision.be. ■

C.F.

Accessible Art Fair

La douzième édition de l'*Accessible Art Fair* se tient au *Cercle de Lorraine*, du 15 au 18 octobre. L'objectif de cette foire est de casser les barrières existantes entre les artistes et leur audience en favorisant le contact entre ces artistes et le public. Présents pendant la foire, les artistes ont l'opportunité de côtoyer et de dialoguer avec les visiteurs.

L'*Accessible Art Fair 2015* offre un espace d'exposition à soixante artistes et designers et se veut une belle occasion pour les visiteurs d'acquérir des œuvres d'art de qualité, sélectionnées par un panel d'experts, mais aussi de rencontrer les artistes qui les ont produites.

Cette année, la foire propose un nouvel espace « *Curated by Sophie Clauwaert* », dédié aux jeunes artistes et designers de moins de 35 ans. Ce projet vise à fournir une visibilité unique aux talents de demain...

Depuis 1992, *Montblanc* investit dans l'art afin d'offrir de nouvelles idées et perspectives stimulant la créativité. Dans le cadre de la compétition « *Montblanc Likes Art Award* », la marque avait ajouté une œuvre d'*Areti Gontras* à sa collection en 2013. Cette année, *Montblanc* offre une exposition individuelle à l'artiste élu par le public.

Les votes seront ouverts sur les réseaux sociaux jusqu'au 18 octobre. Pour participer, partagez la photo de votre artiste ou designer préféré en mentionnant #*MontblancXArtAward* et en taguant la marque et la foire. ■

C.F.



Foire du Verre de Lasne

Le plus grand rassemblement européen des passionnés de la verrerie - la *Foire du Verre de Lasne* - fête ses vingt cinq ans. Le feu, le verre et leur fusion sublimeront cet anniversaire. A ne pas manquer, les 3 et 4 octobre, au *Centre Sportif de Lasne*.

A l'honneur cette année, le souffleur de verre, un métier d'art, de savoir-faire qui se transmet de génération en génération. Artisans, artistes et maîtres en la matière feront partager leur art et leur maîtrise du verre et du cristal lors de démonstrations spectaculaires.

Cette *Foire du Verre* est le rendez-vous incontournable des spécialistes, collec-



tionneurs, chineurs, antiquaires, designers, décorateurs et de tous les passionnés du verre ancien et moderne, du cristal, mais aussi de l'argenterie. Les pièces exposées proviennent de toute l'Europe, du *Val Saint Lambert* au *Saint Louis*, du *Vonèche* au *Baccarat*, du *Chênée* au *Murano*, du *Bohème* au *Daum*.

Attachée aux valeurs humaines, la Foire remettra, le dimanche matin, un chèque de 3.000 € aux *Amis des Aveugles*, pour l'achat et l'éducation d'un chien d'aveugle qu'une personne malvoyante recevra ce jour-là. ■

(Info: www.foireuverre.be)

E.L.

Vitrine des nouveautés



La dernière-née des fragrances masculines **Hugo Boss** est l'Eau de Toilette *Boss The Scent* qui incarne parfaitement le côté séducteur et viril de l'homme Boss contemporain. En note de tête, des notes de gingembre épicé suivi du fruit maninka - aphrodisiaque et originaire d'Afrique du Sud - se fondant dans la lavande. Et en note de fond, du cuir intense et doré.

La composition sensorielle de cette Eau de Parfum *Gucci Bamboo*, la nouvelle création olfactive de **Gucci** pour femme, est réalisée sur base de notes boisées et chaleureuses vibrant au travers du cœur et du fond de la fragrance. Bois de santal, vanille tahitienne, accords d'ambre gris contrastent avec l'ultra-féminité conférée par les notes florales exotiques du lis de Casablanca, de la fleur d'oranger et du ylang ylang.



Tension entre élégance et décontraction... La fragrance masculine *La Nuit de l'Homme* de **Yves Saint Laurent** reflète une autre expression de la virilité dans sa nouvelle interprétation « L'Intense ». Dans ce parfum oriental - *La Nuit de l'Homme L'Intense* -, l'iris se mêle à la vanille et la fève tonka et, ensuite, viennent des accords de patchouli, de feuille de violette et de sauge, offrant ainsi une composition poussée à l'extrême, un cocktail intensément masculin, charnel et sophistiqué.



Nouvelle histoire de « *Male* » chez **Jean Paul Gaultier** dont la fragrance masculine mythique est portée à l'apogée de la séduction avec cette version « *Ultra Male* ». Une Eau de Toilette plus intense, plus contrastée et plus épicée que la fragrance originelle, s'ouvrant sur des notes de bergamote associées au jus de poire, à la menthe et à la lavande. En son cœur, curmin et cannelle se complètent de sauge sclérée. Son fond est composé de vanille et d'un séduisant accord ambré-boisé.



Premier parfum oriental au monde - *Shalimar* -, créé par **Jacques Guerlain** et devenu parfum mythique de **Guerlain**, est aujourd'hui réinterprété à travers un soufflé d'une extrême sensualité. *Shalimar Souffle de Parfum* est une création lumineuse et envoûtante, à porter comme une parure précieuse. Une fragrance qui éclot sur des notes hespéridées vives et pétillantes, de bergamote, citron et mandarine. Son cœur floral est une brassée de jasmin sambac et une avalanche de muscs blancs enrobe le tout d'un halo crémeux.

Nouvelle édition spéciale créée par **Acqua di Parma** pour rendre hommage à *Magnolia Nobile*: un flacon enveloppé d'un voile d'or 24 carats, décoré d'un motif évoquant les pétales du magnolia. Un écrin somptueux pour la fragrance féminine *Magnolia Nobile* aux notes de tête cristallines de bergamote, de citron et de cèdre associées à un riche bouquet de magnolia. Le cœur évolue sur des notes de rose, de jasmin et de tubéreuse, et l'accord de fond mêle bois de santal, patchouli, vétiver et vanille.



Eau de Parfum ultra-féminine signée **Shiseido**, *Ever Bloom* est un accord lumineux de camélia, de gardénia, de fleur d'oranger et de musc. Auquel succèdent des notes de lotus, de jasmin et de rose de Bulgarie. Une composition florale à la fois délicate, puissante et sensuelle.

Parfum de fraîcheur et d'azur, *Chrome* - créé par **Loris Azzaro** en 1996 - se décline aujourd'hui dans une version qui revisite la fraîcheur emblématique de la fragrance pour l'intensifier et la magnifier: *Chrome Intense*. Une fragrance qui doit sa fraîcheur aux trois accords originaux de *Chrome* enrichis d'ingrédients nobles et puissants comme l'elemi, associé à la menthe glacée dans la note de tête. La cardamome qui pimente le cœur aquatique de cette Eau de Toilette masculine. Et enfin, un accord boisé patchouli-papyrus-vétiver.



La Vigne

C'est en lieu et place de l'ancien « *Vignoble de Margot* » qu'au printemps dernier, après de grands travaux de rénovation, *La Vigne* a ouvert ses



portes. Ce restaurant, d'une élégante modernité et offrant une capacité de 90 à 100 couverts, est baigné de lumière grâce aux grandes baies vitrées donnant sur la terrasse extérieure. Les tables carrées couleur ébène, les chaises-fauteuils comme les sets de table en teinte vison

donnent à l'ensemble un aspect très contemporain, et une belle terrasse de 150 places est également disponible.

