

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

33ème année – Mensuel – N° 362 – Octobre - Oktober 2016 – Maandblad – 33ste jaargang



GUERLAIN

La petite Robe noire

MON
NOUVEAU
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 - 20 - 21 - 22
Flash News	10 - 11
Mode: Vestiaire d'automne	12
Soins visage et corps	13 - 15
Les prescriptions du bien-être	14 - 18
Les cahiers « Beauté »	16 - 17
Tourisme : Marrakech & Essaouira	24 - 25
EEC - NATO Information	26
Entreprises, Affaires et Finances	27
A la Une de l'Automobile	28
Chronique littéraire	29

Editorial

L'été avait mal commencé avec une pluviosité exceptionnelle, mais s'est merveilleusement terminé. Et l'automne nous a déjà gratifié de magnifiques journées ensoleillées. Espérons que cela perdure... (Il n'est pas interdit de rêver!)

Le début de l'automne est une saison propice aux escapades qui, bien souvent, nous font redécouvrir les petits plaisirs de la vie en nous faisant oublier momentanément les soucis du quotidien.

Les nouvelles tendances « mode automnale » apparaissent dans les rues, qu'il s'agisse de garde-robe, de coiffure, de maquillage ou de parfum.


Et en gastronomie, il est de coutume d'adapter la carte des restaurants aux saveurs et aux arômes d'automne.

L'automne voit aussi la réouverture des théâtres et la programmation de nouvelles expositions et de spectacles en tout genre. La vie culturelle reprend donc droit de cité, tambour battant!

Photo de couverture : Musée Alice et David van Buuren à Uccle / © Musée D. et A. van Buuren (voir articles « Comme si de rien n'était » p.4 et « Festival Artonov » p.30)

Théâtre Royal des Galeries
Directeur : David Michels
Du 26 OCTOBRE au 20 NOVEMBRE 2016

Amadeus

 de PETER SHAFFER


Denis Carpentier, Didier Colfs, Michel Poncelet,
Marc De Roy, Lucas Tavernier, Jef Rossion, Julie Lenain,
Maroïne Amimi, Camille Pistone, Aurélio Mergola,
Anthony Molina-Diaz, et Pauline Discry

Mise en scène : Alexis Goslain
Adaptation et scénographie : Patrick de Longrée
Costumes : Thierry Bosquet

> www.trg.be
02 512 04 07

Logos: Le Soir, BRUZZ, LE VIP!, La une, VivaCité

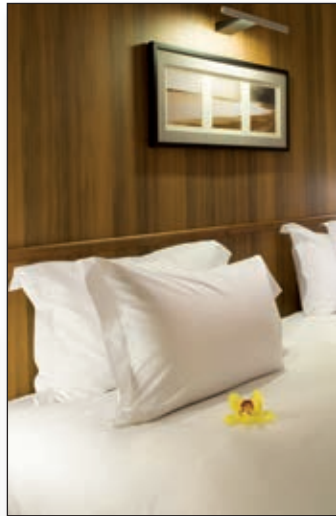
L'art du sommeil chez Sofitel

Train à grande vitesse, vol au long cours, mal de l'air, décalage horaire, bruit, espace exigu, file d'attente, voyager est synonyme de stress omniprésent pour des millions de personnes, perturbant leur rythme de vie et provoquant des troubles du sommeil. Revenir à un état de relâchement et dormir paisiblement, loin d'être un luxe, le sommeil est essentiel.



Sophie Blondel

L'hôtel *Sofitel Brussels Le Louise*, que dirige avec brio *Sophie Blondel*, a tout récemment présenté le concept exclusif développé pour *Sofitel* : « My-Bed ». Une alchimie subtile de soutien et de délicatesse pour un sommeil réparateur grâce à un confort inégalé. Un lit extralarge, une sensation de douceur procurée par le moelleux de son sur-matelas, sa couette et son menu d'oreillers. Le



concept « MyBed » se définit par une combinaison de 4 oreillers au choix, une couette et housse de couette - modèles de légèreté, tout en offrant chaleur et douceur -, des draps en coton, un matelas multi-spires et sur-matelas - pour une absorption de tous les mouvements, grâce aux spires à densité plus grande aux endroits de forte sollicitation - et un sommier à lattes avec cache-sommier. Et si vous ne pouvez aller au *Sofitel*, le *Sofitel* viendra à vous, luxe ultime : la boutique *Sofitel* vous permet d'embellir votre intérieur et de retrouver, chez vous, le confort de la literie « MyBed ». ■

C.F.

(*Sofitel Brussels Le Louise* : 40 avenue de la Toison d'Or - 1050 Bruxelles ☎ 02 514 22 00 - www.sofitel.com/Le-Louise)

« Comme si de rien n'était » aux musée et jardins van Buuren

C'est en tant que visiteur, amateur des jardins du musée *van Buuren* et d'art contemporain que *Michel Van Dyck* a eu l'idée de concrétiser, dans ce lieu, le projet « Comme si de rien n'était ».



Lionel Esteve - « Septembre », 2016

Sans rien bousculer ni transformer, quelques artistes ont été invités, dans le cadre de la célèbre maison bruxelloise, à exposer leurs travaux. Une vingtaine d'artistes et huit galeries participent à cette exposition. Plus qu'une expression servant à décrire une situation originale, cette formule a le mérite de ne rien mettre en avant, de ne pas se prévaloir d'un quelconque besoin d'explication ou de justification. Elle est toute entière l'affirmation de présences et de modes opératoires s'infiltrant librement et en toute discrétion dans le contexte d'un lieu particulier.

A découvrir jusqu'au 17 octobre, tous les jours de 14h à 17h30, sauf le mardi. ■

C. de V.

(*Musée et jardins van Buuren* : 41 avenue Léo Errera - 1180 Bruxelles)

La soirée du jeudi au musée

La 16^e édition des *Nocturnes des Musées Bruxellois* a été inaugurée le 15 septembre dernier, avec un grand vernissage dans la rue Américaine à Saint-Gilles. Le *Musée Horta*, le *Musée d'Art Fantastique* et le *Centre d'Art Fantastique* proposaient des visites guidées et des animations tout au long de la soirée. A l'extérieur, de nombreuses surprises attendaient les visiteurs au « *Village des Musées* » regroupant les représentants d'une quinzaine de musées. Du 15 septembre au 8 décembre, 73 nocturnes seront organisées; cinq musées ouvriront leurs portes au public tous les jeudis soir.

ront leurs portes au public tous les jeudis soir.

Au total, 69 musées proposeront cette offre culturelle autotomnale par le biais de toutes sortes d'animations, visites guidées, ateliers, démonstrations, rencontres avec des conservateurs, etc. Une occasion de (re)découvrir les richesses des musées bruxellois, au tarif de 3 € (réduit à 1,50 € pour les moins de 25 ans) et même gratuitement au *Musée Maurice Carême*, à la *Bibliotheca Wittockiana*, *experience.brussels*, au *Parlementarium*, le *Musée Meunier*, le *Musée d'Ixelles* et le *Palais d'Egmont*.

Les nouveaux établissements et institutions participant pour la première fois sont : le *Musée Horta*, l'*ADAM - Art & Design Museum*, le *Musée René Magritte*, le *Musée de l'Erotisme et de la Mythologie*, le *Musée du Tram Bruxellois*, le *Musée Royal d'Afrique Centrale* (encore en travaux), la *Fondation Boghossian*, l'*Argos - Centre for Art & Media*, ainsi que le *MIMA - Millennium Iconoclast Museum of Art*.

Le programme complet des *Nocturnes des Musées Bruxellois 2016* est disponible sur le site : www.nocturnesdesmusees-bruxellois.be ■

M.VD.



Fête à la Maison d'Erasmus

Située au cœur du quartier historique d'Anderlecht, la *Maison d'Erasmus* est l'une des plus anciennes demeures gothiques de Bruxelles (1450-1515). Achetée par la commune, la maison a été restaurée et transformée en musée en 1932. Dédié à l'humaniste - *Erasmus* de Rotterdam -, le musée contextualise son époque à travers un ensemble de meubles, de sculptures et de tableaux de maîtres anciens tels notamment *Gérard David*, *Joos Van Cleve*, *Rogier Van der Weyden* et *Jérôme Bosch*, dont elle abrite un magnifique triptyque.

Les 8 et 9 octobre, la *Maison d'Erasmus* célébrera l'anniversaire des 500 ans de la mort du peintre *Jérôme Bosch* (1450-1516), au travers d'une fête faisant revivre l'époque et l'univers du peintre. De nombreux artistes partageront leurs savoir-faire ancestraux. Des musiciens et danseurs, en costumes d'époque, initieront - petits et grands - aux danses de la Renaissance, tandis qu'une conteuse interprétera fables et légendes au son de la harpe. Des guides expliqueront, à l'aide d'outillages reconstitués,

différentes facettes de la vie quotidienne de l'époque, de l'architecture à la médecine, en passant par l'alchimie. La vie et l'œuvre de *Jérôme Bosch* seront aussi mises à l'honneur. Un atelier de peinture pour enfants, du gri-



mage, des jeux anciens raviront le public familial. Des spécialités culinaires de l'époque, que *J.Bosch* a pu connaître, seront également à découvrir. ■

L.B.

(www.erasmushouse.museum)

Vitrine des nouveautés



Ce parfum *First Instinct* s'inscrit dans la famille olfactive des fougères aromatiques ambrées et est une fragrance signée **Abercrombie & Fitch**. Un cocktail masculin ultra-contemporain avec des notes de tête comprenant un accord aromatique gin & tonic combiné à du melon kiwano; des notes de cœur renfermant du poivre sichuan, des feuilles de violette et des agrumes acidulées. Quant à ses notes de fond, elles sont constituées de musc-daim et d'ambre brute.

Disponible chez Galeria Inno et Ici Paris XL.

Parfait écho au parfum masculin *Emblem* lancé en 2014, **Montblanc** propose une version féminine : *Lady Emblem*, un parfum floral, fruité et boisé, présenté dans un flacon-bijou. Une fragrance s'ouvrant sur des notes de groseilles, de rose, de pêche, et de confiture de fruits rouges. Son cœur est plus intense grâce à un accord boisé formé de bois de santal, patchouli et bois de rose; alors que sa note de fond est composée de musc et de framboise. A la fois intense et délicat, ce parfum est tout en subtilité : son côté sucré est justement dosé et apporte ce qu'il faut de gourmandise sans excès.

Disponible chez Galeria Inno, Ici Paris XL et Planet Parfum.



Signature olfactive audacieuse et sophistiquée, *BAD* de **Diesel** est un parfum alliant des accords de tabac et de caviar pour créer un sillage boisé addictif, à la fois vibrant et frais. Ce nouveau parfum explore un territoire salin et frais de la famille des boisées. Une fragrance masculine débutant par des notes d'agrumes et d'épices froides. Puis, apparaît la bergamote qui est ravivée par la cardamome et la lavande. Le caractère salé que confèrent les notes de caviar est adouci par une pointe raffinée d'iris. Brutes et très masculines, les racines de tabac et d'iris apportent une facette vivifiante.



La composition de la nouvelle création olfactive de **Givenchy**, *L'ange Noir*, est à l'image d'une femme énigmatique et troublante. Cette Eau de Parfum se dévoile sur une association délicatement fraîche de tonalités épicées de poivre rose. Ensuite, la rencontre étonnante d'un iris blanc immaculé et d'un sésame noir. Des baies roses viennent conférer un certain dynamisme tandis que l'amande rend cette envolée plus tendre.

Le tout s'achève par un sillage enveloppant de fève tonka, d'ambre et d'ambrette.



Parfum gourmand, floral et fruité, *Quatre Intense* est le dernier féminin de **Boucheron**. Une Eau de Parfum qui débute par une envolée très vivifiante de pêche et d'agrumes, avec une facette zestée et légère d'orange bigarade associée à la tonicité acidulée de la mandarine. Que la groseille et la fraise viennent sublimer d'une fraîcheur fruitée. Ensuite, *Quatre Intense* évolue vers un cœur floral composé d'un bouquet de jasmin, de fleur d'orange et d'absolue de rose. En sillage final, ce parfum révèle un mélange envoûtant de vanille, de bois de santal, de musc et d'ambre. Disponible chez Planet Parfum.



Rencontre inédite entre la pivoine, le jasmin et les cristaux d'ambroxan dans ce nouveau parfum féminin de **Kenzo** : *Kenzo World*, qui offre un bouquet floral et ambré inédit, surprenant et addictif. Cette Eau de Parfum apparaît comme un parfum particulièrement complexe, doté de multiples tonalités, tantôt musquées, boisées, ambrées ou animales. Le jasmin d'Égypte apporte à l'ensemble une sensualité profonde et ensoleillée tandis que la pivoine sublime le tout d'un véritable élan floral et aérien. Il s'agit d'un concentré de fleurs abstraites, dominé par la pivoine et le jasmin, auquel l'ambroxan apporte une certaine volupté. Si la senteur de cette nouvelle fragrance s'inspire fortement du premier parfum **Kenzo**, son design marque une réelle rupture avec le passé. Son flacon a pour thème principal l'œil, évoquant l'ouverture sur le monde et symbolisant à la fois la connaissance, le désir et le pouvoir.

La Maison française **Zadig & Voltaire** adopte résolument un style rock et un peu rebelle, comme en témoignent ses deux nouvelles fragrances alter ego. En blanc pour femme, *This Is Her!* : un floral boisé gourmand constitué d'un bouquet floral de jasmin sambac illuminé par la baie rose. Une Eau de Parfum à la note de cœur mi châtaigne mi vanille. Avec une féminité qui s'affirme dans la note de fond par l'intensité du santal, bois puissant, onctueux et délicatement lacté. En noir pour homme, *This Is Him!* : un oriental boisé composé d'encens épicé de pamplemousse et de poivre noir. Une Eau de Toilette virile au cœur mi vanille mi encens, avec une note de fond également ponctuée de santal. Deux fragrances disponibles exclusivement chez Ici Paris XL.



Ce nouveau parfum séduisant pour femme de **Hugo Boss** est l'alter ego féminin de la fragrance pour homme *Boss The Scent*. Un parfum juteux et velouté, à la fois puissant et superbement féminin. *Boss The Scent for Her* est une Eau de Parfum à la note de tête miellée de pêche et de freesia. Sa note de cœur intense et sophistiquée atteste de la présence de fleurs orientales d'osmanthus. Enfin, la fragrance dégage une note de fond irrésistible de cacao torréfié, un élan de gourmandise qui sublime encore plus son côté addictif.



Théâtre Royal des Galeries

La première pièce de la saison est « *Un dîner d'adieu* », de Matthieu Delaporte et Alexandre de la Patellière, mis en scène par Martine Willequet. Une satire drôle et découpante de nos hypocrisies sociales, amicales et conjugales, jouée par Christel Pedrinelli, Frédéric Nyssen et Pierre Pigeolet, proposée jusqu'au 9 octobre.

Devant se rendre à un dîner auquel ils ne veulent pas aller, Pierre et Clotilde prennent la décision de faire le ménage dans leurs amitiés. Ils organiseront des dîners d'adieu, mélange d'hommage et de délivrance, pour ces amis qui vont disparaître de leur vie, comme une forme ultime de divorce amical... Leur première victime est Antoine Royer, un ami de Pierre.

Les amis d'enfance et autres amis de longue date font resurgir le passé, n'évoluent pas de la même façon et deviennent de plus en plus différents de nous au fil du temps qui passe. Et pourtant, il est difficile de ne pas conserver de lien!



Dès le 26 octobre, place à « *Amadeus* » de Peter Shaffer. Du grand spectacle qui joue sur les contrastes entre des détails particulièrement soignés sur l'époque et un ton très contemporain et très vif dans les dialogues. L'idée maîtresse de Peter Shaffer en écrivant « *Amadeus* » était de rappeler qu'avant de devenir des légendes, les génies sont des êtres humains.

A Vienne en 1781, le compositeur Antonio Salieri jouit de la faveur de l'Empereur. C'est alors qu'un jeune prodige, du nom de Wolfgang Amadeus Mozart, parcourt l'Europe et fait irruption à la Cour, précédé d'une flatteuse réputation, mais sans grande éducation. Mozart est en voie de devenir le plus grand compositeur du siècle. Face à un tel génie, Salieri est rongé par la jalousie jusqu'à plonger dans une folie vengeresse. Qu'une musique aussi belle puisse émaner d'un être aussi vulgaire que Mozart lui apparaît comme un leurre. Comprenant la menace que représente le jeune Mozart, il tente de l'évincer tout en essayant de comprendre pourquoi il est si doué... Le spectacle retrace la confrontation des deux hommes, depuis l'arrivée de Mozart à Vienne jusqu'à l'écriture du Requiem. Peter Shaffer a développé une intrigue palpitante entre génie et décadence. Au-delà de la réalité historique, c'est la magie de la création et les mystères de la beauté qui sont en jeu. Une œuvre magistrale présentée dans une adaptation et une scénographie de Patrick de Longrée, une mise en scène d'Alexis Goslain, et jouée par Denis Carpentier (Mozart), Didier Colfs (Salieri), Julie Lenain, Michel Poncelet, Marc De Roy, Lucas Tavernier, Jef Rossion, Maroine Amimi, Camille Pistone, Aurélio Mergola, Anthony Molina-Diaz et Pauline Discry. Les décors sont de Thierry Bosquet. A découvrir jusqu'au 20 novembre.

(Info : ☎ 02 512 04 07)

Rideau de Bruxelles

Reprise, du 4 au 15 octobre, du spectacle « *Vania!* » d'Anton Tchekhov, mis en scène par Christophe Sermet, et joué par Anny Czupper, Francesco Italiano, Philippe Jeusette, Sarah Lefèvre, Sarah Messens, Pietro Pizzuti, Yannick Renier et Philippe Vauchel.

Désargenté, le professeur Serebriakov regagne avec sa jeune épouse le domaine familial, géré par sa fille et son beau-frère Vania. Ceux-ci ont sacrifié leur vie à offrir une rente convenable au professeur, dont le talent est mis en doute. Un retour à la campagne qui, sous la chape d'un été étouffant, va dérégler le quotidien besogneux de la propriété. Une histoire d'argent, d'amour et de vie dans laquelle Tchekhov ausculte les désirs enlisés de huit personnages qui se cognent comme des insectes aux vitres de leur existence.

(Info : ☎ 02 737 16 00)



© Marc Debelle

Théâtre Varia

La compagnie Trou de Ver présente, au Petit Varia, du 11 au 22 octobre, « *Jean Jean - on a pas tous la chance d'être cool* » d'Axel Cornil, dans une mise en scène de Valentin Demarcin.

Jean Jean est mal dans sa peau car personne ne fait attention à lui. A tel point que parfois il doute qu'il existe. Il a deux amis dont il est envieux car eux ont une vie où il se passe quelque chose. Alors que lui a un quotidien monotone. Mais Jean Jean décide de prendre les choses en main pour que la situation

change. Il défend l'idée que même si on se sent inexistant et inutile, on a toujours bien quelqu'un, ou quelque chose, à quoi se rattacher et que la soif de reconnaissance peut nous faire perdre le peu qu'on avait. Ce spectacle est l'occasion de parler de l'image de soi, du paraître et du désir. Les scènes surfent sur le comique de situations hautes en couleur. Un spectacle joué par Guillaume Kerbusch, Marie-Charlotte Siokos et Vincent Van Laethem.

(Info : ☎ 02 640 35 50)

Théâtre Royal du Parc

Jusqu'au 23 octobre, on peut y découvrir la création mondiale « *L'île au trésor* » de Thierry Janssen - d'après l'oeuvre de Robert Louis Stevenson écrite fin du 19e siècle - dans une mise en scène de Thierry Debroux.

D'abord paru sous forme de feuilleton dans un magazine pour enfants, « *L'île au trésor* » devient un livre en 1883. Ce roman a fortement influencé l'imaginaire collectif, notamment en ce qui concerne l'image du pirate dont Long John Silver est devenu l'archétype.

Un trésor, des pirates, un bateau... L'aventure est sur scène dans toute sa splendeur avec des personnages complexes et hauts en couleur à la fois. Comme le légendaire Long John Silver, pi-

rate et assassin, mais terriblement humain et généreux; le chevalier Trellaunay représentant la bonne société anglaise et toutes ses valeurs, mais qui se

Jim. La scénographie et les costumes sont de Ronald Beurms qui a relevé le défi de créer sur scène une auberge, une île au trésor et un bateau où les person-



© Zvonček

nages jouent à la fois sur le pont, dans la cale et dans une cabine. L'interprétation de cette pièce est assurée par une quinzaine de comédiens, dont cinq jouent deux rôles : Myriem Akheddiou, Julien Besure (le jeune Jim), Angelo Bison (Long John Silver), Claudio Dos Santos, Sacha Fritschké, Thierry Janssen, Loriane Klupsch, Marc Laurent, Othmane Moumem (Dr Livesey), Camille Pistone, Valentin Vanstechelman, Simon Vialle, Christophe Delrée, Anthony Molina-Diaz, Thibault Packeu.

