

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

34e année – Mensuel – N° 364 – Décembre - December 2016 – Maandblad – 34ste jaargang





La petite robe noire

H.

GUERLAIN



NOUVEAU

MON ROUGE À LÈVRES & MON 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 ou le passé est un présent pour l'avenir	5
Cadeaux parfumés	6 - 7 - 8
Mode : A chacune son style festif	10
Les cahiers « Beauté »	11
Les prescriptions du bien-être	12
Soins visage et cheveux	13
Suggestions cadeaux	14
Flash News	15 - 25 - 30
Sur les Planches	16
Brafa 2017	17
The Price of Bavary	17
Cannes du rêve à la réalité	18 - 19
Les Plaisirs de la Table	20 - 22 - 31 - 33 - 34
Sports d'hiver en France	24
EEC - NATO Information	26
Entreprises, Affaires et Finances	27
Chronique littéraire	28
Carnaval de Nice	29
Guides gastronomiques	32

Editorial

Le froid s'installe, les vitrines des magasins se parent de dorures et l'ambiance devient féerique – particulièrement dans le centre de Bruxelles où les « Plaisirs d'Hiver » déploient la magie de Noël avec ses mélodies, ses lumières, ses senteurs et ses saveurs.

Les ateliers des chocolatiers sont en pleine effervescence pour être prêts à livrer, en temps voulu, leurs boutiques dans tout le royaume. Les traiteurs et les restaurateurs s'activent à élaborer leurs menus de fêtes de fin d'année. Car, pour la plupart d'entre nous, les prochaines semaines vont être riches en événements conviviaux, couronnés le plus souvent d'un verre d'une divine boisson: le champagne!

Et si certains d'entre vous sont presque prêts à rejoindre les pentes enneigées ou les verts paradis, notre capitale est aussi un lieu où il fait bon terminer et commencer l'année. C'est à Bruxelles que « The Brussels Magazine » a sélectionné, pour ses lecteurs, un large éventail de cadeaux raffinés: parfums somptueux, bijoux élégants, objets proches du style de vie de chacun... D'ici le moment de vous retrouver en 2017, la rédaction devance les douze coups de minuit du réveillon de l'an neuf pour vous adresser ses meilleurs voeux, avec l'espoir d'un avenir plus rayonnant...

Photo de couverture : Féerie lumineuse sur le site de Mini-Europe pour ces fêtes de fin d'année (© Mini-Europe) et Megève en médaille (© Megève Tourisme)

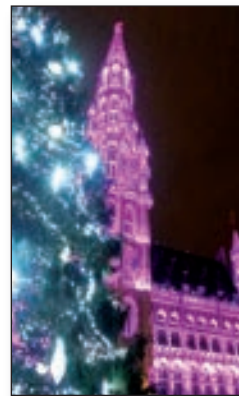
Les Plaisirs d'Hiver

Les Plaisirs d'Hiver - grand marché de Noël à Bruxelles -, permettent une découverte de la capitale sous l'angle de la convivialité et de la féerie. Cette année, ils sont programmés du 25 novembre au 1er janvier. Entre saveurs et senteurs, lumières et mélodies, chalets et divertissements, la 16e édition des Plaisirs d'Hiver déploie ses fastes en plein centre-ville.

Un majestueux épicéa de 22m de haut - offert par la Slovaquie et provenant d'un village au Nord des Basses Carpates, non loin de Bratislava - trône sur la Grand-Place, brillant de mille feux au centre d'un somptueux spectacle «son & lumière». Comme l'année dernière, la patinoire est aménagée sur la Place de la Monnaie : 740 m² de glace, pour le grand plaisir des patineurs, amateurs ou confirmés, et une zone de 60m² uniquement réservée aux enfants. La structure en arche est recouverte par un toit transparent afin de permettre aux patineurs de s'élever sur la glace par tous les temps.

« How I improved my Winter in Brussels » est une nouvelle ap-

proche artistique de ce marché de Noël. Plus de 30 artistes belges prennent leurs quartiers dans les Halles Saint-Géry pour y présenter un aperçu de leur créativité, par le biais de photos, installations, collages, dessins, créations, sculptures et vidéos. De plus, le projet interactif «Impulsion, playground lumineux» propose des bascules géantes, lumineuses et sonores, qui sont installées au pied de la Bourse. Munies de lumières et de haut-parleurs, elles peuvent être activées en les chevauchant à



chaque extrémité. Elles émettent alors des mélodies accompagnées d'une onde lumineuse et vibrante. Les passants produisent ainsi eux-mêmes des compositions éphémères, en constante évolution.

Les 30 et 31 décembre, les Dundu - grandes marionnettes scintillantes au corps flexible et transparent - déambuleront en douceur au son mélodieux de la Kora, une harpe venant d'Afrique de l'Ouest. ■

M.VD.

(Info: www.plaisirsdhiver.be)

Concert de Noël à la Cathédrale

Le traditionnel concert de Noël de la *Cathédrale Saints Michel et Gudule*, à Bruxelles, a lieu le 6 décembre, jour de la Saint Nicolas, et dans l'esprit des cérémonies anglaises des « *Christmas Carols* », c'est-à-dire un mélange de textes, de chants et de musiques de Noël. Le choix des musiques pour chœur, orgue, orgue et chœur, est des plus éclectiques afin de mettre en valeur la richesse du répertoire de fin d'année. Avec tout d'abord le Magnificat d'Arvo Pärt, puis le baroque allemand (Praetorius, Scheidt), le répertoire anglais (Ralph Vaughan Williams, Benjamin Britten, John Tavener, Alan Charlton, Bob Chilcott, Will Todd), belge (Jan Moeyaert,



Xavier Deprez) et bien sûr français (Louis-Claude d'Aquin & Olivier Messiaen). L'occasion d'écouter l'ensemble vocal « *Brussels Chamber* », dirigé par *Helen Cassano* et *Xavier Deprez* (orgue). Le concert est programmé pour 20h, dans la nef principale. ■

E.L.

(Info: www.cathedralisbruxellensis.be)

La neige tombe sur Océade

Du 24 décembre au 8 janvier inclus, le parc aquatique tropical *Océade* se transformera en parc aquatique arctique.



Même si, comme d'habitude, la température ambiante avoisinera les 28°C, des chutes de neige s'abatront sur le site et des flocons magiques tomberont du ciel, plusieurs fois par jour. Traditionnellement associé aux tropiques, *Océade* deviendra alors un véritable paradis hivernal! Pour l'occasion, le parc revêtira une tenue d'hiver et il y aura des chants de Noël pour l'ambiance musicale.

Ambiance féérique aussi à *Mini-Europe* - situé juste à côté d'*Océade* sur le Plateau du Heysel : le site et ses 350 monuments et animations miniatures revêtiront des habits de

lumière scintillants en cette fin d'année. ■

C.F.

(www.oceade.be - www.minieurope.eu)

Nouveau concours musical

Les deux conservatoires musicaux bruxellois - le *Conservatoire Royal de Bruxelles* et le *Koninklijk Conservatorium Brussel*, *School of Arts van de Erasmushogeschool Brussel* - organisent un concours musical réunissant toutes les Ecoles Supérieures de Musique belges et s'adressant aux étudiants, en fin de cursus ou fraîchement diplômés, issus des huit conservatoires belges. Une première dans les annales musicales du pays lancée à l'initiative de la marque japonaise *Honda* via sa

filiale *Honda Benelux*. Il s'agit de la « *Honda Competition for Classical Music* » dont le président du jury est *André De Groote*. Le mécène s'engage à soutenir financièrement le concours pour une durée de trois ans. Seize candidats ont été sélectionnés pour les demi-finales qui ont eu lieu mi-novembre. Les trois candidats retenus par le jury (photo) pour participer à la finale - programmée pour le 19 février 2017 au *Conservatoire Royal de Bruxelles* - sont : Mlle *Kelly Poukens* - chant (LUCA - School of Arts of Leuven) et MM. *Maarten Vandenbenden* - guitare (Koninklijk Conservatorium Brussel) et *Kamil Ben Hsain Lachiri* - chant (IMEP Institut supérieur de musique et de pédagogie de Namur). ■

S.D.



Guide culturel de Bruxelles

Le *Guide culturel de Bruxelles 2017*, trilingue (Fr, Nl, En), est disponible en librairie. Il s'agit d'une initiative de la *Fondation pour les Arts*, réalisée en collaboration avec visit.brussels et le soutien de la Région de Bruxelles Capitale.

Ce guide est une source d'information de référence pour tout ce que Bruxelles compte comme activités culturelles et événementielles. Cette nouvelle édition fait peau neuve, avec une mise en page plus claire. La première partie reprend, mois par mois, les grandes manifestations, festivals et expositions qui animeront Bruxelles de janvier à décembre. La deuxième propose des informations plus spécifiques, regroupées en trois chapitres thématiques : Théâtre-Danse-Opéra, Musique, Musées et Expositions (avec détails des lieux et tous les programmes). En fin d'ouvrage, un

carnet répertorie les meilleures adresses culturelles et récréatives, comme les centres culturels, cinémas, jazz clubs, ainsi que les visites thématiques et tours de ville organisés.

L'an 2017 s'annonce culturellement bouillonnant à Bruxelles avec les événements organisés

sous le label *Mixity.brussels*, mettant en valeur la diversité de la capitale, deuxième ville la plus cosmopolite au monde avec 183 nationalités différentes. Parmi les nombreux événements spéciaux prévus : *Mixity Wall*, *Mixity Sings*, *Mixity Hip Hop*, *Mixity*

Tram... Et plusieurs rendez-vous importants se mettront également au diapason de *Mixity.brussels*, tels que l'ouverture de la *Maison de l'Histoire européenne* et la réouverture du Musée de l'Afrique centrale à Tervuren. ■

L.B.



Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

Du 7 décembre 2016 au 29 janvier 2017

LA REVUE DES GALERIES

Bernard Lefranq - Angélique Leleux - Marc De Roy - Pierre Pigeolet - Perrine Delers
Marie-Sylvie Hubot - Anne Chantraine - Maïté Van Deursen - Frédéric Celini
Kylian Campbell et Fabian Le Castel

Mise en scène : Bernard Lefranq et David Michels
Décors : Francesco Deleo
Costumes : Ludwig Moreau et Fabienne Miessen
Lumières : Laurent Comiant
Chorégraphies : Kylian Campbell
Réalisation musicale : Bernard Wrinca

► www.trg.be
02 512 04 07

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



Cadeaux parfumés



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 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 d'intensité qui émane d'un accord bois de santal-patchouli, rehaussé de muscs blancs.



Cette nouvelle fragrance de **Brecourt** résulte d'associations provocantes de belles matières premières riches et vibrantes. L'Eau de Parfum *Subversif* prend son envolée sur des vapeurs lumineuses de bergamote, cassis et figue qui signent dès le départ une écriture tranchée. L'héliotropine démultiplie la résonance des tonalités sensuelles et puissantes de la richesse d'un accord vétiver, cannelle et cuir. Quant au sillage, il reflète une expression inédite de la beauté au travers d'une alchimie nouvelle construite harmonieusement sur des effluves d'ambre gris, patchouli et tabac. (www.viak.be)

Flacon-barillet sophistiqué pour cette Eau de Toilette masculine d'**Azzaro**, *Wanted*, qui est construite autour de trois ingrédients issus d'un programme de développement durable : la cardamome du Guatemala, le vétiver d'Haïti et la fève tonka du Brésil. Il s'agit d'un boisé-hespéridé-épicé qui s'ouvre sur un accord frais de citron et de gingembre. Ensuite, évolue vers un cœur énergisant composé de cardamome et de bois de cade, conférant de la virilité à l'ensemble. En note de fond, les effluves de vétiver sont adoucis par la fève tonka aux accents amandés.



La **Parfumerie Moderne** revisite les *Années Folles* par le biais de cette Eau de Parfum aux notes de fougère et orientales. Tout d'abord une note de tête d'essences de thym, de lavande et de noix de muscade. L'absolu de lavande, le géranium et le vétiver s'harmonisent dans la note de cœur, alors que le sillage de fond mêle lavande, fève tonka, patchouli et benjoin. (www.viak.be)



Dernier parfum signé **Oscar de la Renta**, *Gentleman* s'inspire du jeu de dominos traditionnel. Une Eau de Toilette masculine qui éclot sur une note fraîche composée de bergamote glacée, de champagne au pamplemousse et de cardamome épicée. Son cœur est un cocktail de romarin frais, thé noir et géranium. Sa finale boisée mêle vétiver, ambre et leatherwood imprégné de labdanum.



Écrin exclusif et poétique que cette minaudière, contemporaine et très féminine, au cœur de laquelle se niche un flacon d'Eau de Parfum florale poudrée **FlowerByKenzo** 50 ml. Portée par un bouquet de roses et de violettes, saupoudrée de vanille et de muscs blancs, cette fragrance est un grand classique. Disponible chez Planet Parfum.



Volupté exubérante pour cette fragrance sensuelle *Extatic Tiger Orchid* de **Balmain** qui met à l'honneur l'orchidée tigrée. Un parfum féminin s'ouvrant sur des notes fraîches et épicées de gingembre, un accord de fleurs solaires et une touche de poivre rose. En son cœur, la suavité de l'orchidée tigrée est exaltée par le jasmin et le ylang-ylang. Son fond boisé mêle patchouli, cashmeran et benjoin.

Entre ombre et lumière, Eau milieu d'un jardin fantasmé, ce trésor olfactif **Lolita Lempicka** *Le Parfum* est enivrant et sensuel. En son cœur, la violette irisée, la profondeur du jasmin et l'intensité du cèdre, subliment le sillage extatique associant vanille, fève tonka et ciste.

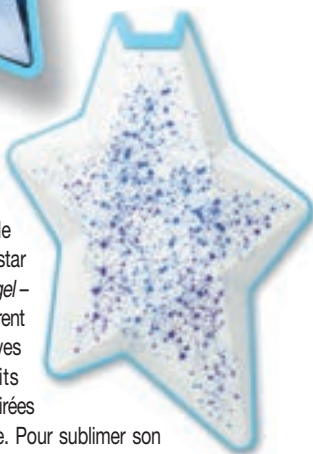


Les accords subtils du nouveau parfum floral féminin de **Bvlgari**, *Rose Goldea*, à la rose et au musc sont révélés dans la richesse de sa composition naturelle : absolue de rose de Damas, absolue de jasmin à grandes fleurs et essence d'encens blanc. Dans un bain de musc blanc sensuel, l'Eau de Parfum *Rose Goldea* enveloppe la précieuse absolue de rose de Damas avec du jasmin d'Égypte. La séduction et le raffinement de l'encens blanc sont enfermés dans le bois de santal. Avec une ouverture brillante, à la fois florale, fruitée et fraîche, il est rejoint par un cœur de fleurs royales puis rehaussé par le musc iridescent au fini poudré et boisé.





Créé à partir d'un accord patchouli-vanille en overdose, le parfum star de **Thierry Mugler** – *Angel* – ne laisse personne indifférent avec ses notes régressives et gourmandes de fruits rouges et de praline, inspirées des saveurs de l'enfance. Pour sublimer son flacon étoile, **Mugler** a imaginé un objet unique : une coque *Arty Angel*, amovible qui se clippe facilement sur la face plate du flacon « étoile nomade » *Angel*. Son design arty-pop bleu et coloré enchante le mythique flacon (25 ml) qui avec ce nouvel accessoire mode fait peau neuve.



Élegants coffrets-cadeaux **Givenchy** renfermant pour elle : l'Eau de Parfum *Dahlia Divin* – un floral boisé – en 50ml et une miniature de 15 ml, ou l'Eau de Toilette *Very Irrésistible* (un floral aromatique) 50 ml accompagnée d'un Voile de Corps 75 ml et d'un Mascara noir *Couture*. Et pour lui, un boisé épicé oriental : l'Eau de Parfum *Gentlemen Only Absolute* en 100 ml et 15 ml.

Inspirée des jardins aristocratiques italiens, la collection « *Le Nobili* » d'**Acqua di Parma** se compose de fragrances féminines, chacune dédiée à une fleur précieuse. La dernière création fait référence à la pivoine. L'Eau de Parfum *Peonia Nobile* 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. Suit un cœur intensément fleuri, où la pivoine se marie au géranium, à la rose turque et au freesia et auquel succède un sillage de fond où les notes ambrées se mêlent à des accents boisés de patchouli et de musc.



Hommage à la métropole américaine avec le nouveau parfum masculin de **Van Cleef & Arpels** : *in New York*, un boisé frais aromatique aux accents intemporels. Des touches hespéridées (essence de citron et mandarine acidulée) se mêlent à des notes marines. Ensuite, surgit un cœur aromatique puissant (essence de lavande et sauge sclérée) qui se développe, en fond, au contact des bois et du musc animal, et rehaussée d'une facette ambrée légèrement amandée grâce à la fève tonka.



Nouvelle création de la Maison de parfums **Juliette has a gun**, *MMMM* est un floral gourmand. Une Eau de Parfum avec un accord de néroli, framboise et géranium en note de tête. Un cœur floral composé de fleurs d'oranger, jasmin, tubéreuse et iris. Et une note finale associant santal, patchouli et salicylate. (www.viak.be)



Riche en contrastes, l'Eau d'**Issey Miyake** *Pure* 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 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 cœur épicé d'oëillet. Ce cœur 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.



Nouveau parfum enveloppant et charnel du créateur **Azzedine Alaïa**, L'Eau de Parfum *Blanche* est une fragrance florale sur fond animal. *Alaïa Eau de Parfum Blanche* s'ouvre sur des notes de tête chaudes et solaires. La fleur d'héliotrope notamment apporte beaucoup de suavité. Puis, la fragrance se poursuit sur un bouquet de fleurs blanches, l'iris et l'amande conférant un aspect crémeux et laiteux. Enfin, le sillage dévoile un fond animal avec des senteurs de musc.



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 cœur 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.

Cadeaux parfumés



L'Homme Idéal Eau de Parfum de **Guerlain** est un oriental boisé dans lequel l'amande – ingrédient signature de la fragrance originale *L'Homme Idéal* – est sublimée par la bergamote et plusieurs épices. Une association complétée par des notes de rose bulgare, d'encens et de teinture vanille. Son sillage final révèle des notes de cuir, de bois de santal et des effluves de fève tonka.



Alter ego féminin de la fragrance pour homme *Boss The Scent*, ce nouveau parfum **Hugo Boss**, 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. La fragrance dégage une note de fond irrésistible de cacao torréfié.

Voyage olfactif dans quatre contrées avec ce coffret d'eaux fraîches aromatiques **Cinq Mondes** (4 x 25 ml): l'*Eau Egyptienne*, une adaptation contemporaine du philtre Kyphi composé de onze huiles essentielles; l'*Eau de Bangalore*, un mélange chaleureux de cardamome et vanille très relaxant; l'*Eau du Brésil*, un accord de pulpe de citron vert et de bois blanc adouci d'eau de coco; l'*Eau du Siam*, un pétillant mélange de bergamote et de bois de gaïac. Des fragrances à vaporiser sur le corps, les cheveux ou l'oreiller au coucher.



Après le succès de l'Eau de Parfum, l'histoire *Ever Bloom* de **Shiseido** s'étoffe avec l'arrivée d'une version Eau de Toilette. Une fragrance florale, fraîche, blanche, lumineuse et ultra-féminine avec en note de tête l'absolue d'oranger, le gardénia et le musc. Ensuite arrivent des notes de cyclamen, pivoine et osmanthus.



Pour sa nouvelle fragrance féminine *Modern Princess*, **Lanvin** explore une voie bucolique de fraîcheur et de légèreté. Une Eau de Parfum à la fois fruitée et florale. Sa note de tête se dévoile sur des accords de pomme juteuse et de groseille qui confèrent au parfum un esprit acidulé et gourmand. Son cœur est tout entier floral avec un bouquet de freesia au parfum sucré et de jasmin doux et poudré. En finale, la fragrance développe un sillage chaud, exotique et sophistiqué de fleur d'orchidée, bois blond et musc.



En exclusivité pour les fêtes, le parfum *Pivoine Suzhou* de **Giorgio Armani** s'habille de nacres soyeuses irrésistibles pour offrir une version lumineuse : *Pivoine Suzhou Soie de Nacre*.

Comme chacune des fragrances de la Collection *Armani/Privé*, *Pivoine Suzhou* est inspirée des jardins légendaires, ici ceux de l'ancienne cité de Suzhou en Chine, et avec pour reine, une fleur gracieuse et noble : la pivoine. La mandarine, le poivre rose et la framboise accentuent les facettes épicées et fruitées de la fleur. Le cœur est somptueusement féminin avec son bouquet opulent de pivoine et de rose de mai. Sa séduction gracieuse se prolonge dans des notes ambrées d'orcanox et de musc relevées d'un soupçon de patchouli. *Pivoine Suzhou Soie de Nacre* est un hymne au cœur délicat de la pivoine, à ses pétales semblables à des perles de soie rose pâle, à son parfum délicat.