Aperçu de la carte: Salade de chèvre chaud sur croûte de pain au levain (16,50 €); Tartare de saumon aux herbes, crème épaisse (17,50 €); Noix de Saint-Jacques rôties, chicons doux (19,90 €); Duo de soles meunières (19,50 €); Dorade en croûte de sel 2cvts (36,90 €); Pavé de boeuf irlandais sauce au choix (17,90 €); Américain maison façon brasserie (16,20 €). En dessert: la bombe aux trois chocolats (10,20 €); Crème brûlée à la vanille (8,40 €).

Au premier étage, un bar lounge, offrant une belle vue sur les étangs Mellaerts, est accessible de 18h à 1h du matin. Ce restaurant où le service est attentionné a un avantage non négligeable: un vaste parking de 60 places. ■

C.F.

(*La Vigne, restaurant - bar lounge: 368 avenue de Tervueren - 1150 Bruxelles - ☎ 02.318 46 72 - www.lavigne.brussels*)

Bulthaup

L'espace *Bulthaup*, situé à Woluwe-Saint-Etienne, qui se déploie sur deux niveaux, n'est pas uniquement un showroom dédié à la présentation des cuisines haut de gamme de la marque allemande, mais un restaurant y est aussi intégré. Un



concept original proposant dans un cadre très contemporain et de style loft, au rez-de-chaussée, une salle de restaurant d'une capacité d'une quarantaine de couverts, plus dix places au bar, faisant face à une cuisine panoramique ouverte. Ce qui permet aux convives, s'ils le souhaitent, de suivre l'élaboration de leurs plats. Aux fourneaux, le Chef *Pierre Godart*, passionné par la sublimation des saveurs naturelles des produits, qu'il choisit toujours « de saison » pour la préparation de ses plats. A la carte, restreinte mais bien équilibrée, choix entre 5 entrées (11 à 19 €), 6 plats (veau, boeuf,

poisson/ 18 à 32 €) et 8 desserts (9 à 10 €), ainsi qu'une formule Menu Découverte, inspirée de la carte mais avec quelques variations et déclinée en 3, 5 ou 7 services (45 €, 70 € et 85 € et, avec la sélection de vins comprise, 60 €, 90 €, 115 €). Ayant fait le choix du menu 5 services, nous avons dégusté - et fortement apprécié, comme d'ailleurs aussi la convivialité de l'accueil et du service -: une mise en bouche de carpaccio de thon et crevettes grises, avec vinaigrette et wasabi; ensuite, du saumon de la Baltique et anguille fumée accompagnés de dés de foie gras maison; un filet de barbe, tombée de tomates, purée de brocolis et émulsion de chorizo; un vitello tonato façon du chef (viande coupée épaisse); du boeuf simmenthal sauce bordelaise et petits légumes; et pour terminer sur une note sucrée, un assortiment de 3 desserts (crème brûlée, tiramisu cassonade-cannelle, mousse au chocolat) accompagné d'un verre de muscadet moelleux.

Les cuisines exposées à l'étage étant totalement opérationnelles, de la restauration peut aussi y être servie, dans le cadre notamment d'un banquet. Le restaurant est ouvert le midi, du lundi au vendredi, et le soir les jeudi, vendredi et samedi. ■

L.B.

(*Bulthaup: Chaussée de Louvain 323 - 1832 Woluwe-St-Etienne ☎ 02.880 68 60*)

Hippocampe noir-praliné

L'*Institut International du Goût et de la Qualité* (iTQi) basé à Bruxelles est un organisme

mondialement reconnu dont la mission est de tester et de promouvoir les produits alimentaires et les boissons.

Pour désigner les membres de ses jurys, l'iTQi travaille en étroite collaboration avec les institutions culinaires européennes les plus prestigieuses.

Les nouvelles pralines *Guylian* noir-praliné, en forme d'hippocampe, se sont vu décerner deux étoiles dorées par l'iTQi

2015, remportant un score global de 87,9%.

Ces nouvelles pralines ont une coque de fin chocolat belge noir à 74% de cacao et sont fourrées d'un praliné fait maison, préparé à base de noisettes caramélisées, broyées et mélangées au chocolat noir. Un bonheur exquis pour les amateurs de chocolat au goût intense...

Les hippocampes noir-praliné sont disponibles en boîtes de 16 pièces (168 gr) et de 8 pièces (84 gr). ■

L.B.

Les 2 Frères

C'est au printemps 1984 que *Patrick Roth* reprit le restaurant *les 2 Frères*. Depuis, plusieurs aménagements ont été effectués: l'intégration des volumes de la maison voisine, le déménagement de la cuisine du 1er étage au rez-de-chaussée, l'extension de la terrasse, l'aménagement d'une cour jardin chauffée et couverte en hiver pouvant servir de fumoir, l'éclaircissement des couleurs utilisées pour la décoration des salles, toujours baignées dans un décor romantique et intemporel qui joue de la lumière extérieure la journée et de l'intimité des bougies en soirée.

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan reggiano (14 €); Variété gourmande en salade spéciale 2 Frères (20 €); Noisette d'agneau rôtie (26 €); Filet pur de charolais grillé (27 €); Cabillaud rôti sauce miel et moutarde (24 €). Un tableau énumère des suggestions inspirées par le marché du moment. Une dizaine de desserts de 7,50 € à 10 €.

A l'étage, une salle de banquet, avec trois formules à respectivement 50 €, 75 € et 100 € par couvert. Quant à la carte des vins, elle affiche aussi, chaque mois, deux types de suggestion: le « vin du mois » ou la « merveilleuse découverte » ainsi que



En plus du lunch 2 services à 16 €, deux menus sont proposés: le Menu du Soir 3 services à 30 € et le Menu Surprise 4 services à 59 €. Le chef *Paulo Bothelos* propose des classiques de la cuisine belge tels les tomates ou croquettes de crevettes grises, le filet américain ou les pièces de viande qui ont fait la réputation de l'endroit. Extrait de la carte:

la rubrique « on ne vit qu'une fois » qui propose quelques beaux flacons.

Présence réconfortante d'un voiturier dans un quartier qui ne brille pas par le nombre de places disponibles. ■

C.F.

(*Restaurant Les 2 Frères: 2 Avenue Van Deraey - 1180 Bruxelles ☎ 02.376 76 06 - www.les2freres.be*)

Salon Studyrama

Bruxelles accueille, le 13 octobre, la dixième édition du *Salon Studyrama des Formations & Carrières Internationales*. Lieu d'échange et de rencontre, cet événement s'adresse à tous les futurs étudiants, de nationalité belge ou étrangère, qui souhaitent s'orienter vers un cursus international, et plus précisément, les élèves post 6e secondaire et les étudiants de l'enseignement supérieur (Bachelors, Masters, MBA). Sont également concernés, les jeunes diplômés et les jeunes actifs qui veulent donner une dimension internationale à leur carrière.