Une histoire de recherche au trésor qui emmène les spectateurs sur les mers et dans la jungle, mais aussi au centre du bateau à bord duquel embarque le jeune

John Silver), Claudio Dos Santos, Sacha Fritschké, Thierry Janssen, Loriane Klupsch, Marc Laurent, Othmane Moumem (Dr Livesey), Camille Pistone, Valentin Vanstechelman, Simon Vialle, Christophe Delrée, Anthony Molina-Diaz, Thibault Packeu.

(Info : ☎ 02 505 30 30)

Mimy VD.

Vitrine des nouveautés

Eau pétillante, acidulée et fraîche, cette *Flowerbomb* en édition limitée *La Vie en Rose* de **Viktor & Rolf** est intensément florale. Une fragrance qui sublime trois fleurs précieuses aux accents exotiques, légèrement hespéridés : l'absolu de mandarine, le jasmin sambac et l'orchidée. Des notes solaires de mandarine et pamplemousse, piquées de poivre rose révèlent toute la luminosité de ce bouquet floral. Quant au thé vert, il apporte une pointe d'amertume. En note finale, se déploie l'alchimie de patchouli et accents ambrés, typique de la *Flowerbomb*.



Nouvelle petite robe parfumée de **Guerlain** à la fois chic et intemporelle, *La Petite Robe Noire Eau de Parfum Intense* exporte son inimitable « french touch » avec un sillage gourmand et entraînant, dans le légendaire flacon « coeur inversé » orné d'une robe virevoltante. Un floral gourmand et attachant construit sur un accord barbe-à-papa se mêlant à la Guerlinade, comme une alliance exquise de notes gourmandes de vanille et d'essence de rose bulgare, enrichie d'une pointe de bergamote. L'accord s'habille d'une note myrtille pétillante et la senteur repose ensuite sur plus de profondeur et d'intensité émanant d'un élégant duo bois de santal-patchouli, rehaussé de muscs blancs.



Dernière création parfumée masculine de **Carven**, *L'Eau Intense* est une fragrance tout en fraîcheur, en intensité et avec un sillage puissant. Une Eau de Toilette magnétique se dévoilant sur une fraîcheur glacée de menthe, citron et pamplemousse; avant de se corser de notes de feuilles de bouleau et de lavandin; et ensuite, de puiser sa puissance et son intensité dans des notes de gingembre, cardamome, cèdre et bois ambrés.



Fragrance féminine évoquant un jardin londonien avant l'orage, *My Burberry* - créée en 2014 - mêle la fleur de jasmin au nectar de pêche avec une touche sensuelle de vanille et de rose confite. La marque **Burberry** vient de sortir une nouvelle déclinaison de ce parfum star qui est encore plus intense et sensuelle : *My Burberry Black*, un oriental floral. Une Eau de Parfum qui s'ouvre sur des notes de jasmin, magnifiées en son cœur par un bouquet de roses. Cet accord jasmin-rose est ensuite velouté par la pêche. Son sillage final est ambré, intensifié par un accord de patchouli.



Cette année, la marque italienne **Acqua di Parma** a cent ans et célèbre son centenaire avec le lancement d'une collection *Colonia speciale*, en édition limitée, développée sur le thème de l'opéra et composée de trois parfums mixtes *Note di Colonia*. Trois fragrances différentes réinterprétant chacune l'élégance unique de *Colonia*, le premier parfum **Acqua di Parma** sorti en 1916; et proposées dans le flacon original de *Colonia*, avec bouchon en cristal, étiquette et ruban de soie. *Note di Colonia I* évoque *La Traviata* de Verdi : éclat pétillant de bergamote italienne mariée à des notes de néroli, en note de tête. Ensuite, le prélude d'agrumes, typique des eaux de Cologne, s'adoucit et évolue en une caresse enveloppante dans sa rencontre avec le cœur de la fragrance aux accents aromatiques. La composition marie alors la fraîcheur de la lavande à la chaleur de la rose de Damas et l'accord de violette. Le final dévoile un accord raffiné de patchouli et de bois de cèdre.

Référence à Puccini avec *Note di Colonia II* qui offre une composition sophistiquée et complexe, où s'entrelacent fraîcheur de notes d'agrumes et accents boisés et aromatiques.

Retour à Verdi (et son opéra *Aida*) avec *Note di Colonia III* : accord de mandarine et de gingembre au départ; notes de cœur s'enrichissant d'un soupçon de vétiver dont les accents secs et boisés sont rehaussés par la note chaude et résineuse de l'oliban, illuminée de jasmin. Et en finale, des notes de fève tonka s'unissant à l'intensité du ciste labdanum et de la myrrhe.

La collection *Note di Colonia* est disponible, en exclusivité, chez Senteurs d'Ailleurs à Bruxelles.

Nouveauté au sein de la gamme des parfums **Jimmy Choo** : *Illicit Flower*. Une Eau de Toilette pour femme proposée sous la forme d'un élixir rose, un cocktail de notes musquées «seconde peau» et de pétales de rose. Après une entrée en matière fruitée et frivole, faite de notes d'abricot juteux et de mandarine vivifiante, place à un cœur plutôt floral qui bat la chamade avec la rose, la fleur de pamplemousse et le jasmin, pour laisser un sillage pétillant. Parsemé sur du bois de santal crémeux et du musc tendre pour adoucir les accents hespéridés, ce musc floral fond sur la peau et crée un voile de mystère. Exclusivement disponible chez Ici Paris XL.



Interprétation contemporaine de référence du vétiver lors de sa création en 2006, *Encre Noire* de **Lalique** est devenu un classique. Dix ans plus tard, un nouveau chapitre de l'histoire de ce parfum masculin s'ouvre avec le lancement d' *Encre Noire à l'Extrême*, un boisé moderne au puissant accord cyprès-vétiver et proposé dans un flacon-encrier. Cette nouvelle fragrance sublime un cœur composé de deux types de vétiver, l'un provenant d'Haïti et l'autre de Java. Pour mieux exhaler les facettes complexes de ces essences, une pétillante bergamote s'associe, en note de tête, à la fraîcheur aromatique boisée du cyprès et à la rondeur de l'élémi. Le cœur de cette Eau de Parfum masculine enrichit cette palette boisée de deux ingrédients nobles de la parfumerie : l'iris, précieux et élégant, et l'accord vétiver. Un fond voluptueux de santal et de patchouli, rehaussé d'un soupçon de benjoin, prolonge cette intensité boisée.

Le d'Arville

C'est non loin de la N4 et de la E411, sur l'axe Bruxelles-Luxembourg, près de Namur, au milieu de la campagne, qu'*Olivier Bourguignon* a ouvert il y a huit ans son restaurant. Une ferme du 19e siècle qui, après un an de travaux, s'est transformée en un restaurant gastronomique qu'il gère avec la complicité d'Estelle, son épouse.



Un intérieur spacieux et chaleureux, un décor sobre et élégant, un cadre enchanteur, avec ses belles pierres, son âtre central, ses hauts plafonds alliant charme d'antan et raffinement contemporain. Dans ce lieu plaisant où les tables sont soigneusement dressées, une belle clientèle d'habitueés se donne rendez-vous pour savourer une cuisine fine et parfumée. Une cuisine sensible au rythme des saisons car le chef suit de près les arrivages du marché. Sur de belles bases classiques, *Olivier Bourguignon* élabore une cuisine dans l'air du temps, mais sans excès. Harmonie des saveurs, subtilité des sauces, délicatesse des textures, les mets se succèdent sans aucune faute de goût. Des assiettes belles à regarder et bonnes à déguster...

Et, ce qui ne gâte rien, dans une politique de prix on ne peut plus sage, comme en témoigne le lunch 3 services à 39 €. Un menu 5 services « *La Tendresse de saison* » à 52 € et un menu 6 services « *Balade Gourmande* » à 75 €. A la carte, toutes les entrées sont à 26 €, les plats à 29 € et les desserts à 10 €. En entrée, par exemple : terrine de chevreuil aux pistaches grillées, figue fraîche, texture de foie gras de canard cru aux épices; noix de Saint Jacques rôties à la plancha, pommes vertes, crème de boudin noir, chips de pancetta. En plat : filet de chevreuil aux cèpes de Bordeaux, déclinaison de légumes du moment, crème à l'armagnac; escalope de foie gras poêlée sur un filet pur de boeuf, sauce bordelaise et frites. Comme dessert : moelleux chocolat des Caraïbes, glace au lait de cacao, ananas caramélisé, crumble vanille; dame blanche tournée à la minute.

Le personnel de salle évolue avec sourire, exécutant un service professionnel et courtois. Salon, terrasse, jardin, point d'eau, grand parking privé : tout concourt à y passer un moment de bonheur. Et, pour permettre de goûter en toute sécurité aux nombreux plaisirs qu'offre la cave, *Olivier Bourguignon*, a installé, à quelques dizaines de mètres du restaurant, « *Barabas, la suite du d'Arville* ». Des chambres, toutes d'excellent confort, qui se déclinent en plusieurs thématiques. Cette demeure est équipée d'une piscine-jacuzzi, d'un hamman, d'une grande cuisine et salle à manger, ainsi que d'un salon de détente et de lecture.

C.F.
(Restaurant Le d'Arville: 94 rue d'Arville - 5100 Wierde - ☎ 081 46 23 65 - www.ledarville.be)

Mousses La Laitière

Première marque des desserts frais en Belgique, *La Laitière* présente une nouvelle gamme de produits aux saveurs puissantes et textures surprenantes, proposés en grand format (170 gr). A savoir une *Mousse Chocolat, Macadamia & Caramel* composée d'une onctueuse mousse au chocolat noir, d'un coulis fondant de caramel et d'éclats de



noix croquants de Macadamia. Ainsi qu'une *Mousse Chocolat Lait, Noisettes & Caramel*, une recette renfermant une délicieuse mousse au chocolat au lait, un coulis fondant de caramel et des éclats croquants de noisettes. Deux nouveautés disponibles en grande surface. ■

C.F.

Sofitel met le vin à l'honneur

Depuis le 21 septembre et jusqu'au 31 octobre, partout dans le monde, les hôtels *Sofitel* mettent à l'honneur le vin et l'art de vivre à la française avec les *Sofitel Wine Days*, offrant l'opportunité de faire des découvertes audacieuses et d'approfondir ses connaissances sur les produits de la vigne. Les dégustations *Sofitel Wine Days* représentent une expérience œnologique à part entière et proposent un cadre idéal pour profiter du savoir-faire de la marque hôtelière : ses maîtres sommeliers, sa vintothèque de qualité, ses vins d'exception... Pour ces journées particulières, le groupe *Sofitel* a plébiscité une étude sur l'art du vin auprès de l'Institut de sondage IFOP. Cette année, l'enquête se penche sur la consommation du vin et des in-



fographies inédites seront dévoilées sur les réseaux sociaux #SofitelWineDays.

A Bruxelles, les *Sofitel Wine Days* raviront amateurs et grands passionnés avec un programme enchanteur et varié, proposé au *Sofitel Brussels Le Louise* et au *Sofitel Brussels Europe*.

Pour l'occasion aussi, le *Crystal Lounge* du *Sofitel Brussels Le Louise* propose le cocktail spécial « *A la faveur de l'automne* » à base de vin blanc (photo). La recette : 2cl de Noilly Prat, 4cl de liqueur de Manzanita verte, 8cl de vin blanc Domaine de Galetis (dans la région de Carcassonne), un brin de thym frais et quelques framboises et myrtilles pour la décoration. ■

D.T.
(Info: *Sofitel Le Louise* ☎ 02 514 22 00 - *Sofitel Europe* ☎ 02 235 51 00)

Collection de truffes Godiva

Pour célébrer son 90e anniversaire, *Godiva* propose une *Collection Anniversaire de Truffes*. Cette collection invite à un voyage dans le monde raffiné des goûts et des textures, avec neuf truffes au total, classifiées en trois catégories : « *classic* », « *mousse* » et « *multi-texture* ». Dans les « *classic* » sont reprises : la *Traditionnelle* avec un fourrage crémeux et intense, enrobé de chocolat belge et roulé dans une fine poudre de cacao; la *Perle Noire* et sa ganache au chocolat noir du Pérou mélangé à la vanille de Tahiti, enrobée de chocolat noir et roulée dans de la poudre de cacao; l'*Amère* avec une ganache puissante de chocolat noir, enrobée de chocolat noir exquis et roulée dans des copeaux de chocolat noir 72%. Douces et aériennes, les truffes « *mousse* » constituent une interprétation contemporaine des recettes plus traditionnelles : *Mousse de Lait*, une truffe au chocolat au lait du Venezuela aux nuances de noix; *Spéculoos* avec sa mousse légère au goût de spéculoos, enrobée d'onctueux chocolat au lait et recou-

verte d'éclats de spéculoos; *Matcha*, une mousse de thé vert enrobée de chocolat au lait et noir, et roulée dans une poudre rafraîchissante de thé vert.

Quant aux nouvelles créations « *multi-texture* », au fourrage léger et onctueux, elles sont enrobées de chocolat belge délicatement serti dans une coque craquante. La mini-gamme comprend : *Framboise-Rose*, au fourrage framboise acidulé avec une touche



d'arôme naturel de rose, dans une coque craquante au chocolat au lait recouverte d'éclats de framboise et de copeaux de chocolat; *Pistache Croquante* offrant

une mousse de pistache enrobée d'une coque de chocolat noir intense et roulée dans des éclats de pistache caramélisés et de riz soufflé; *Eclat Chocolat* avec son fourrage léger au chocolat noir du Ghana mélangé à un praliné crémeux aux noisettes, dans une coque de chocolat noir, décorée d'éclats de cacao caramélisé et de chocolat croquant.

Ces truffes *Collection Anniversaire*, en édition limitée, sont disponibles en boîte rondes de 12 ou 18 pièces. ■

L.B.

Une praline pour célébrer chaque événement

C'est à une période particulièrement intense et riche en découvertes et en saveurs à laquelle *Neuhaus* convie sa clientèle cet automne. Une palette de nouveautés, les plus séduisantes et raffinées les unes que les autres, avec pour débiter : la nouvelle collection intitulée *Belgian Chocolate Moments*, présentée dans d'élégantes boîtes cubiques colorées, chacune contenant 150 gr de «plaisirs chocolatés». Quatre spécialités sont proposées : les *Orangettes*, zestes d'orange confits enrobés de chocolat noir; les *Truffes Classiques* à la crème au beurre parfumée au chocolat et saupoudrée de



cacao; les *Roses des Sables* formées de riz soufflé associé à du chocolat au lait onctueux; les *Mini-Mendiants* sous forme de pastilles de chocolat (lait ou fondant) décorées de raisins secs et amandes.

Ensuite, découverte d'une «ode à la noix» signée *Neuhaus*, avec la présentation des quatre nouvelles pralines composant la collection hivernale du chocolatier. C'est l'alliance parfaite d'un praliné à l'ancienne à base de noix des plus belles régions du monde et de l'intensité du chocolat noir, ou de l'onctuosité du chocolat au lait, qui se dévoile dans ces nouvelles pralines. Le chocolat et la noix : des ingrédients de tradition et de grande qualité, deux valeurs chères à *Neuhaus* réunies dans une collection éphémère. *Noisette de la région de la Mer Noire* associant un praliné à l'ancienne de noisettes du Piémont caramélisées sous une couche de chocolat noir et décoré d'une noisette entière. *Noix de pécan du Texas* avec son praliné à l'ancienne de noix de pécan du Texas caramélisées sous une couche de chocolat au lait et décoré d'une noix de pécan entière. *Noix du Périgord* renfer-



mant un praliné à l'ancienne de noix du Périgord (France) caramélisées, sous un enrobage de chocolat noir amer et décoré d'un cerneau de noix. Et *Amande de Californie* caractérisée par un praliné à l'ancienne à base d'amandes de Californie caramélisées, sous un enrobage croquant de chocolat au lait et décoré d'une amande entière. Enfin, célébration du 90e anniversaire de l'existence du célèbre restaurant bruxellois *Comme Chez Soi* et, pour l'occasion, création d'un coffret de pralines historique par *Neuhaus*.

Pour ce faire, les Chefs *Pierre Wynants* et *Lionel Rigolet*, en étroite collaboration avec le Maître Chocolatier de *Neuhaus*, se sont inspirés de leurs souvenirs et de leurs voyages... Le principal étant la sélection et l'assemblage des meilleurs ingrédients pour prôner une gastronomie belge de haute qualité, dont les deux «institutions» sont les meilleurs

ambassadeurs : *Neuhaus* depuis plus de 160 ans et *Comme Chez Soi* depuis neuf décennies. Trois recettes de pralines ont été créées : une version revisitée de la *Caprice* - praline icône de *Neuhaus* - avec une crème fraîche parfumée à la vanille de Madagascar, recouverte de chocolat noir et sertie d'un biscuit nougatine; une praline ovale composée d'une ganache au chocolat avec cerises de Schaebeek et couverte de chocolat noir intense, et une praline ronde faite d'une crème fraîche parfumée à la vanille de Madagascar, citron vert et thé noir Samba, sur un lit de caramel aux ananas, et recouverte d'un puissant chocolat noir. Le coffret historique comprend trois



de chacune de ces pralines et est disponible dans une sélection de boutique *Neuhaus* en Belgique ainsi qu'au restaurant *Comme Chez Soi*. ■

C.F.

(www.neuhaus.be)



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

Extrait de la carte:

Huitres 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 5 services à 68 € (servi midi et soir)

Service traiteur disponible 7 jours/7

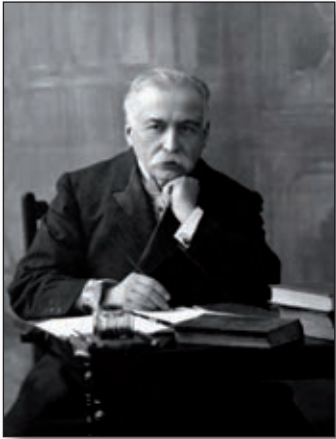
Livraison gratuite pour les commandes de minimum 100 €

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)

Hommage à Auguste Escoffier

Né à Villeneuve-Loubet le 28 octobre 1846, *Auguste Escoffier* est considéré comme le père de la cuisine moderne et le Prince



Auguste Escoffier

de Galles (futur Edouard VII) le qualifia de « roi des cuisiniers et cuisinier des rois ». Visionnaire et novateur, il a introduit des standards d'organisation en cuisine toujours en vigueur aujourd'hui. Il a conçu le système des brigades avec des chefs de partie pour un travail plus efficace et des ustensiles de cuisine pour faciliter leurs tâches. Il a introduit les menus à prix fixe, mis au point le « bouillon kub » pour *Julius Maggi*, créé de très nombreuses recettes - dont la

plus célèbre demeure la « pêche melba » - et a instauré l'ère de la convivialité à table, où le confort du client est sa priorité en séduisant les palais les plus délicats. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages et a légué aux générations futures, dans son fameux « *Guide Culinaire* » riche de plus de 5000 recettes, les bases de la cuisine moderne dont chaque chef actuel reconnaît le caractère essentiel à tout apprentissage du métier. Il a formé plus de 2.000 cuisiniers et parmi eux, *Joseph Donon* qui créa, en hommage à son mentor, un musée de l'art culinaire qui fut inauguré en mai 1966 et met en valeur la gastronomie française.



Piano de cuisine du XIXe siècle

Installé à Villeneuve-Loubet Village, au cœur de la Côte d'Azur, le *Musée Escoffier de l'Art Culinaire* est le seul musée de l'art culinaire en France.



Richard Duvauchelle, conservateur du musée Escoffier

Authentique maison de village du 18e siècle, articulée autour de l'âtre familial, ce musée n'est autre que la maison natale d'*Auguste Escoffier* (1846-1935) et son conservateur est *Richard Duvauchelle*. Fort d'une expérience de près de trois décennies en qualité de directeur général d'établissements hôteliers haut de gamme, ce dernier, aujourd'hui retraité, s'emploie actuellement à mettre son expérience professionnelle et ses relations dans le monde de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la presse, au service du *Musée Escoffier de l'Art Culinaire*.

Les dix salles d'exposition du musée s'offrent comme l'écrin des souvenirs d'*Auguste Escoffier*, mais aussi d'objets et ustensiles d'époque, d'une riche documentation sur l'art culinaire, de tables dressées, d'un potager provençal, d'une collection de 1.500 menus anciens et modernes, de pièces sculptées en sucre et en chocolat ainsi que d'une importante bibliothèque et d'un centre de recherche sur la gastronomie. Des dons et legs viennent régulièrement enrichir les collections.

A l'occasion du 170e anniversaire de la naissance d'*Auguste Escoffier* et du 50e anniversaire du *Musée Escoffier de l'Art Culinaire*, la *Fondation Auguste Escoffier* - reconnue d'utilité publique et qui gère le musée - organise le 28 octobre 2016 un colloque grand public sur le thème de « *Cuisine et santé au 21e siècle* ». Placé sous le Haut Patronage de SAS le Prince Albert II de Monaco, ce colloque se tiendra dans les salons de l'Hôtel Fairmont Monte-Carlo (14h à 18h, entrée libre) et sera suivi d'un cocktail « Caviar et Champagne » (19h) et d'un dîner de gala : Dîner d'Épique de 6 services. ■

C.F.