Le nouveau parfum d'**Olfactive Studio** est l'Eau de Parfum *Close Up*, dont la composition savoure les contrastes et les changements de polarités. Intense et contrasté, c'est un ambré qui fait de la fraîcheur une complice. Au départ ce sont des notes de café vert, épices et cerise griotte qui se marquent. Le cœur mêle tabac blond, cèdre, patchouli et rose, alors qu'un accord d'ambre, de musc animalisé et de fève tonka caractérise la note de fond. (www.viak.be)



La marque **Amouage** lance un nouveau parfum évoquant une masculinité subtile et énigmatique : *Bracken Man*. Dévoilant une fraîcheur aromatique, cette fragrance commence sur des notes vibrantes de lavandin, de muscade et de clou de girofle. Avec un rayon de lumière caressant les bois, le citron et la bergamote ouvrent ensemble cette fragrance en enveloppant la terre humide de leur éclat. Géranium, cannelle, bois de cèdre et bois de santal s'associent pour séduire le caractère terreux du musc et du patchouli dans la note de fond. (www.viak.be)

G I V E N C H Y



GENTLEMEN
ONLY

★ ABSOLUTE ★

LA NOUVELLE EAU DE PARFUM POUR HOMME



A CHACUNE SON STYLE festif!



Robe courte classique en crêpe noir, avec poches intégrées et égayée d'un petit col Claudine blanc (Natan)

Longue robe portefeuille, en jersey stretch orné de sequins dorés, avec encolure en V et nouée sur le côté (Diane von Furstenberg)



Matière fine et aérienne pour cette jupe plissée dorée, associée à un top noir au décolleté profond et finition dentelle, ainsi qu'une petite veste à col châte (LolaLiza)



Buste près du corps, manches courtes, encolure arrondie et jupe plissée dansante pour cette robe sobre et élégante, en 100% cachemire 2 fils. Et veste coordonnée en maille, avec manches raglan et finitions bord côtelé. Disponibles en noir ou anthracite chiné (Peter Hahn – www.peterhahn.be)



Élégante robe de coupe trapèze à effet plissé, sans manches et avec ourlet sous le genou (La Pomme de Lovely)

Blouse en georgette de soie et lurex portée avec un pantalon en coton velours, et pochette « strass » en fourrure de lapin et cuir de mouton (Longchamp)



Combinaison-pantalon, avec top sans manches et pantalon large, rehaussée à la taille d'une large ceinture de perles ton sur ton (Maliparmi)



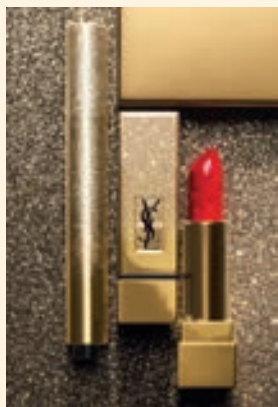
Longues manches pour cette robe mini en dentelle noire et col rond, avec sous-robe unie noire (Le Temps des Cerises)



LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Etoiles et paillettes pour la palette maquillage fête de **Yves Saint Laurent** : *Sparkle Clash*, qui contient une collection de teintes et de textures faciles à porter, allant d'un illuminateur aux nuances rose et or à quatre nouvelles ombres à paupières aux teintes prune, or, bronze et rose métallique. Et pour sublimer la bouche, le *Rouge Pur Couture Collector* : aux rouge, orange, fuchsia et nu s'ajoutent un rouge rosé et un rose sombre, les rock stars de la collection. Avec leur intensité crémeuse, leur couleur puissamment opaque et leur écran en édition limitée, ces teintes éblouissantes sont de véritables pièces de collection. Quant à la *Touche Éclat*, cette baguette magique utilisée pour illuminer, embellir la peau et rehausser le teint, elle s'intègre dans un nouvel écrin scintillant doré et argenté.



La collection maquillage Noël de **Guerlain** - créée en partenariat avec l'égypte Natalia Vodianova - invite à un voyage au cœur de l'Orient. On illumine le teint avec les *Météorites Perles de Légende*, qui ravivent la couleur naturelle des joues et la fraîcheur du teint, ainsi que la poudre bronzante irisée *Terracotta Terra India*, et l'application sur les pommettes, l'arête du nez et le coin extérieur de l'oeil, d'une touche illuminatrice de rose nacré *Precious Light*. Les paupières s'habillent d'un duo de fards *Ecrin Shalimar*, associant bleu saphir et or, auquel s'ajoute un trait d'Or *Eyliner* pour un regard particulièrement luxueux et ensorcelant. Quant aux lèvres, elles se font flamboyantes avec le rouge à lèvres *Rouge G*. Et en finale, un soupçon de poudre iridescente parfumée *Souffle d'Or Shalimar* : un parfum, pour le corps et les cheveux, délivrant une poudre dorée associée à une senteur orientale (bergamote, fleur d'orange et vanille), présenté dans un flacon muni d'une poire vaporisatrice.

Profusion d'or chez **Givenchy** avec la collection maquillage *Audace de l'Or*, dont le produit phare est la *Palette Ors Audacieux* : une harmonie de quatre patines dorées, éblouissantes de nacres lumineuses et concentrées pour un effet miroir qui intensifie la couleur sur les paupières. Ces fards peuvent être travaillés ensemble ou appliqués en solo, et mouillés pour intensifier leur éclat. Pour magnifier le teint, la poudre *Prisme Libre Audacieux* offre une nouvelle harmonie : un jaune lumineux, un rose éclatant, un mauve tendre et un abricot discret; des nuances à moduler à l'envi. Sur les lèvres, une nouvelle version du *Rouge Givenchy* : un rose audacieux, présenté dans son fourreau emblématique, mais au décor rehaussé d'or pour les fêtes. Disponibles chez Ici Paris XL.



Eventail de tons lumineux et féminins, cristallins comme les flocons de neige, miroitants comme les sequins roses d'une robe pour le maquillage *Paris en Rôle* de **Lancôme**. Comme en témoigne cette *Palette des Rêves* composée d'une harmonie de six fards à paupières convenant à tous les regards. Il suffit de jouer avec les nuances de bruns plus ou moins intenses pour structurer le regard et avec les tons beiges et blancs pour l'éclairer. Les ors rosé et cuivré apportent la touche finale de douceur. Ainsi que ce *Cushion Highlighter* : un embellisseur nouvelle génération, à la texture légère et translucide, qui distille un éclat éblouissant sur l'épiderme pour un effet lumineux sans brillance. La peau se pare simplement d'un fini sublimant discrètement irisé.



Palette aux multiples facettes, par la richesse pigmentée des mats et des satinés se frottant aux reflets ors, aux champagnes euphorisants, aux fuchsias électrisants et aux rouges grenat, pour la collection maquillage *Splendor* de **Dior**. La légendaire *Palettes 5 Couleurs* permet de sculpter le regard d'une lumière nacrée et dense subtilement ombrée; elle est proposée dans deux variantes colorées : l'une dans des tons de gris et de noir pour un effet smoky eyes et l'autre dans des coloris plus chauds de marron et de rose. La grande nouveauté de cette saison est *Diorific Matte Fluid* avec sa texture incroyablement fine qui, dans un même mouvement, pigmente lèvres et pommettes d'un voile délicatement poudré aussi mat que radieux (photo). Son applicateur précis permet une définition parfaite de la couleur sur la bouche comme sur les joues pour un résultat discret ou plus sophistiqué. Quatre nuances sont proposées : rose tendre, fuchsia flamboyant, bois de rose infusé de bleu et rouge incandescent.

Look sage ou rock avec le maquillage *Paris Grand Chic* de **Bourjois**, qui revisite la traditionnelle palette d'ombres à paupières de la marque sous un angle festif pour devenir la *Palette Le Smoky*. Cette dernière comprend huit teintes sophistiquées multi-effets, subtilement nacrées ou étincelantes, pouvant être associées entre elles. Les textures intuitives se travaillent facilement pour obtenir progressivement des couleurs plus intenses. Elles se mélangent et se superposent facilement, avec la promesse d'une tenue jusqu'à 12 heures. Huit teintes sont présentées dans un boîtier noir laqué avec miroir panoramique et applicateur double-embout en mousse.



Pour sa nouvelle collection *Night Light*, **Giorgio Armani** s'est inspiré du « light painting », une technique de prise de vue photographique consistant à utiliser un temps d'exposition long dans un environnement sombre et en déplaçant une source de lumière, ou en bougeant l'appareil photo, pour créer un jeu entre nuit et lumière. Au cœur de cette collection de Noël, s'inscrit la *Palette Holiday* dévoilant deux niveaux : l'un dédié au regard et l'autre au teint. Le niveau supérieur présente dix ombres à paupières nacrées et mates évoluant du blanc au noir, en passant par des nuances de beige et de marron. Des couleurs contrastées qui habillent le regard d'ombre et de lumière selon les souhaits pour un effet naturel, sophistiqué ou félin. Le second niveau célèbre le teint nude et délicat avec une poudre compacte et deux fonds de teint. La poudre double-usage, dans une nuance universelle, matifie et parfait le teint. Les deux nuances de fond de teint crème s'utilisent comme anti-cernes ou en retouches à tout moment de la journée. En vente à Bruxelles chez Galeria Inno (rue Neuve, Louise et Woluwe Shopping)



Gommage de Beauté

L'an dernier, la Maison *Guerlain* présentait sa ligne des *Démaquillants de Beauté* : cinq démaquillants-soins capables de faire renaître l'éclat de la peau, et avec une haute sensorialité pour transformer le démaquillage en un moment de plaisir. Aujourd'hui, *Guerlain* propose un complément idéal du rituel de démaquillage avec le *Gommage de Beauté* : un exfoliant resurfaçant, sans



grains, pour révéler l'éclat naturel de la peau. Sans action mécanique, sa formule non abrasive est en affinité parfaite avec tous les types de peau, même les plus sensibles. Enrichie en huile de nigelle - ingrédient aux propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires -, elle neutralise les stress oxydatifs causés par la pollution urbaine. Ce gommage s'utilise une à deux fois par semaine. ■

Concentré anti-chute cheveux

Changement de saison, période de stress ou de fatigue, modification hormonale... Autant de moments importants où il faut, plus que jamais, porter attention à la santé de ses cheveux.

Spécialiste des soins capillaires professionnels, *Phytodess* propose une gamme de plus de quarante produits agissant sur l'équilibre des cheveux et, avec au coeur de leur formule, des argiles, huiles essentielles, extraits végétaux, oligo-éléments, pierres ou métaux précieux.

Lancés en 1996, les produits *Phytodess* symbolisent l'alliance des plantes (Phyto) et de l'expertise d'une grande Maison de coiffure (*Dessange*). Ce nom porte les fondements de sa gamme de soins précieux pour le cuir chevelu et les cheveux.

La marque lance une nouvelle composition anti-chute cheveux : le concentré anti-chute fortifiant cheveux clairsemés *Densiphyt*. Spécialement formulé pour ralentir la chute des cheveux et aider à préserver la masse capillaire, ce concentré - enrichi en extrait de caya blanc (chou africain) et en complexe fortifiant - équilibre le cycle de vie du cheveu. ■



Celestetic dans les centres de beauté

La société *Teonia*, créée en 2013 et active dans le développement et la commercialisation de produits cosméceutiques, a lancé une nouvelle gamme de traitements et soins à destination des professionnels de la beauté : *Celestetic*. Les produits de la gamme *Celestetic* se composent de principes actifs avancés en forte concentration qui leur confèrent des propriétés régénérantes et protectrices. Les soins sont également de parfaits compléments aux traitements professionnels qui amplifieront les résultats sur la peau. Des traitements professionnels tout

aussi innovants qu'efficaces à destination des instituts de beauté ont été développés. Comme le *Peel Mask System* permettant aux esthéticiennes d'effectuer plus de 300 traitements différents de peeling 100% personnalisé en associant diverses fioles sélectionnées en fonction du type de peau et du résultat recherché. Ou encore l'*Electromesotherapy*, un système permettant l'injection, sans aiguilles, de grosses molécules dans la peau tel que l'acide hyaluronique pour un effet lifting et filling immédiat.

(Info : www.celestetic.com) ■

Baume SOS peaux fragilisées

L'hiver, à cause du froid et du vent, les ailes du nez, les pommettes, les coudes et les genoux montrent des signes de détresse, avec des sensations d'irritation, de tiraillements, des desquamations et des démangeaisons. Pour prendre soin de ces



zones fragilisées, *Bio-Beauté* by *Nuxe* a élaboré un Baume SOS *Haute Réparation Peaux Sensibles* : une formule 100% naturelle, ultra-efficace offrant un effet réparateur grâce à l'association de *Cold Cream Naturel* et d'un complexe SOS végétal, formulé à base d'huile active de pépins de cassis pour une action ré-

paratrice et apaisante. La composition du *Cold Cream* a été revisitée pour qu'elle soit exempte d'huiles minérales; elle ne contient que de l'huile végétale active d'amande douce bio, de la cire d'abeille bio et de l'extrait huileux de rose bio. Véritable concentré de réparation, ce

nouveau baume SOS vient au secours des zones fragilisées de la peau du visage et du corps. Sa texture « oléo-cire » en 2 temps protège la peau en surface puis se transforme en huile de soin pour une action au coeur de

l'épiderme. Sa texture «baume-cire» est idéale pour une application précise sur la zone et offre un effet apaisant et protecteur instantané en surface. Ensuite, chauffée sous la pression des doigts, elle fond sur la peau et se transforme en huile de soin qui s'étale facilement et permet une application plus large. Vendu en pharmacie. ■

Nouveau soin douche

La gamme de soins dermatologiques *Louis Widmer* s'enrichit d'un nouveau produit pour le corps : la *Crème Douche*, un soin pour tout type de peau qui enveloppe la peau de douceur et de fraîcheur.

Ce soin douche nettoie en profondeur mais tout en douceur, soigne, hydrate et nourrit la peau. Il rend la peau souple et confère une sensation soyeuse. Sa composition intègre de l'huile d'amande, de l'huile de tournesol, du beurre de karité, de la bêtaïne, du d-panthénol et de la vitamine E.

Disponible en pharmacie. ■



Onguents aux plantes chinoises

Wu Zetian fut la seule impératrice régnante de l'histoire de la Chine. Elle fonda sa propre dynastie (Zhou) et régna sous le nom d'Empereur Shengshen, de 690 à 705. Pour sa beauté, elle s'enduisait le visage et le corps d'onguents composés de

plantes, issues de la pharmacopée traditionnelle chinoise. Inspirés par Wu Zetian et ses rituels de beauté, les laboratoires *Cinq Mondes* ont mis au point une cosmétologie de pointe pour offrir une réponse efficace à la prévention des premières rides et adaptée à chaque type de peau. Ils proposent trois onguents de jeunesse formulés avec une base commune pour lutter contre le stress oxydatif et la déshydratation, et sept plantes chinoises aux propriétés anti-oxydantes, à forte teneur en flavonoïdes (fleur de lotus, huile de sésame, jasmin, ginseng, bergamote, angélique, sophora japonica). Une composition enrichie d'ingrédients adaptés au type de peau comme des céramides issus de la fève tonka pour les peaux sèches, un extrait de sauge et de la poudre de riz pour les peaux mixtes.

(www.cinqmondes.com) ■



L. BERTHU

Soins visage et cheveux



Masque à la rose...

Avec *Absolue L'Extrait Elixir de Régénération Ultime*, Lancôme initiait, en 2012, une lignée de soins novateurs. Inspirée de la nature et proposant des textures ultra-luxe et voluptueuses, la gamme *Absolue L'Extrait* s'est étendue avec un soin pour les yeux, une lotion et un élixir. Aujourd'hui, elle se complète du soin *Absolue L'Extrait Sérum-en-Masque Ultime à la Rose*, un nouveau masque soin qui se prépare quelques instants avant chaque utilisation et est doublé d'une gestuelle d'application extraordinaire. Lors de la préparation d'*Absolue L'Extrait Sérum-en-Masque Ultime à la Rose*, les perles de rose rencontrent la base de sérum: leur membrane se désagrège grâce à l'action de cette base de sérum et les perles libèrent alors des extraits d'huile de rose, précieux et fragiles, afin de créer la magie de la composition finale du masque et de révéler leur cœur floral riche et bienfaisant sur le visage. Une formule qui contribue à raviver l'apparence des signes de jeunesse et restaurer l'éclat de la peau.

Nouveau soin icône pour la jeunesse de la peau...

La gamme de soins complets d'exception *Orchidée Impériale* de Guerlain se complète, aujourd'hui, d'une nouvelle création: *Orchidée Impériale Black*. Un soin visage qui, grâce à une technologie révolutionnaire autour de l'immunité cellulaire, cible l'étape ultime de la longévité des cellules pour renforcer au maximum les capacités d'auto-défense de la peau. Au cœur de cette technologie, toute la puissance de la *Black Orchid* (orchidée sauvage de couleur ébène fleurissant dans les Andes péruviennes) qui permet d'agir sur la quasi-totalité des cellules participant au système de défense de la peau. De texture légère et douce, constituée d'une combinaison d'éléments hautement hydratants pour contribuer à maintenir la souplesse et le confort de la peau, la crème *Orchidée Impériale Black* est riche en beurre de cupuaçu et cire de jojoba, travaillés avec d'autres ingrédients autour de différents points de fusion; elle offre un toucher baume moelleux qui déclenche, à l'application, une cascade de sensations fondantes sans effet gras. Elle est associée à un applicateur au design organique, épousant au plus près les courbes du visage et opérant un massage jusqu'au cœur de la peau. Au fil des applications d'*Orchidée Impériale Black*, la peau devient plus résistante et, protégée en continu, elle se régénère pour lutter contre l'ensemble des signes cutanés de l'âge. Les rides s'estompent, le grain de peau s'affine, le contour du visage est redéfini, la peau est plus ferme, élastique et rayonnante.



Soin anti-âge pour le visage...

A chaque problème de peau lié à l'âge, existe une solution et des résultats visibles; c'est le défi que s'est lancé la marque **Resultime**, avec sa ligne de soins cosmétiques anti-âge pour le visage fondée sur l'expertise de l'utilisation du collagène et concrétisée par la mise au point d'une technologie anti-âge protégée par un brevet: le micro-collagène vectorisé. Ce fragment exclusif ultra-actif de collagène, offrant une régénération spectaculaire des molécules de la peau, se retrouve au cœur de la formule des soins *Resultime*. Une gamme construite autour d'un soin star - à utiliser en sérum ou en masque - qui est le *Gel Collagène Régénérant*, associant l'actif clé breveté à 15 molécules naturellement présentes dans la peau. Sa texture fraîche et ultra pénétrante hydrate, raffermie et restructure la peau qui apparaît repulpée. Les produits **Resultime** sont disponibles en exclusivité dans les parapharmacies iU.



Un cuir chevelu et des cheveux sains...

Aujourd'hui, la majorité de la population mondiale est exposée à un niveau de pollution supérieur aux recommandations de l'OMS non sans conséquences néfastes, même pour la chevelure. Les cheveux et le cuir chevelu sont exposés aux agressions environnementales qui mettent en danger leur santé naturelle et leur intégrité. La pollution de l'air, associée à la poussière, la saleté de la ville et les impuretés de l'eau asphyxient le cuir chevelu et fragilisent les cheveux. Les polluants accélèrent les dysfonctionnements du cuir chevelu.

Expert en soins capillaires, **Kérastase** a revisité les produits de sa gamme *Spécifique* en associant le meilleur soin nettoyant anti-pollution à une science capillaire inédite à base de molécules correctrices « scalpceuticals » et d'un complexe protecteur... Un protocole de trois étapes (soin purifiant anti-pollution, massage avec masque hydra-apaisant, cures intensives pour éviter la récurrence des dysfonctionnements) à effectuer en salon. Mais **Kérastase** propose aussi de nouveaux soins à faire à domicile (photo) qui complètent le traitement en salon, comme le *Bain Prévention*, un shampoing normalisant; le *Bain Anti-Pelliculaire*, un shampoing cure anti-pelliculaire; le *Bain Dermo-Calm* pour éliminer les impuretés et apaiser le cuir chevelu, disponible en versions « riche » pour les cheveux secs et « vital » pour les cheveux mixtes; le *Bain Divalent* dédié aux cheveux gras.

Soin visage à double détente...

Le *Double Tenseur immédiat & long-terme* est un soin perfecteur de peau à double performance développé par **Sisley**. Il offre l'équilibre parfait entre une sensation lifting immédiate et une texture agréable et sensorielle. Il est frais et naturellement parfumé avec des huiles essentielles de géranium, coriandre, lavande et litsea cubeba. Grâce à son action instantanée en surface, les traits du visage sont retendus, la peau est visiblement lissée et intensément hydratée. Le visage paraît immédiatement plus frais et plus reposé. Et grâce à son action à long-terme en profondeur, le capital fermeté de la peau est renforcé. *Double Tenseur* confère ressort et tonicité à la peau, et la revitalise. Sa composition renferme sept extraits de végétaux comme, entre autres, l'extrait de graines d'avoine, de coton, de vigne rouge et de cresson. *Double tenseur* est un soin multi-usages: le matin, pour effacer les traces d'une nuit trop courte et comme base de maquillage; la journée, en retouches sur le maquillage; le soir, pour une mise en beauté rapide avant une soirée.



Mise en beauté du regard...