Pour optimiser les échanges et permettre aux visiteurs de tirer le meilleur profit de leur présence, le salon est structuré autour de différents pôles: formations internationales, orientation & mobilité internationale, langues et séjours linguistiques; auxquels s'ajoutent des conférences.

Ce salon se tient au 17 avenue du Boulevard - 1210 Bruxelles, de 16h à 20h. ■

E.L.

(Info: www.studyrama.be)

Festival Artonov

Nouveau festival interdisciplinaire, dont la première édition est organisée à Bruxelles du 9 au 11 octobre, le *Festival Artonov* s'inspire du mouvement international de l'Art Nouveau, tant pour sa philosophie que pour sa mise en pratique. Son objectif est de générer une convergence entre les arts vivants, tels que la musique, la danse, le théâtre, la mode et les arts visuels, en encourageant l'interdisciplinarité, et de proposer un foisonnement d'événements artistiques et de créations originales d'une grande variété de genres.

Artonov » proposant sept spectacles d'envergure jouant sur la complicité et la complémentarité de jeunes artistes et d'artistes confirmés comme, par exemple, la pianiste *Béatrice Berrut*, associée à la jeune styliste *Gioia Seghers*, proposant un concert-défilé sur un programme dédié au pianiste-compositeur *Ferruccio Busoni*; le concert de deux spécialistes de la musique baroque (luth et chant), *Alice Focroule* et *Sofie Vanden Eynde*; une rencontre autour du gramophone avec *Philippe Castejon* pour (re)découvrir le son original des anciens disques 78 tours; *Eliane*



P. Castejon et son gramophone

Sous la direction artistique de *Vincenzo Casale*, ce festival veut aider les artistes à développer leurs projets dans un esprit de collaboration entre générations, nationalités et disciplines artistiques. Les spectacles se déroulent dans des lieux Art Nouveau et Art Déco, comme le *Centre Belge de la Bande Dessinée*, la *Maison Pelgrims*, la *Maison Cauchie*, le *Musée des Sciences Naturelles*, le *Musée des Instruments de Musique* ou encore le *CAB Art Center*.

Au programme de cette première édition : la « série

Reyes et *Bruno Coppens* associés à *TWIS* (un Ensemble de jeunes étudiants francophones et néerlandophones issus des différents Conservatoires de Belgique) dans un spectacle original autour du célèbre « Carnaval des Animaux » de Camille Saint-Saëns. Mais aussi trois performances interdisciplinaires avec des artistes issus du *Conservatoire Royal de Bruxelles*, du *MAD*, de *P.A.R.T.S.* et d'écoles d'art européennes, ainsi que des spectacles mêlant danse et musique. ■

E.L.

(Info: www.festival-artonov.eu)



Les Salons Waerboom

Sur les hauteurs de Grand-Biard, dans un cadre de verdure champêtre, gastronomie, détente et culture du corps sont à l'honneur au *Waer Waters* et les salons *Waerboom*. La verdure dominante, le jardin d'agrément et les fontaines inspirent le repos et le calme. Plusieurs salles modulables avec lumière naturelle, au style intemporel (poutres en chêne, planchers bourgeois authentiques) peuvent accueillir de 20 à plus de

1000 personnes. Les cloisons modulables offrent des possibilités illimitées, allant des espaces jusqu'à 870 m² en une seule grande salle. Mais *Waerboom*, c'est aussi un hôtel et un aparthotel pour des séjours plus longs. Le parking et le chemin d'accès, bordés de chênes, peuvent accueillir 400 voitures. ■

C.F.

(Salons Waerboom: 140 Jozef Mertensstraat - 1702 Groot-Bijgaarden ☎ 02. 463 15 00 - www.waerboom.com)

Le projet « Culinary Innovators »

Gault&Millau Belgique lance le nouveau projet « *Culinary Innovators* », en collaboration avec quelques partenaires importants comme notamment *Nespresso* - le partenaire principal -, *Badoit*, *Grey Goose*, *Horeca Expo* ou encore *Schweppes*.

Le paysage gastronomique évolue à grande vitesse et le monde gastronomique dispose d'un potentiel énorme qui pourrait faire de lui un véritable booster économique, surtout au niveau touristique et de l'économie de l'expérience. Avec cette nouvelle plate-forme « *Culinary Innovators* », *Gault&Millau* et ses partenaires entendront contribuer à un secteur culinaire novateur, ambitieux et sain.

Une attention toute particulière est également portée à la formation des jeunes et à l'accompagnement des

jeunes talents. Par cette initiative, *Gault&Millau Belgique* ambitionne de faire mieux connaître notre gastronomie à l'étranger via le réseau international de la marque.

Les « *Innovators of the Year* » seront élus au début de l'année 2016. Est susceptible d'être désignée « *Culinary Innovator of the Year* », toute personne, entreprise ou institution pouvant présenter une vision innovante, un concept, un service ou un produit novateur offrant une réelle valeur ajoutée au monde culinaire. Chefs, universitaires, fabricants, producteurs, génies du numérique, designers... Tous sont invités à participer.

Un vainqueur sera choisi parmi les lauréats des différentes catégories d'innovation. Ces dernières vont des ingrédients, boissons, préparations et

plats innovants aux cadres et concepts particuliers, en passant par les produits et idées les plus à la pointe de la technologie. De même, l'approche marketing la plus innovante et les évolutions en matière de développement durable seront pris en considération.

Les candidatures aux « *Culinary Innovator of the Year Awards* » peuvent être enregistrées en ligne; les personnes et/ou sociétés peuvent se porter candidates elles-mêmes ou proposer quelqu'un via le lien <http://www.culinaryinnovators.com/fr/enregistrez-vous>.

De concert avec quelques grandes sociétés et experts, *Gault&Millau* lance également une cellule de réflexion professionnelle autour de l'innovation culinaire. ■

C.F.

(Info: www.culinaryinnovators.com)

EIB and Committee of Regions intensify co-operation to boost Europe's economic recovery

Last September, The President of the Committee of Regions (CoR) met with European Investment Bank (EIB) President Werner Hoyer to discuss joint efforts to enhance private investment and recovery across Europe. In January 2015 the two institutions launched a joint Action Plan to simplify procedures and speed up the implementation of quality EU projects that benefit citizens and local businesses. As a part of this plan, the CoR supports local and regional authorities around Europe by helping them to get ac-

cess to the EIB's expertise in addressing local needs. In-line with the 2015 EIB-



Markku Markkula, President of the Committee of Regions (CoR), and Werner Hoyer, President of the European Investment Bank.

CoR action plan, cooperation is set to be expanded in

the future.

In addition to bilateral meetings between the heads of the institutions, representatives of the EIB and the CoR engaged in workshops about the European Fund for Strategic Investments (EFSI), the use of European Structural and Investment Funds, as well as how to consolidate the cooperation between the EIB and the CoR. The latter's involvement in raising awareness with regional authorities about the financial possibilities made available by the EIB is crucial for local development across Europe.

State of the European Union 2015

« Our European Union is not in a good state. There is not enough Europe in this Union. And there is not enough Union in this Union »... President of the EC, Jean-Claude Juncker (picture), delivered his first State of the Union address before the European Parliament in Strasbourg, last September. He focused on big challenges such as the refugee crisis, the future of the euro and foreign policy.