Info : ☎ +33 (0)4 93 20 80 51
www.fondation-escoffier.org

L'Odyssée des Animaux Les peintres animaliers flamands du 17e siècle

L'*Odyssée des Animaux*, présentée au *Musée départemental de Flandre* à Cassel (France), comporte deux volets faisant chacun l'objet d'une exposition distincte: l'un consacré à l'art animalier flamand du 17e siècle - du 8 octobre 2016 au 22 janvier 2017 - et l'autre à la création artistique contemporaine en Belgique - du 4 mars au 9 juillet 2017.

La première exposition ayant pour thématique « *Les peintres animaliers flamands du 17e siècle* » - reconnue d'intérêt national par le ministère français de la Culture et de la Communication - est une première.

Au 17e siècle s'affirme, dans la peinture flamande, l'art animalier. Ce genre nouveau donne ses lettres de noblesse à l'animal qui est désormais représenté pour lui-même et traité comme un véritable sujet digne d'intérêt, alors qu'auparavant il n'avait qu'une valeur de symbole ou d'emblème. Les peintres flamands, si sensibles au rendu des matières, excellent dans la représentation plus ou moins fidèle de l'animal. La primeur est donnée au réalisme au détriment du fantastique. Le processus de spécialisation est enclenché. *Roelandt Savery*, *Jan I Brueghel dit de Velours*, *Frans Snyders*, *Jan Fyt*, *Paul de Vos*, *Jan van Kessel* et *Peeter Boel* sont les

principaux peintres animaliers flamands du 17e siècle.

Si les scènes de chasse et les étals de marché traduisent opulence et raffinement, d'autres sujets se démarquent par leur orientation plus existentielle. Les paradis terrestres évoquent une période révolue où prédateurs et proies cohabitaient en une douce harmo-



Deux jeunes phoques sur un rivage - Paul de Vos (ca.1596-1678) - Huile sur toile (1650) / Besançon, Musée des Beaux Arts et d'Archéologie

nie. L'homme devient alors quasi inexistant, voire totalement absent. C'est le règne animal par excellence! Ainsi la violence inhérente au caractère bestial de l'animal n'est pas occultée; bien au contraire, elle est mise en scène dans des compositions magistrales où le face à face exalte puissance et compassion. De là ressort le combat incessant pour la survie, une odyssée toutefois

enchanteresse qui transcende la beauté animale.

L'exposition prend la forme de petits cabinets dédiés à la production d'un peintre et rassemble une centaine d'œuvres issues de collections privées et de musées prestigieux. Les apports et influences entre artistes étant dans ce domaine importants, certaines œuvres sont placées à la jonction des cabinets afin de faciliter les comparaisons et de montrer les échanges.

Des visites guidées sont organisées le week-end, ainsi qu'une visite en Langue des Signes française le samedi 19 novembre et une visite en audio-description le dimanche 20 novembre. Trois conférences sont programmées les mercredis 9 novembre, 14 décembre et 11 janvier. Pour les enfants, un livret de visite est disponible et des visites et stages sont spécialement adaptés à différents groupes d'âges.

Le *Musée départemental de Flandre* bénéficie d'un cadre patrimonial, environnemental et touristique remarquable. Depuis sa réouverture en octobre 2010, ses collections sont installées dans l'un des plus beaux bâtiments flamands du Nord-Pas de Calais, l'Hôtel de la Noble Cour. ■

J. REGINSTER

Besançon ville d'art et d'histoire

La Franche-Comté offre aux touristes un effervescent patrimoine naturel, mais aussi historique, architectural et gastronomique qui façonne son identité. Capitale comtoise, Besançon est une ville aux multiples facettes, avec des demeures du Moyen-Age situées dans le centre ancien de Besançon, dont le plan de sauvegarde et de mise en valeur, approuvé il y a quatre ans, permet à la ville de conserver et gérer son riche patrimoine.



© CRT Franche-Comté

Situé dans l'est de la France, dans le département du Doubs, Besançon s'inscrit dans un site géographique remarquable. Reprise sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco au titre des fortifications de Vauban, la ville de Besançon garde la mémoire d'un passé riche et diversifié: la *Citadelle*, le *Musée du Temps*, le *Musée des Beaux Arts*, la *Maison de Victor Hugo*... Capitale européenne du temps fréquence et des micro-techniques, cette cité invite aussi à la découverte de l'observatoire construit en 1880.

En compagnie d'un chasseur de météorites, on entre dans l'univers de ces morceaux d'étoiles tout en apprenant à les reconnaître. Lors d'un atelier animé par un horloger professionnel, le visiteur peut assembler une montre au cadran météorite. Le cadran a été taillé dans la masse d'une météorite découverte en Suède, au-delà du cercle polaire. *Besançon Tourisme et Congrès* propose un « Week-end montre ». Les prix varient de 980 € pour l'atelier seul et une montre et de 1.550 € à 2.440 € avec un forfait comprenant une nuit en chambre double dans un hôtel de charme avec petit déjeuner, un repas gastronomique (champagne et vins compris), une visite personnalisée de la ville, du *Musée du Temps*, ou de l'observatoire, une découverte des météorites, un atelier d'horlogerie et une montre.

Besançon propose également, du 26 novembre 2016 au 26

mars 2017, au *Musée du Temps*, « *L'Exposition autour du verre* ». Cette exposition - valorisant les collections régionales, à partir des collections des musées de Besançon, mais également des prêts sollicités auprès de différentes institutions régionales ou nationales - abordera cinq grandes thématiques: les parures (premiers objets à avoir été fabriqués dans ce matériau dès le chalcolithique); la vaisselle (initialement importée d'Italie sous la forme de cou-

pelles multicolores moulées, puis développée dans tout le monde romain grâce à la canne à souffler); l'artisanat (permettant de présenter les ateliers secondaires antiques urbains de Besançon ou de Mandeuve, puis les ateliers primaires ruraux, médiévaux et modernes des forêts comtoises); l'architecture (présentant un autre visage du verre, lié au décor - mosaïque - mais surtout à la lumière et à l'isolation que sont les vitraux et les verres à vitre, ou aujourd'hui les briques en verre); et l'*Instrumentum* (regroupant des objets qui n'appartiennent pas aux autres groupes et qui composent des ustensiles ou des outils de domaines diversifiés).

L'exposition - qui se déroulera en parallèle du 8e colloque international de l'*Association Française pour l'Archéologie du Verre* - à échelle chronologique plus large, vise à retracer l'histoire des objets en verre, des origines à aujourd'hui, à travers un objectif particulier: celui de l'usage que l'homme a pu faire de ce matériau depuis son invention.

Certains thèmes de cette exposition pourront être agrémentés de manuscrits conservés à la bibliothèque municipale de Besançon ou dans d'autres bibliothèques régionales. ■

C.F.

Besançon Tourisme et Congrès:
2 place de la 1re Armée Française -
25000 Besançon (France)
☎ 00 33 (0)381 80 92 55
www.besancon-tourisme.com

Voyages-
snCF.com
EUROPEAN RAIL EXPERTS

À la découverte du marché de Noël de Strasbourg avec Voyages-sncf.com

Le 25 novembre prochain, la place de la Cathédrale accueillera la 446e édition du fameux marché de Strasbourg. Avec ses 300 chalets répartis sur 12 sites dans le centre historique de la ville et classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le *marché de Noël de Strasbourg* est l'un des plus anciens et l'un des plus grands d'Europe. Jusqu'au 31 décembre, le centre-ville s'animera, dès la tombée de la nuit, au gré des lumières et des chants de Noël, dans les effluves de vin chaud à la cannelle et rythmé par de nombreux concerts.

port le plus rapide (3h30 depuis Bruxelles), le plus confortable et le moins polluant. Pas de mauvaise surprise à bord, vous pouvez emporter toutes vos valises sans supplément et profiter pleinement de chaque minute de votre voyage.

Le site *Voyages-sncf.com* vous permet de réserver votre billet en quelques clics et au meilleur prix (à partir de 49€*). C'est un véritable guide qui propose l'ensemble des voyages en *Thalys* entre la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas et la France, les trajets en *Eurostar*



Représentation parfaite d'un Noël alsacien traditionnel, authentique et chaleureux, vous y trouverez tout ce qu'il faut pour des fêtes de fin d'année réussies: artisanat local, produits alimentaires régionaux, décorations typiques. Pour vous rendre à Strasbourg, le train est le moyen de trans-

vers Londres, Lille et Paris ainsi que les lignes directes en TGV reliant Bruxelles à 26 villes principales françaises. Petite astuce: téléchargez l'application V. pour pouvoir réserver vos billets en un clic et accéder directement à vos m-billets via votre smartphone. ■

(* en 2e classe pour un aller simple)

Salon « Ecrire l'Histoire »

Ecrire l'Histoire est une initiative du *Club de l'Histoire*, né en mars 2014 à l'initiative de *Patrick Weber*, avec pour but de faire découvrir et aimer l'histoire en la racontant de façon accessible et de toutes les manières, mais aussi de provoquer des rencontres amicales et chaleureuses, et réunir différentes générations autour d'une même passion. Depuis sa création, le *Club de l'Histoire* organise pour ses membres diverses activités dont un Salon « *Ecrire l'Histoire* » (ouvert au grand public) dont la première édition s'est tenue au Coudenberg, l'an dernier.

Etant donné le succès remporté, un 2e salon « *Ecrire l'Histoire* » sera organisé, cet automne, les 19 et 20 novembre (de 14h à 18h) à l'Hôtel de Ville de Bruxelles - magnifique édifice de style gothique et classique.

Cette 2e édition réunira, autour de deux invités d'honneur - *Stéphane Bern* et *Lorànt Deutsch* -, plus de cent auteurs de la littérature historique, pour célébrer les liens privilégiés unissant Bruxelles et Paris, les deux capitales du livre et de la culture. Débats, conférences, rencontres exclusives, séances de dédicaces et aussi la remise de deux prix sont au programme. Un prix sera attribué à un auteur pour l'ensemble de son oeuvre et le « *Prix Prince Alexandre* » sera remis, par la *Princesse Léa*, pour un projet non publié de littérature de jeunesse à caractère historique. ■

L.B.

(www.ecrirelhistoire.com)

Vestiaire d'automne



Blouson en cuir d'agneau, garni de fourrure de lapin et fourrure de mouton, porté sur un top en laine et cachemire, avec pantalon en coton velours. La pochette est en cuir de vachette façon crocodile (Longchamp)



Veste en agneau retourné garnie de chat lynx « perfect label », dont le grand col ample est aisément transformable en capuchon (Parmentier sa)



Robe mini en velours plat bordeaux, avec profond décolleté en v, manches 3/4 et large ceinture en cuir noir à la taille (Marciano Guess)



Séduisant jeu de lignes sur ce pantalon où larges rayures discrètes s'associent à des rayures blanches d'épaisseurs différentes; chemisier blanc et cape bleue avec liseré blanc (Giovane)



Doudoune avec surpiqûres, légère mais très chaude et munie d'un capuchon bordé de fourrure (Betty Barclay)



Robe courte, droite, avec petite encolure en v, taillée dans un imprimé ligné horizontal et portée sous une petite veste croisée, unie à manches 3/4 (Marie Méro)



Grosse écharpe et cardigan doux et très chauds, fabriqués dans des matières provenant des hautes montagnes des Andes : laine de bébé alpaga, laine mérinos et coton pima (Aymara)

Les bienfaits d'un masque multi-régénérant...

Dans sa ligne de soins *Multi-Régénérants*, **Clarins** lance un masque de beauté exceptionnel : le *Masque Multi-Régénérant*. Premier masque anti-âge décontractant, ce soin cumule une action lissante sur les rides de tension, une texture exceptionnelle et une méthode décontractante inédite pour offrir une merveilleuse réponse aux effets néfastes du stress et de la fatigue. Il permet de retrouver une mine éclatante et une peau paraissant visiblement plus jeune. Au cœur de la formule, un ingrédient issu d'un greffage entre un acide aminé, la glycine et un acide gras, pour compenser les méfaits des étirements du fibroblaste provenant des mouvements de contractions musculaires répétés de la peau. Et en complément, le complexe fermeté mis au point pour la ligne de soins *Multi-Régénérants*, associant les extraits de banane verte bio et de thym citron. L'objectif est de renforcer les fibres de collagène, combattre la perte de fermeté de la peau et protéger son élasticité. L'apparence des rides est également atténuée. Un extrait de graine d'acérola, pour favoriser l'oxygénation des cellules et raviver l'éclat du teint, est ajouté, de même que de l'acide hyaluronique pour préserver l'hydratation optimale de la peau et lui redonner toute sa fraîcheur. Enfin, la combinaison de cire de jojoba, de mimosa et de tournesol apporte un agréable confort à la peau. Après 10 minutes de pose, le visage retrouve un aspect décripé et les rides de tension sont lissées.



18 plantes officinales pour révéler l'aura d'une peau parfaite...

Autrefois cultivé par des moines au sein de leurs monastères, le « jardin des simples » était le nom utilisé pour désigner le jardin où ils cultivaient et sélectionnaient des plantes médicinales « simples », qu'ils utilisaient en décoctions, ou préparations, pour soulager tous les maux du quotidien. Il y a plus de trois siècles, des moines ont créé un puissant remède naturel appelé « aqua mirabilis ». Une recette tenue secrète, formulée à base de plantes médicinales les plus rares sélectionnées pour leurs propriétés curatives. L'aqua mirabilis pouvait se boire ou s'appliquer sur toutes les parties du corps, protégeant de la peste, guérissant les brûlures et les plaies et préservant la santé. La marque **Roger&Gallet** en détient la formule originelle et s'en est inspirée pour créer le nouveau rituel soin visage *Aqua Mirabilis*. Une gamme de quatre produits : *Masque Extra-Fin Démaquillant* qui s'utilise soit en démaquillant soit en masque, pour détoxifier la peau et raviver l'éclat du teint; le *Double Extrait* à la texture fluide bi-phase, pour aider à restaurer la barrière cutanée et corriger les irrégularités de la peau; la *Crème Légendaire*, une formule micro-émulsionnée pour régénérer les cellules cutanées et uniformiser le teint. Ces trois soins sont enrichis en fleur de lys et conviennent aussi aux peaux sensibles. Quant au *Vinaigre de Beauté*, contenant du vinaigre de pomme riche en antioxydants, il lisse la peau, affine son grain et clarifie le teint. Produits vendus en pharmacie.

Soin illuminateur et anti-taches...

Dernier-né des soins **Filorga** : le *Pigment-White*, un soin visage médico-cosmétique capable d'agir à 360° sur les désordres pigmentaires de la peau. Ce soin multi-action contient des minéraux pour estomper les taches, un actif puissant pour les corriger en profondeur et un polyphénol anti-oxydant pour prévenir leur réapparition. Ainsi que des composants pour un rééquilibrage chromatique (anti-jaune, anti-gris) et de la vitamine B3 au pouvoir apaisant pour réduire les rougeurs. La vitamine C, au pouvoir lissant, associée à un polysaccharide hydratant et à un actif revitalisant, réveille l'éclat de la peau. Ce soin quotidien est à appliquer matin et/ou soir sur l'ensemble du visage en insistant un peu sur les taches. En vente en pharmacie et chez Ici Paris XL.



Soins spécifiques pour les peaux mixtes à grasses...

Trois facteurs sont à l'origine de la peau grasse et des troubles cutanés associés : l'hyperséborrhée, l'hyperkératinisation et l'inflammation. Trois phénomènes pouvant être amplifiés par les changements hormonaux, l'environnement ou le mode de vie. Pour apporter une solution globale aux peaux mixtes à grasses, les laboratoires **Sisley** ont repensé leur gamme spécifique *Résines Tropicales*, destinée à purifier l'épiderme, réduire le taux de sébum, désincruster les pores obstrués, resserrer les pores dilatés, hydrater la peau et réduire les imperfections. Avec toujours au cœur des formules, les résines tropicales qui apportent leurs puissants pouvoirs purifiants et apaisants. L'utilisation de nouvelles technologies d'extraction et de dosage ont permis de renforcer leur efficacité. Leur formule contient toujours de l'extrait de benjoin et des extraits d'encens et de myrrhe qui sont désormais complétés de nouveaux actifs d'origine végétale comme l'extrait de bardane qui participe à l'équilibre microbien cutané, et l'extrait de reine des prés qui stimule les défenses naturelles de la peau, ainsi que de l'extrait de guimauve, extrait de thé de Java, poudre de bambou et d-panthénol.



A la lotion, au pain de toilette facial et au masque crème déjà existants, se sont joints un *Gel Doux Nettoyant*, un *Sérum Intensif* hautement concentré en actifs purifiants et un *Soin Hydratant Mattifiant*, un gel-crème à la texture légère qui hydrate la peau, réduit le taux de sébum, mattifie durablement et resserre également les pores tout en purifiant la peau.



Miel et gelée royale pour la beauté du visage...

Les soins anti-âge de la gamme *Abeille Royale* de **Guerlain** se composent d'actifs, aux exceptionnelles propriétés réparatrices, issus des produits de l'abeille de très haute qualité, comme le miel de l'île d'Ouessant en France, un miel du Maroc et la gelée royale de Sologne. Les formules des trois crèmes – deux de jour et une de nuit – ont été revisitées pour encore plus d'efficacité et de sensorialité. Au cœur des nouvelles crèmes de jour *Abeille Royale*, un concentré réparateur à l'action complète qui agit à tous les niveaux clés de la peau pour améliorer son éclat et la qualité du grain de peau. La nouvelle texture de la *Crème Jour* est un parfait équilibre entre richesse et légèreté qui laisse la peau éclatante et confortable. La *Crème Jour Riche*, quant à elle, est dotée d'une texture incroyablement gourmande aussi riche qu'un baume. Enrichie en beurre de cire d'abeille, 100 % d'origine naturelle, elle glisse en douceur sur la peau qui instantanément apparaît plus lisse. Avec sa texture onctueuse et fondante, la *Crème Nuit* optimise le pouvoir de régénération naturelle de la peau pendant le sommeil grâce au concentré réparateur *Abeille Royale* enrichi en miel du Maroc, combinant une action apaisante et antioxydante agissant au niveau des radicaux libres et permettant d'en diminuer la production de plus de moitié.

Cinq Mondes, du voyage au Spa

Passionnés par les massages, le bien-être et les voyages, *Nathalie* et *Jean-Louis Poiroux* ont exploré le monde à la recherche des meilleurs rituels de beauté et leurs découvertes les ont amenés à la création de l'entreprise et de la marque française *Cinq Mondes*. C'est à Paris, en 2001, que le premier Spa *Cinq Mondes* est ouvert. Quinze ans plus tard, *Cinq Mondes* ce sont de nombreux Spas, de multiples formules originales et efficaces de soins professionnels, une ligne de soixante produits - au sein de laquelle une gamme éco-certifiée -, et aussi une diffusion des produits dans environ mille points de vente, dans trente six pays.

Véritable temple dédié à la relaxation, le Spa *Cinq Mondes du Dolce La Hulpe Brussels*, situé au coeur de la Forêt de Soignes et installé dans la magnifique environnement naturel du *Dolce Hotels & Resorts La Hulpe*, est reconnu comme étant l'un des

plus beaux Spas. Les soins *Cinq Mondes* sont inspirés des rituels de beauté du monde et de la dermapuncture. Cette dernière est une technique consistant à travailler avec les doigts sur des points clés d'énergie vitale du visage et du corps; des gestes provenant des rituels de l'art du toucher chinois et japonais.