La zone du regard, clé de l'expressivité du visage, reflet du caractère et des émotions, est, par sa fragilité constitutive, la première victime des effets du temps et de la fatigue. Des rides au relâchement des paupières, des cernes aux poches, du manque d'éclat à la raréfaction des cils, les signes de vieillissement de cette zone à risque sont multiples. Pour rajeunir le regard, il faudrait donc pouvoir traiter l'ensemble de ces paramètres. **Filorga** propose avec *Eyes-Absolute* un soin regard intégrant le meilleur des actifs utilisés en médecine esthétique et les bienfaits de la cryothérapie pour une efficacité maximale. Composé de plusieurs métaux à effet froid, l'applicateur d'*Eyes-Absolute*, par un effet de choc thermique, décongestionne, stimule la micro-circulation, participe à retendre les tissus et à décongestionner les traits en temps réel. Dès la première application de *Eyes-Absolute*, le contour des yeux est décongestionné, éclairé, lifté et défatigué. Et au fil des jours, les rides sont réduites, les paupières se retendent, les cernes s'éclaircissent et se décroissent, les poches dégonflent, la frange des cils se redensifie et le regard se révèle rajeuni sur tous les angles.



Suggestions cadeaux

Pochette de soirée « *Serpenti* » de **Bulgari**, doublée de cuir nappa et dotée d'une anse rétractable réalisée selon la technique d'orfèvrerie, avec un fermoir à tête de serpent orné d'émaux noirs.



Bague « *Miss* » en émail décorée à la poudre d'or, issue de la collection *Golden Kalinka* de **Freywille**.



Montre « *Crystal Gleam* » de **Versace** avec mouvement quartz, dotée d'un boîtier plaqué or et d'une lunette décorée d'une vague grecque, d'un cadran blanc guilloché, et montée sur bracelet cuir façon croco avec boucle déployante et attaches ornées de deux cristaux Swarovski.



Diamants et pierres précieuses pour ces boutons de manchette de la collection *Noark*, signée **Denis Van Esser**. Aussi disponibles en boucles d'oreilles pour les dames.



Doté d'un châssis en aluminium d'une épaisseur de 18 mm, avec une autonomie de batterie de 10h, des processeurs Intel Core de 6e génération, une mémoire DDR4, des disques SSD, un écran Full HD IPS s'inclinant à 180° et un clavier rétroéclairé LED doté d'un large pavé tactile, cet ordinateur portable « *TravelMate X349* » d'**Acer** permet de travailler et de voyager en toute confiance.



Nouvelle collection de bagues proposée par les **Joilliers Tolle** pour ces fêtes de fin d'année : design sobre et élégant, alliance de l'or rose et des diamants.

Porte-document bicolore de **Longchamp**, en cuir de vachette au grain foulonné et existant en divers coloris.



Inspirée de la collection joaillerie « *Diamantissima* » de **Gucci**, la ligne de montres de même nom s'enrichit de nouvelles variantes où l'audacieux motif diamant adopte une esthétique vintage plus marquée, comme en témoigne ce modèle doté d'un boîtier en acier, d'un cadran en nacre orné d'index diamants et monté sur un bracelet acier maille milanaise.



Profusion de couleurs et de motifs mi-pep's mi-ethniques pour cette écharpe classique en laine d'**Olivier Strelli**, qui séduira tant les femmes que les hommes.



Composition florale pour cette bague, pour femme, signée **Christa Reniers**. Disponible en or noir, or jaune et argent.



Création signée **Thomas Sabo** que ce Charm argenté, avec bracelet de boules cerclées auquel sont joints une étoile et un sapin.

Idéal pour homme/femme d'affaires, cette valise **Samsonite** est solide et ultra-pratique. Ce bagage « *Lite-Eiz Rolling* », fabriqué avec la technologie révolutionnaire Curv, est léger, résiste bien aux chocs et est doté d'un compartiment rembourré facilement accessible, qui permet d'accéder directement à son ordinateur PC ou tablette sans devoir ouvrir l'entièreté de la valise.



Art Toison d'Or

Depuis sa complète rénovation en 2010, la *Galerie de la Toison d'Or*, à Bruxelles, s'est enrichie de grandes enseignes confortant la mixité commerce-culture, qui en fait son identité. Elle est aussi dotée d'un nouvel espace, d'environ 500m², dédié à l'art. Ainsi est né le concept «*Art Toison d'Or*» qui accueille des expositions de peintres, sculpteurs, photographes et designers.

Jusqu'au 8 janvier prochain, c'est à la *Galerie ArTiane* de Honfleur que les lieux ont été confiés pour la 5e exposition. Elle y présente des oeuvres de *Bernard Saint Maxent*, *Nadine Defer*, *Laure Krug*, *Berto*, *Jean Georges Inca*, *Laurent Minquet*, *Eric Neveu* et du sculpteur *Richard Orlinski*, dont l'une des sculptures monumentales trône devant l'entrée de la galerie. *Richard Orlinski* figure



Panthère argentée - Orlinski

parmi les artistes contemporains français les plus vendus dans le monde. A travers des matériaux puissants et contemporains, ses sculptures en résine, inox, aluminium, crystal clear, ou bronze déclinent la quête d'idéal et de séduction de l'artiste. *Orlinski* s'interroge sur nos peurs archaïques et notre animalité. ■

S.B.

(*Art Toison d'Or* : 20 avenue de la Toison d'or - 1050 Bruxelles)

L'Art Contemporain Américain

Licenciée en histoire de l'art et archéologie de l'ULB et spécialiste belge de l'Art Américain Contemporain, *Claudine Humblet* a publié, aux Éditions *Skira* (Milan-Italie), son cinquième ouvrage sur le sujet, sous le titre «*Post-Minimalisme et Anti-Form : dépassement de l'esthétique minimale*». Ce nouveau livre est le résultat de plusieurs années de réflexions et de voyages, notamment à New

York où des artistes lui ont confié une abondante documentation iconographique. Il se nourrit des connaissances et rencontres de l'auteur avec ces artistes, qui en ont donné le fil conducteur. Il s'édifie au départ de «*l'Art Minimal*» Américain des années 60-70 et regroupe un certain nombre d'artistes, désignés ici comme «*post-minimalistes*». Ce sont des artistes dont l'oeuvre est peu connue en Europe, comme *Eva Hesse*, *Keith Sonnier*, *Gary Kuehn*, *Lynda Benglis*, *Rill Bollinger*, *Alan Saret* et *Richard Serra*. Si le *Post-Minimalisme* est un courant artistique né en réaction à l'*Art Minimal*, l'*Anti-Form* désigne la venue d'un nouveau courant sculptural, qui se tourne vers une sorte de culture des matériaux nouveaux, utilisant des matériaux souples ou fragiles comme moyen d'expression. Vendu en librairie. ■

E.L.



Thème glacial au MBMA

Réaffecté en musée depuis huit ans, l'ancien moulin à vent d'Evere est devenu le *Musée Bruxellois du Moulin et de l'Alimentation* (MBMA) et accueille, chaque année, une nouvelle exposition temporaire. La dernière en date est «*Ice Cream. Histoire fondante de la glace*» et offre un panorama aussi large que possible de l'histoire complexe de la glace, des prémices au produit d'aujourd'hui, en passant par les procédés de fabrication et les différentes manières de servir cette préparation bien froide!

Parallèlement à la découverte de l'exposition, un programme riche et varié, offrant un regard concret sur la thématique, est proposé aux visiteurs par le biais de conférences, ateliers culinaires, visites guidées. Cette exposition est visible jusqu'au 31 août prochain. ■

L.B.

(MBMA : 21 rue du moulin à vent - 1140 Bruxelles - www.moulindevere.be)

La Framboise Frivole

Après leur grand succès à Avignon, l'été dernier, le duo drôle et talentueux de «*La Framboise Frivole*» revient en Belgique et se produit dans la grande salle du *Théâtre de la Place des Martyrs*, à Bruxelles, du 14 décembre au 7 janvier. Il y présente sa dernière création : *Le Centenaire de la Framboise Frivole*. C'est de leur vivant que les deux artistes ont souhaité fêter cet événement!

Depuis cent ans (40 ans pour l'un et 60 ans pour l'autre) sous le nom de «*La Framboise Frivole*», *Peter Hens* (voix et violoncelle) et *Bart Van Caenegem* (piano) mettent en musique les liens imaginaires inexistantes entre les mots et les musiques classiques ou chansons contemporaines, tout en se livrant à des acrobaties verbales et gestuelles inouïes. Comme le lien entre le chat de la mère Michel et l'œuvre de Salieri, entre le loup de Pierre et les menuets de Beethoven, entre les Jarre de Maurice et les mers de Trenet et Debussy... Cette fois, c'est Léonard de Vinci le chef d'orchestre. Dans son sixième spectacle, *La Framboise Frivole* fait découvrir musicalement l'influence des inventions de Léo-

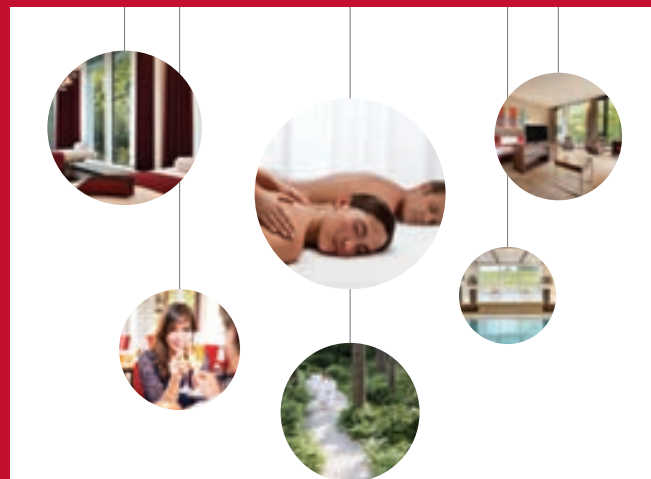


nard de Vinci sur les œuvres maîtresses des plus grands compositeurs. Tour à tour artiste, architecte et inventeur, il fallait bien un personnage aussi génial que de Vinci pour éclairer la boule à facettes des deux virtuoses. A l'instar d'Albert Einstein pressentant l'existence des ondes gravitationnelles, par ailleurs avérée un siècle plus tard, *La Framboise Frivole* explore et met en lumière les trous noirs de la musique tout en transcendant les barrières du temps et des genres. A voir, dans cent ans, si la véracité de leurs révélations visionnaires sera prouvée! ■

L.B.

(*Théâtre de la Place des Martyrs* : ☎ 02 223 32 08 - www.theatre-martyrs.be)

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
LA HULPE BRUSSELS



OFFREZ D'INTENSES MOMENTS DE BIEN-ÊTRE

Avec les Invitations Cadeaux* du Dolce La Hulpe Brussels, offrez un Rituel de Soins inspiré des cultures ancestrales au Spa Cinq Mondes, un délicieux dîner à la Brasserie 135, cotée 14/20 au Gault&Millau, ou un séjour revitalisant dans un hôtel 4* au cœur la forêt de Soignes.

*Disponibles à la vente en ligne et valables un an.

CHAUSSÉE DE BRUXELLES 135 - 1310 LA HULPE - DOLCELAHULPE.COM/FR - (T) +32 2 290 98 00

Théâtre Royal des Galeries

Selon une tradition bien ancrée et fort appréciée par le public, c'est « *La Revue* » qui clôture le dernier mois de l'année et inaugure la suivante au Théâtre des Galeries. Un spectacle multiformes, associant musique, danse, caricature et humour, dont l'objectif premier est de divertir et d'amuser les spectateurs sur base de faits d'actualités belges, internationales, sportives et musicales. Un kaléidoscope de petits et grands événements, ayant eu lieu en Belgique ou à l'étranger, qui ont marqué l'année écoulée et où la politique - surtout les dérapages politiques - est largement mise à l'honneur. Le tout joué sous forme de sketches, de parodies, d'imitations, de chansons et de chorégraphies. Un spectacle humoristique, tenant en haleine les spectateurs deux heures durant, également rempli d'émotions, de fous rires, d'ironie et de dérision, proposé sur fond de décors magiques, avec support vidéo, et des costumes étincelants, judicieusement adaptés à chaque scène présentée.



© Fabrice Gardin - La Revue 2016

« *La Revue* » est mise en scène par Bernard Lefrancq et David Michels. Les textes sont de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Fabian Le Castel, Bernard Cogniaux, Ludwig Moreau, David Michels et Jérôme de Warzée. Le décor est réalisé par Francesco Deleo et les lumières sont gérées par Laurent Comiant. Kylian Campbell signe les chorégraphies et la réalisation musicale est confiée à Bernard Wrinçq. Les costumes sont l'oeuvre de Ludwig Moreau et Fabienne Mieszen. Quant à la troupe qui mène cette Revue, elle est composée de Bernard Lefrancq, Marc De Roy, Angélique Leleux, Pierre Pigeolet, Perrine Delers, Marie-Sylvie Hubot, Anne Chantraine, Maïte Van Deursen, Frédéric Celini, Kylian Campbell et l'humoriste et imitateur Fabian Le Castel.

A découvrir du 7 décembre au 29 janvier.
(Info : ☎ 02 512 04 07)

Théâtre Royal du Parc

C'est la création mondiale « *Chaplin* », issue d'une écriture collective (Thierry Janssen, Jasmina Douieb, Othmane Moumen), qui est actuellement présentée dans une mise en scène de Jasmina Douieb. L'occasion de (re)découvrir l'homme qui révolutionna le cinéma, son personnage et son univers intemporel. Sans exploiter aucune oeuvre en particulier, sans vouloir imiter Charlot, mais en lui rendant hommage par une création originale, avec peu de paroles mais de l'émotion, du rire, de la poésie et un clin d'oeil à quelques uns de ses films (*The Kid*, *Les Temps Modernes*, *Le Dictateur*). Nous avons



Othmane Moumen

tous le souvenir d'au moins un film de Charlie Chaplin qui nous ramène à l'enfance. C'est ce rapport entre notre enfance et Chaplin qui est exploré, car Chaplin est un gosse. Un gosse pauvre, qui a fait fortune en jouant et jouant sa pauvreté, en dénonçant jusqu'à sa mort les injustices sociales de son temps. Chaplin racontait des histoires simples

avec une efficacité géniale, allant à l'essentiel des émotions, passant du rire aux larmes d'un seul regard. Bien souvent, un geste suffisait et pourtant, derrière cette apparente facilité, il y avait une précision d'orfèvre et un travail acharné.

Un univers poétique et très visuel pour ce spectacle dans lequel Othmane Moumen interprète, avec maestria, le personnage de Charlie Chaplin. On retrouve à ses côtés les comédiens Philippe Tasquin - également excellent musicien -, Michel Carcan, Bruce Ellison, Jo Deseure, Violette Pallaro, Caroline Tellier, Manon Drugmant et Michel Charpentier. Le rôle de l'enfant est joué, en alternance, par Victor Barco, Maxime Clausse, Stanley Dupic-Janssens ou Ethan Verheyden.

Ce spectacle est à l'affiche jusqu'au 17 décembre (avec prolongation possible) et aussi le 31 décembre.
(Info : ☎ 02 505 30 30)

Les Riches Claires



Dans la petite salle, du 8 au 31 décembre, c'est le spectacle théâtral « *Non-Dits* », de et avec Marcha van Boven et Dominique Pattuelli, qui est présenté dans une mise en scène d'Alexandre Aflalo.

Quand on ne veut pas faire de mal, quand on s'applique à éviter le conflit, on devient souvent maître d'une communication toute particulière mêlant non-dits, mensonges, jargons professionnels et langue de bois. L'important c'est de ne pas avoir peur des mots. Pour leur nouvelle création, Marcha van Boven et Dominique Pattuelli explorent le langage sous toutes ses facettes. À travers l'histoire de deux soeurs qui se retrouvent pour fêter Noël, les comédiennes explorent l'art de dissimuler les vérités et questionnent avec humour notre rapport à l'autre. A quoi bon dire des vérités si c'est pour faire souffrir?

(Info : ☎ 02 548 25 80)

Centre Culturel d'Auderghem

Présentation, du 13 au 18 décembre, de la pièce « *Les Voeux du Coeur* » de Bill C. Davis, mise en scène par Anne Bourgeois et interprétée par Davy Sardou, Julien Alluguet, Bruno Madinier et Julie Debazac. Il s'agit d'une pièce qui fait réfléchir sur la foi, les voeux prononcés et la spiritualité.

Brian et Tom sont homosexuels. Ils sont très bons catholiques et proches de leur curé, le père Raymond. Ils souhaitent que leur couple soit reconnu et validé par leur religion. Aussi, ils vont trouver le prêtre pour qu'il bénisse leur amour. Ils se heurtent aux réticences d'un homme d'église qui, bien que prêtre progressiste et moderne, respecte scrupuleusement la loi du Vatican. Ce prêtre va lui-même être éveillé à une autre foi... Une jeune et jolie

femme, Irène, la sœur de Brian, est enceinte et veut confier l'enfant à naître à son frère et à son ami. Face à cette situation, le père Raymond



© Les Voeux du Coeur - Théâtre La Bruyère (Paris)

se trouve à son tour confronté à un choix qui bouleverse ses convictions. Et voici qu'il s'enflamme et se laisse séduire.

(Info : ☎ 02 660 03 03)

Mimy VD.

Brafa 2017

Pour sa prochaine édition, qui aura lieu du 21 au 29 janvier à *Tour & Taxis* à Bruxelles, la *Brafa* réunira 132 galeries et marchands d'art, originaires de 16 pays, parmi lesquels 12 nouveaux noms : *Anne Autegarden* (Bruxelles - arts décoratifs et design du 20e s.), *Bernier/Eliades Gallery* (Athènes, Bruxelles - art contemporain), *Brenske Gallery* (Munich - icônes), *Patrick De Brock* (Knokke - art contemporain), *Bernard de Grunne* (Bruxelles - art tribal), *Jacques de la Béraudière* (Genève, Bruxelles - tableaux des 19e et 20e s.), *La Mésangère*, *Albert Vandervelden* (Liège - mobilier européen et argenterie belge des 17e et 18e s., tableaux et sculptures du 15e au 18e s.), *Hergé Pictura & Scriptura* (Luxembourg - planches originales de Hergé), *Rodolphe Janssen* (Bruxelles - art contemporain), *Galerie Seghers* (Ostende - tableaux, sculptures et oeuvres sur papier de la fin du 19e au 20e s.), *Pierre Segoura* (Paris - tableaux, des-



Vase ovoïde en céramique, décoré de deux visages et Ø 29 cm - Claude Levy - circa 1920 - Galerie Mathivet

sins, objets d'art, meubles anciens, photographies) et *Omer Tiroche* (Londres - art contemporain).

Archéologie, bijoux, peintures, sculptures, mobilier, design, bijoux, céramiques, porcelaines, pendules, objets d'art, verrieres, cadres anciens, planches originales de bande dessinée et autres créations contemporaines retraceront plus de quatre millénaires d'histoire de l'art, répartis sur tous les continents.

L'accueil d'un invité d'honneur à la *Brafa* sera respecté, mais revêtera, en 2017, une forme nouvelle : celle d'un hommage à l'artiste argentin *Julio Le Parc*, né en 1928. Autre invité de marque : la *Fondation Roi Baudouin*, qui assumera la programmation du cycle de conférences quotidiennes « *Brafa Art Talks* », dans le cadre du 30e anniversaire de son Fonds du Patrimoine. ■

(Info: www.brafa.be)

C.F.



«The Price of Bravery»

Au centre du célèbre champ de bataille de Waterloo où se déroula l'un des épisodes majeurs de l'Histoire européenne, la *Ferme de Mont-Saint-Jean* a ouvert récemment un musée dédié à l'histoire médicale. L'exposition permanente est intitulée «*The Price of Bravery*» (Le Revers de la Médaille).

La ferme joua un rôle central dans la bataille de 1815, le duc de Wellington y ayant installé son hôpital de campagne. C'est ce glorieux passé, sous l'égide du *Royal Army Medical Corps*, qui lui vaut d'ailleurs son appellation d'«*Hôpital des Anglais*». Nombreuses furent les victimes entre le 15 et le 18 juin 1815, à la suite d'une bataille d'une rare violence. Sur les 300.000 hommes impliqués dans la bataille, plus d'un tiers d'entre eux eurent besoin de soins médicaux et nombreux furent les per-

sonnes qui les prirent en charge. A la ferme, chaque grange et chaque pièce furent réquisitionnées pour servir de salle d'opération, de salle de tri ou encore de soins. Quant à la cour, elle débordait de blessés et de mourants, et sans anesthésie ni antiseptique pour les soulager, elle offrait un spectacle terrifiant. On estime à 6.000 ou 7.000 le nombre de blessés qui furent soignés à la *Ferme de Mont-Saint-Jean*. La collection permanente - assemblée avec passion par le Docteur *Michael Crumplin* depuis une quarantaine d'années - réunit des outils chirurgicaux, des illustrations, des maquettes, des reliques, des peintures et des vidéos sur l'évolution de la bataille et ses séquelles médicales. ■

S.B.