In the speech, President Juncker outlined his political vision for the future of the EU and set out the main elements guiding the preparation of the Commission's Work Programme for 2016 and beyond. He also outlined the proposal, adopted by the Commission, to relocate an additional 120,000 refugees from Italy, Greece and Hungary. This is part of a comprehensive package of measures aimed at addressing the refugee crisis, including a list of safe countries of origin, a handbook on returns and a permanent relocation mechanism.

The President's speech was followed by a plenary debate. The annual State of the European Union address was established by the Lisbon Treaty in 2009 and is an annual milestone for the Commission President to set out his views. It also serves to kick-start consultations with the Parliament and the Council on the work programme of the Commission and is an important element in the structured dialogue between the European Commission and the European Parliament.

The full text of the speech is available on www.europa.eu.

Europe 2020

The Europe 2020 strategy, adopted by the European Council in June 2010, is the EU's agenda for growth and jobs for the current decade. It emphasises smart, sustainable and inclusive growth as a way to overcome the structural weaknesses in Europe's economy, improve its competitiveness and productivity and underpin a sustainable social market economy.

The headline targets related to the strategy's key objectives at the EU level are:

- 75% of the population aged 20 to 64 years to be employed,

- 3% of GDP to be invested in the research and development (R&D) sector,
- climate change and energy targets: greenhouse gas emissions to be reduced by 20% compared to 1990, share of renewable energy sources in final energy consumption to be increased to 20% and energy efficiency to be improved by 20%,
- share of early school leavers to be reduced under 10% and at least 40% of 30 to 34 years old to have completed tertiary or equivalent education.
- poverty to be reduced by lifting at least 20 million people out of the risk of poverty or social exclusion.

RegioStars Awards 2015

The objective of the « RegioStars Awards » is to identify good practices in regional development and to highlight original and innovative projects which could be attractive and inspiring to other regions. It is supported by EU Cohesion Policy Funds.

For 2015, the jury selected 17 finalists as Europe's most outstanding regional projects and the European Commission has announced these finalists for the RegioStars 2015 Awards. The 17 finalists were selected from 143 entries on the basis of four key criteria: innovation, impact, sustainability and partnership. The finalists come from regions and cities in 15 Member States: Austria, Bulgaria, Czech Republic, Denmark, France, Greece, Hungary, Italy, Ireland, Poland, Portugal, Romania, Spain, Sweden, and the United Kingdom.

The four Award categories for 2015 are:

- Smart Growth – unleashing SME growth potential for a digital economy
 - Sustainable Growth – mobilising investments in energy efficiency for the benefit of citizens and society
 - Inclusive Growth – Integrating into society those at risk of social exclusion
 - CityStars – Transforming cities for future challenges
- The four winners will be announced during the 2015 Open Days event in Brussels from 12 to 15 October 2015. Commissioner Corina Crețu and MEP Lambert van Nistelrooij will hand out the trophies and certificates to the winning projects during the RegioStars 2015 Awards Ceremony on 13 October at the Bozar in Brussels.

Transforming Europe's energy system

As part of the Energy Union strategy, the European Commission presented (in July) proposals to deliver a new deal for energy consumers, to launch a redesign of the European electricity market, to update energy efficiency labelling and to revise the EU Emissions Trading System.

The package is an important step towards implementing the Energy Union strategy with a forward looking climate change policy, launched as one of the political priorities of the J-C. Juncker Commission in February 2015. These proposals give prominence to the « energy efficiency first » principle and put households and business consumers at the heart of the European energy market.

EU Commission Vice-President for Energy Union said: « In the Energy Union strategy, we committed to empowering European consumers, creating a single well-functioning energy market, putting energy efficiency first and becoming the number one in renewables. Five months after the adoption of the Energy Union strategy, this Summer Package shows our determination to decarbonise our economy and to give consumers a central role in Europe's energy transition. It marks not only a new deal for consumers, but a new deal for Europe's entire energy system »

A European emissions Trading System fit for the future...

The EU Emissions Trading System (ETS) is Europe's flagship tool for tackling climate change and to place the EU on track towards a low-carbon economy. The proposal sends a powerful signal to the international community in the run-up to the Paris climate summit and it comes at a critical time when other major players such as the G7 and China have also shown their firm determination. The European Commission revised the Emissions Trading System to ensure that it remains the most efficient and cost-effective way to cut emission in the decade to come. This is the first legislative step towards implementing the EU's commitment to reducing greenhouse gas emissions by at least 40% domestically by 2030. Ambitious climate action creates business opportunities and opens up new markets for innovation and the use of low-carbon technologies. The proposed more targeted approach aims at safeguarding the international competitiveness of industry sectors that are at the greatest risk of seeing their production relocated outside the EU to less Green House Gas constrained jurisdictions as well as in pushing energy investment toward innovative and cleaner alternatives. Further, the European Commission

proposes that revenues from the emission trading are used by Member States to finance actions to help third countries adapting to the impacts of climate change.

Energy efficiency label revision for more clarity...

Energy efficiency first is a central principle of the Energy Union strategy because it is such an effective way to cut emissions, bring savings to consumers, and reduce the EU's fossil fuel import dependency. Since its introduction twenty years ago, the success of energy labelling has encouraged the development of ever more energy efficient products. This has resulted in the current label becoming too complex. The European Commission proposes returning to the original A to G energy label scale, simpler and well understood by consumers. The Commission's proposed revision of the energy labelling directive ensures coherence and continuity and makes sure the consumers are able to make more informed choices that will help them save energy and money.

Empowering energy consumers...

Recognising that citizens must be at the core of the Energy Union, the European Commission presents a Communication on delivering a new deal for energy consumers, based on a three-pillar strategy: helping consumers save money and energy through better information; giving consumers a wider choice of action when choosing their participation at energy markets and maintaining the highest level of consumer protection. Consumers need to become just as well-informed and empowered as buyers and sellers on wholesale markets through clearer billing and advertising rules, trustworthy price comparison tools and by leveraging their great bargaining power through collective schemes (such as collective switching and energy cooperatives). Finally, consumers need to be free to generate and consume their own energy under fair conditions in order to save money, help the environment, and ensure security of supply.

New energy market design...

The Energy Union strategy is designed to help deliver our 2030 climate and energy targets and make sure that the European Union becomes the world leader in renewable energy. Achieving these goals will require a fundamental transformation of Europe's electricity system including the redesign of the European electricity market.