Pour fêter son 15e anniversaire, la marque *Cinq Mondes* propose une trousse spéciale contenant les incontournables que sont la *Crème Précieuse* pour lutter contre les rides, taches et perte de fermeté de la peau du visage; l'*Huile Somptueuse de l'Orient* qui est une huile sèche pour le corps; la *Pâte de Fleurs* pour un parfait démaquillage et nettoyage de la peau; la *Purée de Papaye*, une douche exfoliante pour nettoyer et purifier la peau en douceur; et l'*Eau Egyptienne* au pouvoir apaisant à utiliser sur le corps et les cheveux. ■

Délices du bain signés Guerlain

Les *Délices du Bain* de *Guerlain* composent une gamme qui se décline comme un programme bien-être et détente,



avec des textures sensuelles, une promesse de plaisir, de douceur et de volupté. Trois produits sont à ce programme : l'*Eau Déodorante Parfumée* offrant une expérience de bien-être immédiat et enveloppant le corps d'un subtil voile parfumé. Le *Gel Parfumé pour la Douche* qui se transforme en une mousse onctueuse au contact de l'eau et laisse la peau tonique et douce. Et le *Lait Parfumé pour le Corps* qui dévoile une texture fluide et veloutée, infusant l'épiderme d'une confortable hydratation. Il laisse la peau douce, souple et délicatement parfumée. ■

Propex pour faire face à l'hiver

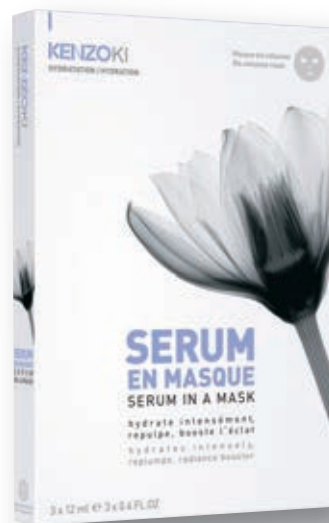
L'automne et l'hiver ne manquent pas une occasion de mettre l'organisme à rude épreuve. Mais pour le fortifier naturellement, les *Laboratoires Ortis* ont développé *Propex*. Une gamme de produits 100% d'origine naturelle faisant appel à la synergie de ses ingrédients: les plantes, les vitamines et la propolis. Ce dernier est un produit de l'apiculture, véritable antiseptique naturel utilisé par les abeilles pour conserver une ruche saine, et avec des ap-



plications dans le domaine de la santé qui sont multiples. La gamme *Propex* se distingue par une double action : apaisante pour les voies respiratoires et la gorge, et fortifiante pour le système immunitaire. D'origine 100% naturelle, sans conservateurs, sans colorants, sans sucres ajoutés, les produits *Propex* peuvent être consommés par tous les membres de la famille dès 6 ans (3 ans pour les sirops). ■

Sérum en Masque

La gamme de soins *Kenzoki* au lotus blanc s'enrichit d'un *Sérum en Masque*, destiné à toute peau en quête d'hydratation et d'éclat. Une ingénieuse innovation de *Kenzo*, combinant l'intensité d'un sérum à l'efficacité d'un masque en bio cellulose, pour hydrater intensément la peau du visage, la repulper et sublimer son éclat. Au coeur de la formule : de l'essence végétale de lotus blanc, de l'acide hyaluronique, du muguet du Japon et du lys blanc. Le masque en bio cellulose épouse parfaitement la forme du visage, plonge la peau dans un bain d'hydratation et booste son éclat dès l'application. Ce *Sérum en Masque* doit agir 20 minutes et s'utilise 2 à 3 fois par semaine. En vente chez Ici Paris XL et à l'Inno. ■



Crèmes parfumées pour le corps

Au lancement de son premier parfum *Alaïa Paris*, le styliste et couturier *Azzedine Alaïa* évoquait : « la beauté idéale de l'intemporalité », cette notion d'un parfum adapté à tous les instants et à toutes les femmes. En phase avec cette philosophie se sont ajoutés des déclinaisons nobles du parfum *Alaïa*, véritables objets à parfumer.

Alternative au parfum classique - construit autour d'un accord qui souffle le froid et le chaud, avec des notes de tête aériennes, un cœur floral suivi de notes de fond animales et de musc - ou dimension complémentaire pour les adeptes du sillage *Alaïa*, ces déclinaisons constituent une collection parfumée intemporelle, que le créateur compte étoffer chaque année de nouveautés savamment travaillées.



Il y a un an, *Sisley* ouvrait l'univers mystérieux et envoûtant du palais de l'Alcazar à Séville, en Andalousie, avec son parfum *Soir d'Orient*, aux effluves suaves et sensuels. Pétillant et envoûtant en tête, floral et épicé en cœur, il prend corps dans la chaleur d'un sillage délicatement boisé. Pour prolonger ce voyage oriental et enchanteur, *Sisley* a créé la crème parfumée hydratante pour le corps *Soir d'Orient*. Une texture riche et onctueuse donnant à la peau l'hydratation et



le confort dont elle a besoin, en l'enveloppant des notes voluptueuses du parfum.

Sa formule contient de l'extrait de jioh et de l'extrait de fleur de lys aux propriétés hydratantes, de l'extrait de myrrhe et de la pro-vitamine B5 aux vertus apaisantes, du phytosqualane pour le confort, ainsi que de l'acétate de vitamine E pour son action anti-radicalaire et de l'extrait de feuilles de ginkgo biloba pour ses vertus tonifiantes. ■

L.B.

Soins visage et corps

Crème-bonheur pour les mains...

Conçue spécialement pour les peaux très sèches, la gamme *UreaRepair Plus* d'**Eucerin** vient d'être reformulée et en plus s'enrichit d'un nouveau soin star : la *Crème pour les Mains UreaRepair Plus*.

Des facteurs externes comme, par exemple, le froid, les douches fréquentes ou le stress, peuvent endommager la barrière protectrice cutanée et rendre la peau très sèche. Par ailleurs, certaines affections de la peau requièrent elles aussi des solutions adaptées pour renforcer en profondeur la fonction de barrière de la peau et restaurer sa souplesse. *UreaRepair Plus* – aux vertus hydratantes de l'urée – poursuit trois objectifs spécifiques : renforcer la fonction de barrière de la peau, lutter contre la perte hydrique, et réduire les sensations de démangeaisons et d'irritations.

Froid, soleil, lavage fréquent des mains à l'eau et au savon... sont autant de facteurs qui provoquent le dessèchement cutané. Avec sa formule contenant 5% d'urée et des céramides, la *Crème pour les Mains UreaRepair Plus* maintient le taux d'hydratation de la peau et stimule la régénération et la réparation de la fonction de barrière. Sa texture nourrissante pénètre rapidement, ne colle pas et ne laisse pas de sensation grasse sur les mains. Vendue en pharmacie.



Ralentir l'apparition des signes de l'âge...

La peau subit chaque jour une cascade de dommages biologiques qui impactent, petit à petit, sa jeunesse. Longtemps, ces dommages restent invisibles, mais un jour ils se marquent clairement : peau plus sèche, teint plus terne et non uniforme, des taches visibles, perte de fermeté de la peau et apparition des rides. Les laboratoires **Vichy** ont développé un soin visage qui agit sur les signes de l'âge liés à l'ensemble de ces phénomènes, même à leur stade premier : *Slow Age*. Un soin alliant 3 actifs santé et un filtre allant jusqu'aux UVA longs, capable de ralentir l'apparition des signes de l'âge en les corrigeant dès leur formation, pour une peau éclatante de santé et de jeunesse. Il associe un bifidus fortifiant dérivé de probiotiques à des racines de baicaline – utilisées depuis 2000 ans en Chine et connues pour leurs propriétés anti-oxydantes et pouvoirs à combattre le stress oxydatif – ainsi que de l'eau thermale minéralisante de **Vichy**.

Cette dernière innovation anti-âge de **Vichy**, composée en grande partie de produits naturels, offre une texture ultra-fine et sensorielle, onctueuse et fraîche à appliquer le matin comme un soin jour habituel, seul ou sur un sérum. Immédiatement, la peau est hydratée et protégée. Jour après jour, elle récupère mieux, est plus forte et révèle un éclat vibrant de santé. Vendu en pharmacie.



Duo de crèmes gommantes pour nettoyer le visage...

La peau doit être parfaitement nettoyée pour pouvoir profiter pleinement des soins appliqués. Ainsi, pour parfaire sa routine beauté, **Caudalie** présente deux crèmes gommantes pour le visage adaptées à tous les besoins. Formulées avec 97% d'ingrédients d'origine naturelle, ces deux gommages nettoient la peau du visage, l'aident à se débarrasser des cellules mortes qui ternissent le teint et préparent l'épiderme à mieux recevoir les soins. L'un est une *Crème Gommante Douce* – la favorite des peaux sensibles – qui élimine délicatement les impuretés et les cellules mortes pour laisser une peau douce et lumineuse.

Sa formule, à la texture onctueuse à base d'huile de raisin et de miel d'acacia, nettoie la peau en douceur. Sa

fragrance apaisante, composée d'un cocktail phyto-aromatique, distille des notes fraîches de citron et de lavandin.

L'autre est la *Crème Exfoliante Désincrustante* – convenant parfaitement aux peaux mixtes et grasses – qui purifie et affine le grain de peau sans dessécher, et rend la peau nette, lisse et éclatante. Ses micro-grains exfoliants nettoient les impuretés en profondeur et désincrustent les pores. Sa texture purifiante, aux notes de pamplemousse et de menthe, procure une sensation de fraîcheur pour un vrai moment de bien-être. Ces deux soins **Caudalie**, naturels et formulés « sur mesure » pour une peau parfaitement nettoyée, sont en vente en pharmacie.



Huile divine pour le corps...

Fleur d'exception, la rose de Grasse s'invite pour la première fois dans une création dédiée au bain : *J'adore l'Huile Divine* de **Dior**, une huile à utiliser sur la peau ou dans le bain. Une texture unique et des notes généreusement parfumées offrant la quintessence du bouquet floral du parfum *J'adore*, en exaltant les nuances miellées de la rose de Grasse auxquelles se joignent des notes de jasmin et de néroli qui apportent de la douceur. Le santal et la vanille offrent une sensation enveloppante de confort.

Quelques gouttes d'*Huile Divine* versées dans l'eau et le bain devient lacté, se fait soin et laisse un film nourrissant sur la peau. Appliquée directement sur la peau, l'*Huile Divine* y glisse avec légèreté, pénètre facilement, hydrate et procure une sensation de douceur, laissant la peau éclatante, nourrie et parfumée.

Soin spécial pour le cou...

Les muscles de soutien du cou sont moins résistants que ceux du visage et sa peau, fine et pauvre en glandes sébacées, est fortement exposée aux agressions extérieures et souvent malmenée par de mauvaises postures. Avec le temps, elle devient plus vulnérable au flétrissement et à l'affaissement. L'ovale du visage perd de sa tonicité, même jusqu'à devenir disgracieux. En 1981, c'est pour traiter les problèmes spécifiques de cette zone du visage que **Sisley** lançait sa première crème pour le cou. Aujourd'hui, la recherche va encore plus loin pour raffermir intensément le cou, lisser son grain de peau mais aussi, pour la première fois chez **Sisley**, affiner et regalber l'ovale du visage. La nouvelle *Crème pour le Cou* développée est un soin global. Une formule complète qui allie quatre actions majeures pour préserver la beauté du cou. A savoir un effet tenseur, tonifiant et lissant avec un ressenti de lifting immédiat; une action raffermissante intensive et à long terme; une action affinant et un cou redessiné; ainsi qu'une action hydratante et nourrissante.



LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Pour habiller les paupières, **Guerlain** propose un choix de six *Palette 5 Couleurs*, chaque boîtier combinant une gradation parfaite de cinq teintes pour sublimer le regard facilement et créer son look très personnel, du plus naturel au plus smoky. Chaque camaïeu associe une base pour illuminer et unifier, deux tons nudes qui embellissent et deux nuances charbonneuses et plus sophistiquées pour intensifier l'ensemble. Appliquées séparément ou superposées, les teintes s'harmonisent à la perfection. La grande finesse des pigments réflecteurs de lumière, présents dans la composition des fards, rend la couleur plus vive et éclatante. Pour encore accentuer l'éclat du regard, un tracé d'eyeliner s'impose. Pour dessiner un regard sur mesure, **Guerlain** propose le *Feutre Eyeliner Précision* de couleur noire, qui assure un tracé et une couvrance impeccables en un seul passage, qu'il s'agisse d'un trait fin subtil ou d'un aplat graphique sophistiqué. Et pour sublimer les lèvres, deux nouvelles teintes du rouge à lèvres *KissKiss* sont présentées - rose nude (photo) et rouge rosé - ; deux couleurs qui s'accordent à merveille avec les nuances de fards à paupières et s'adaptent facilement à toutes les carnations.

Mise en exergue des lèvres chez **Dior** avec la nouvelle collection *Rouge Dior*. Sa formule intègre une combinaison inédite d'ingrédients-soins visant à un confort optimum et de longue durée, que le fini sur les lèvres soit mat ou satiné. Sa concentration en beurre de mangue naturel hydratant et la présence d'autres actifs comme, par exemple, des sphères d'acides hyaluroniques aux vertus comblantes, contribuent à offrir un confort de 16 heures, sans dessécher les lèvres, ni effriter la couleur. *Rouge Dior* est formulé à base d'un duo de pigments, colorés ou noirs, parfaitement ajusté pour chaque teinte afin de maximiser l'effet de chaque nuance. Ce rouge à lèvres se décline dans une large palette de teintes très mode, tendres ou plus classiques : des rouges iconiques, des corails vibrants, des roses somptueux et des bois de rose romantiques.



Quant au maquillage **Dior** pour l'automne - *Skyline* -, il évoque la capitale française et explore les multiples possibilités de jeu d'ombres et de lumières pour sculpter le visage, avec des teintes automnales (beige glacé, brun, rose cuivré et la couleur champagne) pour dessiner le regard. Comme en témoignent les deux nouvelles harmonies de la *Palette 5 Couleurs* pour les paupières : « *Parisian Sky* » où, autour d'un gris acier, un bleu turquoise et les beiges de saison autorisent de multiples combinaisons, soit intensément riches soit plus naturelles, selon les envies; et « *Capital of Light* » avec des nuances plus chaudes, des bruns lumineux, qui se déploient autour d'un élégant rose (photo).

Un nouveau fond de teint a fait son entrée dans la gamme maquillage de **Sisley** : *Sisleÿa Le Teint*.

Associant toutes les avancées scientifiques du soin visage culte de la marque - *Sisleÿa L'Intégral Anti-Age* -, ce fond de teint anti-âge complet agit sur les signes majeurs du vieillissement cutané : la perte d'éclat, les rides, la perte de fermeté et de densité. Il confère une couvrance idéale, donne de l'éclat à la peau, la lisse et la repulpe pour, en finale, offrir un maquillage à l'effet rajeunissant. Le teint est ultra-naturel, satiné et lumineux. Sa spécificité? Une formulation comportant un complexe de deux micas. D'abord un qui agit comme des petits miroirs pour apporter un éclat maximal et un fini très naturel, tout en transparence; et un autre aux reflets perlés rosés pour apporter de la fraîcheur au teint. Mais aussi l'utilisation de pigments ultra-purs pour créer des teintes au plus près de la carnation naturelle. Ce fond de teint est disponible en huit nuances ultra-naturelles.



En créant *Vernis à Lèvres* en 2012, **Yves Saint Laurent Beauté** alliait la tenue d'une encre à lèvres à la brillance extrême d'un gloss et à l'intensité d'un rouge à lèvres. Trois ans plus tard, la texture se faisait encore plus rebelle avec *Vernis à Lèvres Pop Water* donnant aux lèvres une brillance miroir d'eau. Et aujourd'hui, c'est un mélange encore plus révolutionnaire qui est lancé : le *Vernis à Lèvres Vinyl Cream*. Aussi confortable qu'une crème et très brillante, cette texture se situant entre une encre à lèvres, un rouge à lèvres et un gloss, se décline en une compilation de couleurs intrépides. Le secret de *Vernis à Lèvres Vinyl Cream* réside dans son émulsion unique de deux formules aux propriétés distinctes. Sa couche inférieure contient des ingrédients semblables à ceux utilisés en soin, des structures à base de céramide qui agissent comme un soin unique; le tout enveloppant les lèvres d'un confort crémeux. Et la couche supérieure de la formule contient un puissant mélange de pigments ourlant les lèvres d'un éclat pur et d'une couleur longue durée. Sa texture offre une sensation de fraîcheur et habille les lèvres d'une brillance vinyle crémeuse et d'une couleur audacieusement intense. Douze teintes sont disponibles.



Regard captivant de femme fatale avec le mascara *Volume Million Lashes* de **L'Oréal Paris** qui, en quelques coups de brosse, dépose sur les cils une overdose de volume et un effet smokey. Sa formulation est réalisée à base de pigments charbonneux riches pour intensifier et repulper chaque cil et elle s'accompagne d'une brosse sphérique spécialement conçue pour parfaitement imprégner chaque cil de mascara et créer un look voluptueux. Plus de couches de mascara sont appliquées, plus on crée du volume. *Volume Million Lashes* existe seulement en noir.



Lancement, cet automne, du nouveau rouge à lèvres *Rouge Rouge* de **Shiseido** décliné en seize couleurs. Sa formule riche et crémeuse épouse parfaitement et uniformément les lèvres; elle contient une huile qui capte l'hydratation présente dans l'air ambiant et préserve donc les lèvres de la sécheresse. Elle bénéficie aussi de la technologie « vibrant red » (ou technologie des « 5 rouges ») qui permet de révéler un rouge profond aux multiples facettes, pour que chaque femme puisse trouver le rouge qui convient le mieux à son teint et à ses envies. A savoir un pigment basique rendu hydrophobe pour qu'il se mélange rapidement à la base huileuse du rouge à lèvres afin de créer une texture homogène. Un colorant qui assure une coloration totale de la surface des lèvres par imprégnation. Ensuite, l'application de la technologie convertissant tout le spectre lumineux en rouge pour un rendu extra rouge. L'utilisation de nacrés plates pour une réflexion maximale de la lumière. Et enfin, un traitement spécial des nacres pour un floutage des imperfections sur les lèvres. La composition de *Rouge Rouge* est aussi enrichie d'un complexe acide hyaluronique au pouvoir hydratant.



Cet automne, l'indispensable produit de maquillage **Givenchy** qu'il faut absolument détenir pour s'assurer une beauté est le *Prisme Superstellar* et ses trois fards-étoiles. Une matière futuriste à la technologie de pointe dans une nouvelle formule de couleur en suspension. Cette texture hybride, ni poudre ni crème, est un phénomène de dématérialisation par simple évaporation naturelle. Elle est très facile à travailler et, grâce à sa tenue exceptionnelle, elle peut être utilisée en top coat sans altérer les couleurs. Sans cuisson, ce fard se fait plus discret pour ne révéler que la pureté du pigment. La teinte prune ourle le regard pour l'intensifier. Le fard de couleur corail est un spot de lumière qui met en scène un sourcil ou une paupière mobile. La teinte métallique titane offre une double opportunité : un titane couvrant comme un métal en fusion ou appliqué en touche légère pour faire briller la couleur. *Prisme Superstellar* est en vente exclusive chez Ici Paris XL.

Conseils du créateur Nicolas Degennes : utiliser en blush le rose corail pour créer un look naturel, illuminer le visage en posant la couleur titane sur les paupières et les pommettes, humidifier les trois teintes pour une intensité accrue.

Maquillage et soin tout en volume pour les cils avec le nouveau *Mascara Super Volume* de **Clarins**, véritable cocktail de cires végétales. Au coeur de sa formule, des cires de carnauba et de fleur de cassis formant un film qui enrobe et gaine chaque cil, tout en souplesse, pour créer un volume intense immédiat et de longue tenue. Une formule concentrée en pigments carbon black et ultramarine, qui offre un effet intense et rend les cils encore plus épais. Elle s'applique avec une brosse à pointe conique et dotée de fibres ultra-souples adhérant parfaitement aux cils pour y poser, de manière homogène et sans surcharge, l'intense couleur.

Autre nouveauté automnale chez **Clarins** : la *Palette 4 Couleurs*. Un écran renfermant quatre fards à paupières, à appliquer seuls ou superposés pour animer le regard, et décliné en trois harmonies. Hautement concentrés en pigments minéraux, ces fards colorent les paupières de teintes résolument contemporaines (nude, rosewood, brown) et se déclinent en fards mats, satinés et nacrés, faciles à appliquer et à moduler selon les envies. Ils s'utilisent à sec pour un look délicat ou légèrement humidifiées pour un maquillage plus sophistiqué.



Le produit star de **Giorgio Armani** pour les lèvres, *Lip Maestro*, se réinvente autour d'une nouvelle explosion de couleurs avec la collection *Lip Maestro Drama* qui enrichit la palette de six teintes vives, audacieuses et excentriques pour habiller les lèvres de couleurs éblouissantes et lumineuses. *Lip Maestro* est le rouge à lèvres parfait pour la femme qui souhaite un fini velours profond. Plus sophistiqué qu'un gloss et plus lumineux qu'un rouge à lèvres mat classique, il habille les lèvres d'une formule velours qui capture la lumière pour un rendu plus vibrant que celui d'un rouge à lèvres mat traditionnel. Il sculpte les lèvres et les rend instantanément pulpeuses tout en apportant une belle matité. Allant du rose éclatant au rose plus doux, en passant par des beiges très flatteurs, les nouvelles teintes de *Lip Maestro Drama* ont été spécifiquement sélectionnées pour convenir à toutes les femmes. En vente à Bruxelles chez Galeria Inno (rue Neuve, Louise, Woluwe Shopping).

Après un quart de siècle d'existence, le rouge à lèvres iconique de **Lancôme** - *L'Absolu Rouge* - se voit revisité pour être encore plus précieux, plus féminin, plus surprenant. Sa palette de teintes n'a jamais été aussi puissante et attrayante, abritée au coeur d'un nouvel étui ultra désirable. Elle compte pas moins de 86 teintes. Il suffit d'utiliser deux teintes complémentaires pour un look au chic subtilement décalé, ou bien associer deux couleurs plus contrastantes - par exemple un orange intense et un rose-bleu vibrant - pour un look davantage osé. Mais la réinvention de *L'Absolu Rouge* ne se limite pas aux coloris proposés, c'est aussi offrir une variété de textures. Trois variations au sein d'une palette incroyablement étendue, mais où chaque teinte est pleine de sens. Parce que couleurs et textures se complètent, que chaque couleur vit différemment au sein de chaque type de texture et que chaque nuance a sa texture idéale. « *Sheer* », « *cream* » ou « *mat* » : chaque femme peut, après avoir sélectionné sa couleur, choisir le fini qu'elle préfère.