(*Ferme de Mont-Saint-Jean*: 591 chaussée de Charleroi - 1410 Waterloo ☎ 02 385 01 03)

Restaurant

Les Frères Romano



UNE BELLE VILLA À UCCLE AU CADRE CONTEMPORAIN, INTIME ET CONFORTABLE

GIBIER EN SAISON : FAISAN, LIÈVRE, CHEVREUIL

LUNCH 25 € - 3 SERVICES AU CHOIX. CHANGE CHAQUE SEMAINE

MENU DU SOIR 40 € - 3 SERVICES. CHANGE TOUTS LES MOIS

OUVERT PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

RÉVEILLON DE NOËL (24 DÉCEMBRE) – MENU 4 SERVICES À 75 €

JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE) – MENU 3 SERVICES À 65 €

RÉVEILLON DE ST SYLVESTRE (31 DÉCEMBRE) – MENU 4 SERVICES À 85 €

JOUR DE L'AN (1ER JANVIER) – MENU 3 SERVICES À 65 €

182 AVENUE DE FRÉ – 1180 BRUXELLES

☎ 02 374 70 98 – WWW.LESFRERESROMANO.COM – PASCALROMANO57@HOTMAIL.COM

PARKING PRIVÉ

FERMÉ LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI

C'est en 1834, alors que Cannes n'était qu'un petit village de pêcheurs, que son destin allait totalement changer grâce à un Anglais, *Lord Brougham*. Il choisit d'oublier les brouillards de Londres pour s'établir à Cannes où il fit construire une somptueuse villa. Jouant avec talent le rôle d'un ambassadeur, *Lord Brougham* y convia ses pairs. Cannes devint ainsi rapidement le lieu de séjour hivernal favori de l'élite de la société anglaise et de la royauté. L'essor de Cannes allait connaître une progression vertigineuse avec l'arrivée du chemin de fer. La gare fut inaugurée en 1864 et, quatre ans plus tard, la promenade de la *Croisette* fut aménagée et devint le lieu de rendez-vous du monde élégant. Séjourner à Cannes l'impératrice de Russie, le prince de Prusse, le roi et la reine du Danemark... Cannes fut dotée de somptueux palais et de grands hôtels de luxe qui allaient séduire aussi la clientèle orientale des Maharadjahs, Sultans et Emirs. Le yachting y acquit définitivement ses lettres de noblesse à l'initiative du Prince de Galles — futur Edouard VII — par les prestigieuses *Régates Royales*. Et, la pratique du golf s'y développa dès 1890. C'est en 1905 que fut inauguré le *Casino Municipal*. En 1939, sous la présidence de *Louis Lumière*, devait se dérouler le *1er Festival International du Film de Cannes*. Il aura finalement lieu en septembre 1946, et sera la première grande manifestation culturelle internationale de l'après-guerre. Il est devenu aujourd'hui le rendez-vous incontournable des professionnels du cinéma et la manifestation annuelle la plus médiatisée au monde.

En ce troisième millénaire, Cannes est à l'écoute du temps qui passe, des modes et des envies. On imagine, sans peine, les délices d'un séjour entre ciel et mer. Douceur climatique, littoral enchanteur, *Croisette* mythique, Cannes est une ville-aimant qui affiche un dynamisme teinté de douceur de vivre. Et ce, dans tous les domaines touristiques et culturels, mais aussi professionnels offrant ainsi tous ses atouts à un présent conjugué au pluriel.

Deuxième ville de congrès en France après Paris, la ville de Cannes a bâti, en 1979, un nouveau *Palais des Festivals et des Congrès* à l'emplacement de l'ancien *Casino Municipal*. Il est le premier centre de congrès européen triplement certifié Qualité, Santé & Sécurité et Environnement. Extrêmement modulable, ce Palais dispose de 44.000 m² de surface d'expositions, de 15 auditoriums et accueille, chaque année, plus de 50 manifestations professionnelles internationales (*MIPIM, MIP TV, Tax Free, MIPCOM*) le premier marché des programmes de télévision au monde, et, le plus connu : le Festival de Cannes). En constante évolution, le Palais mettra, à l'horizon 2019, à disposition des congressistes et des festivaliers, 1.000 m² supplémentaires sur la terrasse des *Ambassadeurs* pour projections, stands d'expositions, galas et concerts.

Découvrir Cannes

Le Suquet : la colline du Suquet, avec ses remparts, le *Musée de la Castre*, la *Tour Carrée* et l'église, est le berceau de Cannes d'où on peut admirer la vue sur la ville, le port et la *Croisette*. Le *Marché Forville* : tomates, huiles d'olive, pêche locale... Il est une découverte du pays de Provence. La *rue Meynadier* : rue piétonne, elle est animée par les métiers de bouche, les spécialités provençales et les vitrines colorées de nombreux magasins, dont la boutique *Gossip*, au numéro 34, qui prône la féminité d'inspiration méditerranéenne avec des robes multi-marques. La *rue d'Antibes* est la rue du

shopping par excellence; les enseignes de toutes les grandes marques internationales y sont implantées. La *Croisette*, que le cinéma a sacré boulevard des stars, est une avenue connue pour ses grands palaces luxueux, ses célèbres maisons de haute couture, ses boutiques de prêt-à-porter de luxe, ses joailliers prestigieux et ses maroquineries d'exception. Le *quartier Carnot* : un parcours pour découvrir les richesses architecturales d'une villégiature à la Belle Époque et aux Années Folles. La pointe de la *Croisette* : le *Palm Beach* avec son casino fut, et l'est encore, le lieu de grandes soirées mondaines. Le *port Canto*, où de belles unités navales sont ancrées, fut le premier port de plaisance privé français et reste l'un des premiers en Europe. Mais l'on peut également faire du shopping dans la *rue des Etats-Unis*, la *rue du Commandant André*, ou la *rue Hoche*.

Des musées et des monuments — tels l'espace *Miramar*, la *Malmaison*, la *Chapelle Bellini*, le *Parc Fiorentina* et la *Villa Domergue* — méritent une visite. L'*Office du Tourisme* organise plusieurs visites guidées, à pied ou avec le petit train touristique. Un véritable musée à ciel ouvert sont les murs peints, inspirés du 7e Art, que l'on découvre au détour d'une rue.

Cannes compte 20 salles de cinéma et est la seule ville française à accueillir trois casinos.

Les îles de Lérins, des oasis de nature préservée

La couverture végétale des deux îles est composée de pins d'Alep et d'une forêt de chênes verts abritant de nombreuses espèces animales.

L'*île Sainte-Marguerite* possède une richesse naturelle que l'on peut découvrir le long d'un sentier botanique à la flore exceptionnelle et est recouverte d'une forêt, classée réserve biologique, où cohabitent étang, criques rocheuses aux eaux translucides et vestiges celtoligures, romains et médiévaux. Ce site historique est aussi connu pour le *Fort Royal*, ancienne prison du Masque de Fer. Le *Musée de la Mer* est célèbre pour ses collections d'archéologie sous-marine et terrestre. Les aquariums permettent de découvrir la faune et la flore sous-marine. L'*étang du Batéguier* dévoile de nombreuses espèces

d'oiseaux migrateurs. Un site où se conjuguent, en toute harmonie, nature, culture et détente.

L'*île Saint-Honorat* baigne entre le bleu azur de la baie de Cannes et celui turquoise des eaux de la Méditerranée. Elle est la gardienne de l'un des plus anciens foyers monastiques d'Occident. Vingt frères cisterciens vivent sur cette île de 40 hectares toute l'année et font preuve d'une intense activité pour produire d'excellents vins et une liqueur. Les huit hectares du vignoble sont situés dans la partie centrale de l'île. Les vendanges manuelles, la vinification et la mise en bouteille des six cépages et des sept cuvées sont réalisées par les moines sur l'île. Le travail des frères, le sol argilo-calcaire, les influences maritimes, l'ensoleillement important de l'île et l'air nocturne chargé d'humidité confèrent la singularité et la typicité de ce terroir. Et, à l'ombre des grands pins, pour une pause déjeuner face à la mer, le restaurant « *La Tonnelle* » offre une cuisine méditerranéenne conviviale et savoureuse. Cette île, riche de spiritualité et de vestiges du passé, fut fondée par saint Honorat au Ve siècle et est, à ce jour, toujours la propriété des moines. Une histoire millénaire. Un voyage dans le temps.

Cannes du rêve à la réalité



La Croisette



Palais des Festivals et des Congrès



Grand Auditorium Lumière - Palais des Festivals et des Congrès



Monastère — île de Saint-Honorat



Vins du monastère

vue sur le vieux port et le Suquet

Où loger à Cannes?

Le Grand Hôtel

Construit en 1863, démolit et reconstruit cent ans plus tard, le *Grand Hôtel* a été entièrement rénové en 2006 et en 2008. Préservé de l'agitation de la Croisette par un parc arboré de palmiers, véritable oasis de verdure dont il est le seul à disposer, il est également l'unique hôtel de 11 étages de la Croisette. Les 75 chambres qui bénéficient toutes d'une terrasse se déclinent en chambres « *Deluxe* », « *Prestige* », « *Panoramic* » et Suites. Celles situées au 10^e étage, face à la mer, jouissent d'une vue gigantesque sur la baie de Cannes. Une ambiance propice au repos du corps et de l'esprit. Le tout nouveau buffet de petit déjeuner, où l'on peut déguster une coupe de la glorieuse maison *Ruinart*, est équipé des dernières technologies induction pour le chaud et marbre réfrigéré pour le froid.

Le *Park 45*, le restaurant étoilé de l'hôtel, a été entièrement rénové il y a deux ans. Des tables rondes, un cadre lumineux, aux couleurs vives, chaudes et contrastées procurent une atmosphère contemporaine et intime. Depuis sept ans aux commandes des cuisines, *Sébastien Broda* a suivi un parcours prestigieux : la *Palme d'Or* ou encore la *Belle Océano*. Il a obtenu sa première



Chambre Prestige – Grand Hôtel

étoile après seulement un an comme Chef des cuisines du *Park 45* et, en 2014, trois toques au *Gault&Millau*. Se rendre au *Park 45*, où se joue une partition gourmande merveilleusement orchestrée, c'est déguster une cuisine « terre et mer » épurée, délicate, sincère, et éclatante de fraîcheur. Chaque plat décline la même subtilité inventive, la même précision dans les mariages des saveurs, la même intelligence des textures, avec un dénominateur commun : l'authenticité du produit. De fait, *Sébastien Broda* s'attache à travailler avec les meilleurs producteurs de France - qu'il



Park 45 – restaurant du Grand Hôtel

s'agisse de son fournisseur de volaille, *Bruno Verzeni*, ou de « *Marie Luxe* » pour les produits de la mer. Le Chef propose une carte qui varie toutes les trois semaines (prix moyen 100 € hors boissons), ainsi que trois menus : « *Le Veggie* » 4 services à 55 €, « *Les Découvertes* » 3 ou 4 services à 75 et 95 €, et le menu « *L'inspiration* » 6 services à 140 €. Sur la terrasse du *Park 45*, dont la nouvelle décoration offre une physionomie toute blanche, trois

formules déjeuner en semaine à 29 €, 34 €, et 38 €. Un service très attentionné, de belles propositions vineuses, un vrai moment de félicité gourmande portée par un Chef inspiré.

Le *Grand Hôtel* - qui fait partie de la chaîne *Small Luxury Hotels of the World* - dispose d'un bar « *Le Cercle* », apprécié tant par les résidents de l'hôtel que par les Cannois en quête de luxe délicat et de quiétude ; de quatre salles de séminaires et, à la belle saison, de la *Plage 45* un lieu intemporel et raffiné.

Le *Grand Hôtel*, dirigé avec maestria depuis deux décennies par *Hugues Raybaud*, associe en parfaite symbiose raffinement d'un luxueux décor des années 60 et confort moderne totalement adapté aux exigences d'une clientèle internationale. Un lieu à part, une promesse d'excellence absolue.

Face à la mer, une luxueuse manière de se sentir chez soi.

(45 La Croisette – 06400 Cannes – ☎ 00 33 4 93 38 15 45 – www.grand-hotel-cannes.com)

Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes

Le *Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes* est situé à la pointe du vieux port. L'établissement, récemment rénové dans un style design contemporain, est construit en forme de L pour que 70% des 133 chambres (dont 16 suites) bénéficient de la vue sur la mer. L'hôtel se définit par son style épuré et aérien. On y retrouve des éléments glamours et chatoyants, comme pour émerveiller l'âme du visiteur.

L'un des bijoux du *Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes* est, sans conteste, sa magnifique terrasse panoramique de 400 m², située au dernier étage et qui héberge le restaurant gastronomique « *Le 360°* » à l'atmosphère élégante. Un duo de séduisants plaisirs : celui du palais d'une part, avec une partition gourmande de la cuisine méditerranéenne et d'autre part, celui des yeux avec une vue imprenable sur la mer, le port, la Croisette, les îles de Lérins et le massif de l'Estérel.

Détente, douceur, sérénité et bien-être sont les maîtres mots de cet établissement. Pour fêter la 5^e étoile du *Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes*, le chef thérapeute du spa – les *Thermes Marins de Cannes* –, *David Paterlo* a créé un soin hors du commun : le *Black Star*. Un massage effectué dans l'obscurité (le black out) où seules les étoiles scintillent dans l'espace de soin. La magie des étoiles mêlée aux huiles fluorescentes offrent un jeu de lumières et de courbes tout au long du massage. Les *Thermes Marins de Cannes* innovent sans cesse et proposent un service sur mesure à chaque étape de la prise en charge des curistes. Sur 2.700 m² répartis sur trois étages et avec ses 46 cabines de soins, il met à disposition des curistes trois univers d'exception : l'*Espace Thalassothérapie*, l'*Espace Bien-être* et l'*Espace Beauté*. Piscine d'eau de mer et jacuzzi chauffés (l'eau de la Méditerranée, pompée à 300 mètres au large et à 15 mètres de profondeur, apporte tous les bienfaits de l'iode et des oligo-éléments qu'elle contient), sauna, hamman, douche multi-sensorielle, caldarium, salle de fitness et de relaxation, le *Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes* invite le corps et l'esprit à plonger dans une atmosphère de calme et de bien-être absolu.

(2 boulevard Jean Hibert – 06414 Cannes – ☎ 00 33 4 92 99 73 00 – www.radissonblu.com/hotel/cannes)



Thermes Marins – Radisson Blu Hotel & Thalasso Cannes

Okko Hotels Cannes Centre

Implanté au pied de la gare SNCF, *Okko Hotels Cannes Centre* est le quatrième hôtel d'un groupe français indépendant. L'établissement compte 125 petites chambres (18m²), toutes conçues à l'identique, et au design contemporain. Bousculer les codes de l'hôtellerie traditionnelle en créant un concept novateur et quelque peu audacieux – entre autres le « tout compris » – tel est le leitmotif des équipes de *Okko Hotels*.

(6 place de la Gare – 06400 Cannes – ☎ 00 33 4 92 98 30 30 – www.okkohotels.com)

Cannes donne vie à une valeur irremplaçable : l'émotion. Et pour que les nuits des hôtes de cette ville lumière soient aussi belles que leurs journées ensoleillées, elle multiplie les lieux mythiques, les soirées fascinantes et les shows exclusifs.

Christian FARINONE

Office du Tourisme de Cannes : Palais des Festivals et des Congrès
La Croisette – 06400 Cannes – ☎ 00 33 4 92 99 84 22
www.cannes-destination.fr



Bœuf et agneau irlandais

Créé par le gouvernement irlandais en 1994, *Bord Bia* est un organisme parapublic qui emploie une centaine de personnes en Irlande et dans ses onze bureaux internationaux. La Belgique représentant un marché important pour les produits agroalimentaires irlandais - bœuf, agneau, produits de la mer, produits laitiers et boissons -, le *Bord Bia* y est actuel-

lement très actif, via son bureau de Paris.

Contribuer au développement et à la pérennisation des relations entre les fournisseurs irlandais et les acheteurs belges, mettre à la disposition des entreprises irlandaises des études marketing détaillées concernant le marché belge, représenter les producteurs irlandais sur les principaux salons internationaux dédiés à l'agroalimentaire, telles sont les principales actions de *Bord Bia*.

Un menu festif à base de produits du terroir irlandais - préparé avec originalité par *Roland Debuyst*, membre du *Chefs' Irish Beef Club* - a récemment eu lieu à la Brasserie *Alfons* à Grand-Bigard. Huîtres, saumon, bœuf, carré d'agneau, ainsi que fromages au lait de vache et de brebis, étaient au menu.

Les viandes irlandaises, très appréciées par les consommateurs belges, grâce à leurs qualités gustatives issues d'un élevage traditionnel, se retrouvent à la carte de nombreux restaurants étoilés. ■

C.F.



Bar à huîtres MDH

Le « Bar à Huîtres » de *MDH Food Market* - magasin de produits alimentaires - est accessible dès ce 6 décembre. Dans un pur style bistronomie, à l'extérieur, accoudé au bar ou assis à une table en teck, on peut y déguster une large variété d'huîtres : Creuse de Zélande n°2, Fine de Claires d'Oléron n°3, Plates de Zélande n°3, Gillardeau n°4, Plates Colchester. Cette sélection d'huîtres est servie à toute heure de la journée, entre 10h et 18h, et peut être accompagnée de bons vins, à prendre au verre ou à la bouteille. Parmi les crus proposés, notons le Sauvignon Blanc *Joël Rebu-*

chon, le Pinot blanc de blanc d'Alsace, le Prosecco *Vignal*, le Champagne *Ruinart* ou encore le Champagne *Louis Roederer*.

Et pour ceux qui ne raffolent pas des huîtres, des homards canadiens et des homards bleus d'Europe attendent d'être choisis vivants dans le vivier *MDH*; ils peuvent être cuits sur place à la demande.

A noter que durant les trois dernières semaines de décembre, *MDH Food Market* est ouvert 7 jours / 7, de 8h à 18h. ■

D.T.

(*MDH Food Market* : 2 Bergensesteenweg - 1600 Sint-Pieters-Leeuw ☎ 02. 378 32 00)



© F. Raevens

Les confits ont la cote

Référence dans le domaine des sauces et de condiments de qualité, la société *Didden* est particulièrement bien connue pour ses confits, qui confèrent une véritable touche gastronomique aux repas. Associant avec bonheur les quatre saveurs

sélection de onze succulentes spécialités, parmi lesquelles : « Oignons à l'Orange », « 1001 Nuits » (mélange de figues et de dates relevé d'une touche de cannelle), « Tomate Chili », « Orange Grand-Marnier ». Cet assortiment déjà varié vient en-



fondamentales - le sucré, l'acidulé, le salé et l'amer -, les confits constituent en fait le contrepoint idéal à de nombreux mets, des bouchées apéritives aux desserts en passant par les mises en bouche, les entrées et les plats. La grande variété de recettes concoctées par *Didden* offre une vaste palette de saveurs, des traditionnelles aux plus exotiques. Aux classiques - « Oignons blancs » relevé de poivre rose et de raisins secs, « Oignons Ardennais » à la framboise, « Airelles cuisinées », « Figs » - se joint une

core de s'enrichir de deux nouveautés. A savoir, « Framboise Litchi », parfait avec une volaille simplement rôtie ou pour accompagner des fromages, et « Abricot Menthe », idéal en dessert avec un fromage frais ou utilisé comme base de sauce d'un tajine.

Les confits *Didden* sont disponibles en bocaux de 150 gr dans les épiceries fines et chez les traiteurs, ainsi qu'au format 220 gr dans les supermarchés (Colruyt, Carrefour, Makro, Cora, Louis Delhaize, etc). ■

L.B.

L'alliance du champagne et de l'art

Le champagne *Taittinger* élabore une cuvée millésimée uniquement lorsque la vendange bénéficie d'une qualité exceptionnelle. La vendange 2008 s'est déroulée sous un beau temps frais et sec, permettant la cueillette d'une belle et très saine récolte. Les charonnays, vifs et fins, présentent une belle minéralité. Les pinots noirs sont fruités et vineux avec des finales toujours vives. Les vins de 2008 se distinguent par une vivacité et une fraîcheur toute particulière. S'ajoutent alors à cela plusieurs années de vieillissement en cave qui garantissent le lent mûrissement des arômes ainsi que le développement de la longueur et de la complexité du vin. *Taittinger Brut Millésimé 2008* est un assemblage de première presse exclusivement. Il est composé de 50% de charonnay issus de « Grands Crus » de la côte des blancs et de 50% de pinot noir provenant de « Grands Crus » de la Montagne de Reims et du début de la Vallée de la Marne. A la dégustation on découvre un nez intense et minéral qui associe notes florales et notes d'agrumes. En bouche, dominant le fruit, la vinosité et la richesse. La finale, très longue, est marquée par la fraîcheur.

Pour honorer ce flacon, *Pierre-Emmanuel Taittinger* a fait appel au plus Français des Brésiliens : *Sebastiao Salgado* dont les photos expriment l'état de la planète, la nature, les hommes, les animaux. L'image choisie par l'artiste pour la *Taittinger Collection* a été réalisée en un quart de seconde en une seule prise : un léopard dans la Vallée Barab River au Damaraland, en Namibie. Elle fait état de ce qu'il y a de plus universel, originel. Un animal qui boit à la source : la vie, simple et paisible. ■

C.F.