Christian FARINONE

Thalys étend son réseau allemand

A partir du 13 décembre prochain, *Thalys* reliera Bruxelles et Liège à Dortmund à une fréquence de 3 fois par jour. Cette nouvelle destination étend le réseau allemand de *Thalys* qui dessert déjà Aix-la-Chapelle, Cologne, Düsseldorf, Duisbourg et Essen.

de Dortmund est relié à la Mer du Nord par le canal Dortmund-Ems. C'est le plus grand port d'Europe situé sur un canal. Si son histoire minière et industrielle marquent son patrimoine comme son économie, Dortmund revendique également son identité de « métro-



Tarifs Bruxelles-Dortmund: 19 € (prix d'appel Comfort 2 «No Flex») et 35 € (prix d'appel Comfort 1 «Semi Flex») Située dans le Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, à l'extrémité Est du bassin de la Ruhr, Dortmund compte près de 600.000 habitants, ce qui en fait la huitième plus grande ville d'Allemagne et la 34e de l'Union Européenne. Le port

pole verte » de la Westphalie, avec ses nombreuses voies navigables, bois, espaces agricoles et espaces verts parmi lesquels de vastes parcs comme le Westfalenpark et le Rombergpark. Célèbre pour son club de football, le Borussia Dortmund, la ville inaugure, ce 25 octobre 2015, le « musée allemand du football ». ■

C.F.

(Info: www.thalys.com)



Brussels Airlines enrichit son offre

Depuis le mois de septembre, *Brussels Airlines* a doublé ses fréquences de vols vers le Libéria et le Sierra Leone, passant de deux vols par semaine à quatre pour les destinations de Monrovia et Freetown. L'augmentation des fréquences est une bonne nouvelle pour les passagers, mais aussi pour les expéditeurs de fret qui ont dorénavant accès à plus de capacité pour envoyer leur cargaison à bord de l'Airbus A330 de *Brussels Airlines* reliant Bruxelles-Freetown-Monrovia. Il y a un départ de Bruxelles tous les mardis, mercredis, vendredis et dimanches vers les deux pays ouest-africains. Outre Bruxelles, d'autres destinations de la compagnie aérienne sont encore plus facilement accessibles telles que les Etats-Unis, la Grande-Bretagne, la France, l'Italie, l'Allemagne, la Suisse et la Scandinavie.

Et depuis le 14 septembre, la compagnie aérienne belge a ajouté Brême à son réseau, reliant cinq fois par semaine, en un peu plus d'une heure, Bruxelles à Brême, importante ville commerciale au nord de l'Allemagne.

Ce nouveau service Brême-Bruxelles est fort apprécié par les nombreux hommes d'affaires et les fonctionnaires de l'Union Européenne qui voyagent entre Brême, Bremerhaven, la région Basse-Saxe et Bruxelles, mais constitue aussi une offre de vols intéressante pour les passagers voyageant de Brême via Bruxelles vers d'autres destinations, comme notamment la France, l'Espagne et le Royaume-Uni. Brême est la 7e destination en Allemagne dans le réseau de *Brussels Airlines*. ■

C.F.

(Info: www.brusselsairlines.com)

Parking « Entre 2 Portes » à Bruxelles

Les défis « mobilité » auxquels sont confrontés les grandes villes européennes méritent des solutions rapides et efficaces. Des déplacements plus fluides dans la ville passent inévitablement par des infrastructures de parking proposant des services intuitifs et performants. C'est le défi relevé par *Interparking* qui, depuis plus de 55 ans, gère des parkings de qualité en Europe. Fondé à Bruxelles en 1958, *Interparking* dispose aujourd'hui de plus de 670 parkings en Europe. Implanté en Belgique, en Espagne, en France, en Italie en Pologne, en Roumanie et aux Pays-Bas, *Interparking* compte également plus de 400 parkings en Allemagne et en Autriche sous la marque *Contipark*. Par ailleurs, *Interparking* gère, dans le cadre d'une joint-venture avec la *Deutsche Bahn* (Bahn Park), tous les parkings des gares allemandes.

Société belge soucieuse de l'attractivité de la capitale européenne et des principales villes en Belgique et au cœur de la problématique de la mobilité en centre-



ville, *Interparking* se veut un partenaire efficace et respectueux des villes, des habitants, des commerçants et des entreprises. Une application concrète de cet intérêt pour la mobilité est la carte « Pcard+ » qui offre à l'utilisateur une mobilité intermodale complète en donnant non seulement accès au réseau des parkings *Interparking* en Belgique mais aussi au réseau Métro-Tram-Bus de la STIB à Bruxelles.

Interparking a inauguré, cet été, dans le haut de la ville de Bruxelles, son parking « Entre 2 Portes » situé sous le tout nouvel immeuble « Toison d'Or », bâti sur l'avenue du même nom. Cet édifice flambant neuf propose des logements ainsi que des commerces. Prévoir une infrastructure adéquate permettant à chacun de pouvoir trouver facilement une place de parking était

crucial. Aussi, sous l'immeuble, *Interparking* propose 156 places et 10 places motos réparties sur deux niveaux.



Inauguration du parking « Entre 2 Portes »

Le bâtiment comporte également des places privatives réservées aux occupants de l'immeuble. *Interparking* a également disposé 40 emplacements vélos pour les cyclistes, ainsi que 6 emplace-

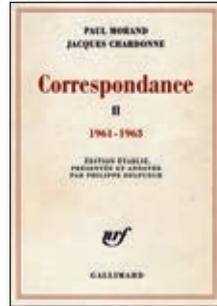
ments pour les personnes à mobilité réduite. Le parking « Entre 2 Portes » se distingue par le confort qu'il offre aux usagers, avec des emplacements aux dimensions généreuses : 2,60 m de large pour 5 m de long. Il est équipé des dernières innovations technologiques, telles que le guidage vers les emplacements libres et l'éclairage LED. L'ascenseur peut, par ailleurs, également accueillir des vélos. Le parking est équipé de toilettes accessibles également aux personnes à mobilité réduite. ■

C.F.

La marée noire de la rentrée littéraire a opéré ses ravages, nous nous devons donc de préserver la dignité de l'écriture. D'abord, un chef-d'œuvre absolu, le tome II de la correspondance Morand-Chardonne, un éclairage indispensable sur l'œuvre de Jacques Laurent, un ratage total avec le Bouquin des Méchancetés et pour nous en remettre, le style magique de Françoise Lalande en sa découverte percutante d'un autre Germain Nouveau, le vrai.

Correspondance Paul Morand - Jacques Chardonne tome II, 1961-1963 (Gallimard, 2015)

Ce volume de mille cent cinquante pages fut le bonheur de mes vacances. Deux parmi les rares grands écrivains français se confient, au jour le jour, leurs pensées avec une franchise et une conviction faite pour affoler les scribes ratés d'une gauche française agonisante. Avec, à notre sens, un avantage à la manière coruscante et plus naturelle de Paul Morand, cette correspondance nous fait prendre conscience, s'il en était besoin, de l'inquiétante pauvreté de la littérature contemporaine avec des ex-



ceptions consolatrices. Tous deux reculent la vieillesse qu'ils ont cependant atteinte. Paul Morand souligne : *Je ne pourrais jamais, sauf infirmités, m'habituer à sentir en vieux*. Les lettrés amoureux saisisront le sens profond de cet aveu. Aussi bien Chardonne que Morand, à plusieurs reprises, rendent hommage à Pol Vandromme. Quand se rendra-t-on compte, qu'il fut le plus grand critique de son siècle ? La caractéristique essentielle

de cette correspondance, de l'intelligence la plus vive et d'une culture faste, réside en sa jeunesse éclatante. Pas un mot n'est saisi de sénilité. Leurs lettres sont restées toutes fraîches. Sans doute furent-ils les seuls à ne pas critiquer Jean Cocteau. En 2015, Cocteau tient le coup ! En revanche, ils n'ont qu'un mépris amusé pour les écrivains tels que Georges Duhamel ou André Maurois. A Duhamel proclamant *Je suis 34 fois président*, Morand rétorque : *A quel profond complexe de petites gens ces revanches dérisoires correspondent-elles ?* A plusieurs reprises, Jacques Chardonne critique les Belges. Morand lui emboîte le pas. On ne peut que le déplorer.