Assurer une bonne cicatrisation

Lorsqu'elle est agressive, soumise à des irritations, inflammations non-spécifiques ou par des facteurs extérieurs, la peau a besoin d'une bonne cicatrisation pour éviter les infections ou inflammations prolongées. Or les mécanismes de cicatrisation sont complexes. Les laboratoires dermatologiques *Uriage* ont développé, dans leur gamme *Bariéderm*, un nouveau produit : *Bariéderm Cica-Crème Réparatrice au Cu-Zn*, qui vise toutes les étapes de la cicatrisation afin d'apaiser, isoler, purifier et réparer rapi-



dement la peau fragilisée. Il se positionne comme le soin de toutes les petites blessures du quotidien! Formulée à base de cuivre et zinc pour assainir et apaiser, de d-panthénol associé à l'acide hyaluronique et au silicium organique pour réparer et remodeler, cette crème soulage instantanément en toutes circonstances. Réparatrice, elle favorise la reconstitution de l'épiderme pour une meilleure cicatrisation de la blessure et diminue les irritations. Vendue en pharmacie. ■

Semaine de la vision

Du 10 au 22 octobre, l'Association Professionnelle des Opticiens et Optométristes de Belgique (APOOB) organise une *Semaine de la Vision*. Cette action invite les citoyens à faire tester leur vue gratuitement. Environ cinq cents opticiens agréés participent à cette campagne 2016. A l'aide de quelques tests simples, l'opticien détermine si la vision est optimale et informe la personne concernée du résultat et du suivi qui s'impose. Comme plus de 80% des informations qui parviennent au cerveau passent par les yeux, il est très important d'avoir une bonne vue. Or la qualité de la vue diminue avec l'âge. 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. Un dépistage qualitatif, effectué cette année, a montré que 20% de la population belge active possède une mauvaise vue ou une vision insuffisante, et l'ignore. La liste des professionnels participants est reprise sur le site www.semaine-delavision.be. ■



Nouvelle marque de soins anti-âge en pharmacie

Le groupe *Bolton* lance une nouvelle gamme de produits sous la marque *Dermatology Cosmetic*. Après avoir fait ses preuves durant trois ans en Italie, *Dermatology Cosmetic Lift Effect*, la dernière génération de traitement anti-âge, arrive en Belgique cet automne. Sa formule révolutionnaire combat les rides et se concentre sur la réactivation de la micro-circulation qui nourrit, répare et retend la peau. La gamme se compose de quatre produits : une *Crème de Jour anti-rides*, qui protège et hydrate, une *Crème de Nuit anti-rides*, qui

nourrit et répare, un *Sérum Réparateur Intensif*, pour un effet lifting intense et un soin *Contour des Yeux*, qui produit un effet anti-poches antécernes et un effet lifting immédiat. Ces produits complémentaires réduisent les rides et luttent efficacement contre les différents facteurs qui, dès l'âge de la trentaine, entraînent un vieillissement cutané dû, entre autres, à un ralentissement de la micro-circulation et, par conséquent, à une dégénérescence des structures de soutien de la peau. Vendus en pharmacie. ■

Shampooing énergisant

Il y a un an, la marque *Phyto* lançait le traitement anti-chute *Phytologist 15*. En ciblant les 15 facteurs biologiques impliqués dans le cycle de vie du cheveu, ce concentré végétal possède l'action la plus globale qui soit sur tous les phénomènes de chute des cheveux. Il permet de freiner la chute et de relancer la croissance pour que les cheveux soient plus épais, plus beaux, avec au final une chevelure plus dense et abondante.



Aujourd'hui, c'est un shampooing énergisant absolu *Phytologist 15* qui est présenté : une formule lavante qui prépare le cuir chevelu à l'application du traitement anti-chute. Cocktail d'actifs végétaux énergisants (cacao, guarana, algue rouge, prêle), ce shampooing nettoie en douceur et stimule le cuir chevelu, tout en gagnant et donnant corps à la fibre capillaire. Vendu en pharmacie. ■

Soutien aux patients cancéreux

Le cancer est la première cause de maladie et de mortalité. Suite aux divers traitements que doivent subir les patients atteints du cancer, nombreux sont ceux qui souffrent d'effets secondaires cutanés comme une sensibilité accrue, une peau souvent irritée ou encore d'autres symptômes et dommages cutanés plus graves. La mission de *La Roche-Posay* étant d'accompagner ceux/elles qui souffrent d'une peau sensible ou fragilisée afin d'améliorer leur qualité de vie, la marque lance, en collaboration avec la Fondation contre le Cancer, l'action « You Share,

We Care ». Le but est d'offrir, pendant un an, les produits *La Roche-Posay* adéquats pour soulager la peau fragilisée de patients souffrant d'effets secondaires cutanés suite à un traitement oncologique. Comment faire concrètement? Prendre un selfie avec son produit *La Roche-Posay* favori. Partager ce selfie. Et « 50 selfies partagés = 1 an de soutien pour 1 patient »; de plus, les 500 premiers participants à ce partage de selfies auront peut-être la chance de gagner un produit de la marque. ■ (Info: www.fr.laroche-posay.be/yousharewecare)

Eau minéralisante de Vichy

C'est à *Vichy*, dans la région protégée d'Auvergne et berceau des volcans français, que, depuis près de mille ans déjà, un secret de beauté et de santé trouve sa source : l'eau de source *Vichy*. Le trajet parcouru par l'eau de *Vichy* a été déterminé par le laboratoire d'hydrogéologie de Clermont-Ferrand : l'eau de pluie, tombée il y a plus de 2600 ans, s'infiltrait lentement dans les volcans jusqu'à atteindre la profondeur des magmas. Pendant des siècles, l'eau de *Vichy* est en contact avec différents types de roches et s'enrichit de 15 minéraux, essentiels pour la beauté de la peau. Après ce long processus d'enrichissement, elle atteint une partie plus profonde : 4.000 m sous la surface de la terre, où l'écorce terrestre est très fine. Elle se chauffe à 140° et entre en contact avec du dioxyde de car-

bone, puis remonte rapidement à la surface. Où elle est recueillie à sa source et intégrée à tous les produits *Vichy*. La force de l'eau minéralisante de *Vichy* est bénéfique pour la peau. Tout comme nos organes, la peau a besoin de minéraux pour bien fonctionner. Voilà pourquoi les propriétés de l'eau minéralisée de *Vichy* - contenant une grande diversité de minéraux - sont si importantes. Son utilisation régulière donne de l'éclat à la peau. Mais comment l'utiliser au quotidien sur le visage? Le matin avant l'application du soin de jour et du maquillage. A tout moment de la journée pour rafraîchir, hydrater et adoucir la peau. Et le soir après le nettoyage du visage. Disponible en pharmacie. ■





DÉCOUVREZ LES PLUS CHOUETTES COINS D'EUROPE...

ET POUR ENCORE PLUS D'AMUSEMENTS...

PLONGEZ DANS LE PARADIS TROPICAL D'OCÉADE!



Situé à côté de Mini-Europe, le parc aquatique Océade offre **640m de glisse!** Eclatez-vous dans la piscine à vagues et 14 pistes de toboggans aux sensations les plus variées! Choisissez votre ambiance colorée et dévalez le Caméléon! Le Barracuda vous offre les sensations fortes du Rafting! L'Ouragan surprend les plus intrépides! Pour vous détendre, découvrez le tout nouveau Saunaland et son décor Maya où vous profiterez des Hammam, Saunas et espaces de détente pour votre plus grand plaisir.

L'Europe en quelques heures ...
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE!

Mini-Europe est avant tout une "invitation au voyage". Le Carillon de Big Ben, les Gondoles devant le Palais des Doges, la Grand-Place de Bruxelles, l'Acropole... Un périple visuel, sonore et animé parmi 350 monuments et animations miniatures reproduits jusque dans les moindres détails à l'échelle 1/25^{ème}.

Ouvert en permanence de 9h30 à 17h00 du 12 mars 2016 au 08 Janvier 2017. Visites nocturnes jusqu'à minuit avec feu d'artifices musical à 22h30 chaque samedi du 06 août au 20 août. Restaurant - Cafétéria



new SAUNALAND



Le Sanglier des Ardennes

Enseigne emblématique en bordure de la rivière Ourthe, *Le Sanglier des Ardennes* souffle ses 70 bougies. Dirigé depuis sept décennies par la famille *Caerdinael*, l'établissement avait déjà subi un important rajeunissement en 2011. *Frédéric Caerdinael* poursuit sur sa lancée en continuant à innover et à rénover. Caroline, son épouse, apporte une touche féminine à l'ensemble de la décoration intérieure, tout en gardant l'authenticité et la personnalité de la maison. Un décor plein de caractère, feutré et dépouillé, intime et charmant, associant avec réussite rustique et contemporain.

26 chambres de type Standard, Tradition, Tradition avec terrasse, Supérieure, Supérieure avec terrasse, Junior suite et une suite avec accès jacuzzi. La location de toutes les chambres permet d'opter pour la formule « soirée évasion », comprenant le menu gastronomique 4 services, la nuitée et le petit déjeuner buffet.

Côté culinaire, les produits des artisans locaux servent de base à l'élaboration de la cuisine de *Frédéric Caerdinael*. Le chef marie classicisme, terroir et modernité pour une cuisine savoureuse et raffinée, tout en perpétuant les traditions. Chaque menu décline une belle variation: menu « clin d'œil » en 4 services (servi uniquement le midi) à 40 €, menu en 3 services à 50 €, menu gastronomique en 4 services à 60 € et menu dégustation en 5 services à 75 €. Et, jusqu'à fin décembre, *Frédéric Caerdinael* propose un hommage gastronomique à septante ans de passion familiale, à déguster chaque dimanche soir: un menu anniversaire 7 services au prix de 95 € all-in, ou 145 € avec logement. ■

C.F.

(*Le Sanglier des Ardennes*: 14 rue Comte d'Ursel - 6940 Durbuy ☎ 086 21 32 62 - www.sanglier-des-ardennes.be)

Légumineuses à l'honneur

Riches en fibres, protéines végétales et vitamines, les haricots et légumineuses s'inscrivent parfaitement dans les nouvelles habitudes alimentaires. La société néerlandaise *HAK* propose quatre variétés de légumi-

neuses cuites directement dans le pochon et conservent ainsi tout leur croquant. De plus, les haricots sont emballés sans arômes ajoutés et conservent donc le goût pur originel de la légumineuse.



neuse en pochon, pour encourager les consommateurs à en consommer plus en enrichissant leurs menus quotidiens de haricots. Ainsi, lentilles, petits haricots kidney rouges, haricots noirs et pois chiches sont présentés en pochon. Ce nouveau type d'emballage n'est pas seulement élégant et tendance, mais il contient aussi moins d'humidité. Les légumineuses

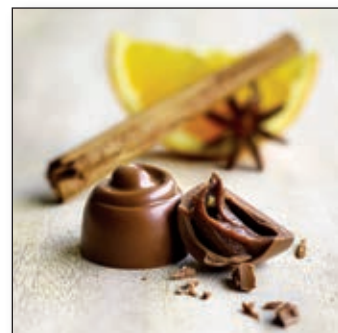
Les légumineuses *HAK* en pochon sont disponibles chez *Carrefour*, *Colruyt*, *Match*, *Cora*, *Makro*, *Intermarché*, *Spar* et *Alvo*. Elles constituent le complément idéal à un plat existant, comme une salade ou un potage, mais sont aussi parfaites pour laisser libre cours à sa créativité et tenter une nouveauté culinaire. ■

C.F.

Praline « pain d'épices » de Corné Port-Royal

Jusqu'au début du mois d'octobre, la praline « pain d'épices » est à l'honneur chez *Corné Port-Royal*. Réalisée en chocolat au lait, elle contient une ganache onctueuse où se mêlent les saveurs de miel, d'orange, de cannelle et d'anis étoilé. Un vrai régal pour les papilles...

A noter que le traditionnel écrin de 9 pralines, qui a revêtu son habit automnal, renferme 8 pralines de l'assortiment général et la nouvelle praline « pain d'épices ». De plus, la « boîte royale » composée de 13 pièces contient 3 pralines « pain d'épices ». En vente dans toutes



les boutiques *Corné Port-Royal* et online via www.corneportroyal.com. ■

D.T.

Cuisine espagnole chez Leonor

Cela fait quatre ans que le chef *Pedro Diaz* a ouvert son établissement « *Leonor* » dans le haut de la ville à Bruxelles, à quelques pas de la place Stéphanie. Une enseigne spécialisée en gastronomie espagnole, dotée d'un restaurant d'une capacité d'environ 45 couverts, d'un bar à tapas avec coin « épicerie » et, à l'arrière, d'une grande salle réservée pour les banquets.

jambon pata negra (affiné 36 mois); tapas de calamar frit, carpaccio de boeuf et fromage de brebis aux herbes, mini-toasts au foie gras avec morceau de mangue; poule à la plancha avec pousses de bégonia et petite pomme de terre, épice de paprika et d'huile d'olive; saumon cru mariné aux petits légumes et gaspacho; carabineros de la région du golfe de Cadix (grosses gambas dont la tête est



Leonor offre un décor contemporain élégant. L'accueil est charmant et le service sans fausse note; chaque plat est expliqué dans le détail.

A la carte: une trentaine de tapas et des formules menu. Des menus, variant chaque semaine et élaborés selon l'inspiration du chef et en fonction des produits frais du marché disponibles. Comme le menu *Découverte* de 5 services à 39 €, le menu *Plaisir* de 7 services à 49 € ou encore le menu *Voyage Gastronomique* pour lequel il faut compter 65 à 95 € et exclusivement sur réservation préalable. Sans oublier, le midi, un *Lunch* de 2 services à 17 € et un *Business Lunch* à 27 €.

particulièrement savoureuse) servis avec riz au safran; merluche de ligne cuite à basse température, accompagnée d'asperges vertes et espuma de pomme de terre; couronne de cochon de lait avec purée aux pois chiches et salade de jeunes pousses.

Côté vin, pas de sommelier mais de bons crus en cave et aussi une association mets-vins réussie grâce aux conseils du chef.

Une adresse dédiée à la gastronomie espagnole de qualité qui pratique un rapport qualité/prix très concurrentiel! ■

L.B.

(*Leonor* : 1 rue Saint Bernard - 1060 Bruxelles - ☎ 02.544 02 08 www.leonor.be)

Quelques spécialités dégustées:

L'Auberge de la Ferme

La province du Luxembourg belge offre à ses hôtes la beauté et la diversité de l'Ardenne authentique.

Egrenée au cœur de Rochehaut-sur-Semois - village florissant, séduisant par l'authenticité de son bâti et son caractère préservé - l'*Auberge de la Ferme* conjugue cadre enchanteur, ambiance chaleureuse et cuisine savoureuse.



C'est en 1990 que *Michel Boreux*, troisième fils de la famille, reprend l'exploitation de la ferme-auberge et se lance dans la gestion hôtelière. Faite de pierre, de bois et d'ardoise du pays, l'*Auberge de la Ferme* ne cesse d'accroître son offre et de se diversifier. 19 chambres « luxe » sont disponibles, dont quatre juniors suite avec terrasse couverte, grande salle de bain équipée d'un jacuzzi pour deux personnes, d'un double lavabo, d'une douche à jets multiples, d'un éclairage à fibre optique... Passionné de cuisine, *Michel Boreux* la décline sous différentes formes. Il promeut la qualité associée à la volonté de travailler le plus souvent les produits du terroir luxembourgeois, ainsi que la production de viande issue de l'élevage familial (bœuf, porc, agneau). Une cuisine déclinée sur un mode classique, ne re-

niant aucunement des touches contemporaines. Chaque mois, un menu gastronomique de 6 services est proposé. Taillé dans le schiste, sous le restaurant, la cave à vins (de plusieurs milliers de bouteilles) se prolonge d'un caveau - endroit parfait pour les dégustations de vins et les apéritifs, dont l'apéritif maison : le *Fruité de Rochehaut*.

A proximité immédiate de l'*Au-*

berge de la Ferme, le restaurant brasserie « *La Taverne de la Fermette* » propose des grillades ainsi que des plats traditionnels ou mijotés.

Mais les activités de l'*Auberge de la Ferme* c'est aussi l'*Agri-Musée* avec la vie agricole et rurale du temps passé et ce, au travers d'une scénographie vibrante d'émotions, le parc animalier, la boutique ardennaise, les promenades pédestres.

L'*Auberge de la Ferme*, avec son accueil personnalisé, ses activités spécifiques et ses animations est bien plus qu'un hôtel et un restaurant. C'est une offre globale de visite et de séjour que *Patricia* et *Michel Boreux* offrent à leur clientèle. ■

C.F.

(*Auberge de la Ferme*: 12 rue de la Cense - 6830 Rochehaut sur Semois - ☎ 061 46 10 00 - www.aubergedelaferme.com)



La Gloriette

Un nom enchanteur pour une adresse de bouche. Voilà 15 ans qu'*Olivier Bauche* en cuisine, *Véronique*, son épouse, en salle, ont ouvert ce lieu dédié au plaisir du palais. Une belle petite maison accueillante au cadre épuré et sobre. Dans ce restaurant discret, le chef revisite les classiques de la gastronomie française à travers des créations parfumées, basées sur d'excellents produits. Une cuisine délicate, spontanée, précise, des associations simples parfois surprenantes mais toujours d'un séduisant alliage. Une inspiration sans cesse renouvelée avec beaucoup de fraîcheur et une exécution minutieuse. De magnifiques viandes et de beaux poissons s'égaient au contact d'herbes et de légumes savamment travaillés, ou d'épices justement dosées.

Olivier Bauche se rend régulièrement au marché matinal de Bruxelles et s'approvisionne aussi chez de fidèles fournisseurs de la région. De nombreux fruits et légumes émanent de son propre potager. Ainsi à l'apéritif, on peut déguster l'un des jus pressés avec les fruits émanant du verger.

A midi, un menu déjeuner 3 services à 25 €. Un menu « *Saveurs* » 3 services à 35 €. Un menu « *Gloriette* » 5 services à 50 € et un menu « *découverte jeune restaurateur* » 6 services à 60 €. Et, pour fêter les 15 ans d'existence de la maison : un menu 5 services à 75 €.

En cette période dédiée au gibier, *Olivier Bauche* propose une gigole de chevreuil cuite à basse température (29 €); un médaillon de lièvre, boudin noir aux pommes caramélisées (29 €). Mais aussi une carte intemporelle : foie gras maison, panier de tomates, crâquelin (17 €); homard poché, jeunes légumes, jus crustacés façon thaïe (22 €); pigeonneau, artichaut, pistache (24 €); filets de rouget, parmesan, jambon d'Ardenne (26 €), le fabuleux chariot de fromages affinés par deux fermes de la région (14 €) et le caprice de William, poires, chocolat (10 €).

Le pain est pétri et cuit dans la maison, le beurre et les quelque 30 fromages présentés sur le charriot sont de production locale. ■

C.F.

(*Restaurant La Gloriette* : 18 Rue de Bastogne - 6900 Marche en Famenne - ☎ 084 37 98 22 - www.lagloriette.net)

Le Louis XV

Le *parc de Wolvendael* à Uccle - espace de quiétude et de verdure à l'anglaise, avec son relief tout en mouvement, ses magnifiques bouquets d'arbres, ses sentiers qui ondulent à travers les pelouses - abrite un véritable petit joyau architectural : le *pavillon Louis XV*. Classé en 1977, ce petit édifice, érigé dans le style raffiné des petits appartements de Versailles, est depuis 2014 un mélange de décorations bucoliques, artistiques et un lieu dédié à la gastronomie. C'est en effet dans ce pavillon, qui se trouvait à Amsterdam et fut transporté, pierre par pierre en 1909 dans le parc, qu'il y a deux ans les deux frères *Mathieu* et *Maxence Maenhout* ont ouvert les portes de leur nouvel écrin gastronomique le « *Louis XV* ».

Si en 2014 l'accent était mis uniquement sur la cuisine à base de produits belges, ainsi que des apéritifs et spiritueux belges, le concept a évolué. Aujourd'hui, la carte a quelque peu changé et propose aussi une cui-

sine dédiée aux produits hors-frontières. Si des recettes prennent des libertés avec les traditions françaises, elles sont d'une belle finesse, créatives et offrent une palette d'expressions qui révèle sagesse et singularité. Le



chef signe une cuisine actuelle raffinée de grande qualité avec pour clef de voûte d'excellents produits. Un business lunch 2 ser-

vices et café à 25 € Un menu « *Tradition* » 4 services à 38 €, un menu « *Découverte* » 4 services à 46 € et un menu « *Saveurs du Monde* » 4 services à 54 €. Le dimanche, un brunch 4 services (bulles et café inclus) à 30 €. La carte donne le choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Risotto de petit épeautre aux crevettes grises, citron confit, poireaux et oignons rouges (19 €); caille farcie aux cèpes et amandes Bleue d'Artois, persil plat & Muscat d'Hambourg (27 €); variation autour de la figue et noix (9 €). Le service effectué par *Julia Chelechko* est habile et aimable.

Dans cette bonbonnière typique du XVIII^e siècle, les frères Maenhout conjuguent gastronomie et lieu d'exposition artistique. De fait, des artistes font montre, au fil des mois, d'une véritable variété de scénographie. ■

C.F.