EXTRAORDINARY CHOCOLATE

Neuhaus

— BRUSSELS 1857 —

www.neuhaus.be

Nescafé Dolce Gusto Movenza

La famille *Nescafé Dolce Gusto* s'agrandit avec l'arrivée de la nouvelle machine *Nescafé Dolce Gusto Movenza (Krups)*, dont le design épuré est inspiré d'un grain de café. Carrossée et singulière, la machine *Movenza* est élégante et dotée de finitions soignées, avec un effet métal brossé.

Pur produit design et objet de désir, elle est aussi racée que pratique et il suffit d'effleurer l'écran tactile pour qu'elle s'ouvre automatiquement. Comme chaque machine *Nescafé Dolce Gusto*, elle propose les meilleurs cafés mais aussi des thés, des chocolats et des boissons chaudes ou frappées...

A l'occasion du lancement de la *Movenza*, deux nouvelles variétés de cafés ont aussi été dévoilées.



Pour commencer la journée en douceur : le café *Preludio*, l'allié des petits déjeuners qui offre une saveur douce et sans amertume, idéal pour un réveil ensoleillé. Quant aux amoureux du ristretto, ils opteront pour *Essenza di Moka*, le vrai goût du café traditionnel italien, avec un parfum torréfié fort et tranché, une intense couche de « crema » et une couleur noisette annonçant tous les arômes du Moka le plus pur.

Nescafé Dolce Gusto offre aujourd'hui plus d'une trentaine de variétés de boissons sous forme de capsules, en vente dans la grande distribution et sur Internet. La machine *Movenza* est, quant à elle, disponible dans les magasins de petit électro et également sur le site www.dolce-gusto.be. ■

L.B.

Les tables de fête chez Delhaize

Pour les fêtes de fin d'année, le groupe *Delhaize* complète son offre traditionnelle de spécialités culinaires plus spécifiques et propose ainsi mille et une idées qui assureront des repas de fête parfaitement



délicat. A servir froid sur un plateau de fruits de mer ou grillé. Cru ou cuit, le *Cobia*, un nouveau poisson d'aquaculture qui vient du Panama, possède une saveur riche et une texture ferme.

En fromagerie et crèmerie : une gamme de demi-tommettes de brebis, fabriquées à base de lait de brebis des Pyrénées basques, et un éventail de beurres crus aux épices qui se déclinent en plusieurs saveurs.

La charcuterie : le *Salchichon de Vic - Original & Truffe* de la *Casa Riera Ordeix* se distingue par sa couleur, sa texture et sa saveur.

Dans les plats traiteur : des raviolis au foie gras d'*Upignac* et des *Mezzelune* aux truffes noires italiennes, ricotta crémeuse de lait de bufflonne et cèpes des bois, provenant du plus ancien producteur de pâtes d'Italie, la *Maison Bertagni*.

En boulangerie-pâtisserie : l'excel-



lente *Maison Gaelens* propose des dizaines de produits - desserts et gâteaux - toujours fabriqués de façon traditionnelle et selon des recettes originelles dont les fameux misérable, javanais et tartine russe. Elle présente, comme nouveauté, un macaron rouge géant, avec une crème légère à la vanille et 200 gr de framboises fraîches. Ainsi que des boules de Noël faites de mousse au chocolat recouverte d'un miroir de framboise et surmontée d'un pompon de guimauve avec de la noix de coco.



Les bulles : trois champagnes d'un excellent rapport qualité/prix en promotion, à savoir : *De Castellane, Duval-Leroy* et *Démouille*. ■

C.F.

« Mousse de neige » de Corné

La vedette dans l'éventail de chocolats et pralines que présente *Corné Port-Royal*, en cette fin d'année, est sans conteste la praline « *Mousse de neige* » : une mousse onctueuse et aérienne à la vanille de Madagascar, enveloppée dans une robe croquante de chocolat au lait ou noir, le tout recouvert de brisures d'amandes caramélisées. L'alliance du moelleux et du croustillant en une seule bouchée.

Parmi les autres spécialités proposées, notons une jolie boîte en forme de bonhomme de neige qui renferme 10 pralines assorties et 3 pralines « *Mousse de neige* » ; et une boîte en forme de sapin, parée de dessins de guirlandes et de boules de Noël, contenant un assortiment de 19 pralines représentant les plus grands succès de la marque et 5 pralines « *Mousse de neige* ». Enfin, retour des célèbres boules de Noël, vêtues de rouge et décorées de petits motifs festifs ainsi que d'un joyeux bonhomme de neige. Elles renferment 5 pralines savoureuses sans alcool issues de l'assortiment classique et, une fois vidées de leur contenu, elles s'accrochent au sapin. ■



L.B.

(www.corneportroyal.com)

Perles de Saveurs et Caviaroli

MDH Food Service est un grossiste alimentaire bruxellois, bien connu du monde de l'horeca et de la collectivité depuis trois décennies. Il se divise en deux secteurs : *MDH Food Market* pour les gastronomes et les particuliers, et *MDH Brussels*

Oresto pour les professionnels et les chefs. Pour cette fin d'année, *MDH Food Service* met l'accent sur deux ingrédients incontournables pour la décoration des plats : les *Perles de Saveurs*, présentées dans un pot en verre de 200 gr, et le *Caviaroli*.

Les *Perles de Saveurs* sont de petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé de l'algue Kombu) contenant un cœur liquide. Originales, ces *Perles de Saveurs*

éclatent en bouche et se déclinent en de multiples saveurs : framboise, cassis, fruit de la passion, pamplemousse rose, yuzu, curaçao, vinaigre-échalotte, citron-poivre, figue, truffe noire. Elles se consomment en topping du zakouski au dessert.

Quant au *Caviaroli*, ce sont des perles d'huiles d'olive intenses, de haute qualité. Elles sont issues d'une technologie spéciale permettant d'obtenir une texture très ressemblante à celle du caviar et elles libèrent une saveur intense en bouche. *Caviaroli* permet une belle présentation et décoration des mets ainsi qu'une utilisation polyvalente. ■



D.T.

(www.mdhfoodservice.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

La France qui possède le plus grand domaine skiable du monde - plus de 6.000 pistes sur 25.000 hectares et quelques 325 stations - reste la destination préférée des Belges pour les sports d'hiver. Près de 75% des Belges se rendent dans les stations françaises en voiture et plus de la moitié logent dans les hôtels. Selon sa situation géographique, son exposition, son passé, chaque station est différente. Tous les styles et les charmes composent une offre touristique éclectique. De grands espaces, des sommets à perte de vue, des villages enchanteurs ou des stations modernes, à chaque fois la montagne est sublimée par une lumière naturelle.

Les liaisons ferroviaires

Tous les samedis, du 24 décembre 2016 au 15 avril 2017, Thalys dessert les Alpes françaises jusqu'à Bourg-Saint-Maurice, avec un départ de Bruxelles Midi. L'offre TGV, à partir de la Belgique, est, elle aussi, immense, avec des dizaines de destinations en France.



Thalys

Des stations à découvrir

Megève, en Haute Savoie, est l'ambasadrice de l'art de vivre en montagne. Il règne dans cette station une atmosphère authentique et romantique. Balade en calèche, rues piétonnes, vie nocturne réputée, sont autant d'alternatives pour les non-skieurs. Mais Megève c'est aussi 400 km de pistes du domaine « Evasion Mont Blanc » et « Les Portes du Mont-Blanc » avec une vue imprenable sur ce plus haut massif d'Europe. L'esprit sport va résonner cet hiver avec l'ouverture de l'extension du Palais. Une flamboyante structure de 10.000 m² dédiée au bien-être et à la pratique du sport. Avec ses hôtels de luxe, ses restaurants étoilés, ses boutiques d'exception, Megève est la garantie de moments inoubliables dans une ambiance féerique. Morzine-Avoriaz est située au cœur du domaine skiable des « Portes du



Megève

© Megève Tourisme - Simon Garnier

Soleil», réunissant des stations suisses et françaises. Village traditionnel et authentique de charme haut savoyard, elle possède la première piste de yoga à ski en France. La station des 2 Alpes se situe à la

frontière des Alpes du nord et du sud, au cœur de l'Oisans, dans le département de l'Isère, à une heure de Grenoble. Sa réputation repose sur les hauts sommets culminant à 3.600 mètres et la pluralité de ses activités. Cette sta-

tion possède le plus long dénivelé au monde - 2.300 m de dénivelé entre le glacier à 3.600 m et le village de Mont de Lans à 1.300 m - sans utiliser les remontées mécaniques. Coucher du soleil en dameuse, expérience freeride, ski

touring, premières traces... une cascade d'expériences aux 2 Alpes, La station des Arcs, en Savoie, fait partie du domaine skiable « Paradiski ». Elle fait face au Mont Blanc et surplombe la vallée de la haute Taren-

taise. L'hôtel Taj Mah Arc 2000, qui ouvre en ce mois de décembre, est le premier hôtel 5* des Arcs. La Plagne, en Savoie, possède l'unique piste olympique française de bobsleigh. Des cascades naturelles et



Venosc

© Office de Tourisme des 2 Alpes / Bruno Longo

une structure artificielle permettent de pratiquer l'escalade de glace. La Plagne s'équipe d'un tout nouveau télésiège débrayable 6 places. Val Thorens, en Savoie, est la plus

haute station d'Europe et le point culminant des « 3 Vallées ». Etendues infinies, neige de qualité, paysages d'exception, cette station devient la plus longue piste de luge de France. Courchevel fête cette saison son 70e anniversaire. Station de renommée internationale, elle est située dans le domaine des « 3 Vallées ». Pistes de légende, zones ludiques, ski en forêt, la station propose, entre autres, trois hôtels 5* Palace, sept restaurants étoilés, ainsi que de nombreuses tables en station.

Méribel, en Savoie, reliée au domaine des « 3 Vallées », est une station olympique réputée internationalement. Méribel offre une montagne d'activités et des coups de cœur de l'art de vivre. Restaurants gastronomiques, ambiance clubbing en altitude à « La Folie Douce » ou encore douceur et raffinement d'un spa.

L'Alpe d'Huez, en Isère, dans le domaine relié « Les Grandes Rousses », bénéficie d'un microclimat particulièrement actif et d'un ensoleillement généreux, grâce à son exposition plein sud.

Savoie Mont Blanc est la première destination nordique française avec ses 115 stations, ses domaines skiables reliés entre eux; elle est une terre de rencontres et d'événements. On y pratique le ski sauvage, le boardercross, le VTT sur neige, des balades en raquettes au clair de lune ou de la motoneige. Mais Savoie Mont Blanc c'est aussi l'actualité gastronomique avec une trentaine de restaurants étoilés Michelin et toqués Gault & Millau. La Savoie est le troisième département thermal de France et 93% des hôtels 4 et 5 étoiles sont équipés de spas.

Les Vosges en Lorraine: au nord-est de la France, aux portes du Luxembourg, de l'Allemagne et de la Suisse, les stations des Vosges se situent à seulement quatre heures de route de Bruxelles. Ski, randonnée, luge, traineau, raquettes, nuit insolite en pleine nature, promenade hivernale dans le ciel, flânerie au pied de châteaux médiévaux, agapes gourmandes, spas, tout concourt à passer des moments ludiques et authentiques.

Christian FARINONE

www.france.fr
www.france-montagnes.com

Sports d'hiver en France

© Megève Tourisme

© Ph. Royer

Belle-Plagne

Massif des Vosges



Prix Caius 2016

Depuis 1989, l'asbl *Prométhéa* - ayant pour mission le développement du mécénat d'entreprise dans le domaine de la culture et du patrimoine - organise, chaque année, le *Concours des Caius*, pour récompenser les entreprises mécènes qui se sont distinguées par leur créativité, leur dynamisme ou leur originalité dans leur contribution au développement culturel et patrimonial.



Quatre *Prix Caius* étaient en jeu pour cette édition 2016 dont les lauréats viennent d'être primés. Le *Caius PME* a été remporté par *UFUND*, pour son soutien à « *Cinema for all* ». Le *Caius Grande Entreprise* a été remis à la *Coopérative Cera* pour son soutien à l'asbl *Moos* et son projet « *Public à l'œuvre* ». Le *Caius du mécénat* en Wallonie récompense *Valens*, pour son soutien aux productions culturelles de *Del Diffusion* à l'Abbaye de *Villers-la-Ville*. Quant au *Caius du mécénat pour Bruxelles*, il revient à *Eubelius* pour son soutien à la *Compagnie Artara*.

Le public a également eu l'occasion de voter pour élire son entreprise mécène favorite. Quelques 1632 votes ont été enregistrés et le lauréat du *Prix du Public* est *Duravit*. ■

D.T.

Sondage Eurobaromètre

Une récente enquête, réalisée à la demande du Parlement européen, indique que « *ce qui rassemble les citoyens européens est plus important que ce qui les divise* »... C'est ce qu'on affirmé, lors du dernier sondage « *Parlemètre* » de l'*Eurobaromètre*, 71% des Européens, alors que 53% estiment que faire partie de l'Union Européenne est positif pour leur pays.

Ces sondages montrent que l'indicateur sur le soutien à l'UE est globalement resté stable depuis 2009, mais qu'il varie fortement d'un pays à l'autre.

Parmi les éléments de l'identité européenne, la démocratie et la liberté restent des valeurs clés pour 50% des personnes interrogées. Près d'un Européen sur deux estime qu'un système de protection sociale harmonisé renforcerait son sens d'appartenance à l'UE. Les Européens ont le sentiment que leur voix compte de moins en moins, surtout au niveau national et les citoyens n'ont pas une vision positive de l'avenir, que ce soit dans l'UE, où 54% des participants ont répondu que « *les choses allaient dans la mauvaise direction* », ou dans leur propre pays. Pour 44% des personnes interrogées, le Parlement européen a une image neutre et 46% souhaitent qu'il joue un rôle plus significatif. Seuls 32% des participants estiment être informés de ses activités. ■

C. de V.

Bozar inaugure sa librairie

Après l'ouverture du *Bozar Café Victor* l'été dernier et la remise à neuf de la billetterie *Victor Horta*, le *Palais des Beaux-Arts de Bruxelles* propose son nouveau *Bozar Bookshop* (une librairie d'art),



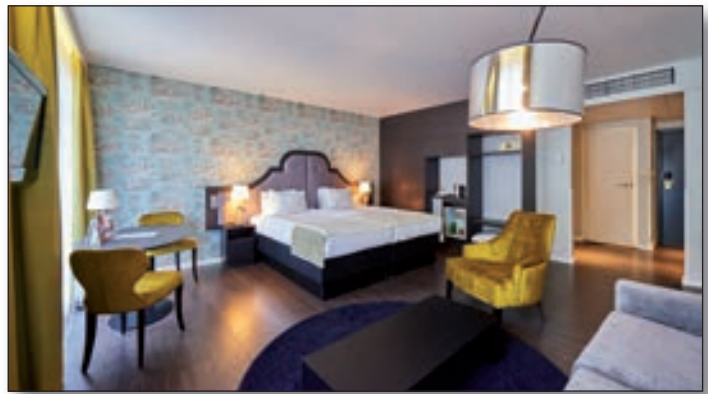
en partenariat avec *Walther König*, l'un des plus importants éditeurs d'art à l'échelle mondiale. Après le *Whitechapel*

Gallery à Londres, le *Palais de Tokyo* à Paris, le *Nationalgalerie* à Berlin, le *Haus der Kunst* à Munich, le *Stedelijk Museum* à Amsterdam, c'est au *Palais des Beaux-Arts* que *Walther König* a décidé d'installer son magasin bruxellois, le premier en Belgique.

Le *Bozar Bookshop* propose les catalogues des expositions présentées à *Bozar*, des éditions d'art, d'architecture, de photographie, de design ainsi que des cartes postales et un assortiment d'objets lié aux expositions. Situé dans le *Hall Horta*, il est facilement accessible tant aux visiteurs qu'aux touristes. ■

E.L.

(*Bozar* : 23 rue Ravenstein 1000 Bruxelles)



Les fêtes au Bristol Stephanie

Marchés de Noël dispersés à plusieurs endroits de la ville, emplettes dans les boutiques de luxe du haut de la ville, *Plaisirs d'Hiver* au cœur de la capitale... Les occasions seront multiples en cette période de fin d'année pour redécouvrir Bruxelles. Et pourquoi ne pas profiter, du 25 novembre au 1er janvier, du « *Winter Wonders Package* », à partir de 92 €, proposé par le *Thon Hotel Bristol Stephanie*?

Il s'agit d'un forfait comprenant: une nuitée en chambre double avec surclassement, le

petit déjeuner pour 2 personnes, l'accès à la salle de fitness et au sauna, le wifi offert durant le séjour, le départ tardif jusqu'à 15h et 15% de réduction au *Restaurant 91*, ainsi qu'un plan et le programme du Marché de Noël de Bruxelles, 1 heure gratuite à la patinoire (location des patins inclus), un tour sur la Grande Roue et des réductions pour plus de 20 activités et attractions à Bruxelles. ■

D.T.

(*Thon Hotel Bristol Stephanie* : 91-93 avenue Louise - 1050 Bruxelles ☎ 02 543 33 11)

Voyages
snCF.com
EUROPEAN RAIL EXPERTS



La saison des sports d'hiver est ouverte !

Les premiers flocons de neige ont déjà fait leur apparition et dans quelques jours débiteront les vacances d'hiver avec l'arrivée des premiers voyageurs dans les stations de ski. Véritable moment de dépaysement, les vacances à la montagne permettent de se ressourcer, de s'oxygéner et de s'adonner aux sports de glisse. Pour se rendre en station, les adeptes de ski optent le plus souvent pour le train qui reste le moyen de transport le plus rapide et le plus confortable. Le TGV dessert en effet de nombreuses stations des Alpes, du Massif Central, des Vosges ou du Jura. Au départ d'Anvers et de Bruxelles, le *Thalys Neige* peut également être une autre option grâce à des trains directs qui circulent tous les samedis entre décembre 2016 et avril 2017. Autres avantages, le train dispose à bord d'une connexion Wifi et aucun frais supplémentaire ne vous sera demandé pour le transport de votre équipement de ski (skis/snowboard). Pour réserver votre prochain séjour à la montagne, rendez-vous sur *Voyages-sncf.com*, véritable guide de voyages, le site propose également l'ensemble des voyages en Thalys entre la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas et la France, les trajets en Eurostar vers Londres, Lille et Paris, les lignes directes en TGV reliant Bruxelles à 26 villes principales françaises.

EIB approves record Investment Plan for Europe funding and € 6 billion for SME lending

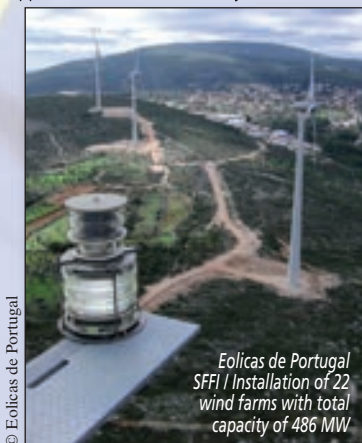
The European Investment Bank (EIB) has approved financing for investment by small business totalling more than € 6.1 billion and a record level of new financing under the Investment Plan for Europe initiative. The EIB's Board of Directors approved more than € 15 billion of new lending agreed for projects across Europe and around the world.

The board meeting included representatives of the bank's 28 EU member state shareholders, as well as the European Commission. This EIB board meeting follows a meeting of the EFSI Investment Committee, held on 10 November. It approved 19 projects which the Investment Committee had cleared for financing under the Investment Plan for Europe guarantee from the EU Budget. Projects approved by the EFSI committee may be submitted to the next or future EIB board meetings. Negotiations for the approved loans are expected to be finalised in the coming months. All projects, including those earmarked for support under the EU budget guarantee, need to receive approval of the EIB Board prior to loan contracts being finalised. Loans and guarantees approved by the Board of Directors will be finalised in cooperation with promoters and beneficiaries.

The EIB board approved more than € 3 billion of new climate related investment including scaling up use of floating windfarms off the Portuguese coast, helping Czech companies to improve energy efficiency, mitigating flood risks in Italy, supporting small scale renewables in Turkey and large scale solar power plants in India, as well as improving efficient water use in drought stricken Malawi. New projects will also support climate change mitigation investment in Brazil and small scale energy efficiency improvements in North Africa and the Middle East.

Over the past five years the EIB provided over € 90bn in financing for mitigation and adaptation to climate change in Europe and across the world.

The EIB also approved new lending for a total of 21 schemes supported by the EU budget guarantee under the Investment Plan for Europe, for a total of over € 4.5 billion of new financing. These included lending for SMEs through local banks, support for corporate research and development, improved energy infrastructure, and expansion of broadband in-



© Eolicas de Portugal

Eolicas de Portugal SFFI / Installation of 22 wind farms with total capacity of 486 MW

ternet networks. Financing under the Investment Plan for Europe approved today will support public and private investment in 17 European countries.

The EIB approved more than € 6.1 billion of new lending for credit lines and financing of smaller scale private sector projects. This included new lending programmes in partnership with banks in Belgium, the Netherlands, Luxembourg, Germany, Finland, Italy, Poland and Austria, as well as Armenia, Azerbaijan and sub-Saharan Africa. New lending totalling € 1.25 billion to support investment by agriculture, food, tourism and industrial companies in Greece was also approved.

The EU's Bank approved support for construction of a new multi-discipline research facility at the world's most powerful neutron source in Lund (Sweden).