Jacques Laurent à l'œuvre Itinéraire d'un enfant du siècle

par Alain Cresciucci
(Editions Pierre Guillaume De Roux, 2014)

L'oubli est le cancer de la mémoire. Combien de lettrés se souviennent-ils vraiment de Jacques Laurent ? Or, il a régné durant les années cinquante/soixante sur la vie littéraire française, tant comme romancier, qu'en tant que patron de presse avec *Arts* et *La Parisienne*. La proximité de Balzac ou de Simenon lui était familière. Avec aisance, il pratiquait le roman popu-

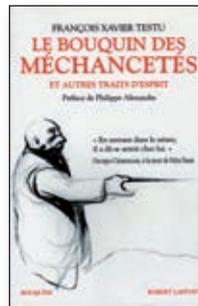


laire et la haute littérature. « Caroline chérie », publié sous le nom de Cecil Saint-Laurent, permit à la délicieuse actrice Martine Carol de faire vivre le personnage, devenu aussi légendaire que celui de « Autant en emporte le vent ». Ces chefs-d'œuvre, *Les Corps Tranquilles* et *Les Bêtises* se classent parmi les romans les plus aboutis de siècle dernier. Jacques Laurent aimait à fréquenter les trois établissements qualifiés par Léon-Paul Fargue « d'institutions d'Etat » : *Le café de Flore*, *Les deux Magots* et surtout la *Brasserie Lipp*, où il travaillait pratiquement chaque jour. Un hommage fut rendu à Lipp dans *Les sous-ensembles flous*. Il y décrit le rituel et la magie du lieu. Ses dons de polémiste éclatèrent lorsqu'il fit face, avec courage à la rage épuratoire d'écrivains médiocres, s'autoproclamant maîtres de la situation en utilisant les plus basses et injustes vengeances. Jacques Laurent était un hussard au même titre que Roger Namier, Michel Déon, ou son meilleur ami, Kléber Haedens, auteur d'une incomparable *Histoire de la Littérature Française* (rééditée par Les Cahiers Rouges en 1996) joyeusement plagiée par Jean d'Ormesson ! Lors de son décès le 29 décembre 2000, la presse informait simplement ses lecteurs de sa mort en son domicile. En réalité, il s'était suicidé.

Le Bouquin des Méchancetés

par François Xavier Testu (Collection bouquins, Robert Laffont, 2014)

Un ratage total. Selon la formule moqueuse de Paul Léautaud : *Un livre fait avec des livres*. Un travail considérable mais inutile. Près de mille et cent pages d'un ennui constant, alors que l'on devrait rire à chaque ligne. On était en droit de se voir servir comme un vin de vigueur (Rimbaud). Les erreurs fleurissent avec entrain. Un mot attribué à Anatole France a pour auteur Bernard Shaw. Avec une mise en page de manuel scolaire, ce fatras relève du papier collé et de l'approximation. Les bons mots sont noyés dans les mauvais. Où donc se cachent les vrais maîtres de la méchanceté de bon ton : Bernis, réduit à un seul



mot, le génial Léon Daudet, un des hommes les plus drôles du XXe siècle, devient une ombre alors qu'il brillait comme soleil. L'on cherchait en vain Ernest La Jeunesse ou le délirant Pierre Dac. Seuls quelques bribes de pages méritent l'attention, notamment, lorsque Lucien Rebatet qualifie Malraux de maniaque sexuel dévoré de tics ou Barrès réduisant Valéry : *C'est un cigare refroidi sur une table de café*, ou l'odieux mais talentueux Truman Capote à propos de Jack Kerouac : *Ce n'est pas écrire, c'est taper à la machine*. Rarissimes exemples dans ce pitoyable essai, de vraie méchanceté. Elle

doit toujours être injuste pour être crédible. L'inconscience de l'auteur mène le jeu : une seule allusion, par ailleurs invérifiable, à Courteline. La distinction et le savoir vivre en personne, Sacha Guitry, n'aurait jamais laissé échapper un pet lors d'un dîner comme ose le raconter l'illustre Monsieur Testu. En revanche, il accueillit un soir le pétomane en ces termes : *Quel bon vent vous amène ?* Des personnages « historiques » totalement oubliés, même par les passionnés d'Histoire, encombrant les pages. Ce bouquin relève du gloussement d'inverti. Ne peut être conseillé qu'aux atardés scolaires. En revanche, si vous trouvez chez un bouquiniste « Le grand livre de la méchanceté » par Pierre Drachline (Cherche-Midi, 2001), allez-y gaiement.

Pourquoi cette puissance... Germain Nouveau

par Françoise Lalande (Editions Luce Wilquin, 2015)

Un irremplaçable éditeur ami, m'avait révélé, dans les années septante, d'admirables poèmes de Françoise Wastchenko. En réalité, il s'agissait de Françoise Lalande. Depuis, je n'ai cessé d'admirer cette femme, honneur discret de notre littérature. Elle fut la seule, sans oublier Suzanne Briet, à déchiffrer la personnalité complexe de la mère d'Arthur Rimbaud. Son livre « Madame Rimbaud » a manifestement inspiré « Vitalie Rimbaud » par l'in vraisemblable fruit sec de la Rimbaldie, Claude Jeancolas. Dans cette fiction, Françoise Lalande se met dans la peau d'un ami de Germain Nouveau et imagine deux Parisiens, admirateurs du poète, venus enquêter à Pourrières, sa ville natale où il meurt le 7 avril 1920. Raison pour laquelle ce livre attachant se termine par un proverbe ukrainien : *Un homme peut quitter son pays, mais le pays qui est en lui ne le quittera jamais*. Pourrières aurait pu être pour Germain Nouveau ce que Charleville représente envers Arthur Rimbaud. Il n'en fut rien. Jamais il n'a bénéficié de la notoriété de ses amis Verlaine et Rimbaud. Il a fallu attendre le numéro 203 des monographies « Poètes d'aujourd'hui » (1971) pour bénéficier d'une étude



cohérente de Louis Forestier. Dans le département du Var, Pourrières, proche d'Aix en Provence où Cézanne vit le poète mendier au sein de la cathédrale, met peu en valeur le seul homme de grande valeur de la région. Peu d'êtres ressentent le mystère de la poésie en son essence même, tel que l'accomplit avec ferveur Françoise Lalande. Elle tente d'élucider le mystérieux écheu au retour de Londres de l'amitié avec Rimbaud et ne manque pas d'évoquer l'émouvante lettre expédiée par Nouveau à l'auteur de « Une saison en enfer », alors qu'il était mort depuis deux ans. J'ai sous les yeux une copie de l'enveloppe :

Monsieur Arthur Rimbaud
Aden

recommandé aux bons soins du Consulat de France

En surcharge un fonctionnaire a écrit à l'encre rouge :
FRANCE
A Roches Canton d'Attigny
ARDENNES

Pour conclure, puisqu'il le faut, gardons en mémoire cette phrase : *Avec Germain Nouveau, dont la tragédie restera toujours intime, nous ne pouvions qu'être joyeux.*

Marc DANVAL

Xavier Lust au Botanique

Le créateur bruxellois, spécialiste du «*design made in Belgium*», Xavier Lust est à l'honneur, jusqu'en novembre, au Botanique. L'exposition présentée offre une vision globale des domaines de son design et présente les pièces emblématiques de son parcours ainsi que des créations récentes inédites, visibles pour la première fois à Bruxelles.