(*Restaurant le Louis XV* : 44 avenue Wolvendael - 1180 Bruxelles - ☎ 02 372 28 60 - www.lelouisxv.be)



Le Manège

Voilà trois ans que je m'étais attablé au restaurant *Le Manège* à Besançon en France, et j'y avais gardé le souvenir d'un excellent dîner. J'y suis donc retourné et, avec beaucoup de bonheur, j'ai à nouveau été conquis par la cuisine de ce chef autodidacte qu'est *Jean-Charles Lavier*, qui maîtrise aussi bien le classicisme que l'inventivité. Une cuisine du marché savoureuse, très ouvragée, fondée sur des produits de qualité. Des assiettes bien équilibrées et une justesse des recettes, des cuissons et des assaisonnements. *Jean-Charles Lavier*, qui privilégie les produits français, met un point d'honneur au « tout fait maison ». Le midi, deux formules bistrot : plat et dessert à 14,90 € ou 3 services à 17,50 €. Un menu du Marché 3 services à 31 €, et un menu du Manège 3 services à 46 €. La carte propose, entre autres : Saint-Jacques grillées sur vinaigrette tiède aux petits

légumes (16,50 €); escalope chaude de foie gras de canard aux pommes et griottines de Fougerolles (16,50 €); saumon grillé, étuvée de poireaux à la Morteau et sauce à l'aneth (17,50 €); suprême de poulet fermier farci aux morilles, légumes de saison et sauce vin jaune (25 €); amandine aux figues fraîches, crème glacée vanille (9,50 €); gâteau « tout chocolat », sorbet abricot (9,50 €).

Dans ce *Manège*, situé au pied de la citadelle - classée au patrimoine mondial de l'UNESCO -, au cadre élégant qui mêle classicisme et esprit contemporain, le service est professionnel et avenant.

Un chef qui a de quoi nous séduire dans cette maison qui se veut dans l'air du temps. ■

C.F.

(Restaurant *Le Manège* : 2 Faubourg Rivotte - Besançon - France
☎ +33 381480148 -
www.restaurantlemanège.com)

Carafe Brita fill&enjoy Fun

Le Groupe *Brita* est l'un des plus grands spécialistes en matière d'optimisation de l'eau potable. La marque *Brita* - qui incarne la fameuse carafe à cartouche filtrante dans de nombreux pays - occupe une position de leader sur le marché international de la filtration de l'eau. Fondée en 1966, l'entreprise qui a inventé la carafe filtrante à usage domestique développe, produit et distribue une large gamme de solutions innovantes pour optimiser l'eau de boisson, que ce soit pour un usage privé ou des applications professionnelles comme les hôtels, restaurants, distributeurs automatiques.

Cette année, *Brita* souffle ses cinquante bougies et sa dernière création - *Brita fill&enjoy Fun* - est une nouvelle carafe filtrante super pratique, un bel objet au design sobre avec une bonne prise en main bien



qu'elle n'ait aucune poignée. Grâce à un système *Swing Opener*, spécialement conçu par *Brita*, la carafe s'ouvre et se ferme facilement d'un seul doigt. Détail malin : les symboles de tasses/verres indiquent les quantités précises d'eau à utiliser pour préparer un verre d'eau fraîchement filtrée ou deux tasses de latte macchiato, par exemple. ■

D.T.

La Taverne du Passage

La *galerie de la Reine*, formée avec la *galerie du Roi* et la *galerie des Princes* un ensemble architectural de deux cents mètres de long, couvert par un vitrage en arcade, au cœur de Bruxelles. Le style évoque la Renaissance italienne. Au 19^e siècle, elles reflétaient la prospérité du nouvel état belge. On y croisait Victor Hugo, Baudelaire, Rimbaud, Verlaine...

sine du marché axée sur les produits belges et français. Un menu gourmand 3 services à 37 €. Et, à la carte : croquettes aux crevettes (16 €), terrine de canard « maison » (12,50 €), cassolette de petits gris de Namur (15 €), sole ostendaise (33 €), côte de veau grand-mère (25,50 €), filet américain préparé au buffet et pommes frites (18 €), ris de veau meunière (28,50 €), carpaccio



Il y a près de 90 ans s'ouvrait dans la galerie de la Reine, fréquentée par la société huppée de Bruxelles, le restaurant *La Taverne du Passage*. C'est en 1935 que *Léon De Mol*, œnologue averti, reprend ce restaurant au cadre Art-Déco et dont la carte se compose essentiellement de spécialités belges. En 1985, *Alain De Mol* succède à son père. Depuis fin 2010, le groupe « *Accueil et Tradition* » est propriétaire de *la Taverne du Passage*. Le cadre est resté dans l'esprit des années 30 et la cuisine traditionnelle bourgeoise. Le chef *Lucien Lisens*, entré à *la Taverne du Passage* en 1979, concocte une cui-

d'ananas et son sorbet (8,20 €)... L'équipe de salle, toujours en costume et galons dorés, est fidèle à la maison, pour certains depuis des décennies. Le maître d'hôtel *Marc Aouday* et le chef de rang *Patrick Tastenoy* totalisent à eux deux près de 70 ans de maison. Ce restaurant, ouvert avant et après les spectacles, a été distingué à plusieurs reprises pour l'excellence de sa cave à vins. De mars à octobre, il est loisible de déjeuner ou dîner en terrasse couverte. ■

C.F.

(*La Taverne du Passage* : 30 Galerie de la Reine - 1000 Bruxelles - ☎ 02 512 37 31 - www.taverne-du-passage.be)

Le groupe SEB

Spécialiste mondial du petit électroménager, *SEB* propose sept marques en Belgique : *SEB, Calor, Krups, Tefal, Lagostina, Rowenta* et *Moulinex*. Le groupe *SEB Belgium*, c'est aussi un produit vendu toutes les 15 secondes en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg.

Depuis 2008, le groupe *SEB* affiche sa différence avec sa politique de réparabilité des produits. Aujourd'hui, le fabricant innove encore et s'engage à lutter efficacement contre le gaspillage en proposant la disponibilité des pièces détachées pendant 10 ans.

Parmi les nombreuses nouveautés : chez *Moulinex*, la cafetière *Subito Mug*, qui permet de préparer une verreuse entière ou une seule tasse. L'appareil est équipé d'un filtre permanent, avec indicateur de quantité et niveau d'eau visible. *Tefal* présente la bouilloire *Tefal Glass Vision* en verre. Faite à partir de verre *Schott Duran*, un matériau durable et résistant à la chaleur, elle est équipée d'une base pivotante à 360°. *Krups* propose la *Nespresso Expert/Expert & Milk* avec 4 options : ristretto, espresso, lungo et americano. Trois niveaux de température et connection bluetooth. *Krups* présente également le *Movenza Nescafe Dolce Gusto* : fermé une véritable œuvre d'art, ouvert une machine à café de 15 bars de pression, un support de tasse à 4 positions ajustable, une fonction XL pour une tasse de café extra-grande et une fonction automatique d'ouverture/fermeture, ainsi qu'un réservoir d'eau invisible d'une capacité de 1 litre. ■



C.F.

Vitrine des nouveautés



La Maison **Bvlgari** signe deux nouvelles créations olfactives dans la même lignée que sa fragrance masculine *Bvlgari Man in Black*. Une composition orientale fraîche, *Bvlgari Man Black Cologne*, et une opulente essence orientale, *Bvlgari Man Black Orient*. Complémentaires, elles revisitent la fragrance originale dont elles conservent la sensualité, la puissance et le magnétisme. La première est une Eau de Toilette, entre sensualité et frisson, qui se caractérise par une fraîcheur orientale rehaussée de touches épicées froides et d'une masculinité dense, entremêlée de bois et associée à des notes végétales et d'agrumes. Elle révèle des accents de tubéreuse avec des tonalités épicées et ambrées de bois blanc et de musc. La seconde est un parfum puissant au sillage boisé, épicé, teinté de cuir, à la fois sauvage et enivrant. Virile et suave, cette fragrance possède aussi une élégante facette balsamique. Il s'agit d'un parfum oriental-cuir-oud à base de rhum millésimé, subtilement associé à de la cardamome noire. En son coeur, la rose se mélange à la tubéreuse et, de sa note de fond, jaillissent des senteurs mystiques de cuir tanné et de bois.

C'est en 2013 que **Givenchy** présentait le parfum *Gentlemen Only*, décliné en *Intense* en 2014, puis en *Casual Chic* l'année dernière. Et voici la nouvelle déclinaison *Absolute* venue enrichir la collection. *Gentlemen Only Absolute* est une Eau de Parfum pour homme; une composition olfactive chaude et épicée, à la fois raffinée et opulente et obsédante. Elle s'envole sur une note de tête de bergamote très fraîche. Son coeur s'articule autour d'un trio d'épices (safran, muscade et cannelle) qui confère au parfum une signature olfactive orientale et sensuelle. Son fond, composé de bois de santal et de vanille, apporte de la gourmandise à l'ensemble, créant un sillage très raffiné.



Le nouveau délice floral de **Dior**, *Miss Dior Absolutely Blooming* est une Eau de Parfum à la composition inédite et accrocheuse : fraîche, florale et musquée. Au départ, des notes de fruits rouges acidulés de framboise, grenade, cassis, baies roses. Au coeur de la fragrance, un sublime duo de roses de Grasse et de roses damascena vient enlacer un accord de pivoines sensuelles. Cette floraison infinie de fleurs fraîches est confortée par un fond aux notes de muscs blancs.



Cascade d'émotions, eau limpide et universelle, *L'Eau d'Issey Pure* est riche en contrastes et s'ouvre sur une bouffée de fraîcheur, aquatique autant que végétale. Une nouvelle façon pour **Issey Miyake** d'écrire la Nature. Une Eau de Parfum concentrée, sensuelle, au sillage généreux, avec pour note de tête, la senteur d'un accord eau de rose et cyclamen qui éclot sur une pluie de freesia. Ensuite, pivoine et lys blanc ponctuent les battements d'un coeur épicé d'œillet. Ce coeur floral s'accroche à un fond imprégné de bois précieux, aux accords de musc et d'osmanthus, faisant écho à la chaleur de la tubéreuse.

La collection « *Le Nobili* » d'**Acqua di Parma** est inspirée des jardins aristocratiques italiens et ses fragrances féminines dédiées chaque fois à une fleur précieuse : l'iris, le magnolia, le jasmin et la rose et, pour la dernière création : la pivoine, d'où son nom *Peonia Nobile*. Une Eau de Parfum qui dévoile une féminité sophistiquée et gorgée de nuances surprenantes. Au départ, une sensation vive et légèrement fruitée, où les accents vibrants du poivre noir s'unissent à la douceur de la framboise. Le présage idéal d'un coeur intensément fleuri, où les notes somptueuses de la pivoine se marient à la luminosité du géranium, à la douceur soyeuse de la rose turque et à la fraîcheur du freesia. Une harmonie sensuelle orchestrée à la perfection par la richesse du fond, où les notes ambrées se mêlent à des accents boisés de patchouli et de musc.



Parfum floral, fruité et boisé, pour femme, *Agent Provocateur Lace* rappelle la dentelle de haute qualité utilisée dans les collections de lingerie **Agent Provocateur**. Une Eau de Parfum aux notes de coeur florales riches et complexes, à la fois rayonnantes et opulentes. De ses multiples facettes émergent des notes musquées et boisées profondément chaleureuses et persistantes. Dans sa composition se mêlent bergamote, kumquat, fleur de safran, bigarade, fleur d'oranger, orchidée sauvage et pervenche, ainsi qu'un accord d'amberwood, cèdre noir et musc dans sa note de fond. Disponible chez Planet Parfum.

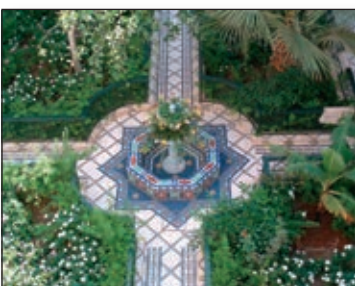


L'année passée, **Lancôme** présentait *La Nuit Trésor*, fragrance féminine avec un coeur de rose noire. Aujourd'hui, c'est *La Nuit Trésor Caresse* qui est proposée : une Eau de Parfum qui exalte une nouvelle expression de la rose, charnelle et addictive, entrelacée d'ingrédients nobles, en totale fusion avec la peau. La reine des fleurs - la rose - se fait pastel, d'une douceur exquise, entrelacée d'un savoureux accord fève tonka et fleur d'amandier, au sommet de la gourmandise et de l'onctuosité, puis enrobée de muscs blancs, infiniment doux et soyeux. L'essence de rose damascena est rafraîchie par l'essence de bergamote racée et par des accords de framboise et de litchi délicieusement acidulés; elle est également transcendée par le fusant de l'essence de baies roses.

Marrakech & Essaouira:

deux cités emblématiques du Maroc

Deux couleurs caractérisent ces deux villes, dont les médinas sont inscrites sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco. A Essaouira – l'ancienne Mogador –, le bleu règne en maître: bleu d'un ciel sans nuage, bleu-vert profond de la mer, bleu des lourds chalutiers et sardiniens croulant sous leur pêche, bleu des barques blotties les unes contre les autres, bleu des volets et des portes se détachant sur les crépis lumineux des murs... Marrakech, quant à elle, est surnommée «Marrakech la rouge» grâce au ton ocre de ses murailles encerclant la médina et comptant plus de 200 tours de défense. En effet, la ville ocre de Marrakech était une véritable forteresse avant de devenir la ville touristique d'aujourd'hui.



Patio du riad Dar Sbihi à Marrakech

Marrakech, la cosmopolite

Première destination marocaine, Marrakech est une destination «Luxury». On y dénombre, en effet, beaucoup d'hôtels cinq étoiles et cinq étoiles Luxe. Si l'on désire loger dans des lieux plus personnalisés, les maisons d'hôtes ou les riads classés sont une excellente alternative, d'autant plus qu'il y en a de très confortables.

Pour porter le nom officiel de riad (ou ryad), le bâtiment doit compter une superficie de minimum 400 m² et être situé dans la médina (centre-ville historique). Il s'agit d'une maison marocaine aveugle à l'extérieur – pour rester discret sur son niveau de vie –, construite en carré autour d'un patio central souvent arboré et doté d'une fontaine. L'architecture du riad est inspirée de l'antique villa romaine.

Marrakech est une oasis au pied du Haut Atlas. Pour protéger la nappe phréatique, une station d'épuration a été créée permettant aux eaux usées d'arroser les douze golfs et les jardins publics qui sont plus d'une soixantaine. 200 hectares d'oliviers ont été plantés. Fin février, début mars, fleurissent les bigaradiers qui produisent des oranges amères. Durant cette période, un parfum d'oranger embaume tout Marrakech. En mai, ce sont les jacarandas qui déploient leurs ravissantes fleurs mauves. La médina de Marrakech est la plus vaste du Maroc. Ses différents souks thématiques sont toujours une attraction commerciale importante. Plus de 40.000 artisans travaillent à l'intérieur de ce dédale de ruelles ou dans des passages couverts.

Fondée au I^{er} siècle, Marrakech fut longtemps un centre politique, économique et culturel majeur de l'Occident musulman, régnant sur l'Afrique du Nord et l'Andalousie. Elle abrite un nombre impressionnant de chefs-d'œuvre de l'architecture et de l'art.

La place Jemaâ El Fna (I^{er} siècle)

Inscrite sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, elle offre une concentration exceptionnelle de traditions culturelles populaires marocaines s'exprimant à travers la musique, la religion et diverses expressions artistiques. On peut y voir et entendre conteurs, poètes, charmeurs de serpents, musiciens berbères, danseurs...

La Koutoubia (12^e siècle)

La plus importante mosquée de Marrakech – fleuron de l'art hispano-mauresque –, se distingue par son remarquable minaret, une tour carrée en pierre de taille finement travaillée culminant à une hauteur de 77 mètres. Pour les touristes, la Koutoubia sert de point de repère pour s'orienter dans la ville.



Koutoubia à Marrakech

Les tombeaux saâdiens (16^e siècle)

Ils sont le vestige restant de la puissance et du raffinement de la dynastie saâdienne qui régna sur l'âge d'or de Marrakech, aux 16^e et 17^e siècles.

La Médersa Ben Youssef (16^e siècle)

Elle fut la plus grande université coranique de son époque. Elle est un parfait exemple de l'architecture typique arabo-andalouse. Elle est richement décorée: motifs géométriques et floraux, travail du marbre et du stuc, décors en bois de cèdre et en mosaïques.

Le palais de la Bahia (19^e siècle)

Le propriétaire du palais – composé d'environ 160 chambres! – était le Grand vizir (le Premier Ministre). Le site est reconnu pour la richesse de son architecture, inspirée des styles arabe et andalou. Lors du protectorat français, une partie du palais devint le secrétariat du maréchal Lyautey, résident général d'avril 1912 à octobre 1925.

Le Jardin Majorelle (20^e siècle)

Après 1912, les quartiers qui se sont développés sont situés hors de la médina.

Jacques Majorelle (1886-1962), peintre orientaliste français – fils du célèbre ébéniste d'Art nouveau, Louis Majorelle –, découvrit le Maroc en 1917. Séduit par Marrakech, il acheta une importante palmeraie qui deviendra le Jardin Majorelle. En 1931, il commanda à l'architecte français, Paul Sinoir, un atelier de peinture de style Art déco qu'il recouvrit du «bleu Majorelle» – un bleu outremer à la fois intense et clair – et autour duquel il créa une œuvre d'art vivante, composée de plantes exotiques et d'espèces rares qu'il rapportait de ses voyages dans le monde entier, et ornée de fontaines, bassins, jets d'eau, jarres en céramique, allées, pergolas...A

partir de 1947, il ouvrit son jardin au public. En 1980, Pierre Bergé et Yves Saint Laurent acquirent le Jardin pour le sauver d'un projet immobilier. Après le décès d'Yves Saint Laurent en 2008, Pierre Bergé a fait don du



Jardin Majorelle à Marrakech

Jardin à la Fondation Pierre Bergé – Yves Saint Laurent, basée à Paris. La Fondation Jardin Majorelle est alors créée. Le musée berbère, situé dans l'ancien atelier de Jacques Majorelle, présente un panorama de l'extraordinaire créativité de ce peuple, le plus ancien de l'Afrique du Nord. Provenant de tout le Maroc, des bijoux, armes, cuirs, vanneries, tissages, tapis attestent de la richesse et de la diversité d'une culture toujours vivante. Des travaux d'agrandissement du musée sont en cours.

Les bonnes adresses à Marrakech

Hôtel Le Méridien N'Fis*****, avenue Mohamed VI, 40000 Marrakech - tél. +212 (0) 524 33 94 00 - www.lemeridien.com/marrakech: situé dans un parc de 3 hectares agrémenté d'un ravissant jardin andalou. Une piscine, un cours de tennis, un centre de fitness & spa, 2 bars, un lounge oriental, 3 restaurants et 4 salles de réunion complètent l'offre. L'hôtel se situe à 10 minutes de l'aéroport Ménara et à quelques minutes de la gare ferroviaire. Proche des plus beaux parcours de golf de la ville, il est situé au cœur de la ville moderne.

Maison d'hôtes Dar Sbihi (1e catégorie), 25 Derb Taht El Khochba, Zaouia El Abbassia, Marrakech - tél. +212 (0) 524 38 59 58 - www.riad-darsbihi.com: tenu par Saâd et Sibylle Sofia Sbihi, un couple belgo-marocain, depuis 2002, au nord de la médina. Le riad appartenait à de riches agriculteurs. 10 chambres décorées de façon traditionnelle, mais avec le confort moderne. Piscine chauffée, hammam. Des terrasses, panorama sur la vieille ville et le Haut-Atlas. Possibilité de restauration,

ainsi que d'excursions et de visites guidées.

Palais Donab, 53 Dar El Bacha-Bab Doukkala, Marrakech-Médina - tél. +212 (0) 524 44 18 97 - www.dardonab.com: grand riad comportant un hôtel et un restaurant.

Restaurant Dar Moha, 81 rue Dar El Bacha, Marrakech-Médina - tél. +212 (0) 524 38 64 00 - www.darmoha.ma: dans ce haut lieu de la gastronomie marocaine, les tables sont disposées autour d'une immense pièce d'eau (la piscine de l'ancien riad du couturier français Pierre Balmain) et dans un superbe jardin (pouvant être couvert en cas d'intempéries). Festival de couleurs et de saveurs revisités par un Chef adepte de la nouvelle cuisine marocaine, toute en légèreté et en finesse. Le soir, pas moins de 22 assortiments composent le menu-dégustation (menu unique, mais avec 3 choix pour chaque service).

Dinanderie (travail du métal et du cuivre): **Miloud Art Gallery** (Miloud El Jouli), souk Charatine Talâa n° 48, Marrakech-Médina - tél. +212 (0) 524 42 67 16 - mejouli@hotmail.com



Vue sur le patio du riad Dar Sbihi à Marrakech

Essaouira, la «ville du vent»

À trois heures de route de Marrakech, cette petite perle de la côte atlantique a un riche passé historique. Elle fut un comptoir phénicien, puis romain. Du temps des Portugais, la ville s'appelait Mogador. La ville actuelle d'Essaouira date du 18e siècle. La fameuse Sqala (ou Scala ou Skala) – une esplanade de 200 mètres de long, dotée de canons et d'un fort dans la plus pure tradition européenne – servit de décor à une scène mythique du film «Othello» du réalisateur américain Orson Welles, récompensé de la Palme d'or au Festival de Cannes de 1952. Des scènes de la série «Games of Thrones» y ont été tournées également.

Au pied de la Skala se trouve une rue bordée d'ateliers de marqueteurs et d'ébénistes parmi les plus fameux du Maroc. La spécialité d'Essaouira est le travail du bois de thuya! Surnommé «port de Tombouctou», le port d'Essaouira servait à relier l'Afrique noire à l'Europe et à l'Amérique. Pendant des années, Essaouira était le seul port marocain ouvert au commerce extérieur; c'est d'ailleurs par Mogador que le thé fut introduit au Maroc. Le port de pêche, très animé tout l'année, est désormais un lieu incontournable de la ville. Actuellement, de grands travaux d'infrastructure sont entrepris dans le port: en 2018, un grand port de pêche verra le jour et, en 2020, une grande marina sera construite. Depuis le début des années 1990, Essaouira connaît une renaissance spectaculaire due au tourisme, mais aussi à sa vocation de cité culturelle. Parmi les principaux événements s'y déroulant, le «Festival Gnaoua et Musiques du Monde» – programmation musicale valorisant la part africaine de chaque être humain et illustrant l'attachement à toutes les cultures du monde – a célébré sa 19e édition en mai. De fin avril à début mai, les amoureux de musique de chambre se retrouvent pour le «Printemps des Alizés», qui en était à sa 16e édition en 2016. Le «Rallye Aïcha des Gazelles» est un rallye raid

d'orientation motorisée de renommée internationale exclusivement féminin, se déroulant hors pistes au Maroc, en 4x4 ou tout autre engin à moteur. Chaque année, l'arrivée officielle et la soirée de remise des prix a lieu à Essaouira. En 2016, les gazelles y sont arrivées le 2 avril.

Essaouira est un petit coin paradisiaque pour les passionnés de sports nautiques. En effet, c'est l'un des endroits les plus venteux du Maroc, grâce à l'alizé qui souffle de mars jusqu'à novembre et se renforce de mi-juin à mi-septembre. Et les plages sont connues pour leurs vagues magnifiques. Des plages immenses à marée basse, des dunes, des forêts d'arganiers et de thuyas, le cadre naturel d'Essaouira permet une évasion totale...



Port d'Essaouira

Les bonnes adresses à Essaouira

Hôtel Atlas Essaouira & Spa*****, boulevard Mohammed V, 44000 Essaouira - tél. +212 (0) 524 47 99 99 - www.hotelsatlas.com: situé face à l'océan, à un jet de pierre de la plage. Plusieurs restaurants dont Le Seven: restaurant-lounge avec bar situé sur la plage privée.

Coopérative d'huile d'argan: **Assouss Argane**, Douar chihimate cercle Ounagha, Com. Rur. Lahsinate, province d'Essaouira - tél. +212 (0) 661 18 03 44 - www.assoussargane.com

Coopérative du bois thuya: **Centre artisanal d'Essaouira**, 118 rue sidi Med Ben Abdallah, 44000 Essaouira - tél. +212 (0) 524 47 40 82 - thuya.design@gmail.com

Josiane REGINSTER

La Scala à Essaouira

Comment s'y rendre?

La compagnie nationale Royal Air Maroc vous y conduit: vous enregistrez vos bagages jusqu'à Marrakech, d'abord à Casablanca, à l'aéroport Mohammed V, puis à l'aéroport de Marrakech Ménara.

Pour plus d'informations

Office National Marocain du Tourisme - avenue Louise 402 - 1050 Bruxelles - tél. 02 646 63 20 - www.visitmorocco.com

Eurogroup statement - thematic discussions on growth and jobs

The Eurogroup considers spending reviews to be a useful tool for improving the quality of public finances. They offer a complementary means of supporting fiscal responsibility through reviewing priorities in public expenditure, and can contribute to a more growth-friendly composition of the budget. They have particular relevance for the euro area, where sound fiscal policies are a key matter of common interest and whose Member States have chosen to closely coordinate fiscal policies. In times of high public debt and historically low economic growth rates, there is more need than ever to ensure that taxpayers' money is used efficiently. The Eurogroup therefore calls on euro area Member States to actively use spending reviews.

The Eurogroup has looked at the experience with spending reviews in euro area Member States and beyond, and noted a number of principles that need to be followed if spending reviews are to have an optimal impact on the quality of public spending. The Eurogroup therefore endorses the following set of common principles for improving the quality of public

finances through the use of spending reviews:

- Strong and sustained political commitment at a high national level, throughout the project, is essential for successfully carrying out spending reviews and implementing their findings into meaningful reforms.
- The design and implementation of spending reviews should follow best practices that include: 1) a clear strategic mandate specifying the objectives (potentially including quantified targets) the scope (a significant share of general government spending across several policies) and a centre of coordination; 2) the use of pilots to build expertise; 3) the provision of adequate resources and access to data; 4) the use of guidelines for consistency in producing diagnosis, baselines, reform options and implementation roadmaps; 5) the use of fact-based analysis linking spending across budget and administrative structures to policy outcomes.
- Monitoring and communication to the public on the progress and outcome of reviews should be regular and transparent. Spending reviews themselves should be subject to independent ex-post evaluation to learn lessons

for future reviews.

- The ambition and conclusions of a spending review should be consistent with annual and multiannual budget planning. The national fiscal framework should include the principle of running regular spending reviews to inform budget making.

The Eurogroup approves these common principles as a reference point for reviewing national reform efforts to improve the quality of public finances in euro area Member States, and invites the European Commission to assess developments in this field within its usual processes and surveillance mechanisms, with a view to allowing periodic monitoring by the Eurogroup. Also to this end, the Eurogroup invites its preparatory committees and the European Commission to develop a workstream on the exchange of best practices and lessons learnt on spending reviews undertaken in euro area Member States.

The Eurogroup expects to revisit this workstream on a regular basis starting in the first half of 2017, drawing on further experiences made in Member States.

European Week of Regions and Cities 2016

The regional policy practitioners meet in Brussels for their key annual public event on regional policy in Europe from 10 till 13 October. « The European Week of Regions and Cities » is the reference networking platform for experts in regional and local development interested in exchange of good practices in economic development and social inclusion, cross-border cooperation, public-private partnerships, regional innovation and community-led local development. The spotlight this year is on sustainable and inclusive growth and on how to simplify structural and investment funds, with a programme of 130 workshops. (EWRC – ☎ +32 (0)2 502 06 15)

EIB supports antimicrobial resistance research

The rise of drug-resistant infections and superbugs, which could kill 10 million people a year by 2050 (more than cancer kills today), is becoming a major threat. Antimicrobial drugs are becoming less effective and the world is not developing enough new solutions to keep up. If we don't take action now, the global costs of facing this challenge in later stages could amount to around USD 100 trillion. The European Commission, the European Investment Bank and the European Fe-

deration of Pharmaceutical Industries and Associations are responding to the challenge. In a letter to the world-renowned medical journal *The Lancet*, they point out that through investments in innovation, the EU has enabled pharmaceutical companies to carry on their research in antimicrobials. These efforts are now resulting in new therapeutics and diagnostics. A positive momentum that now needs to be sustained. The European Investment Bank, in cooperation with the European

Commission, is committed to keeping up the momentum through initiatives such as the InnovFin Infectious Diseases Finance Facility (IDFF), a financing instrument expected to bring new and innovative players to antimicrobial resistance research. Furthermore, InnovFin Advisory opens the EU Bank's advisory expertise to actors in the innovation ecosystem and seeks to remove bottlenecks in access to finance faced by many research and development driven companies.

European Border and Coast Guard: final approval

Last September, the Council of European Union gave its final approval to the European Border and Coast Guard. The adoption of the regulation, which the Council approved by written procedure, paves the way for the Border and Coast Guard to begin its activities in mid-October.

Robert Kalinák, Minister for the Interior of Slovakia and President of the Council (photo), said « *I welcome the speed and the efficiency with which the Council and the Parliament have acted on this important issue. The way we manage our external borders directly affects the entire Schengen area, including its internal borders. The European Border and Coast Guard will help us better face today's challenges together. Only with effective management of our external borders can we return to normality within Schengen. There is no other way.* ».

The main role of the European Border and Coast Guard is to help provide integrated border management at the external borders. It will ensure the effective management of migration flows and provide a high level of security for the EU. At the same time it will help safeguard free movement within the EU and respect fully fundamental rights. It will consist of a European Border and Coast guard agency (the current Frontex agency with expanded tasks) and those national authorities responsible for border management. The main focus of its activities will be the establishment of an operational strategy for border management and the coordination of assistance from all member states.

The tasks required to carry this out include:

- drafting of vulnerability assessment of member states' border control capacity;
- organising joint operations and rapid border interventions to strengthen the

capacity of the member states control the external borders, and to tackle challenges at the external border resulting from illegal immigration or cross-border crime assisting the Commission in the coordination of support teams when a member state faces disproportionate migratory pressures at specific points on their external border;

- ensuring a practical response in cases requiring urgent action at the external borders;



- providing technical and operational assistance in support of search and rescue operations for persons in distress at sea during border surveillance operations;
- helping establish a rapid reserve pool of at least 1500 border guards;
- appointing liaison officers of the agency in member states;

organising, coordinating and conducting return operations and interventions;

- promoting operational cooperation between member states and third countries on border management.

As part of an overall improvement in coast guard functions, there will be better cooperation between competent agencies. For this reason, the mandates of the European Fisheries Control Agency and the European Maritime Safety Agency have been aligned to that of the new European Border Guard.

The European Border and Coast Guard will start its activities once the regulation enters into force on 6 October 2016. The provisions related to the setting up of the reserve and technical equipment pools will enter into force two months after the rest of the regulation and those related to the return pools, three months after the rest of the regulation.

C. FARINONE

Studyrama

En ce mois d'octobre, Bruxelles accueille la 11^e 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 6^e secondaire et les étudiants de l'enseignement supérieur (Bachelors, Masters, MBA). Sont également concernés, les jeunes diplômés et les jeunes actifs qui veulent don-

ner 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. Ce salon se tient le samedi 15 octobre, de 10h à 17h, au *Crowne Plaza Hotel Brussels* - Place Rogier à 1210 Bruxelles. ■

E.L.

(Info: www.studyrama.be)

Première Biennale du Paysage Urbain Bruxellois

Bien des Bruxellois et visiteurs de la capitale ignorent que Bruxelles offre une diversité remarquable de paysages et d'espaces verts reflétant son histoire et sa dimension cosmopolite. De nombreuses études ont été réalisées, ces dernières années, à ce sujet mais ne sont encore accessibles qu'à quelques initiés, c'est pourquoi la Ministre bruxelloise de l'Environnement et de la Qualité de vie, a lancé l'initiative d'une *Biennale du Paysage Urbain Bruxellois*. L'idée est de mettre en valeur la notion de paysage urbain auprès des opinions bruxelloise et européenne. La première biennale est organisée cet automne, du 22 septembre au 6 novembre, avec de nombreuses activités orchestrées avec le concours de *Bruxelles Environnement*, *Bozar*, *la Fédération Bruxelloise de l'Urbanisme*, *la Fondation CIVA Stichting* et *Flora Brussels*.

C'est dans ce contexte que *Bozar* propose l'exposition « *L'invention du paysage : une histoire continue* », initiée par l'architecte-paysagiste *Bas Smets* et qui explore la notion de paysage à travers cinq formes d'expression artistique, représentées par des personnalités qui font autorité dans leurs propres disciplines : la peinture, la cartographie (ou la gravure), la photographie, le cinéma et les supports utilisés par les paysagistes. Cette exposition est visible jusqu'au 6 novembre, du mardi au dimanche, de 10h à 18h et jusqu'à 21h le jeudi. ■

S.D.



Partenariat Delacre - Bensimon

Créée par la journaliste *Tina Kieffer* en 2006, l'association « *Toutes à l'école* » développe une scolarisation de haut niveau pour les petites filles cambodgiennes défavorisées grâce à son école pilote *Happy Chandara*. La mission de « *Toutes à l'école* » est d'accompagner les élèves du cours préparatoire jusqu'à l'obtention d'un premier emploi, qu'elles suivent un cursus universitaire ou une formation professionnelle. Véritable campus, *Happy Chandara* réunit, sur une superficie de 16.000 m² au Cambodge, une école primaire, un collège, un lycée, un centre de formation professionnelle, un internat, un centre médico-social, un planning familial et scolaire environ 1.100 petites et jeunes filles.

C'est parce que *Delacre*, célèbre biscuitier belge, est intimement lié à l'univers de la famille, au partage d'expérience et de savoir-faire, que son

choix s'est orienté en faveur du soutien de l'enfance et de l'éducation. *Delacre* soutient l'association « *Toutes à l'école* » au travers d'une opération spéciale. A savoir la vente de 150.000 boîtes de biscuits, décorées gratuitement par un créateur de renom, afin de récolter des fonds pour soutenir la mission éducative de l'association.

En 2014, c'était *Chantal Thomass* qui a apporté sa contribution, en 2015 c'est *Christian Lacroix*, et pour 2016, *Delacre* a choisi de faire appel à *Serge Bensimon*.

Les boîtes reprenant le design *Bensimon* et contenant une sélection de 16 variétés de biscuits (1 kg) sont disponibles en édition limitée, à la boutique *Delacre* de Bruxelles et dans les grandes surfaces. *Delacre* versera 100.000 € en faveur de l'Association « *Toutes à l'école* ». ■

C.F.

Thalys : 20 ans sur les rails

Créé fin du siècle dernier par quatre opérateurs ferroviaires européens - *SNCF* (France), *SNCB* (Belgique), *DB* (Allemagne) et *NS* (Pays-Bas) - pour développer les services ferroviaires à grande vitesse entre Paris, Bruxelles, Amsterdam et Cologne, le partenariat Thalys connaît un grand succès depuis deux décennies.

Thalys est le seul acteur réellement multiculturel à avoir réussi le pari du ferroviaire international à grande vitesse sur quatre pays (Allemagne, Belgique, France, Pays-Bas) et témoigne d'une Europe vivante où se croisent l'allemand, le français, le néerlandais et l'anglais, et où convergent des voyageurs du monde entier. Pour célébrer ses 20 ans d'existence, *Thalys* a déroulé le tapis rouge dans les gares de Bruxelles, Paris, Amsterdam et Cologne, le 8 septembre dernier. C'est en 1996 que *Thalys* inaugure sa ligne entre Paris et Bruxelles, puis Amsterdam. Rappelons qu'à

l'époque il fallait presque 3h pour rejoindre Amsterdam depuis Bruxelles en train, contre 1h50 aujourd'hui. L'année suivante, *Thalys* déploie son réseau jusque Cologne et le trajet Paris-



Bruxelles n'est plus que de 1h25 grâce à l'ouverture de la ligne à grande vitesse belge. Dès 2008, *Thalys* propose le wifi à bord de ses trains à grande vitesse; service qui aujourd'hui est offert gratuitement à tous les voyageurs en *Comfort 1* comme en *Comfort 2*. En 2009, grâce à l'ouverture des lignes à grande vitesse néerlandaise

et allemande, les trajets Bruxelles-Amsterdam et Bruxelles-Cologne sont réduits à 1h50. Depuis 2014, *Thalys* relie également Lille à Amsterdam. En 2015, pour gagner en efficacité et

en fluidité, et encore améliorer le service et la satisfaction de sa clientèle, *Thalys* devient une entreprise ferroviaire de plein exercice. Elle lance l'offre innovante pour les jeunes « *Tick'Up* » et s'engage à réduire de 40% ses émissions carbone d'ici 2020.

Thalys dessert également les trois villes allemandes de Düs-

seldorf, Duisbourg et Essen, et a ouvert sa nouvelle liaison vers Dortmund en mars 2016. Et un mois plus tard, elle inaugure la première circulation des trains *IZY*, sa nouvelle alternative ferroviaire low-cost entre Paris et Bruxelles.

A noter également que depuis le mois de septembre, la vente des places pour le « *Thalys Neige* » est ouverte. Le *Thalys Neige* transportera, chaque samedi, du 24 décembre 2016 au 8 avril 2017, les amateurs de sports d'hiver vers les Alpes françaises. Au départ des gares belges d'Anvers Central et de Bruxelles-Midi, les *Thalys* amèneront directement les voyageurs à Chambéry, Albertville, Moûtiers, Aime-la-Plagne, Landry et Bourg-Saint-Maurice, d'où ils pourront regagner les plus grandes stations des Alpes françaises comme, entre autres, Les 3 Vallées, Tignes, La Plagne, Les Arcs. ■

C.F.

www.thalys.com

Opel Mokka X

Grâce à ses réelles possibilités en tout-terrain, ses atterayantes motorisations, sa remarquable connectivité, ses équipements de confort exceptionnels et sa physiologie modernisée, le nouvel Opel Mokka X dispose de bien d'atouts pour prolonger le succès rencontré par son prédécesseur.

Il ne s'impose pas par sa taille puisqu'il ne fait seulement que 4,28 de long, mais ce SUV urbain a un look élégant, offre des performances techniques de haut niveau et est doté de multiples équipements ultramodernes.

L'allure extérieure du Mokka X fait preuve d'une présence affirmée. Sa face avant se place dans l'esprit du nouveau design d'Opel, avec une calandre horizontale en forme d'aile et l'imposante signature lumineuse formée par les feux de jour à LED en aile double. L'avant adopte, en outre, des surfaces aux formes plus modelées aux arêtes plus vives. Sur le plan visuel, cela donne au Mokka X une allure plus imposante, mieux ancrée sur la route et plus dynamique. De nouvelles teintes vives (« amber orange » et « absolute red ») ainsi que le Pack Sport OPC-Line, comprenant des lèvres de spoiler avant et arrière et des bas de caisse latéraux, permettent au Mokka X de devenir encore plus sportif.

A l'intérieur, l'ambiance du Mokka X a été complètement revue. Le nouveau tableau de bord s'articule autour d'éléments aux volumes plus horizontaux. La console centrale a été complètement repensée autour des écrans tactiles 7 ou 8 pouces de la nouvelle génération de systèmes multimédia.

Le véhicule peut recevoir, en option, un système de transmission intégrale adaptatif intelligent disposant d'un embrayage multi-disques dont la gestion électronique peut répartir à bon escient la puissance entre les essieux avant et arrière. Dans le cas d'une utilisation quotidienne classique, le SUV urbain se comporte comme une voiture normale en privilégiant la traction avant pour plus d'économie. Le système s'active quand l'Opel Mokka X est à l'arrêt pour prévenir le patinage des roues au démarrage. Il se met aussi en



route imperceptiblement dès que le conducteur appuie sur la pédale d'embrayage. Sur route, toute la puissance est transférée aux roues avant et le système de transmission intégrale ne s'engage que lorsque la situation l'exige pour améliorer le passage de la puissance, en particulier sur les surfaces mouillées et glissantes.

Le système de transmission intégrale est disponible en association avec le moteur à essence 1,4 litre de

103 kW/140 ch et 1.6 CDTI « diesel murmure » de 100 kW/136 ch. Dans les deux cas, il est accouplé à une boîte manuelle à six vitesses. Mais Opel répond également aux souhaits des clients en quête d'une version quatre roues motrices équipée d'une boîte automatique à six vitesses en associant le système de transmission intégrale intelligent avec le moteur haut de gamme de nouvelle génération 1,4 litre Ecotec Direct Injection Turbo de 112 kW/152 ch.

Le Mokka X est équipé de projecteurs « Adaptive Forward Lighting » à éclairage full LED. Ce nouveau système adapte automatiquement la forme du faisceau aux situations de conduite rencontrées afin de produire le meilleur éclairage possible sans éblouir les autres conducteurs. L'AFI à LED dispose de neuf fonctions d'éclairage différentes correspondant à des faisceaux spécifiques. De plus, la dernière version de la caméra frontale « Opel Eye » dispose d'une résolution plus élevée et d'une puissance de traitement de l'image accrue, ce qui a un impact positif sur toutes les fonctions qu'elle prend en charge. Ainsi, lorsque la distance entre la voiture et le véhicule devant diminue trop rapidement, un signal rouge est projeté par des LED sur le pare-brise.

Le Mokka X est disponible avec l'offre complète de services Opel OnStar. S'il est le véhicule le mieux connecté du segment des SUV compacts, le nouveau Mokka X se targue aussi d'être l'un des plus confortables: sièges ergonomiques, accès au véhicule et démarrage sans clef, etc.

Modèles sport S90 et V90 R-Design de Volvo

Volvo Cars a dévoilé les versions R-Design placées sous le signe de la performance de sa nouvelle berline S90 et son nouveau break V90. Au cœur des deux modèles R-Design se cache un châssis sport sophistiqué offrant une conduite dynamique.

« La finition R-Design rehausse le profil racé des nouveaux modèles break et berline de la série 90 grâce à une formule gagnante entre une conduite plus sportive et réactive et un style clairement orienté performance », a déclaré Björn Anwall, Senior Vice President Marketing Sales and Customer Service chez Volvo Cars.



Dotés d'une proue revisitée avec projecteurs antibrouillard intégrés au spoiler, les modèles R-Design arborent une calandre exclusive et des incrustations Piano Black à l'avant comme à l'arrière. Les nouvelles jantes Matt Black Diamond à 5 branches soulignent le tempérament haute performance.

L'habitacle de la nouvelle S90 et du nouveau V90 R-Design fait la part belle aux éléments de design : incrustations, pédalier, volant et tapis de sol signés R-Design, mais aussi sièges sport contour ou éclairage intérieur haut de gamme imaginé pour capter l'attention et sublimer les détails.

Le cross-over compact Ignis de Suzuki

Le nouvel Ignis de Suzuki est dévoilé en avant-première européenne au Mondial de l'Automobile de Paris 2016, au début de ce mois d'octobre. Il sera commercialisé en Europe en janvier prochain.

L'héritage stylistique de Suzuki, qui s'est nourri d'une longue histoire de fabrication de voitures compactes, s'est perpétué et l'Ignis redonne vie à certains éléments typiques. Parmi les technologies vertes embarquées, il y a la nouvelle génération de plateformes rigides et légères, ainsi que le compact et léger système SHVS (Smart Hybrid Vehicle by Suzuki) qui fournit une assistance supplémentaire à travers le moteur électrique, tout au profit des performances et de la consommation de carburant, tandis que les batteries sont rechargées de manière efficace.



Nouveaux Scenic et Grand Scenic de Renault

Révélaté au salon de Genève, au printemps dernier, dans sa version courte, et ensuite dans sa version longue, le nouveau Scenic affiche un design en forte rupture avec les générations précédentes, et joue résolument la carte de la séduction. Pour autant, il a su conserver les atouts qui ont fait son succès : modularité, espace, ergonomie, plaisir de vie à bord. Le nouveau Scenic renouvelle le genre du monospace avec un véhicule désirable, pratique, performant et technologique tout en répondant aux attentes des familles. Que ce soit en version courte ou longue, le Scenic présente : une silhouette mono-corps plus généreuse; un pare-brise plongeant panoramique qui améliore la vision latérale; un toit panoramique en verre fixe (en option); une signature lumineuse spécifique de série avec des phares en forme de C à l'avant et un effet 3D à l'arrière; une carrosserie bi-ton. La version longue est aussi équipée de barres de toit en aluminium.

Grande première sur le segment : des roues de 20 pouces équipent toutes les versions du nouveau Scenic. Le rapport entre la taille de la roue et la hauteur de ceinture de caisse apporte du dynamisme et de l'homogénéité. Parce que les roues de 20 pouces sont le format unique proposé sur l'ensemble de la gamme, les passages de roues sont bien remplis, comme sur une voiture de sport.

Le Scenic est doté du système « One Touch Folding » permettant de rabattre en un seul geste les sièges arrière pour obtenir un plancher plat. Il propose aussi une console centrale à la fois coulissante et de grand volume (13 litres). A l'avant, la console offre un espace de rangement éclairé et fermé par un rideau, avec un accoudoir intégré. Elle comprend 2 prises USB et une prise jack. A l'arrière, elle est également équipée d'une prise 12 volts, de 2 prises USB et

d'une prise jack, ainsi que d'un rangement dédié. En position avancée, elle constitue un précieux espace de rangement à disposition du conducteur et du passager avant. Le Scenic est aussi doté d'un coffre volumineux (572 litres) et d'équipements de sécurité et de confort : cinq modes de conduite (neutre, sport, confort, personnalisé, économique), une tablette R-Link 2 avec écran vertical de 8,7 pouces, un système audio Bose Surround, un régulateur de vitesse adaptatif, une alerte de survitesse ou de franchissement d'une ligne blanche, une caméra de recul, un freinage d'urgence avec détection de piéton, un système d'assistance de maintien de la direction suivie par le véhicule et une alerte lors du changement de trajectoire.



Le nouveau Scenic propose 6 motorisations diesel couplées soit à une boîte manuelle 6 vitesses, soit à une boîte automatique EDC à double embrayage 6 ou 7 vitesses, et 2 motorisations essence couplées à une boîte manuelle 6 vitesses. Parmi ces motorisations : le moteur essence Energy Tce130, qui grâce à son turbo affiche une belle puissance, le moteur diesel Energy dCi 160 EDC équipé d'une technologie « Twin Turbo » délivrant 160 ch; ou encore le moteur diesel Energy dCi 130 avec boîte de vitesses manuelle à 6 rapports, qui satisfait pleinement ceux qui recherchent un usage économique sans rien sacrifier du plaisir de conduite.

Le véhicule est aussi disponible en version Hybrid Assist, avec moteur électrique alimenté par une batterie de 48 volts qui vient soulager le moteur thermique pour préserver les consommations et émissions de CO₂, tout en conservant l'agrément de conduite et les reprises du moteur coeur de gamme dCi 110 couplé à une boîte manuelle à 6 rapports.

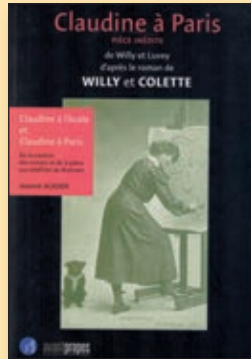
CLAUDINE A PARIS

Pièce inédite d'après le roman de Willy et Colette suivi de *Claudine à l'école* et *Claudine à Paris*. De la création de la pièce aux téléfilms de Molinoro par Jeanne Augier (Editions Avant-Propos 2016)

Dans « *Portraits-Souvenirs* » (1935), Jean Cocteau, après avoir tracé un portrait robot de Willy, fait à son tour celui de Colette. Elle deviendra sa voisine au Palais-Royal : *A côté notre Colette. Pas cette solide Colette qui nous offre de solides salades à l'oignon cru et fait son marché en sandales à l'étalage de Hédiard... Une Colette mince, mince ; une espèce de petit renard en costume cycliste, de fox-terrier en jupes, avec, sur l'œil, une tâche noire, retroussée à la tempe par un nœud de faveur rouge.* En moins de dix lignes, tout est dit. A cette époque, la pauvre Colette devait subir des « collaborateurs ». A commencer par

son mari Willy. Il ne manquait ni d'humour, ni de talent mais sans lui arriver au bord du collant noir. Dès lors, que penser de cette pièce tirée du roman de Willy et Colette ? D'après la compétence légendaire de Jeanne Augier, Charles Vayre - par ailleurs auteur des « *Aventures de Robert Macaire* » - aurait écrit la pièce « *Claudine à Paris* », en moins de huit jours, précise Polaire dans ses mémoires « *Polaire par elle-même* ». La pièce sera signée par Luvey (pseudonyme de l'homme de théâtre Ligné Poe et de l'obscur Charles Vayre) et créée par Polaire puis reprise par Colette elle-même, notamment à l'Alcazar de Bruxelles (rue d'Arenberg).

Le réel intérêt de ce livre réside dans les commentaires de Jeanne Augier. Elle connaît Co-



lette par cœur, dans tous les sens

du terme. Auteur de « *Colette et la Belgique* » (édition Racine 2004), elle y révèle d'une manière exhaustive les attaches de Colette avec Bruxelles, qu'elle était fière de prononcer convenablement, sans mettre le x en exergue, ainsi que le font la plupart des Parisiens. On y apprend que Colette a joué au *Théâtre du Gymnase* à Liège, aux *Folies-Bergères* de Bruxelles (détruit par un incendie) et au *Théâtre Royal du Parc*. Pour en revenir à « *Claudine à Paris* », l'iconographie s'avère providentielle avec des documents pour la plupart inédits et des aperçus alertes sur des artistes tels que Maud Loty que j'ai connue rue Pigalle, tota-

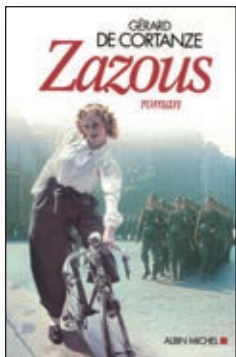
lement ruinée, alors qu'elle avait disposé d'une fortune colossale ; Loulou Hégo buru si mal appréhendée dans un spectacle récent à Bruxelles, Dranem et Poin considérés comme des zozos mais tous deux bons comédiens, la divine Polaire, la gentille Blanche Brunoy, l'étonnant Max Dearly, inventeur d'un style à la scène ou encore la chère Jeanne Fusier-Gir que j'allais voir avec Pierre Hiegel dans son rez-de-chaussée proche du Moulin Rouge. A une époque où l'inculture fait des progrès étonnants, vous apprendrez plein de détails intéressants. Apprendre fait partie intégrante du charme de la vie.

ZAZOUS

par Gérard de Cortanze (Albin Michel 2016)

Que Gérard de Cortanze soit un des premiers écrivains d'aujourd'hui, nous le constatons avec entrain depuis des années. Son œuvre importante lui a valu d'entrer à l'Académie Royale de Langue et de Littérature Française de Belgique. Les romans d'aujourd'hui m'assomment. De loin, je jette plus volontiers mon dévolu sur les biographies, les correspondances, les témoignages, les études littéraires ou les mémoires. Des exceptions existent. Ce roman, mais qui ressort plus du récit, m'a passionné. D'une précision horlogère, la documentation réunie s'avère époustouflante. Gérard de Cortanze connaît tous les musiciens de l'époque, prend plaisir à

les citer, même si le grand public les ignore. Très heureusement, les passionnés veillent. Le défilé déchaine de bien-faisants vertiges auprès des aficionados : Pierre Allier, Aimé Barelli, Stan Brenders, Philippe Brun, Harry Cooper, Dany Kane, le quintette du Hot Club de France avec Django Reinhardt, Ray Ventura et son orchestre, Jeff de Boeck, Alix Combelle, Emmanuel Soudieux et du côté des variétés : Fred Adison, Andrex, Marie Bizet, Johnny Hess, Josette Daydé, Irène de Trébert ou Charles Irenet. Noms magiques, aptes à faire ressurgir des mémoires de joyeux sortilèges synopés. Les passionnés de musique ont sauvé les jeunes d'une angoisse permanente. L'allusion brève, mais essentielle, au courage de Sacha Guitary durant l'occupation, donne un témoignage supplémentaire de la sensibilité et du sens de la droiture de Gérard de Cortanze. Dans « *Zazous* », l'action en filigrane s'avère constamment sous tension, ne faiblit pas un moment. L'auteur apprend au lecteur néophyte que la chanson interprétée par André Dassary « *Maréchal nous voilà* », n'est autre qu'un plagiat de Casimir Oberfeld, compositeur juif polonais. Se trouve exhumé le nom de la chanteuse Jane Stick et du club baptisé à son nom, rue de Ponthieu. L'attitude pour le moins prudente de Jean-Paul Sartre durant l'occupation est stigmatisée en une phrase très habile. Cette époque ne vivait guère en mode majeur, mais fut néanmoins passionnante. Elle revit sous une plume trempée dans la vie, ainsi qu'aimait à le dire Blaise Cendrars.



CARNET D'UN VOYAGE AUX ANTILLES Haïti/Jamaïque/Cuba Nov. Dec 1927

par Paul Morand (2013)

L'écriture de Paul Morand relève du miracle permanent. Le moindre inédit devient un trésor à une époque où les librairies disparaissent.

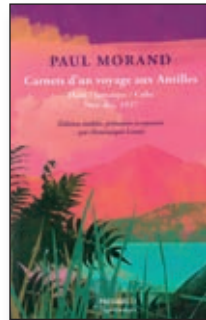
Qu'aurait envisagé Morand de ce début de siècle désabusé ? Le monde évolue mais dans le mauvais sens. Sa culture millénaire, son art de vivre, sa nature même est en train de reculer à toute vitesse, de se détériorer, voire de disparaître. En 1927, il y a près de nonante ans, Paul Morand y pensait déjà : *Ce qui me plaît dans la disparition de notre civilisation, c'est que les animaux retrouveront enfin une terre habitable et non pas encombrée d'abominables chasseurs.*

Ce thème de la disparition de la civilisation obsède littéralement Morand durant les années 20/30. Il suffit d'avoir lu « *Rien que la terre* », « *Boudha vivant* » et les comptes rendus de lecture rédigés pour ses « *Lettres de Paris* » pour en être convaincu. Dans ses carnets de voyages inédits, qu'il avait eu la prudence de déposer à l'Académie Française, où il existe un fond Morand,

l'auteur donne des avis pertinents sur la beauté des femmes africaines, la cuisine locale, nous gratifie même de recettes de cocktails. Il s'agit d'une véritable mise en évidence de la féerie noire contée avec ce style incisif, nerveux, rapide, révélateur de sa marque. Ami de Ravel et amateur de jazz, il est sensible à la musique noire et souligne à cet égard l'importance des compositeurs juifs américains. Méditons ceci : *Le noir est beau comme le blanc est beau. Ce qui est laid, c'est le gris.*

Comment ne pas être époustoufflé par ses connaissances universelles de la géographie, de la flore qu'il décrit en jonglant avec les couleurs vives. Avec quelle ardeur, il évoque la jeune femme noire : *Vers seize ou dix sept ans, elles sont irrésistibles ; taillées dans le silex, fardées à l'espagnole, la bouche cerise, la pommette indienne, l'œil inca, la peau cuivrée, dans les foulards et les crêpes légers au travers desquels on voit leur corps, comme à travers des rayons x.*

Une poésie sensuelle fait partie intégrante de son style corsuscant.



APOLLINAIRE ET LES FEMMES

par Alexandre Dupouy (La Musardine 2016)

Les amours d'Apollinaire sont connues de tous ceux qui se passionnent pour son œuvre. Cela dit, qu'un auteur tente de les étudier de plus près, nous a paru intéressant. Après l'admirable « *Guillaume Apollinaire* » de Laurence Campa, il est difficile de faire mieux. La correspondance amoureuse d'Apollinaire est ambiguë, dans la mesure où il est permis de douter de sa sincérité. Il était tout à fait capable d'écrire la même lettre d'amour à deux femmes différentes, avec ce que cela comporte de promesses et d'apparente fidélité. S'amusait-il tout simplement ? Jouait-il la comédie du mal aimé ? Ces lettres sont répétitives et obsessionnelles. Elles nous renseignent sur ses phantasmes sexuels, principalement la fessée et la flagellation. Elles ne sont après tout que des caresses appuyées. Les adeptes de ces pratiques courantes se recrutent souvent chez les poètes, de Ro-

bert Desnos à Pierre Mac Orlan. Si Alexandre Dupouy s'attarde avec justesse à Lou, Louise de Coligny-Châtillon, personnage primordial des liaisons d'Apollinaire, il ne semble pas faire grand cas de Maria Dubois (1881 - 1919). Or cette jeune Stavelotoise fut à la base, de l'éveil des sens chez Apollinaire, lorsqu'il résidait avec son frère à la pension Constant à Stavelot qu'il quitta dans les circonstances que l'on sait. Mareye (Marie ou Maria en wallon) méritait mieux qu'une page, même si l'auteur n'a retenu que l'essentiel. Cet amour platonique a provoqué chez le poète un intérêt pour le dialecte wallon, qu'il utilise volontiers dans ses premiers textes. Cette étude a le mérite d'être la première à s'attarder sur les femmes d'Apollinaire et sa sexualité débridée, surtout dans l'imaginaire.



Marc DANVAL

Halloween à Océade

Situé sur le plateau du Heysel, juste à côté de *Mini-Europe*, le parc aquatique *Océade* est l'incontestable numéro un en Belgique en terme de toboggans, qui tous ensemble totalisent 640 m de glissade. *Océade* propose aussi une piscine à vagues, des jacuzzis et un sauna.



Du lundi 31 octobre au dimanche 6 novembre inclus, *Océade* sera plongé dans l'am-

bianche d'Halloween. Chaque jour, à 15h, le parc aquatique se transformera en un bain de sang. C'est du moins l'impression que l'on aura. En ajoutant des composants colorés, l'eau de la piscine subtropicale passera au rouge. Les baigneurs ne doivent pas s'inquiéter pour leur santé ou leur maillot car les produits utilisés sont entièrement naturels et ils ne laissent aucune tache. Et en moins d'une heure la coloration de l'eau aura disparu... jusqu'au lendemain 15h. De plus, tous les jours entre 14h et 16h, des magiciens maquilleurs grimeront les jeunes pour créer encore plus d'ambiance. ■

(Info: www.oceade.be)

E.L.

Festival Artonov

Créé en 2015, le *Festival Artonov* mêle danse, musique, théâtre, fashion performance et arts visuels dans des événements artistiques originaux et innovants. Il propose des arts regroupés dans une démarche interdisciplinaire pour enrichir et faire évoluer nos sociétés. Pour cela, il réunit des artistes, partageant cette philosophie, dans différents lieux d'exception de la région bruxelloise. Comme cette année, par exemples, à la *Villa Empain*, la *Maison Autrique*, le *Musée van Buuren*, le *CAB Contemporary Art Brussels* et l'*Institut Bruno Lussato*.

du symbolisme - principalement celui de *Léon Spilliaert* - et exposée, du 7 au 9 octobre, au *Musée van Buuren*. C'est à cet endroit également qu'est donné, le 9 octobre (11h), un concert-conférence au cours duquel la pianiste *Eliane Reyes* et l'écrivain *Yann*



Trio Inedito

© Philippe Cornet



Villa Empain

A cette 2e édition du *Festival Artonov*, musique et arts visuels sont au rendez-vous, à la *Villa Empain* le 6 octobre (20h), avec « *The Silk Route in Sounds* » où le *Trio Osuna* (*Thomas Baeté*, *Emre Gültekin*, et *Raphaël Decock*) et *Colette Dedyne*, artiste du sable, emmènent les spectateurs sur la Route de la Soie à travers les sons.

La mode est représentée par le duo *Erhart - Le Thanh*, avec la réalisation de la collection «*Artonov 2016*» inspirée de l'univers

Kerlau redécouvriront l'histoire de la mode associée aux compositeurs de l'époque Art Nouveau et Art Déco.

Le programme complet du *Festival Artonov 2016*, qui se déroule du 6 au 9 octobre, est disponible sur le site www.festival-artonov.eu. A noter aussi qu'une visite de chaque lieu sera organisée, avant les représentations, par des spécialistes du patrimoine, en collaboration avec *Arkadia*. ■

L.B.

« Fragments Américains »

A l'aube des élections américaines, la *Galerie du Botanique* - avec le soutien du Fonds pour le journalisme en Fédération Wallonie-Bruxelles - accueille, du 7 au 30 octobre, une exposition intitulée « *Fragments Américains* » et consacrée aux photographies du journaliste *Philippe Cornet*. C'est à partir d'instantanés qu'il dresse ici le portrait d'une Amérique

de *Nirvana*, y posent avec la bannière étoilée qu'ils manipulent et détournent à leur guise. «*Fragments Américains*» fait également la part belle aux anonymes, dont les visages et silhouettes ont été glanés ci et là, au hasard des pérégrinations du photographe. Capturés seuls ou en masses, dans des centres urbains, des paysages isolés ou des lieux



Universal Studios Los Angeles, juillet 2015

contrastée. L'exposition se constitue notamment d'une galerie de portraits où défilent différents acteurs de l'Amérique actuelle. *Michael Lang*, l'un des fondateurs de *Woodstock*, *Nina Berman* qui a livré d'importants témoignages photographiques sur le paysage politique et social des USA, ou encore *Bruce Pavitt*, créateur du label *Sub Pop* et découvreur

touristiques, ils évoluent dans des décors qui respirent aussi bien la solitude et la désolation que le désir obsessionnel de gloire et de réussite, fondateur du rêve américain.

La *Galerie du Botanique* est accessible du mercredi au dimanche, de 12h à 20h. Entrée libre. ■

S.D.

(www.botanique.be)

En route pour l'aventure...

Depuis 2002, le secteur des caravanes et des motorhomes est en pleine croissance en Belgique. Il se conjugue à un mode de voyage qui permet de partir à n'importe quel moment, où l'on veut et autant de fois qu'on le souhaite; ce qui répond à la demande croissante de la société pour plus de liberté et de flexibilité. Pour le premier trimestre 2016, les chiffres révèlent une augmentation de 2,1% des ventes de caravanes neuves par rapport à la même période en 2015. Les ventes de motorhomes enregistrent une hausse de 11,6%. C'est dans ce contexte favorable que *Mobicar*, le salon international de la caravane et du motorhome, va se tenir, du 20 au 25 octobre, à *Brussels Expo* au Heysel, avec plus de 700 modèles exposés.

Mobicar 2016 s'adresse à deux types de visiteurs : les adeptes du caravanning souhaitant dé-



Motorhome intégral

couvrir les nouveaux modèles de véhicules et des accessoires innovants, et les néophytes voulant en apprendre davantage sur les nombreuses possibilités qu'offre cette manière de voyager. Diverses activités sont prévues à *Mobicar* pour initier ce deuxième groupe aux joies du caravanning, mais cette 54e édition du salon marquera aussi la participation d'un nouveau type d'exposant : les campings. Le salon met également, cette année, un pays à l'honneur : l'Allemagne. ■

C.F.

(Info: www.mobicar.be)



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

KENZO WORLD



LE NOUVEAU PARFUM