New financing including development of imaging science and connected homes, very large steam turbines, energy efficient production of electric cars and cleaner manufacturing of wood products were amongst schemes for direct corporate lending backed by the EIB board.

Recognising the crucial need to upgrade and adapt education facilities for modern demand the EIB board also approved new support for school investment in the Netherlands, primary and secondary and higher education in Paris, in French language schools in Belgium, a business school in Portugal and the University of Bristol, as well as 21 technical institutes across Ecuador.

The EIB approved schemes to support research and innovation by companies in the Czech Republic, Germany and the Netherlands.

The EIB Board approved financing for road projects in Bosnia, Bolivia and Tunisia as well as financing electrification and modernization of two key railways in Ukraine.

Better energy management will be made possible by funding for the roll out of smart meters in Italy, France and Greece. New loans in the UK energy sector will improve security of energy supply. Pro-

jects in the field of water included waste water treatment in Bucharest and Nicosia, as well as the Pacific island of Fiji and the Zambian capital Lusaka.

The EIB also agreed support for new social investment to upgrade the main hospital in the Belgian city of Gent and energy-efficient social housing in the Netherlands. ■

EU Budget deal

Members of the European Parliament have fought for and obtained better support for unemployed youngsters and additional funds to boost key initiatives supporting SMEs, transport infrastructure projects, research and Erasmus+ student mobility. The provisional deal on the EU Budget 2017 with the Council was reached on 17th November. After Budget MEPs and Council have formally endorsed the agreement, the new EU budget will be voted in plenary in December 2016.

The preliminary figures are € 157.88 billion in commitment appropriations and € 134.49 billion in payment appropriations. Parliament has secured € 500 million on top of the draft budget for the Youth Employment Initiative (YEI) to help youngsters desperately seeking a job. A further € 200 million on will boost key initiatives for growth and jobs like COSME (supporting SMEs), Connecting Europe Facility (CEF, financing infrastructure projects), Horizon 2020 (research projects) and Erasmus+ for student mobility.

On top of a reinforcements package of € 725 million for migration related funds, MEPs have secured € 28 million more for UNRWA (support to Palestine refugees, total of € 310m) and € 3m more to support peace talks in Cyprus (total of € 34.8m). Next steps After Council has formally adopted the compromise, it will be voted in plenary in the European Parliament and signed into law by its President. ■

Winners of the Regiostars Awards 2016

The European Commission's yearly RegioStars Awards ceremony took place in Brussels, as part of the European Week of Regions and Cities. This yearly EU-wide competition puts the spotlight on the most innovative and inspiring EU funded projects and illustrates, through concrete real-life examples, how Cohesion Policy supports the creation of economic growth and jobs.

In addition to bringing recognition to the selected projects, it aims at fostering the exchange of best practices between Cohesion Policy practitioners as well as inspiring other project managers and managing authorities.

Out of 104 applications, an independent expert jury first shortlisted 23 finalists. In a second stage, five winning projects were selected to receive the prestigious RegioStars Trophy. This year, the submitted projects competed in 5 categories: support to businesses operating in the global economy, social inclusion strategies, the circular economy, sustainable urban development and finally, a new category dedicated to projects looking at innovative solutions to manage EU funds more effectively. In addition, this year, a « Public Choice Award » was awarded.

The winners are respectively :

- The Copenhagen Cleantech Clus-

ter, a project launched in 2009 to ensure smart growth, innovation and cooperation among Danish cleantech firms and knowledge institutions.

- The BioCentre Project (Bio-industries, Biorefineries and Bioproducts) in Portugal, a technological and innovation campus aiming to help rural regions with low population density to become less dependent on energy and raw materials.

social and cultural activities to tackle the specific problems in this area. All operations were aimed at fighting against social exclusion, with some activities focusing more particularly on children and young people from disadvantaged families, and others directly at their parents.

- Effective Management – Transparency Initiative Jonvabaliai (Lithuania) : improving the public perception of transparency in the use of EU funds was the main goal of the Lithuanian project Jonvabaliai (Fireflies), which was centred around an interactive website, hosting a map with projects financed by European Structural Funds.

The winner of the Public Choice Award is Circular Ocean which promotes the « green economy

» by finding solutions to re-use waste, driving eco-innovation, generating efficient and environmentally responsible businesses, and diminishing levels of marine litter.

Marine litter is a huge problem for countries of the Northern Periphery and Arctic (NPA) Region. In pursuit of innovative and sustainable solutions for marine plastic waste, the Circular Ocean project seeks to inspire enterprises and entrepreneurs to realise the hidden opportunities of discarded fishing nets and ropes. ■

Christian FARINONE



- The Academy of Social Economy Development Project in Poland. The project aimed to bring together individuals from marginalised communities or in a difficult situation and organisations which could help them re-integrating into society and create a professional and comprehensive support infrastructure for social economy in the Malopolska Region.
- Revitalisation of the Lower Town District in Gdansk (Poland): the revitalisation of a historical district of the city included investments in infrastructure and social fabric as well as

Nouveau fonds Pictet

Le groupe bancaire *Pictet* - dont le siège est à Genève, où ses activités ont débuté en 1805 - est dirigé par six associés, à la fois propriétaires et gérants, et se consacre exclusivement à la gestion de fortune, à la gestion d'actifs et à l'asset servicing. Il ne propose ni crédits commerciaux ni prestations de banque d'affaires.

Avec des actifs sous gestion ou en dépôt se montant à plus de € 414 milliards au 30 septembre 2016, *Pictet* compte aujourd'hui parmi les principaux acteurs indépendants de la gestion de fortune et de la gestion d'actifs en Europe. Il emploie plus de 4000 collaborateurs dans le monde.

Pictet Asset Management Ltd (société britannique) regroupe l'ensemble des filiales et des départements opérationnels du Groupe se consacrant à la gestion institutionnelle ainsi qu'à la gestion de fonds de placement et est présente sur 17 sites à travers le monde (Amsterdam, Bruxelles, Dubaï, Francfort, Genève, Hong Kong, Londres, Luxembourg, Madrid, Milan, Montréal, Osaka, Paris, Singapour, Taipei, Tokyo, Zurich). Elle gérait au 30 septembre 2016, € 149 milliards d'actifs investis sur les marchés

d'actions et d'obligations internationaux. Cette société vient d'étoffer sa gamme de fonds «total return» en lançant *PTR-Atlas*, fonds long/short en actions mondiales. Il s'agit du 7e fonds inscrit dans la gamme qui, au 30 septembre dernier, représentait au total \$ 6,1 milliards d'actifs sous gestion.

La stratégie d'investissement du nouveau fonds *Atlas* cherche à tirer profit de valeurs surévaluées ou sous-évaluées. L'équipe de gestion adapte l'exposition géographique et sectorielle du portefeuille en procédant à une analyse macroéconomique qui prend en considération les indicateurs conjoncturels et les conditions de liquidité sur les marchés. Le fonds vise une croissance à long terme du capital investi, tout en privilégiant la préservation de celui-ci quand les marchés baissent. Il investit uniquement dans des actions liquides.

Actuellement, ce fonds est autorisé à la distribution dans les pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, France, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni et Suède. ■

C.F.

(Info: www.pictetfunds.com)

Plus de trois siècles de passion vinicole

La légendaire Maison *Cinoco* - société familiale implantée à Bruxelles, proposant une gamme complète, prestigieuse et exclusive de vins et spiritueux - célèbre ses 325 ans.

Une histoire qui débuta en 1691 avec *Jan Lucassen Nolet*, qui fonda une distillerie à Schiedam en Hollande. A la fin du 19e siècle, *Charles Nolet de Brauwere* ajouta à la distillation et à la distribution de spiritueux, la représentation de champagne et de grands vins européens. C'est en 1955 qu'apparaît l'enseigne *Cinoco*. Neuf ans plus tard, l'entreprise prend la forme juridique de société anonyme. Depuis 2004, *Gilles Nolet* - 10e génération - a repris la direction de *Cinoco*.

Aujourd'hui, *Cinoco* compte 60 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de plus de 35 millions d'euros. Une des grandes forces du groupe, qui n'a de cesse de se développer et de se moderniser, est l'étendue et la notoriété de son portefeuille produits, allant des plus grands vins de France, d'Europe et du nouveau monde, aux petites découvertes. Son catalogue compte plus de 3.000 références, diffusées tant aux particuliers qu'à la belle restauration, les trai-



Gilles Nolet
de Brauwere,
Managing
Director Cinoco

teurs, le catering, les cavistes et la grande distribution.

Cinoco continue d'investir et de se développer. Après l'acquisition d'une filiale au Luxembourg en 2006, la société reprend l'illustre *Palais du Vin*, en 2008, et a récemment acquis la *Maison Mampae*.

Maintenir les valeurs traditionnelles de l'entreprise familiale tout en la modernisant, tel est le leitmotif de *Gilles Nolet*. ■

C.F.

Nominations dans l'hôtellerie

Trois nouveaux directeurs généraux ont été nommés à la tête de trois hôtels haut de gamme appartenant à la société suédoise *Pandox*: le *Hilton Brussels City* (Place Rogier), *The Hotel* (Boulevard de Waterloo) et le *Hilton Brussels Grand-Place*. *Pandox* est l'un des principaux propriétaires hôteliers du Nord de l'Europe, centré sur des hôtels d'une importante capacité dans des destinations clés, en termes de loisirs et d'affaires. Le portefeuille de *Pandox* compte 113 hôtels totalisant plus de 24.000 chambres dans huit pays, dont

la Belgique où la société possède huit hôtels se situant à Anvers et Bruxelles.

Egbert Buursink a quitté le *Hilton Brussels Grand-Place* pour prendre la direction de *The Hotel*. Le même jour, le general manager du *Hilton Brussels City*, *Vieri Biticchi*, se voit promu general manager du *Hilton Brussels Grand-Place*. Et le directeur des opérations du *Crowne Plaza-Le Palace* (Place Rogier), *Benjamin Tenius*, est nommé general manager du *Hilton Brussels City*. ■

C.F.

Vieri Biticchi, Egbert Buursink et Benjamin Tenius



© Benjamin Brolet

Investissement pour l'Europe

Le conseil d'administration de la *Banque Européenne d'Investissement* (BEI), qui représente tous les Etats membres de l'UE ainsi que la *Commission Européenne*, a approuvé, cet été 2016, € 9,4 milliards de nouveaux financements pour 56 projets mis en œuvre en Europe et dans le monde. Ce montant englobe plus de € 2,8 milliards de nouveaux prêts pour 19 projets couverts par la garantie du budget de l'*Union Européenne* au titre du *Fonds Européen pour les Investissements Stratégiques* (FEIS), ainsi que le recours à ladite garantie pour deux autres projets déjà approuvés auparavant par la BEI. Cette dernière a également décidé d'accorder plus de € 750 millions pour des investissements dans 8 projets en dehors de l'*Union Européenne*.

Ce même conseil de la BEI a approuvé € 2,9 milliards de nouveaux financements visant à appuyer les investissements réalisés par les petites entreprises. Les PME bénéficieront de nouveaux programmes de prêts consentis à des banques locales et des institutions partenaires dans les pays suivants: Allemagne, Espagne, Italie, Pays-Bas, Pologne, Roumanie, Slovaquie et Tunisie.

Il a également convenu de soutenir des investissements dans le secteur de l'eau en Italie, aux Pays-Bas, au Royaume-Uni et en Tunisie. Ont aussi été approuvées les opérations représentant plus de € 1,1 milliard à l'appui d'investissements dans des lieux d'habitation abordables, notamment des logements sociaux, des hébergements temporaires et des centres d'accueil pour les réfugiés. De nouveaux prêts de la BEI viendront aussi soutenir le logement social en Pologne.

Dans le domaine des énergies durables et renouvelables, la BEI a accepté de financer au Kenya l'agrandissement de la centrale géothermique Olkaria et l'électrification en milieu rural. Le financement de l'extension du réseau de distribution d'électricité dans l'Etat de Bahia, dans le nord du Brésil, a également été approuvé.

Les négociations portant sur les prêts approuvés devraient être finalisées dans les mois qui viennent. ■

C.F.

LA BELGIQUE DE SIMENON - 101 SCENES D'ENQUETES

par Michel Carly et Christian Libens
(Editions Weyrich, 2016)

Les auteurs nous restituent avec justesse un climat rêvé : l'écluse dans le petit matin flou, les pavés luisants sous la pluie fine, l'enseigne de bar gommée par le brouillard, les peupliers impassibles comme des sentinelles le long d'un canal. Le tout peuplé par de petites gens. Sa Belgique, se résume à trois villes : Liège d'abord, la cité natale omniprésente, Charleroi la mal aimée infrequentable et un Bruxelles luxuriant de jazz et de femmes fatales. Carly et Libens connaissent Simenon d'une manière exhaustive, par cœur et dans tous les sens du terme. La centaine d'enquêtes s'avère menée avec la minutie du commissaire Maigret en personne. Par bonheur, on y apprend certains détails, non débusqués en d'autres études : la Bible était présente sur la table de travail de Simenon, la révélation de la femme nue au peignoir bleu omniprésente, voire obsessionnelle. Jolie découverte pour les aficionados, un maître du jazz, Jacques Pelzer, et la jolie chanteuse liégeoise, totale-



ment oubliée, Jenny Sirena, faisaient partie de la distribution de « La Danseuse du Gai Moulin », tourné à Liège pour la télévision. L'entente rêvée ne règne guère entre les parents de Simenon. Ils vont inspirer un chef d'œuvre : « Le chat ». Les auteurs précisent : *Rarement un huit clos vécu par deux êtres déchirera l'écriture simenonienne*. Initiative louable de même que d'avoir rappelé la naissance liégeoise de Stanislas-André Steeman (« L'assassin habite au 21 »). Au *Palace* à Bruxelles, cher à Simenon, un immense poète et homme de jazz, Robert Goffin revit au beau milieu de l'heure et de la note bleues - on a envie d'écrire « blues ». De même, ressurgit le Merry Grill de la Place Sainte Catherine, devenu un bureau du CPAS, la « Taverne du Passage » et ses croquettes de crevettes, le défunt « Stans » et son steak Nergal, la « Taverne Royale » où se saoulaient Verlaine et Rimbaud, « La Mort Subite » et sa guezue-grenadine. De surcroît, Maigret aime les moules-frites. L'honneur est sauf.

MON JOURNAL DEPUIS LA LIBERATION

par Jean Galtier-Boissière
(Editions Libretto 2016)

Omniprésent dans ma bibliothèque, Galtier-Boissière est une vieille connaissance. Avec le directeur du «Crapouillot» s'affirme la volupté de lire, avec les mots juste d'un leader d'opinion généreux. A la Libération, il n'est pas dupe des FFI, *ces combattants en veston*. La cruauté volontaire et aveugle des épurateurs l'indigne : *Tous les gagne-petit du journalisme jubilent lorsqu'une célébrité, un heureux de la vie, un triomphant, glisse enfin sur une pelure d'orange...* Ni d'extrême droite, ni d'extrême gauche, mais plus à droite qu'à gauche, ce qui lui permet de qualifier Picasso de *millionnaire communiste*, de prendre la défense de Henri Béraud, avec lequel il est cependant brouillé, et de rendre compte de son procès inique. Ce en quoi le rejoint François Mauriac, auteur d'un article dans « Le Figaro » ayant pour but de sauver Béraud. Les phrases de Jean Galtier-Boissière sentent le beurre d'ail, le haricot de mouton et le beaujolais frais. Lorsqu'il stigmatise le grotesque chansonnier Monthéhus : *gouape humanitaire sur sa barricade en carton*, ou lorsqu'un jeune Eliacin tombe amoureux de la comédienne Marguerite Moreno, âgée de septante deux ans ; on aperçoit le cher Pierre Mac Orlan et sa tournure de paysan *cosu qui s'habillerait à Londres*, tandis que Mistinguett presse sur son cœur, le gentil chanteur de charme André Claveau, chahuté par le public parce qu'il avait chanté à Radio Paris. On termine à regret ce bouquin épatant avec une relation ô combien objective du procès du Maréchal.



FIELDS PRESIDENT !

par W.C. Fields (Editions Wombat, 2016)

Réédition inespérée. Elle va ravir les amoureux du « nonsens ». W.C. Fields en était le maître. A la même enseigne qu'Alphonse Allais, les Marx Brothers, Georges Fourest (« Le géranium ovipare »), Erik Satie ou le chanteur Georgius. Jongleur au music hall, clown, scénariste, dialoguiste de la majorité de ses films, W.C. Fields - merveilleux excentrique - eut d'irrésistibles formules : *Quelqu'un qui déteste les enfants et les chiens, ne peut être tout à fait mauvais*. Lors d'une interview, une présentatrice de la télévision américaine, connaissant son alcoolisme et l'habitude qu'il avait de fumer plusieurs cigares par jour, lui demande : *Vous venez d'atteindre l'âge de soixante ans et vous êtes en bonne santé. Avez-vous un secret ? - Oui, je n'ai jamais bu un verre de whisky, ni fumé un cigare, avant*



l'âge de douze ans. Ce livre est d'actualité. Quelle différence entre W.C. Fields et Donald Trump ? Aucune ! William Claude Fields a baladé son nez gigantesque et son débit tonitruant dans plus de vingt films. Certains ont paru en DVD, notamment un classique du second degré « Passez muscade » (« Never give a sucker an even break ») ou encore « Une riche affaire » (« It's a gift »). Il y joue le rôle d'un modeste épicier, Harold Bissonette. La modernité de Fields égale sa faconde. Dans ce livre parodiant les programmes de campagne politique en Amérique, comme dans ses films, on a envie d'applaudir.

L'AMOUR CACHE DE CHARLOTTE BRONTË

par Jolien Janzing (Editions l'Archipel, 2016)

Jamais Madame Brontë ne m'a passionné. En vérité, je désirais en savoir plus sur ses amours bruxelloises avec Constantin Heger. Je n'ai strictement rien appris. Au préalable, j'avais récolté de bonnes informations sur Internet. Si quelqu'un s'avait de me demander quel fut le plus mauvais livre lu en 2016, je n'hésiterais guère une seconde : « L'amour caché de Charlotte Brontë ». Lecture assommante, dans la mesure où l'eau de rose y remplace l'encre vive. Si mon petit-fils écrivait comme Jolien Janzing, je ne tarderais pas à sombrer dans le plus âpre désarroi. Pour votre édification, quelques échantillons du « style » de l'auteur : *son corps semble s'étirer à la façon d'une liane souple ; de fiers cavaliers, juchés sur de fières montures ; elle halète, la bouche entrouverte, pareille à un petit chien surexcité ; sa voix recelait la même allégresse que le tintement des cloches au cou des moutons*. Pour évoquer la neige : *Un ravissant manteau doux et léger, pareil à une nuée d'agneaux assoupis ; ou encore : son sourire s'est*



mué en sucre, en caramel au beurre, mais son œil demeure glacial ; les blanches prairies bordées d'arbres pareils à des arrêtes de poisson. Arrêtons le massacre, encore que l'on pourrait, pour notre divertissement, débusquer avec entrain d'autres tur-lupinades. Mme Janzing ne donne guère une idée de la réalité bruxelloise, aisée cependant à faire revivre. Néant quant à la position sociale de Constantin Heger. Pour peu qu'elle entre dans les détails, l'auteure estropie le nom de la cathédrale et tombe dans le grotesque en évoquant une spécialité pâtissière « flamande » : la rijstevlaai. Bien que parfait bilingue, je n'ai jamais entendu prononcer ce mot. Il est précisé qu'il s'agit d'une tarte au riz, spécialité typiquement verviétoise, donc wallonne. Que viennent faire ici les amours du Roi Léopold 1er ? Manière comme une autre d'allonger la sauce avec une multitude de dialogues. Aucune sensualité dans l'évocation de cet amour. Plutôt une vision sortie du surgélateur.

Marc DANVAL

LE CARNAVAL DE NICE

2017

Événement phare de la Côte d'Azur en hiver, le Carnaval de Nice est l'un des plus grands carnivals du monde, proposant un programme de spectacles inoubliables et de nombreuses animations pour les enfants. Durant plus de 15 jours, la ville vivra au rythme de cet événement authentique et féerique. Laissez la magie opérer, vous ne serez pas déçu!

Le Carnaval de Nice est reconnu comme l'un des trois plus importants carnivals du monde derrière ceux de Rio de Janeiro et de Venise, et attire des milliers de spectateurs venant des quatre coins du monde.

Du 11 au 26 février 2017, Nice accueillera une nouvelle édition carnavalesque sur le thème «Roi de l'Énergie».

Les Corsi Carnavalesques et les Batailles de Fleurs seront autant d'occasions de découvrir un élément fort du patrimoine culturel de Nice, ainsi que le savoir-faire de ses artisans et créateurs. Cette manifestation, issue du Moyen-Âge – la première mention du carnaval à Nice date de 1294 – et repensée dans sa forme actuelle à la fin du 19e siècle, est devenue, au fil des ans, un vrai spectacle son et lumières, ancré dans la modernité.