Depuis 2000, ce designer conquiert de prestigieuses marques internationales grâce à ses courbes sobres et élégantes qui caractérisent son style. Ses oeuvres sont présentes aussi bien dans les intérieurs des amateurs et collectionneurs d'art contemporain que dans les espaces publics.

Aimant les défis, tant technologiques qu'esthétiques, Xavier Lust invente, au tournant du millénaire, une technique innovante de déformation de surfaces métalliques: un procédé générant, sans l'utilisation de moule, des formes galbées où la matière s'exprime dans

un mouvement naturel, fluide et plein de légèreté. Économe en matière et en moyens de production, cette technique offre paradoxalement une résistance décuplée.

Il a choisi d'élargir son champ d'action et explore aussi le «design pour tous» dans le tissu

urbain. Concerné par les enjeux de la circulation et de la mobilité, il s'illustre dans plusieurs réalisations de mobilier urbain à Bruxelles comme notamment les bancs installés au Mont des Arts. Lauréat du concours organisé par la Stib en 2010, il a réalisé le design des 2700 abris voyageurs de Bruxelles, dont l'implantation est prévue cet automne.

Parallèlement à ses activités d'architecte d'intérieur et à la création de pièces diffusées à grande échelle sur le marché international, Xavier Lust est aussi l'auteur de pièces plus exclusives, qualifiées de style «*art-design*»: ce sont des objets fonctionnels de collection, produits de façon plus confidentielle et en série limitée, où la création n'est plus assujettie aux paramètres d'économie de production.

L'exposition présentée au Botanique s'intègre dans le volet «*Design Stories*» du *Brussels Design September*. Elle est visible jusqu'au 1er novembre 2015. ■

E.L.

(Info: www.botanique.be)



Table S avec pied en bronze et dessus en verre
Ø 180 cm et hauteur 73 cm

Pop Art in Belgium ! 1963-1970

L'ING Art Center, à la place Royale, va présenter une exposition conçue autour de la question : «*Comment les artistes belges des années 1960 se sont-ils servis du pop art américain pour s'exprimer ?*».

L'exposition - visible du 15 octobre au 14 février 2016 - sera une reconstitution du pop art que l'on pouvait admirer en Belgique entre 1963 et 1970. Des œuvres de stars internationales telles que Roy Lichtenstein, Andy Warhol, Jim Dine, Allan Jones, Robert Indiana, Peter Phillips, Claes Oldenburg, James Rosenquist, Ed Ruscha, Robert Rauschenberg, Tom Wesselmann... seront comparées à celles d'artistes belges inspirés par le pop art : Evelyne Axell, Jef Geys, Hugo Heyrman, Panamarenko, Pol Mara, Balder, Jane Graverol, Marcel Broodthaers, Jacques Charlier, Reinier Lucassen, Louis-Marie Londot, Wout Vercammen, Etienne Elias, Jean Schwind, Pol Bury, Octave Landuyt, Raoul De Keyser, Roger Raveel...

Si les artistes belges ont entièrement adopté le langage visuel américain, leur mode d'exécution et leur iconographie diffèrent souvent de ceux de leurs pairs américains.

Six thèmes ont été choisis : Amour, sexe et érotisme ; Consumérisme et merchandising ; Paysage, urbanisation, la «modernisation», le nouvel intérieur, le nouveau life style... ; Portrait, médias, stars... ; Aggression, guerre, révolte, féminisme ; Art, marché de l'art, critiques d'art, collectionneurs d'art... Le but sera de voir comment ces thèmes ont été actualisés par le pop art à l'époque.

Le pop art est apparu pour la première fois en Angleterre, en

suite à l'expressionnisme, abstrait, cérébral et sérieux, ce courant artistique ouvrait la porte à l'optimisme généré par la société de consommation naissante. L'art pour l'art, la peinture pure, l'art sans contenu et, plus important encore, l'art purement abstrait, a été balayé, avec succès, par de grands maîtres. Outre l'impact conceptuel et visuel direct qu'il a eu sur l'art, le pop art a également joué un autre rôle important - mais méconnu - dans l'évolution de l'art.

Pour la première fois dans l'histoire des arts, l'art européen va être influencé par un mouvement issu de la culture américaine et non l'inverse. C'est ainsi qu'a débuté une «pop-romance» courte mais intense, qu'ont vécu plusieurs artistes belges de premier plan. Chacun d'entre eux, à sa manière, a donné du contenu au nouveau langage visuel provenant des États-Unis.

Le pop art a rapidement trouvé sa place dans différentes collections belges. Le docteur Hubert Peeters, Roger Matthijs, le baron Léon Lambert notamment, ont été parmi les premiers à acquérir du pop art en Belgique. Ils ont contribué à établir le pop art américain et international dans notre pays.

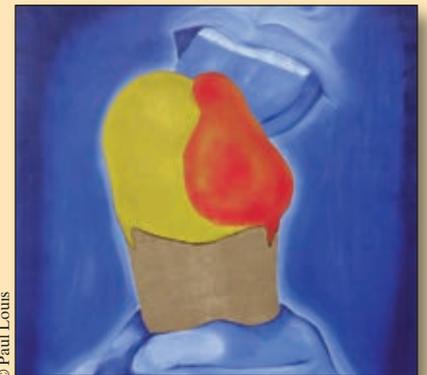
Les critiques de renom Jean Antoine, Jef Cornelis et Jean Dypreau ont défendu le pop art dans des reportages télévisés et des critiques d'exposition au

début des années 1960.

Les œuvres de cette importante exposition ont été sélectionnées en fonction de l'un des thèmes retenus et de leur date de création : dans les premières années du pop art, c'est-à-dire de la période 1955-1968 pour le pop art américain, et de la période 1963-1968 pour le pop art belge. Enfin, pour le pop art américain (et, par extension, étranger) les œuvres doivent



«Dent'elles» - Pol Mara
1963 / huile sur toile 195 x 130 cm



«Ice Cream 2» - Evelyne Axell - 1957 / Huile sur toile découpée, feutre 100 x 100 cm

avoir un lien avec les expositions et/ou collections belges. L'exposition soulignera le rôle de ces figures majeures du 20e siècle au travers de visites commentées, adressées autant aux spécialistes qu'au grand public, et d'ateliers pour jeunes, qui seront complétés de dossiers didactiques téléchargeables. ■

S.B.

(Infos : ING Art Center, place Royale 6, 1000 Bruxelles - ☎ 02 547 22 92, www.ing.be/art)

Nocturnes des Musées Bruxellois

Inaugurée le 17 septembre à la *Bibliothèque Royale de Belgique* et au *Village des Musées* au Mont des Arts, la 15^e édition des *Nocturnes des Musées Bruxellois* se poursuit jusqu'au 10 décembre prochain. Sept à neuf musées ouvrent leurs portes au public tous les jeudis soirs. Au total, ce sont soixante six musées qui pourront être visités.



Parmi les nouvelles institutions muséales qui participent au programme cette année, citons la *Maison Maurice Béjart* où l'on peut découvrir la vie du célèbre danseur et chorégraphe, le *Confederate Museum* recelant une belle collection de documents liés à la guerre de séces-

sion, le *Musée Fin-de-Siècle* où sont réunis les travaux de trente artistes majeurs des années 1900, le *Belgian Chocolate Village* et son atelier de chocolat, le *Palais d'Egmont* et ses trésors secrets, le *Musée des Egouts* menant les visiteurs dans les entrailles de la ville, les *Ateliers de La Monnaie* et le tout nouveau *Train World* à Schaerbeek ouvert depuis ce 24 septembre.

Quant aux « fidèles adhérents » à l'action citons, entre autres, le *Musée de la Banque Nationale de Belgique*, la *Bibliothèque Royale de Belgique*, la *Maison d'Érasme*, le *Musée Belge de la Franc-Maçonnerie*, le *Musée BELvue*, le *Museum des Sciences Naturelles*, le *Musée du Costume et de la Dentelle*, le *Musée de la Police*, le *Musée du Cinquantenaire*, le *Musée du Jouet*, le *Wiels*, le *Musée de la Médecine*, le *Clockarium* ou encore l'*Autoworld*.

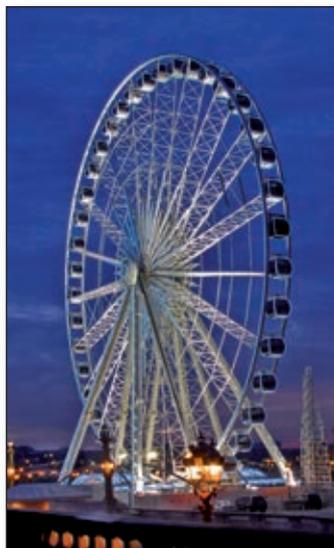
Lors de chacune des soirées des *Nocturnes 2015*, les visiteurs sont invités à participer à un concours, dont le tirage sera organisé en décembre et permettant notamment de gagner une carte personnelle pour visiter gratuitement quelque 40 musées en 2016.

Le programme complet des activités proposées cette année est disponible sur le site www.nocturnesdesmusees-bruxellois.be ■

S.D.

La « Roue de Paris » à Bruxelles

La « *Roue de Paris* », présente à la *Foire du Trône* et à la *Fête des Tuileries*, a été récemment achetée par le forain belge, *René Bufkens*, et son cousin, pour la somme de 3,5 millions d'euros.



C'est la plus grande roue mobile d'Europe. Elle fait environ 53 m de haut et un diamètre de 50,5 m et compte 42 nacelles pouvant chacune accueillir 6 personnes. Cette grande roue est arrivée en Belgique, fin août dernier, à Waregem. Elle est installée au Boulevard du Midi à Bruxelles depuis le 24 septembre et y restera jusqu'au 22 novembre; et ensuite, rejoindra

la ville de Gand.

À Bruxelles, la roue est accessible au public tous les jours de 10h à 22h. Le coût est de 8 € pour un adulte et 5 € pour un enfant (6 à 12 ans).



De plus, les propriétaires ont conclu un partenariat avec la célèbre marque de champagne *Veuve Clicquot*. Concrètement, cette dernière permet aux visiteurs de faire un tour sur la grande roue en profitant d'une coupe de *Veuve Clicquot Carte Jaune* et propose un bar à champagne pour ceux/celles qui préfèrent rester au sol... ■

D.T.

Musée de la Bande Dessinée

L'exposition présentée actuellement au *Centre Belge de la Bande Dessinée* à Bruxelles est « *Jannin et nous, trop de tout - De la bande dessinée au multimédia* ». Cette exposition est dédiée à la mémoire de Peyo, André Franquin, Yvan Delporte, Bert Bertrand, Gilles Verlant, Marc Moulin et Jean-Pierre Hautier. Elle est visible jusqu'au 6 mars 2016.

Admirateur inconditionnel de Franquin, de Gotlib et des Monty Python, le Bruxellois *Frédéric Jannin* (Uccle-1956) démarre très tôt sa carrière graphique et médiatique par la réalisation de dessins pour la télévision belge, avant de publier ses premières BD dans un tabloïd de rock. Auteur de la série « *Germain et nous* » dans le magazine *Spirou*, il est perçu comme un témoin privilégié de la jeunesse des années 80. C'est dans cette série que sont nés les « *Bowling Balls* », groupe rock parodique qui sera suivi de plusieurs projets discographiques dont « *Zinno* », qui connaîtra les honneurs du hit-parade. Mais *Fred Jannin*, c'est aussi les « *Snuls* », le « *Jeu des Dictionnaires* », « *J'aime autant de t'ouvrir les yeux* », « *Froud et Stouf* » et de nombreuses publicités savoureuses qui en ont fait une voix incontournable dans le paysage audiovisuel belge francophone.

Parmi ses derniers travaux épinglons notamment la BD « *Comment devenir Belge ou le rester si vous l'êtes déjà* », publiée aux Editions *Jungle*, au cours du premier trimestre 2015, et réalisée en collaboration avec Gilles Dal. ■

S.D.



Magic Land Théâtre

Du 2 au 18 octobre, c'est le spectacle « *Badgag Café* » qui est présenté au *Magic Land Théâtre* à Etterbeek. Un texte et une mise en scène de Patrick Chaboud, interprété par Sara Amari (en alternance avec Bénédicte Philippon), Christelle Delbrouck, Bruce Ellison, Juan Marquez Garcia, John-John Mossoux, David Notebaert et Xa.



On est à Bagdad, sous le règne de Soliman le Magnifique. Une tradition veut que chacun, lorsque qu'il rend visite à un parent, ou à un ami, offre une lampe merveilleuse dans l'espoir secret d'y découvrir le génie que l'une d'elles est sensée renfermer. Lorsque Malik dérobe une lampe dans une boutique pour l'offrir à une princesse captive, il est loin d'imaginer qu'elle renferme un génie... qui s'est malencontreusement absenté. Mais le génie privé de sa lampe est menacé de mort. Pour récupérer la lampe, Malik va devoir s'introduire dans le palais et affronter les armées invisibles d'Althazar, le grand vizir. Tout n'est alors plus que combats, magie, lancements de sorts et malédictions diverses. Il s'agira même de remonter le temps, quitte à s'enliser dans un univers dépourvu de repères. ■

M.VD.

(Info : ☎ 02.245 50 64)



Auberge - Restaurant

Au Repos des Chasseurs



- Cuisine franco-italienne raffinée
- Menus à 24,50 € 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