© ISSOCK / OTCN

LES TEMPS FORTS DU CARNAVAL

La place de l'artistique dans le Carnaval de Nice est importante et l'une des premières préoccupations de l'organisation. Les cortèges sont une belle alchimie entre les chars impressionnants, les costumes innovants, les troupes d'animation – dont la BAT (Brigade d'Agitation des Tribunes) qui «chauffe» le public –, les troupes d'art de rue et de musique de grande qualité, la présence dynamique d'un DJ, la captation d'images en live et le véritable show lumière.

LES CORSI CARNAVALESQUES DIURNES ET NOCTURNES

Sur la place Masséna, 17 chars allégoriques et burlesques racontant l'histoire du «Roi de l'Énergie» défilent, la journée et le soir (Corso Illuminé), accompagnés de 180 éléments d'animation, dont des grosses têtes traditionnelles; de 44 troupes d'art de rue et de musique, provenant du monde entier et apportant une connotation cosmopolite. Ces défilés carnavalesques prendront des allures de voyages initiatiques à travers le monde des énergies. Tout un univers en 90 minutes!

LES BATAILLES DE FLEURS

La grâce et l'élégance de ce défilé – qui aura lieu en 2017 sur la place Masséna et non pas sur la Promenade des Anglais – rappelleront le pouvoir des fleurs et mettront en valeur le patrimoine floral régional (50% des fleurs utilisées proviennent encore de la région). La Bataille de Fleurs représente le volet du Carnaval plus poétique, indissociable de l'autre volet plus ironique. Le cortège sera constitué de 17 chars piqués de superbes compositions florales fraîches (3.000 tiges par char environ, soit 50.000 tiges, nécessitant 72 heures de piquage des fleurs avant chaque bataille) auxquelles seront ajoutées des brassées de mimosa (4 tonnes de mimosa par bataille de fleurs), la fleur emblématique de la Côte d'Azur! De jeunes femmes, parées de merveilleux costumes variant chaque année suivant la thématique choisie du Carnaval, animeront les chars et enverront les fleurs au public. Ce spectacle est unique au monde!



© KEGAGGIAN / OTCN

À l'heure de mettre cet article sous presse, la programmation des autres festivités du Carnaval – Lou QueerNaval, La Parada nissarda, Vira la Roda et La Socca Party –, qui se sont déroulées en 2016, n'est

pas encore confirmée pour l'édition toute particulière de 2017. Nous parlons, par conséquent, de notre expérience vécue en février 2016.

LOU QUEERNAVAL

«Lou QueerNaval» – le premier Carnaval gay de France – se déroule, le temps d'une soirée, sur la place Masséna, pour célébrer de la plus festive des manières le mieux vivre ensemble. Proposé par la communauté LGBTQI niçoise, «Lou QueerNaval» est un événement populaire gratuit, à même d'émerveiller aussi bien les petits que les grands.

Le Roi et la Reine, symboles du carnaval, entraînent plusieurs chars étonnants, conçus par des carnavaliers dans la grande tradition du carnaval niçois, ainsi que troupes de danseurs, créatures «queer», folles icônes et artistes hauts en couleurs dans un défilé délirant de lumières, de surprises et de musique!

LA PARADA NISSARDA

Malgré son grand succès, cette grande fête du Carnaval a su conserver son âme populaire. Témoignage du patrimoine local, les chars, confectionnés et animés par des associations niçoises, illustrent l'attachement des quartiers à leur Carnaval.

VIRA LA RODA

Plusieurs Chefs niçois proposent, en collaboration avec l'Office du Tourisme et des Congrès de Nice, d'embarquer sur la grande roue, placée sur la place Masséna, pour vivre une expérience peu ordinaire: déguster un déjeuner gastronomique et panoramique avec «Vira la Roda». Cet événement caritatif est destiné à soutenir financièrement des étudiants désireux d'accéder à une formation des métiers de la restauration.

LA SOCCA PARTY

Lors du Carnaval de Nice, la «Socca Party» donne la possibilité de goûter cette savoureuse et peu onéreuse spécialité locale. La «socca» est une fine galette de farine de pois chiches cuite au feu de bois sur une grande plaque et servie en portions.

LES BONS PLANS DU CARNAVAL

Il existe un forfait deux spectacles (hors samedi), pour bénéficier d'un billet en tribune et profiter du Corso Carnavalesque Illuminé et de la Bataille de Fleurs.

Le Carnaval de Nice est aussi une opportunité pour découvrir Nice, sa culture, ses musées, son patrimoine, mais aussi la vie niçoise avec ses marchés et sa vieille ville.

Pourquoi pas avec un «greeter»?

Le «greeter» est une personne passionnée par sa ville, qui souhaite la faire visiter bénévolement à des visiteurs. Ni guide, ni conférencier, il choisit ses incontournables, ses bons plans pour les partager. Le site www.nice-greeters.com permet au touriste de

prendre rendez-vous afin d'effectuer une balade découverte avec un «greeter» de son choix en fonction de la thématique désirée.

La carte «French Riviera Pass» offre la possibilité d'utiliser de manière illimitée le bus à étage panoramique, Nice Open Tour, d'accéder librement à des musées et sites touristiques du Grand Nice, de suivre un guide ou encore de déguster les crus régionaux et de bénéficier des avantages d'un carnet d'adresses soigneusement sélectionnées. www.nicetourisme.com/french-riviera-pass

Josiane REGINSTER

(Photos : Carnaval de Nice 2016 / © Office du Tourisme et des Congrès de Nice)

OÙ SE DÉLECTER?

La Clef D'Or, 2 rue Chauvain, 06000 Nice - tél. +33 (0)4 93 54 83 18 - <https://www.facebook.com/laclefdormice/>

Excellente halte gastronomique à proximité de la «Promenade du Paillon», un cheminement de verdure de 12 hectares au coeur de la ville – créé en 2013, à l'emplacement de l'ancienne gare routière –, véritable invitation à la découverte botanique et à la détente.

Attimi, 10 place Masséna, Nice - tél. +33 (0)4 93 62 00 22 - <http://www.attimi.fr>

Sur la place Masséna, ce restaurant italien se démarque par la fabrication de savoureuses «attimi», garnies d'ingrédients de tout premier choix. Il s'agit d'une sorte de pizza mais dont la pâte est beaucoup plus fine et à laquelle est incorporé du crescenza, un fromage italien.

A Buteghinna, 11 rue du Marché, 06300 Vieux-Nice - tél. +33 (0)4 93 92 28 22 - <http://www.abuteghinna.fr>

Dans le vieux Nice, trois sympathiques amis concoctent des spécialités nissardes depuis 1992, dans un mini-restaurant. Il est donc prudent de réserver! Fermé le soir et le dimanche. L'Office du Tourisme et des Congrès contrôle les restaurants affichant le label «Cuisine Nissarde, le respect de la tradition», garantissant que ces établissements proposent des recettes authentiques selon la tradition culinaire niçoise.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

L'Office du Tourisme et des Congrès de Nice possède trois bureaux d'accueil: 5 Promenade des Anglais; à la gare SNCF – avenue Thiers et à la Promenade du Paillon (de mi-juin à fin août). www.nicetourisme.com, www.nicecarnaval.com, tél. +33 (0)892 707 407 (0,40 /mn)

Son site Internet – [nicetourisme.com](http://www.nicetourisme.com) – a été entièrement repensé. Adapté à tous les supports des visiteurs, il apporte la solution «tout en un» pour élaborer son séjour. Tous les renseignements – de l'hébergement à la restauration, des activités culturelles ou sportives aux transports – y sont réunis. Une plateforme de réservation est intégrée.

D'autre part, l'Office du Tourisme et des Congrès de Nice a décliné certains des plus beaux visuels de la ville en signature comme une invitation à poster le plus largement possible les souvenirs et moments partagés. Pour rendre cette campagne plus vivante et interactive, un social wall est sur le site [nicetourisme.com](http://www.nicetourisme.com). Ainsi, le contenu identifié NiceMoments est regroupé afin que la communauté des amoureux de la destination puisse s'y retrouver. <http://www.nicetourisme.com/social-wall-nice-moments>

Atout France: be.rendezvousenfrance.com, www.rendezvousenfrance.com

Sois Belge et Tais-Toi!... et sois généreux

Nouveau spectacle en tournée jusqu'au 26 mars prochain, «*Sois Belge et Tais-Toi!*» - d'André et Baudouin Rémy - fait une halte au Théâtre Saint Michel, à Bruxelles, du 8 au 18 décembre, ainsi que le 31 décembre. Sketches, caricatures, imitations, impertinence et parodies de chansons sont au rendez-vous de cette 19e édition s'articulant autour de sujets d'actualité, surtout politiques, et mise en scène par Alexis Goslain et François Dumortier.



Brexit, grèves dans les prisons et à la SNCB, communautaire, manifestations, inflation et pouvoir d'achat, rivalités politiques, démissions, budget fou et flou, réforme du temps de travail, pénibilité, pensions, emploi, présidentielles françaises ou made in USA, les diables rouges de Wilmots, la sécurité, les militaires dans les rues... Autant de sources d'inspiration pour ce spectacle, qui compte beaucoup de nouveautés à côté de quelques grands sujets classiques comme, par exemple, la leçon de néerlandais.

Côté personnages, les grands noms de la politique belge sont au rendez-vous ; ainsi que Nicolas Sarkozy et Donald Trump pour le volet international. Le spectacle est joué par Stéphane Coerten, Elsa Erroyaux, Philippe Peters, André Rémy, Baudouin Rémy et Joël Riguelle. «*Sois Belge et Tais-Toi!*» s'associe au Théâtre Saint Michel, à la pâtisserie bruxelloise De Baere et au restaurant Le Mess pour inviter des publics défavorisés (asbl Nativitas) à pouvoir bénéficier

d'une agréable soirée de Saint Sylvestre, en assistant au spectacle, en dégustant un verre et un morceau du «*coeur de l'an neuf*» avec la troupe. Lors de la réservation de leurs places, les spectateurs ont la possibilité de participer à la cagnotte «*Ticket suspendu*» en achetant 1, 2, 3... coupons à 5 €. Chaque fois que la cagnotte atteint le montant requis, une formule VIP est offerte à un spectateur défavorisé. ■

L.B.

(Réservations: ☎ 02 737 04 40
www.soisbelge.be)

Cirque et gastronomie

Associer numéros de cirque de haut niveau et gastronomie est ce qu'ont concrétisé deux compagnies actives, depuis de nombreuses années, dans les réseaux du cirque - «*Carré Curieux, Cirque Vivant!*» et «*Les Argonautes*» - avec leur projet «*Bruxelles-Brussel*».



Un projet de dîner-spectacle circassien (d'environ 3 heures), que l'on peut découvrir dans le cadre de ces fêtes de fin d'année, à La Tentation (28 rue de Laeken à Bruxelles) du 20 au

30 décembre.

Les artistes, tant par la diversité de leurs techniques que par leur personnalité, sont les garants d'un moment unique aux couleurs multiples, oscillant entre poésie, performance, frisson et comique déjanté... Le tout agrémenté d'un repas gastronomique assuré par le traiteur Sébastien Wellens.

Les scénographes ont conçu un habillage particulier pour le lieu et, à son arrivée, chaque convive est accueilli par un artiste et guidé vers sa table. L'alternance des moments de spectacle et de restauration permet de varier le rythme de la soirée et laisse aux convives le temps de se rencontrer et de converser pendant qu'ils savourent un repas raffiné. ■

L.B.

(Info: www.bruxelles-brussel.be)

Exposition « 100 Years BMW »

Pour terminer l'année 2016, le musée Autoworld, au Cinquantenaire, consacre une exposition à la marque bavaroise BMW, qui fête son centenaire.

Grâce à la collaboration de BMW Belux, du musée BMW de Munich, de concessionnaires, des clubs BMW et de collectionneurs privés, plus de 45 voitures et une dizaine de motos sont regroupées, sur la mezzanine de l'Autoworld du 17 décembre au 8 janvier, pour montrer l'évolution que la marque a connue.

L'exposition retrace l'histoire de la marque, illustrée par ses modèles les plus emblématiques : de la 328 d'avant-guerre à la voiture de sport plug-in hybride, la BMW i8. Avec entre autres pour les an-



nées 50, l'Isetta et la 507, un roadster grand tourisme de prestige construit entre 1955 et 1959. Alors que la 2002, avec ou sans turbo, représente les

années 60, on retrouve aussi tous les roadsters modernes comme la Z3 et la Z8 - devenus célèbres grâce aux films de James Bond - ainsi que d'autres véhicules BMW de la fin du siècle dernier, des modèles de la gamme actuelle comme la i8 et M-série; sans oublier des deux-roues d'avant-guerre et d'après-guerre et un éventail de 200 miniatures faisant référence à l'histoire du sport automobile dans lequel BMW s'est souvent illustrée. ■

D.T.

(Info: www.autoworld.be)

L'Aspria Academy

Club de fitness, sport et bien-être, Aspria propose une nouvelle approche holistique de l'éducation et du bien-être des enfants en lançant l'Aspria Academy : une série de programmes académiques et physiques très divers pour les enfants de 0 à 18 ans. Tous les cours et activités sont supervisés par un personnel expert et

peuvent continuer à développer leurs aptitudes tout au long de l'année.

Le cycle Baby (0 à 2 ans) encourage le développement des capacités motrices de base par le biais de jeux. Le cycle Pre-school (3 à 5 ans) continue de promouvoir le développement de l'équilibre et du rythme, notamment par la danse et le sport.



Le programme Junior (1e à 3e primaire) offre un large éventail d'activités, de jeux éducatifs et de sports et le Junior Plus (4e à 6e primaire) parfait la connaissance et la pratique des sports et des activités que l'enfant a choisies. Le cycle Teen (1e à 4e secondaire) s'attache à enseigner les compétences

clés à un niveau plus élevé, mais accorde également une attention particulière à l'estime de soi, à la sociabilité et à l'image positive du corps, qui sont des aspects particulièrement importants pour cette tranche d'âge. Enfin, le programme Evolution (5e et 6e secondaire) se concentre sur la consolidation de toutes les techniques apprises et prépare les jeunes au passage à l'âge adulte. ■

clés à un niveau plus élevé, mais accorde également une attention particulière à l'estime de soi, à la sociabilité et à l'image positive du corps, qui sont des aspects particulièrement importants pour cette tranche d'âge. Enfin, le programme Evolution (5e et 6e secondaire) se concentre sur la consolidation de toutes les techniques apprises et prépare les jeunes au passage à l'âge adulte. ■

L.B.

(www.aspria.com/academy)

Le Passage

Voilà plus de vingt ans que *Rocky Renaud*, en cuisine, et *Pierre Duqué*, en salle, président aux destinées de cette Maison étoilée. Le restaurant a été agrandi en 2009 et le décor, à la fois clair et contemporain, confère à cette Maison une ambiance moderne et lumineuse.



Le personnel y évolue avec élégance. L'atmosphère sereine est propice à la dégustation d'une cuisine gastronomique française, soignée, fraîche et savoureuse, venue aussi bien de la mer que de la terre et revisitée avec talent par l'esprit créatif du Chef. Comme en témoignent

les spécialités à la carte, telles l'émietté de crabe et homard (30 €); la terrine de foie de canard aux figues (28 €); le ris de veau en escalopines croustillantes aux morilles (38 €); le râble de lièvre poivrade pour 2 personnes (44 € pp); le café glacé aux noisettes et pépites de chocolat - incontournable depuis 1994 - (9,80 €); le soufflé glacé à la mandarine (12,50 €).

Le Passage propose aussi un Menu du Soir, 4 services (75 €); le Menu Classique, 3 services (55 €) et, le midi, un lunch, 2 services avec mise en bouche (35 €). Une belle carte des vins - avec près de 150 références - est proposée à des prix sages.

Le parking privé du *Passage* constitue un atout significatif et, par beau temps, la Maison dispose d'une terrasse-jardin. ■ C.F.

(Le Passage : 15-17 avenue J&P Carsoel - 1180 Bruxelles - ☎ 02 374 66 94 - www.lepassage.be)

Spécialité à base d'escargot

Les plats préparés *Artagan* rappellent les souvenirs d'enfance, avec les parfums alléchants de la cuisine d'autrefois. Cette année, la gamme s'agrandit et en ce qui concerne, par exemple, les escargots, une nouveauté a rejoint l'offre déjà existante : les Croquilles escargots (photo).

À la fois craquantes, fondantes, délicates et parfumées, ces Croquilles sont le mariage harmonieux d'un biscuit croquant et d'un cœur d'escargot moelleux. Le biscuit léger renferme une préparation savoureuse à base de chair d'escargot, de beurre, d'ail, de persil et de sel marin. Des bouchées à chauffer et à servir avec l'apéritif. Disponible

en exclusivité chez Delhaize, la gamme *Artagan* à base d'escargot propose, en plus des délicieuses Croquilles, les traditionnels escargots de Bourgogne et les délicats escargots Petits Gris. ■ L.B.



La magie des fêtes chez Neuhaus

Pour fêter le Saint Nicolas, *Neuhaus* propose une collection de figurines en chocolat, en massepain et en spéculoos artisanal ainsi que plusieurs nouveautés comme des pièces de monnaie en chocolat à l'effigie de St Nicolas; Monsieur et Madame Bonhomme de Neige en massepain qui complètent l'assortiment de petits cochons et fruits en massepain. Ou encore, de belles boîtes métalliques, en forme d'ourson ou de maison, renfermant des figurines en chocolat, des caramels et des pralines *BonBon*. Une fois vides, elles servent de tirelire. Mais également des boîtes-oursons garnies de pralines *BonBon* et le calendrier de l'Avent contenant un beau choix de pralines et de figurines ludiques. Pour Noël, pralines, marrons glacés, truffes et orangettes sont proposés dans des coffrets rouge vif, or ou vert sapin, sublimes d'éclats dorés. Parmi les nouveautés épinglons : la « collection

hivernale » et ses quatre pralines, associant praliné à l'ancienne à base de noix (amande de Californie, noix de Pécan, noix du Périgord et noisette) et chocolat, présentées dans une boîte carrée verte. La boîte rouge en forme de sapin contenant une sélection de 27 pralines. Des petites pyramides et boules de Noël à accrocher au sapin et garnies de pralines. Ou encore le luxueux écrin rond décliné dans un rouge flamboyant, à remplir de pralines de son choix. Enfin, pour clôturer le repas de fête ou (s')offrir un goûter festif, *Neuhaus* a créé une savoureuse bûche spéciale entièrement réalisée à la main. Un assemblage délicat de chocolat intense du Pérou et de noisettes. Au cœur de la bûche, un tendre biscuit vanillé, une mousse de chocolat et une ganache; le tout revêtu d'une robe croquante de chocolat noir saupoudrée de noisettes concassées caramélisées. ■ C.F.



(www.neuhaus.be)

Le monde du champagne

Planté entre nonante et trois cents mètres d'altitude, le vignoble champenois couvre la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne, et s'étend sur une surface totale de quelque 34.000 hectares. L'encépagement est fait de 38% de pinot noir, 32% de pinot meunier et 30% de chardonnay.

En 2015, l'activité champenoise a généré un chiffre d'affaires de 4,7 milliards d'euros, dont 2,6 milliards obtenus à l'export; la Champagne battant ainsi son record en valeur. Ce sont 312.531.444 bouteilles qui ont été expédiées à travers le monde. Les cinq principaux marchés sont le Royaume-Uni avec 34 millions de bouteilles, suivi des Etats-Unis, de l'Allemagne, du Japon et, en cinquième position, de la Belgique avec 9.200.000 bouteilles. Les expéditions par qualité vers le monde (hors France), en volume se répartissent de la façon suivante : brut non millésimé 81%, rosés 9,4%, cuvées de prestige 4,4%, demi-sec 2,9%, millésimés 1,6%, autres 0,8%. En Belgique, le champagne brut non millésimé est le plus vendu : il représente 86% du marché. Viennent, ensuite, le rosé et le demi-sec et, enfin, le brut



millésimé et les cuvées de prestige. Plus de 570 expéditeurs sont présents sur le marché belge, offrant ainsi une gamme extrêmement variée aux consommateurs.

En raison des aléas climatiques, l'année 2016 a été marquée par une extrême hétérogénéité de maturation qui a nécessité une gestion fine du circuit de cueillette. Elle s'est déroulée pour la plupart par beau temps, les grappes étaient en excellent état sanitaire. Le titre alcoométrique naturel a le plus souvent nettement dépassé les 9% vol. exigés. L'année 2016 devrait donc s'annoncer d'excellente qualité. L'année dernière, Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ont été inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Pour marquer cet événement, le Comité Champagne a réalisé le film « Champagne 360° » offrant, d'une part, une immersion virtuelle dans les sites et, d'autre part, une campagne internationale de communication. ■ C.F.

(www.360.champagne.fr)

Guide Michelin Belgique - Luxembourg 2017

La nouvelle sélection 2017 du guide *Michelin Belgique - Luxembourg*, récompensant 143 restaurants étoilés, met à l'honneur le talent d'une génération de jeunes chefs qui porte le dynamisme de la gastronomie locale.

Après la fermeture du restaurant brugeois *De Karmeliet*, sélectionné dans le guide depuis 1984, la Belgique compte désormais deux restaurants de trois étoiles : *Hof van Cleve* (Kruishoutem) et *Hertog Jan* (Zedelgem), deux établissements où les chefs - respectivement *Peter Goossens* et *Gert De Mangeleer* - proposent une cuisine de très haut niveau. Dans sa sélection 2017, *Michelin* distingue un nouveau restaurant de deux étoiles : « *Mosconi* », situé au Luxembourg et qui reconquiert ainsi la distinc-



tion qui lui avait été attribuée il y a quelques années. Le chef, d'origine italienne, s'est re-focalisé sur sa cuisine et propose d'authentiques plats italiens préparés à partir d'ingrédients de qualité parfaitement mis en valeur.

Le nombre d'établissements distingués par une étoile sont au nombre de 120, dont onze nouvelles adresses comme « *Kelderman* » à Alost; « *'t Korennaer* » à Nieuwkerken-Waas; « *Bozar Brasserie* » - restaurant du Palais des Beaux-Arts de Bruxelles - où le jeune chef *Karen Torosyan* propose des plats traditionnels; « *Villa Emily* », à Ixelles, offrant une cuisine méditerranéenne; ou encore « *Wine in the City* » où le chef *Eddy Münster* oeuvre aux fourneaux. ■

La Cuisine des Pigeons

Voilà déjà cinq ans que l'émission « *On n'est pas des Pigeons* », diffusée à la RTBF, met en garde contre les arnaques en tout genre et aiguille vers les meilleurs plans « conso » notamment en matière d'alimentation. Un ouvrage, titré « *La Cuisine des Pigeons* » et paru aux éditions *la Renaissance du Livre*, reprend les meilleures recettes de l'émission, mises en scène et décortiquées par *Carlo De Pascale*, ainsi que de nombreux conseils pour consommer malin.

Trois exemples sélectionnés : en page 30, il est affirmé que cuisiner exotique et local est possible, car « *cuisiner, c'est d'abord respecter des techniques, des tours de main et des assaisonnements. Une fois cela assimilé, à nous le risotto au fromage de Herve et chicons, le wok de légumes de saison*



et les sushis à la truite fumée ». En page 68, où il est question de haricots et légumineuses, il est rappelé que « *les légumineuses sont l'avenir de notre alimentation... Apprenons à les cuisiner* ».

Ou encore en page 140 consacrée à la bière, on peut lire que « *la bière est un formidable breuvage qui accompagne très bien notre cuisine, traditionnelle ou plus créative. La bière est également un ingrédient magique de la cuisine : buvons et cuisinons la bière!* ».

Chaque recette est accompagnée d'une fiche informative complète sur des thématiques alimentaires essentielles (la cuisine anti-gaspillage, l'huile d'olive, le lait belge, les jus de fruits, les produits light ou encore la pêche durable) et se voit commentée, tout en humour, par les chroniqueurs de l'émission. ■

Tartine et Boterham - « 30 artisans à Bruxelles »

Créée il y a un an, l'Association « *Tartine et Boterham* » (une asbl depuis cet automne 2016) est composée

de passionnés du goût, tous professionnels dans leur domaine respectif. Avec son projet « *Tartine et Boterham* » arpente, depuis plusieurs mois, les quartiers bruxellois pour trouver les « vrais » artisans, comme les boulangers-pâtisseries qui bouillent leurs pains et enfournent leurs tartes la nuit dans leur atelier, comme « à l'ancienne ».

La boulangerie a bien changé ces dernières années et si, aujourd'hui, on a le choix entre différentes sortes de pain - ce qui permet de découvrir d'autres goûts, farines et types de

cuisson, ou de redécouvrir le pain d'autrefois -, il n'en est pas moins vrai que la boulangerie artisanale se fait de plus en plus rare.

Trente boulangers et pâtisseries, travaillant avec des matières premières de qualité comme du vrai beurre, de la farine sans additifs, du lait et des oeufs, ont déjà été repérés par l'association. Ces trente artisans, répartis dans les 19 communes de la Région de Bruxelles Capitale, sont référen-

cés dans un ouvrage gourmand - « *30 artisans à Bruxelles* » - reprenant pour chacun son histoire, celle de son enseigne et un explicatif des types de produit travaillés. ■ (www.tartine-et-boterham.be)



Gault&Millau Belux

Pour son édition 2017, plus de 1.200 établissements sont repris dans le guide *Gault&Millau Belux*, chacun mis en exergue par une cotation et une mention détaillée. La sortie du guide est aussi l'occasion de découvrir les grands lauréats, comme le « *chef de l'année* » : titre qui revient à *Tim Boury* du restaurant « *Boury* » à Roeselare, déjà élu « *jeune chef de l'année* » pour la Flandre, il y a trois ans. Cette fois, côté « *jeunes chefs* », c'est *Mélanie Englebin* (« *Cécilia* » à Bruxelles) qui est saluée aux côtés de *Thomas Troupin* (« *La Menuiserie* » à Waimes) et *Maarten Bouckaert* (« *Castor* » à Beveren-Leie). Dans les hautes sphères, *Hertog Jan*, à Zedelgem, décroche la cotation de 19/20, tandis qu'un trio - composé de *The Jane* à Anvers, *Cuines33* à Knokke-Heist et *D'Eugénie à Emilie* à Baudour -, s'empare de la troisième toque et du 17/20. C'est *Karlijn Libbrecht* du « *Slagmolen* » à Oplabbeek qui se voit récompensée du titre de « *hôte de l'année* »; *Bart Lamon*, du « *Château du Mylord* » à Elzezelles, est élu « *sommelier de l'année* »; alors que le « *Moulin Hideux* » à Noirefontaine remporte le titre de « *terrasse de l'année* ». Le « *dessert de l'année* » est à déguster chez « *Vrijmoed* » à Gand et c'est la « *Brasserie du Lac* » à Genval qui devient « *brasserie de l'année* ». Du côté des saveurs internationales, « *5 Flavours Mmei* » à Anvers décroche le titre de « *asiatique de l'année* », tandis que *Pepe Giacomazza*, de « *La Botte* » à Genk est élu « *chef italien de l'année* ». La « *carte des vins de l'année* » récompense « *Lemonnier* » à Lavaux-Saint-Anne et le « *gastro-bistro de l'année* » est « *Roots* » à Gand.

Deux nouveaux prix sont attribués pour ce cru 2017: la « *carte des bières de l'année* » qui désigne le restaurant qui propose une belle mise en valeur du houblon, tant dans sa cuisine que dans ses verres. Il a été remis à la maison « *'t Hommelhof* » à Watou. Et le titre « *artisan cuisinier de l'année* » qui désigne un chef particulièrement impliqué dans des préparations artisanales; le lauréat est *Karen Torosyan*, chef de la « *Bozar Brasserie* » à Bruxelles. ■



Bib Gourmand Michelin Benelux

L'édition 2017 du guide *Bib Gourmand Benelux* propose 313 bonnes adresses, de tout type de cuisine, qu'il s'agisse d'une cuisine de terroir, de spécialités méditerranéennes ou exotiques. Ce guide reprend les restaurants de Belgique, du Grand-Duché de

Gand, et « *t'Vistrapje* » à Ostende. En Wallonie, ce sont huit restaurants qui ont été primés; parmi eux : « *Au Tour du Vin* » à Eghezée, « *Le 13* » à Libramont, « *Bristro n'Home* » à Liège et « *La Fête au Palais* » à Lustin qui a une carte des bières bien étoffée.

Luxembourg et des Pays-Bas sélectionnés qui affichent un bon rapport qualité-prix, puisqu'ils proposent un menu complet (entrée, plat, dessert) pour maximum 37 €. En Belgique, parmi les 165 restaurants répertoriés, 25



nouvelles tables ont été élues cette année. Parmi ces adresses, deux en région bruxelloise: la « *Brasserie de la Patinoire* » située à l'entrée du Bois de La Cambre et « *Toucan* », à Ixelles, qui sert une cuisine de bistrot. En Flandre, ce sont neuf nouvelles tables qui reçoivent le *Bib Gourmand*, dont le « *5 Flavours Mmei* » à Anvers - spécialisé dans les dim sum -, « *Bodo* » à

Au Grand-Duché de Luxembourg 14 établissements maintiennent leur *Bib Gourmand*, mais aucune nouvelle nomination n'a été enregistrée pour 2017. Enfin aux Pays-Bas, 18 nouvelles adresses ont été sélectionnées, ce qui porte à 134 le nombre total d'établissements ayant reçu le *Bib Gourmand* pour 2017. Parmi lesquels « *Spanndershoeve* » à Hilversum, qui propose des spécialités indonésiennes, « *Lime* » à Malden, où le chef revisite des plats traditionnels en intégrant des saveurs méditerranéennes et asiatiques, et « *Rijsel* » à Amsterdam dont la cuisine traditionnelle est rehaussée d'une touche flamande. ■

Christian FARINONE

Repas festifs avec Picard



L'Entreprise de produits surgelés *Picard* propose un Noël enchanté avec des créations aussi gourmandes et savoureuses qu'éblouissantes au regard et féériques. Une réinterprétation des classiques de Noël de manière ludique et raffinée, avec des produits nobles accommodés d'une nouvelle manière et suggérant des présentations inédites. Cette année, les entrées apéritives et les desserts glacés et pâtisseries sont particulièrement mis en valeur. Pour l'apéritif : des bouchées au foie gras de canard recouvertes d'une gelée de framboise, sur un biscuit au cacao et aux graines; une forêt enchantée composée d'un assortiment de figurines

(cerf, hibou, sapin, champignon) de fromage, saumon fumé, jambon Serrano, ainsi que des mini-burgers de foie gras dans du pain brioche saupoudré de graines de pavot. Pour le dessert : beau choix de bûches glacées (chocolat, caramel-ananas, chocolat-vanille) et une bûche pâtissière roulée chocolat-noisette; des biscuits à la cannelle en forme d'étoiles, couverts d'un glaçage blanc; des mini-champignons au marron composés d'un sablé, d'une mousse vanille-mascarpone et surmontés d'un dôme à la crème de marron. ■

L.B.

(Info: www.picard.be)

Collection de spiritueux rares

Les spiritueux rentrent en bibliothèque... Passionnée d'histoire, de gastronomie, et ayant acquis de sérieuses connaissances et expériences dans les métiers liés à l'oenologie, *Juliet Bourély* (une Française de 26 ans) vient de



lancer une collection de spiritueux proposés dans des écrans-livres en cuir. En hommage à Diderot - et à son Encyclopédie

- *J. Bourély* a donné le nom d'*Alcopedia* à cette première collection de trois alcools d'exception : un *Calvados Domaine de la Mérité* 20 ans d'âge, un *Cognac Claude Thorin XO* 1er cru, provenant de la région de Grande Champagne, et un *Whisky Single Malt G. Rozeleures*, 100% orge produit en Lorraine. Au dos de chaque bouteille, sont repris, sur une étiquette en forme de marque-page, l'histoire et les détails du spiritueux. Cette première édition est proposée en format livre de poche (10 cl), livre demi-folio (20 cl) et livre in folio (50 cl). Une idée cadeau des plus originales pour ces fêtes de fin d'année! ■

C.F.

(En vente sur le site www.alcopedia.com)

Délicieux biscuits Delacre

Pour couronner une année exceptionnelle - celle de ses 125 ans -, la Maison *Delacre* dévoile une gamme particulièrement généreuse à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Delacre propose également la *Shoebox Winter Sport*, contenant 400 gr de biscuits et dont le couvercle est décoré d'un renard ou d'un bonhomme de neige. Et enfin, l'incontournable « édition spéciale 125 ans » qui rappelle



Décor vert et rouge pour la traditionnelle boîte métallique d'un kilo de biscuits renfermant seize irrésistibles saveurs comme les iconiques biscuits Biarritz, Brazil, Cigarette Russe, Délichoc, Marquissette, Matadi, Nordica. Il s'agit de la *Winter Sport* collection.

l'anniversaire de la fantastique aventure démarrée en Belgique par *Charles Delacre* en 1891. Ou encore *Sweet Pleasure* : dix savoureux biscuits *Delacre* au chocolat belge proposés dans un habillage doré. ■

D.T.

Desserts glacés Capoue

Situé au cœur des Ardennes belges, l'atelier de production des glaces *Capoue* a été créé dans le souci de combiner les méthodes de fabrication artisanales, le respect des normes européennes imposées, tout en tenant compte des ambitions de développement de l'entreprise.

Glaces et sorbets de *Capoue* sont déclinés dans des saveurs traditionnelles ou plus originales et, pour la période des fêtes, un beau choix de bûches et gâteaux glacés raffinés est proposé. Des créations glacées personnalisées peuvent aussi être réalisées sur demande. Quelques exemples de desserts suggérés pour ces fêtes 2016 : la *Bûche Pra-*



lin aux parfums praliné et vanille, avec feuilletine et enrobée de nougatine; la *Bûche Moulin Rouge Framboise*, aux parfums vanille et framboise et un glaçage à la framboise et le *Panier Gourmand* composé d'un biscuit spéculoos sur lequel est posé un montage de boules glacées de différents parfums; ou encore la *Corne d'Abondance* composée d'une corne en nougatine contenant un assortiment de glaces et sorbets. Ces desserts sont disponibles dans les points de vente *Capoue* dès le 10 décembre. La liste des boutiques *Capoue* se retrouve sur le site www.capoue.com ■

C.F.

Leonidas fête St Nicolas et Noël

Cette année, *Leonidas* accueille une nouvelle surprise chocolatée dans sa collection Saint Nicolas : la traditionnelle figurine en chocolat de 100 gr est déclinée en chocolat blanc au lait caramélisé, additionné d'une pointe de sel et est baptisée le *Saint Nicolas Blond*.

Pour Noël, ce sont des spécialités en forme de sapin qui raviront le palais des gourmands. Quatre saveurs sont disponibles : un chocolat noir intense marbré, fourré d'une ganache à la mandarine; un chocolat noir intense fourré d'une ganache à l'infusion de thé; un tendre praliné au spéculoos enrobé de chocolat



blanc, et un doux mélange de lait et de sucre caramélisé enrobé de chocolat au lait. A ces nouveautés viennent encore s'ajouter les petites boules de Noël - pâte de noisettes et chocolat au lait, ganache de crème brûlée et chocolat noir, praliné et chocolat au lait -, des petites figurines colorées à l'effigie de St Nicolas et Père Fouettard, un assortiment de fruits en massepain ainsi que la série de pralines traditionnelles. Le tout proposé dans des emballages festifs en rouge, or et vert. ■

L.B.

(www.leonidas.com)

Une histoire de goût par excellence

Les fêtes de fin d'année peuvent être l'occasion de redécouvrir un des mets les plus fins, le produit le plus recherché et le plus luxueux au monde : le caviar.

Rob, qui depuis 70 ans est le rendez-vous des gourmets, a choisi le caviar distribué par *Caspian Tradition*. Fondé en 1995 par Ahmad et Arya Ravi,

Caspian Tradition sélectionne les meilleurs caviars. Depuis l'interdiction de la pêche d'esturgeons sauvages dans les pays historiquement producteurs de caviar, comme l'Iran et la Russie, d'importants efforts ont été entrepris afin d'acclimater et d'élever différentes variétés d'esturgeons en Europe. *Caspian Tradition* en propose une gamme entière en provenance des meilleures piscicultures, venant aussi bien d'Iran que de Chine, mais aussi de pays européens. *Baeri*, *Impérial* et *Oscietra* sont les trois types de caviar qui



sont livrés quotidiennement chez Rob. *Baeri* est l'un des plus petits esturgeons. Originaire de Sibérie, il est très répandu en Europe. Ses œufs gris clair laissent une douce saveur de noisette. La couleur, la texture et la saveur d'*Impérial* rappellent le prestigieux caviar iranien de la belle époque. Ses esturgeons donnent des grains fermes et iodés, semblables au caviar sauvage. *Oscietra*, très apprécié des connaisseurs, est un esturgeon russe se développant dans les lacs de grande profondeur. Ses œufs sont d'une teinte brune et, en bouche, ils développent des saveurs iodées et un petit goût de noisette.

Accompagnement idéal de ce moment gourmand : une vodka. Mais, pour soutenir la délicate saveur de l'or noir, elle doit être la plus pure possible. Rob a choisi la vodka canadienne *Crystal Head*. ■

C.F.

L'épicerie fine « Sam & G »

Ce sont des produits de qualité tout droit venus d'Italie que propose l'épicerie fine « Sam & G » à Waterloo. De la charcuterie (spianata, bresaola, speck, pancetta, mortadelle, salami à la truffe, jambon de Parme, jambon San Daniele), des fromages, une belle sélection de pâtes, des huiles d'olive d'exception, du foie gras de canard, des anchois piquants, des mini-calamars farcis, du carpaccio de truffe, des biscuits, des vins de qualité... Autant de produits artisanaux qui séduiront vos papilles.

Les fêtes de fin d'année approchent et les produits d'exception et spécialités qui les subliment, comme par exemple le caviar, sont déjà dans les rayons de l'épicerie fine « Sam & G »,



qui propose également des corbeilles-cadeaux qui raviront les gourmets et les gourmands et qu'il est possible de personnaliser à sa meilleure convenance. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. ■

D.T.

(Sam & G : 3 rue Théophile Delbar - 1410 Waterloo - ☎ 02 354 00 85)



Collection de Noël de Godiva

C'est une large gamme de chocolats, de truffes et quelques nouvelles créations qui composent la collection de Noël de Godiva. Cette année, le chocolatier rend hommage à la célèbre bûche de Noël, sous la forme de cinq chocolats-pralines en édition limitée : la *Bûche de Noël au thé d'hiver* qui présente un cœur en ganache, mélangé à de la cannelle, des agrumes, des cerises et des notes de thé fumé, le tout enrobé de chocolat blanc et rehaussé de rayures en cristaux de sucre de canne. Celle au praliné noisette, enrobée de chocolat au lait et garnie d'une joyeuse décoration de saison, est un onctueux mélange de chocolat, de sucre caramélisé, de noisettes grillées et d'essence de jus d'orange. La *Bûche à la*

crème de marron est une ganache infusée avec une essence de marrons grillés et enrobée de chocolat noir. Celle au chocolat noir intense offre une ganache riche à base de chocolat noir 72% et est agrémentée de poudre de cacao et d'éclats de coco caramélisé. Enfin, la *Bûche à la crème de moka* présente, dans un enrobage de chocolat noir décoré de rubans chocolatés blanc, une ganache infusée avec un mélange de café de Colombie et de chocolat belge.

La collection de Noël est disponible en coffrets-cadeaux contenant de 4 à 32 pièces, dans des emballages élégants, décorés de motifs ballerines et boules de Noël. ■

L.B.

(www.godiva.be)

Le thé de Noël de Kusmi Tea

Au cœur de la Russie impériale, les tsarevnas (filles des tsars) se rendaient pour les fêtes de fin d'année au *Palais d'Hiver de Saint-Petersbourg*. S'inspirant de cette période faste et de cette tradition festive, la Maison de thé *Kusmi Tea* présente son thé de Noël en édition limitée : *Tsarevna*, un mélange généreux au parfum envoûtant et profond. Sur une base de thé noir épicé, les écorces d'orange et les arômes de vanille et d'amande lui donnent une note ronde, rehaussée d'une pointe de réglisse qui lui confère une touche naturellement sucrée. Il se marie idéalement avec de délicieux sablés.

Chaque année, ce thé revêt une nouvelle robe de bal et, pour cette année 2016, *Tsarevna* se pare d'un majestueux habit noir pailleté d'or, rappelant l'élégance des princesses russes et les tiaras qu'elles portaient au temps des tsars. Un écrian traditionnel et moderne à la fois, qui vient mettre en lumière les prémices d'une autre célébration : celle de l'anniversaire de *Kusmi Tea*, qui fêtera ses 150 ans en



2017. ■

L.B.

(Kusmi Tea - Docks Brussel : 1 boulevard Lambertmont - 1000 Bruxelles - ☎ 02 241 12 16)

Beurre Carlsbourg liquide prêt à cuisiner

Installée au cœur des Ardennes, la plus ancienne marque de beurre en Belgique, *Carlsbourg*, élabore des beurres et des crèmes depuis 1895. Suite logique de son «beurre des chefs», qui réconciliait enfin nutritionnistes, cordons bleus, gourmands et autres amateurs de saveurs authentiques, *Carlsbourg*



lance le premier beurre liquide, pour cuire et rôti. Conditionné en bouteille de 250 gr, ce beurre à cuisiner, prêt à l'emploi, a le bon goût du beurre *Carlsbourg* et les atouts d'une matière grasse qui peut monter en température sans s'altérer. Rôti une viande, cuire un poisson, saisir une coquille

Saint-Jacques, griller une entrecôte, rissoler des pommes de terre, faire sauter des champignons, monter une sauce, glacer des légumes de saison, napper un gâteau de caramel... Les idées et les cuissons avec ce beurre liquide sont multiples. Ce beurre est en vente en grandes surfaces. ■

D.T.



PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

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



Venez découvrir le Champagne
DEUTZ "Brut Classic"
et profiter de conditions
exceptionnelles
lors de notre dégustation
le vendredi 30/12/2016
de 11h à 18h.

Rob

THE CELLAR

ROB – The Cellar | Boulevard de la Woluwe, 28
1150 Woluwé-Saint-Pierre | www.rob-cellar.be



Importé et distribué par : Le Palais Du Vin s.a. | www.palaisduvin.be

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE