

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

# THE BRUSSELS *Magazine*

37<sup>e</sup> année – Mensuel – N°397 – Décembre / December 2019 – Maandblad – 37ste jaargang



*Mon*  
**GUERLAIN**

NOUVELLE EAU DE PARFUM INTENSE







# 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

☎ +32 (0)2 343 50 43

www.thebrusselsmagazine.be

Mensuel paraissant le 1<sup>er</sup> vendredi du mois

Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel: Belgique: 40 € • Autres pays: 48 €

Compte bancaire: BE72 2100 4604 2316

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

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

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

## Sommaire

Bruxelles, où le passé est un présent pour l'avenir .....	5
Cadeaux parfumés .....	6 - 7 - 8
Vitrine de cadeaux .....	9
Mode: quelle tenue de fête choisir? .....	10
Les Cahiers Beauté .....	11
Les prescriptions du bien-être .....	12
Soins visage, corps, cheveux, mains .....	13 - 14
Brafa 2020 .....	15
Dali - Magritte .....	15
Les plaisirs de la table .....	16 à 20
Claude Monet, l'expérience immersive .....	21
Guides gastronomiques .....	22
Flash News .....	23 - 26 - 30 - 34
Chronique littéraire .....	24
Sur les Planches .....	25
EEC - NATO Information .....	28
Entreprises, Affaires et Finances .....	29
Air Belgium .....	31
A bord du MSC Grandiosa .....	32
Tourisme .....	33

## Editorial

**E**n ce mois de décembre, les sapins quittent les forêts pour rejoindre nos villes et maisons. Eh oui, c'est bientôt Noël, moment privilégié où tout est décidément permis pour autant que l'on (se) fasse plaisir.

Sur le point de quitter son « domicile » finlandais, Père Noël s'affaire aux derniers préparatifs de sa grande tournée annuelle. Dans la blancheur immaculée de la Laponie, les rennes, avec leur hottes débordantes de cadeaux, s'ébranlent vers les étoiles, pour la capitale de l'Europe.

Le cœur en fête, Bruxelles se pare de décorations scintillantes et de guirlandes colorées, mettant en scène une pléiade d'animations théâtrales, culturelles et artistiques, placées sous le signe du bonheur et de l'émerveillement.

Nous avons sélectionné pour vous un large éventail de cadeaux raffinés, de parfums somptueux, d'accessoires élégants, d'objets proches de votre style de vie.

Laissez-vous séduire par les délices chocolatés et les excellents menus que concocteront, avec talent et passion, les maîtres cuisiniers des meilleurs restaurants.

Sans plus attendre, nous vous laissons donc à vos préparatifs en vous souhaitant, déjà aujourd'hui, que l'an neuf vous soit doux, léger, heureux et prospère. ■

1	3
2	4

Photos de couverture: 1. Carrousel aux Plaisirs d'Hiver (© Plaisirs d'Hiver Bruxelles) / 2. Arc Majeur de Bernar Venet, installé à Lavaux-Sainte-Anne (© meta-morphosis) (p. 34) / 3. Les fêtes avec les vins de Bordeaux (p.16) / 4. Feu d'artifice sur Bruxelles.

## 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 féerie. Ils sont programmés, cette année, du 29 novembre au 5 janvier. Entre saveurs et senteurs, lumières et mélodies, chalets et animations, la 19<sup>e</sup> édition des Plaisirs d'Hiver déploie ses fastes au cœur du centre-ville.

Un majestueux nordmann (abies nordmanniana) de 22 mètres de hauteur – originaire de la Haute Ardenne belge et offert par la ville de Stavelot – trône sur la Grand-Place. Il est paré de 140 bulles rouges, 1,5 km de guirlandes, 120 boules aux couleurs nationales et 50 petits bonhommes en bois pour célébrer les 400 ans de Manneken-Pis, qui est l'invité d'honneur de ces Plaisirs d'Hiver 2019. Une fois le soir tombé, le sapin brille de mille feux au milieu d'un somptueux spectacle «son et lumière».

Également au programme, la traditionnelle grande roue, la patinoire (800 m<sup>2</sup> de glace) couverte d'un toit transparent et installée sur la place De Brouckère, les 250 chalets, les manèges, les nombreuses activités – pour petits et grands –, sans oublier les installations artistiques et les illuminations donnant à la capitale une ambiance féerique unique. Comme un vidéo-mapping totalement inédit qui sublime l'architecture majestueuse de la façade de l'église Sainte-Catherine.

De nombreuses nouveautés attendent les visiteurs. Parmi elles, un dôme high-tech dressé sur la place de La Monnaie. Dans cette installation surprenante, des performances audiovisuelles et films à 360° et des activités pour les familles scellent le mariage entre les arts visuels et sonores et les nouvelles technologies en proposant une expérience immersive unique. Ou encore, le Brussels By Lights inaugurant la saison hivernale avec une œuvre lumineuse immersive – Submergence – qui colore les marches du Mont des Arts. Conçue par la société anglaise Squidsoup, elle arrive à Bruxelles après un succès retentissant à Londres et à Dubaï. C'est au son d'une musique enveloppante que les visiteurs seront plongés dans un océan de points lumineux suspendus. Dans cet espace extra-temporel, le jeu de lumière combiné à la chaleur des corps interagit, ne faisant plus qu'un. Durant douze minutes, un savant mélange de sons, de couleurs et d'intensité offre une expérience quasi cosmique.

Le 19 décembre, le DJ bruxellois Daddy K déposera ses platines sur le balcon de l'Hôtel de Ville et fera vibrer les pavés de la Grand-Place avec des hits actuels ou intemporels. ■

M.VD.

[www.plaisirsdhiver.be](http://www.plaisirsdhiver.be)



## Concert de Noël à Bruxelles



La Messe de Minuit de Marc-Antoine Charpentier – chef-d'œuvre du répertoire baroque français construit sur les mélodies populaires de Noël – sera présentée le jeudi 26 décembre (18h) en la Cathédrale des Saints Michel et Gudule, par The New Baroque Times, placée sous la direction de Pablo Garcia et avec Xavier Deprez à l'orgue. Le programme alternera avec des motets de Guillaume Bouzignac et des pièces d'orgue de Luis Claude Daquin. The New Baroque Times est un ensemble à la pointe de l'interprétation de la musique ancienne, et associera, pour ce concert de Noël, l'ensemble vocal et l'ensemble à cordes, le tout sous la direction de Pablo Garcia. The New Baroque Times s'est imposé comme un des meilleurs ensembles de musique ancienne en Belgique. Cet ensemble bruxellois se démarque par son tempérament

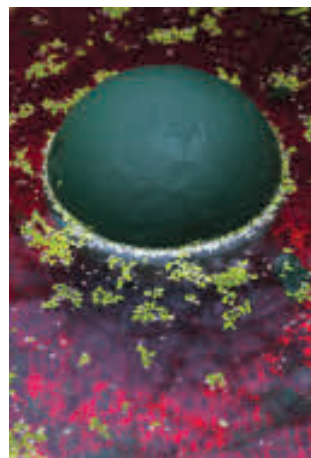
et la grande qualité artistique de ses prestations. Ensemble vocal et instrumental à géométrie variable (musique de chambre, orchestre et chœur), The New Baroque Times explore et réinvente l'univers sonore de la musique des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, à l'aide des instruments et des pratiques de l'époque. S'émancipant des dogmes et allant à la rencontre des sensibilités d'aujourd'hui, The New Baroque Times s'ouvre à des spectacles où convergent musique, poésie, danse et arts visuels, où se rejoignent art ancien et création contemporaine. Quant à Xavier Deprez, il est organiste-titulaire de la Cathédrale des Saints Michel et Gudule de Bruxelles, sur le grand orgue construit par le facteur Gerhard Grenzing (2000). ■

L.B.

[www.cathedralisbruxellensis.be](http://www.cathedralisbruxellensis.be)

## PhotoBrussels Festival 2019

Défendre la position du medium photographie comme moyen d'expression des artistes contemporains est la mission du Hangar-Photography Art Center, situé place du Châtelain à Ixelles. Créé en 2016, le PhotoBrussels Festival en est le point d'ancrage et l'événement phare annuel. La 4<sup>e</sup> édition du PhotoBrussels Festival s'y déroule actuellement et a pour objectif de réunir tous les amateurs, acteurs, professionnels, collectionneurs de la photographie contemporaine pour explorer la thématique *Still Life* (nature morte). Qu'elle soit de veine traditionnelle ou revisitée, qu'elle soit minimaliste, expérimentale, crue ou humoristique, la *Still Life* continue encore, et toujours, de fasciner et d'inspirer la création photographique. Ce festival 2019 s'articule autour d'un programme d'expositions, de workshops (en collaboration avec Leica), de conférences, de visites guidées, d'un studio photo... et rayonne dans différents lieux de la capitale. Afin de faire vibrer Bruxelles au rythme de la photographie, le *Festival Tour* recense toutes les expositions et initiatives liées à la photographie,



Alice Pallot – Oasis – 2019

organisées durant la période du festival. Un plan de Bruxelles à la main, le public est invité à passer d'une exposition photographique à l'autre dans une trentaine de lieux, avec Hangar comme point de départ. Cette année, pour la première fois, un concours «carte blanche» a été organisé dans le cadre du PhotoBrussels Festival: le *PBF Prize*, offrant au gagnant un espace de 45 m<sup>2</sup> pour une exposition photographique. La lauréate est Geneviève Gleize, originaire d'Avignon en France, qui raconte avec «Dead Grocery» l'histoire d'une vie immobile, des vestiges d'une épicerie abandonnée, autrefois riche et populaire. A découvrir jusqu'au 21 décembre. ■

S.D.

[www.photobrusselsfestival.com](http://www.photobrusselsfestival.com)

## Guide culturel de Bruxelles

Édité par la Fondation pour les Arts à Bruxelles et Margaux Editions, le nouveau «Guide culturel de Bruxelles 2020» répertorie tous les événements culturels de l'année dans une édition enrichie d'une sélection des cent manifestations. La Fondation pour les Arts a demandé, cette année encore, à cinq professionnels du secteur de sélectionner des événements choisis pour leur qualité, leur originalité, leur potentiel ou leur exclusivité. La première partie du guide présente les festivals, expositions et grands événements qui animeront la capitale, mois par mois, de janvier à décembre 2020. Ils sont suivis du calendrier des événements, chaque fois regroupés sur une double page de type agenda pour préparer ses sorties en un seul coup d'œil.

La seconde partie du guide permet au lecteur de parcourir l'ensemble des salles de spectacles et théâtres avec leur programmation respective, avant de lister les meilleures adresses culturelles et récréatives de la capitale: centres culturels, musées, cinémas, clubs de jazz, cafés, visites thématiques et tours de ville.

Le «Guide culturel de Bruxelles» est un ouvrage trilingue ((Fr/Nl/Eng) qui rassemble toute l'actualité culturelle de la capitale pendant un an. Cette nouvelle édition tient ses promesses, dans une version actualisée qui facilite encore plus la navigation entre les nombreuses manifestations organisées en 2020. Vitrine de la scène culturelle bruxelloise, l'ouvrage s'adresse à un public curieux et désireux de profiter pleinement de la richesse de l'offre culturelle.

Ce guide culturel est une initiative de la Fondation pour les Arts, réalisée en collaboration avec [visit.brussels](http://visit.brussels) et avec le soutien de la Région de Bruxelles Capitale. Disponible dans les librairies, les press shops et les bureaux de tourisme de la capitale. ■

S.D.



Théâtre Royal des Galeries  
Directeur : David Michels

Du 4 décembre 2019 au 26 janvier 2020

# LA REVUE

DES GALERIES

Bernard Lefrançq, Angélique Leleux, Denis Carpentier,  
Anne Chantraine, Marie-Sylvie Hubot, Gauthier Bourgois,  
Frédéric Celini, Natasha Henry, Kris Castelijns,  
Philippe Peters et Cécile Djunga.

Mise en scène : Alexis Goslain  
Décors : Francesco Deleo  
Costumes : Ronald Beurms et Fabienne Miessen  
Lumières : Laurent Comiant  
Chorégraphies : Kylian Campbell  
Réalisation musicale : Bernard Wrinca

» [www.trg.be](http://www.trg.be)  
02 512 04 07

En coproduction avec La Coop asbl et Shelter Prod  
avec le soutien de [taxshelter.be](http://taxshelter.be), ING et du tax-shelter du gouvernement fédéral belge

## Cadeaux parfumés



Coffrets **Guerlain** pour les fêtes. Pour elle, l'Eau de Parfum *La Petite Robe Noire* contenant un flacon de 50 ml et une fiole de 10 ml de cette fragrance brodée des belles notes « noires » de la parfumerie (cerise noire, rose noire, patchouli, thé noir) ainsi qu'un lait velours parfumé pour le corps. Pour lui, l'Eau de Toilette *L'Homme Idéal*, une fragrance fraîche et boisée proposée dans les formats 100 ml et 10 ml, accompagnés du gel douche 75 ml.



En cette fin d'année, l'Eau du Soir de **Sisley** revient dans une nouvelle édition limitée, inspirée du mouvement «action painting» des années cinquante : *Eau du Soir Dripping Fantasy*. Hommage à l'expressionnisme abstrait, cette création éphémère renferme la fragrance fleurie et chyprée qui a fait le succès de l'Eau du Soir. Pour accueillir cette Eau de Parfum 100 ml : un flacon laqué blanc parsemé de taches rouges, bleues et dorées, et doté d'un capuchon-sculpture.



S'inscrivant dans les codes Century de **Dunhill**, *Century Blue* est une Eau de Parfum masculine combinant de riches notes boisées de patchouli avec des notes citronnées et aromatiques. En

son cœur, un accord d'iris aux tons de cuir, rehaussé de gingembre. Et son sillage de fond est ponctué de nuances boisées et ambrées.



Ces deux fragrances – *Omyage for Him* et *Omyage for Her* – d'**Annayake** sont la traduction olfactive d'un omyage. A savoir un cadeau-souvenir que la tradition japonaise veut que l'on rapporte d'un périple à l'étranger, d'une expérience inoubliable, pour l'offrir à ses proches. L'Eau de Toilette masculine se caractérise par des notes boisées et épicées. Après un départ fusant et tonique, elles affirment un charme élégant et une prestance décidée. L'Eau de Parfum féminine se compose de voluptueux accents poudrés et vanillés laissant échapper des harmonies florales. Disponibles chez Planet Parfum.

Eau de Parfum **Azzaro Wanted by Night**, aux notes boisées et épicées. Un parfum **Azzaro** pour homme de la famille boisé, oriental, épicé qui affiche une sensualité sauvage. Sa note de tête marie cannelle et mandarine. Son cœur s'articule autour d'un accord genévrier-encens-cumin. Et sa note de fond associe tabac, cèdre et cyprès.



Ode à la Nature, *Oh Ma Biche* de **Lolita Lempicka** est une Eau de Parfum pétillante, fraîche et fruitée. Avec en note de tête, un trio d'agrumes explosif composé de mandarine, de tangerine et de pamplemousse. Suivie d'une note de cœur associant l'accord Prosecco, pêche blanche et baie de timut. Le tout enveloppé d'un fond de muscs blancs.



Parfum féminin mythique de **Mugler**, *Angel* est revisité dans une nouvelle sensualité : *Angel L'Eau de Toilette*, un floral fruité gourmand surdosé de patchouli et de praline. Une fragrance qui révèle trois facettes : lumineuse, grâce à un accord d'essence de mandarine et de pivoine; ultra-délice, grâce au duo de praline et d'essence naturelle de pomme; et enfin, veloutée grâce à l'association de patchouli et de bois blonds.



Cette Eau de Parfum *Quatre Rouge* de **Boucheron** est un oriental floral fruité. Une fragrance féminine révélant une note de tête de pomme rouge, emportée par des essences de bergamote, de mandarine et de poire. Son cœur est un accord d'iris beurre racé, d'absolu de rose et de cassis. Sa note de fond se compose d'accents de guimauve et framboise, rehaussés de patchouli et de muscs.

Fragrance masculine signée **Dolce & Gabbana**, *K by Dolce & Gabbana* est une Eau de Toilette s'ouvrant sur des zestes d'agrumes (orange sanguine et citron) associés à des baies de genévrier et de la sauge sclérée, mêlée à du géranium et de la lavande. Ces notes s'enflamment dans une étincelle d'essence de piment brûlant, avant que se dévoile un fond de bois chauds, cèdre, vétiver et patchouli.





## Cadeaux parfumés



Privilégiant l'originalité et l'audace, la marque **Etat Libre d'Orange** propose cette composition olfactive surprenante : *Experimentum Crucis*. Une Eau de Parfum construite à base de litchi, pomme, rose, jasmin, miel, patchouli et muscs.



Coffrets-cadeaux **Givenchy** renfermant pour lui : l'Eau de Toilette *Gentlemen Only* – conçue autour de nuances boisées et au sillage raffiné – en 100 ml accompagnée d'un spray voyage 15 ml. Et pour elle, l'Eau de Toilette *Very Irrésistible* – un séduisant floral aromatique oriental, à la note de tête composée de mimosa et au cœur floral de rose et de jasmin – en 50 ml ainsi qu'une lotion pour le corps 75 ml.

Plus charnelle encore que la fragrance *Joy* de **Dior**, *Joy Eau de Parfum Intense* est un vrai feu d'artifice floral, un bouquet où la rose est reine et trône aux côtés du jasmin; le tout rehaussé d'une pointe de vanille. Santal et néroli amplifient le tempérament rond et explosif de cette fragrance féminine, alors que les muscs et le patchouli lui confèrent une nuance boisée.



Extrait de parfum *Reine de Nuit* issu de la collection «Night Veils» de **Byredo**. Un parfum haute concentration qui éclot sur une note de tête de safran et cassis, dont le cœur bat au rythme d'un accord d'encens et de rose, avec un fond de graines d'ambrette et patchouli. Disponible chez Senteurs d'Ailleurs.



Création signée **Baldessarini**, l'Eau de Toilette *Baldessarini Black* est une fragrance masculine boisée aux multiples facettes et aux nuances olfactives intenses. Avec en note de tête, du poivre rose et du basilic mariés à un accord rafraîchissant de crème glacée. Son cœur renferme du patchouli associé à la myrrhe et au géranium. La profondeur de la fragrance s'exprime par des accords de suède, de labdanum fumé et de fève tonka.



Le dernier-né des sillages masculins des **Parfums de Marly** est *Kalan*, présenté dans un flacon rouge ardent. Un oriental épicié au départ ultra frais d'orange sanguine, de poivre noir et d'épices. Avec en note de cœur, un accord de lavande et d'absolu de fleur d'oranger, qui se prolonge par un sillage de santal blanc drapé de mousse, de bois, d'ambre et de fève tonka ([www.viak.be](http://www.viak.be)).



Interprétation contemporaine de Shalimar, le parfum mythique de **Guerlain** créé en 1925, *Shalimar Souffle de Lumière* est une Eau de Parfum dont le cœur révèle un jasmin enveloppant, associé à l'ylang-ylang et à la bergamote. Sa composition s'achève par une brise claire de musc blanc et sur une délicieuse senteur de vanille.

La Maison **Carven** poursuit son voyage olfactif autour d'une collection de cinq parfums d'exception dédiée aux hommes : l'Eau de Parfum *Paris-Tanger*, avec son duo d'agrumes – pamplemousse et mandarine – dont les arômes rafraîchissants et fusants s'épanouissent dans l'opulence méditerranéenne et résineuse du cyprès. *Paris-Prague*, caractérisée par une baie de genièvre charnue, aux vibrantes effluves aromatiques et épicées. *Paris-Alexandrie*, avec ses feuilles de violette égyptiennes se déployant sur un tapis de mousse d'arbres et enrobant des effluves boisées, ambrées avant de revêtir des tonalités chaudes. *Paris-Shenandoah* dans lequel cèdre de Virginie et cèdre Atlas s'entremêlent et confèrent une charpente suave à des notes épicées et ambrées. Et enfin, *Paris-La Havane* au sillage puissant dans lequel les volutes épicées et ambrées de tabac subliment une signature cuirée. Disponibles chez Planet Parfum.

Nouvelle interprétation de la fragrance «Prodigieux le parfum» de **Nuxe** : *Prodigieux Absolu de parfum*. Une expérience olfactive encore plus intense grâce à une teneur de 25% de concentré de parfum, à savoir deux fois plus que dans l'Eau de Parfum originelle. Cette nouvelle fragrance sublime la sensualité des notes florales et orientales de son prédécesseur. Et se déploie sur une facette plus intense et voluptueuse, en conjuguant la finesse du tiaré et une touche miellée de genêt, enveloppées de vanille et de fève tonka. Disponible en pharmacie.



## Cadeaux parfumés



Pluie de paillettes sur une jungle hivernale colorée pour les coffrets **Kenzo**. L'un, dédié à la fragrance florale féminine *Flower By Kenzo Eau de Vie*, comprenant une Eau de Parfum légère *Eau de Vie* 50 ml et un flacon de 15 ml. L'autre – dédié au parfum masculin marin boisé intemporel, né du contraste subtil entre notes iodées fraîches et bois sensuels – renferme l'Eau de Toilette *Kenzo Homme* 100 ml et ainsi qu'un flacon de 30 ml.

Coffret de fête avec flacon 30 ml et miniature d'Eau de Parfum *Sweet Like Candy* d'**Ariana Grande** : un parfum floral fruité gourmand pour femme. Une fragrance sensuelle aux notes de tête de mûre, de bergamote et de poire, mélangées à un accord de jasmin, de fleur de frangipanier et de chèvrefeuille. Son sillage final associe vanille et guimauve.



Cette fragrance masculine *Sauvage Parfum* de **Dior** conserve l'âme puissante du parfum «Sauvage», mais se ponctue d'accents nocturnes, d'une attraction animale et de facettes plus rondes. Au départ, toujours une note de bergamote, à laquelle s'ajoutent mandarine pulpeuse, cardamome et éméli. Ensuite, place à un socle ambré sec et organique ponctué de cèdre avec, à ses côtés, du santal. Et en finale, des notes orientales de fève tonka, de vanille et de bois.



Le nouveau parfum de **Gucci**, *Bloom Ambrosia di Fiori* se dévoile dans une Eau de Parfum Intense raffinée, racée et très féminine. Le jus reprend l'Eau de Parfum Gucci Bloom originale et les notes de son trio de fleurs rares et nobles (bourgeons de jasmin, la tubéreuse et la liane vermifuge); le tout sublimé par la racine d'iris veloutée et la rose de Damas.



La collection «Secret Garden» d'**Amouage** s'enrichit d'un nouveau parfum féminin à l'arôme délicat et envoiement : *Love Mimosa*. Un floral gourmand qui éclot sur une note de tête aquatique accentuée par le cascalone. En son cœur, mimosa, racine d'iris et héliotrope forment un accord crémeux et poudreux, auquel la poire ajoute un arôme suave et fruité, doux et moderne. Enfin, l'ylang-ylang donne au parfum une sensualité subtile ([www.viak.be](http://www.viak.be)).



Nouvelle fragrance féminine de **Loewe**, *Aura Pink Magnolia* est une Eau de Parfum florale aux notes enveloppantes et renfermant 20% d'huiles essentielles, dont celle de magnolia qui est l'ingrédient central de la fragrance autour duquel gravitent muscs, bois de santal et fruits rouges.



Ode radieuse à la féminité, la signature olfactive de la fleur d'oranger et du patchouli de la Maison **Elie Saab** est réinventée avec ce nouveau chypré floral ambré : *Le Parfum Royal*. En tête, la fragrance scintille d'essence de mandarine. Son cœur dévoile deux nobles facettes, l'absolue

de rose turque et la rose bulgare, parée de néroli du Liban. Sa traîne royale, d'essence de patchouli et d'essence de santal, se marie à l'ambre et à la vanille dans un sillage majestueux.



Cette édition limitée de **Calvin Klein**, *CK One Collector's Edition*, est une autre interprétation de l'emblématique fragrance CK One. Une Eau de Toilette fraîche et un patchwork d'arômes, avec une note de tête associant bergamote, rhubarbe et pamplemousse; en note de cœur, un accord gin, du romarin et des épinettes de pin. Son fond est caractérisé par l'ambrettolide, le bois de bouleau et l'ambrox.



Dans sa collection «Splendida», **Bvlgari** dévoile un nouveau parfum féminin construit autour de la tubéreuse, une fleur aux multiples facettes : *Tubéreuse Mystique*. Une Eau de Parfum s'ouvrant sur une note de tête captivante, aux arômes liquoreux et fruités provenant de l'association d'essence de davana et d'absolue de bourgeons de cassis. En son cœur, une floralité envoûtante induite par l'absolue de tubéreuse nocturne. Et son sillage final laisse place à des notes ambrées orientales d'absolue de vanille et de résine de myrrhe.



Pour son lancement, **Valentino Beauty** – partenariat entre la Maison Valentino et L'Oréal – célèbre Rome à travers deux parfums : *Born in Roma Donna* et *Born in Roma Uomo*. Pour elle, une Eau de Parfum composée d'un trio de jasmin, enrichi de vanille bourbon, et de bois moderne : un parfum floral Haute-Couture. Pour lui, un boisé aromatique : une Eau de Toilette formulée à base de violette, de sauge et de vétiver; le tout réveillé par la fraîcheur d'un accord salé et de gingembre. Disponibles chez Ici Paris XL.



## Vitrine de cadeaux



Ce *Rolling Transporter Carry-On* d'**Osprey** est un bagage cabine très résistant muni d'un système de roues tout-terrain. Il est doté d'un châssis HighRoad LT avec poignée en T ergonomique et extensible, d'une ouverture type valise pour un rangement facile, d'une pochette pour ordinateur rembourrée à accès direct et d'une poche pour passeport anti-RFID.



Bracelet jonc *Serpenti Forever* de **Bvlgari** en cuir de veau couleur flash améthyste avec détails en laiton doré. Motif en miroir «Serpenti» – rehaussé d'émail de couleur flash améthyste et rose et d'yeux en onyx – associé à un motif en forme d'étoile à huit branches.

Motif perroquet très coloré pour ce chandelier vintage signé **Bensimon**, s'associant tout aussi bien à un style ancien que contemporain (Home Autour du Monde – Bruxelles).



Lunettes **Swarovski** pour femme avec cadre métallique très confortable et verres complètement intégrés dans la monture en forme «yeux de chat».



Hommage à Vincent van Gogh, ce pendentif petite demi-lune *Eternité* de **Freywille** met en valeur des motifs uniques en émail au feu, plaqué or 24 carats. Boutique Freywille Grand Sablon.

Boutons de manchettes *Red Moon* issus de la collection *Prado* de la marque anversoise **David Gotlib**, entièrement réalisés à la main et sertis de diamants... pour un look chic et branché!



Création de la Maison **Leysen**, cette bague *Bahia* est en or rose 18 carats, avec cabochon améthyste cerclé de diamants taille brillant.



Montre *Dôme* de **Julemont**, avec mouvement automatique japonais, de forme tonneau hyper bombée et asymétrique 42x44 mm, dotée d'un boîtier PVD rose gold, d'un cadran noir, d'aiguilles dauphines, water-résistant jusqu'à 5 atm, et montée sur un bracelet en caoutchouc lavable et recyclable. Disponible sur [www.julemont-watches.com](http://www.julemont-watches.com).



Pochette *Jeanne MM* de **Delage** en python lagon, dotée d'une fermeture rabat avec pression aimantée et d'une chaîne dorée tressée de cuir. Se porte à la main, à l'épaule ou croisé.

Boucles d'oreilles en or rose, serties de morganite rose et grenat vert, présentées par la Maison **De Greef** – Bruxelles.



Nouvelle montre masculine de **Versace**, la *Chain Reaction* est dotée d'un mouvement quartz, d'un boîtier avec lunette à rayures et trois vis en contraste, d'un cadran soleil argent et d'une trotteuse rouge. Montée sur bracelet en silicone avec motif gourmette, méduse en relief et boucle papillon.



Bracelets *Symbol* avec chaîne or 18 carats, triangle en or à la géométrie douce et incrusté d'une pierre de couleur : lapis-lazuli, turquoise, onyx, nacre ou malachite. Une création des **Joilliers Tollet**.



Coffret-cadeau *Joyeux Noël* de **Vivabox** offrant le choix entre 2.100 activités, pour 1 à 4 personnes. Un bouquet de propositions allant du repas gastronomique au parcours d'aventure, en passant par un séjour en chambre d'hôtes, un vol en ULM, un accès à un espace détente... Ce coffret Noël contient également une guirlande lumineuse, avec 50 LEDS et un branchement USB.



# Quelle tenue de fête choisir ?



Longue robe bustier en lamé beige-or, complétée d'une étoile en soie or-nude (Johanne Riss)



Robe bustier parapluie posée sur un tutu portefeuille noir (Johanne Riss)



Robe courte asymétrique en sequins argentés, reprise à la taille par une fine ceinture unie; une robe imaginée par Tatiana Silva pour ces fêtes de fin d'année (LolaLiza)

Robe en crêpe noire avec manches bouillonnantes en tulle rebrodé de dentelle et col plastron entièrement couvert de tulle rebrodé (Terra di Siena)



Coupe évasée, poches de côté, boutonage sous patte et manches longues pour cette robe chemise «Frapp», avec imprimé léopard à l'intérieur des poignets et rayure contrastante sur les côtés. (www.peterhahn.be)



Jupe à paillettes noires, accompagnée d'un pull à longues manches et col montant, dont le devant est brodé de motifs ton sur ton et égayé d'un large collier (Maliparmi)



Robe évasée en lurex noir, à petites manches et poches appliquées. A porter sur un fond de robe ou seul pour un look plus sexy (Fracomina)



# LES CAHIERS Beauté

L.BERTHU

Reflets d'or et paillettes font des étincelles chez **Dior**, aux côtés des roses fuchsia, des verts et des jaunes. En témoignage la *Palette 5 Couleurs* «Party in Colours» qui parvient à faire vibrer le doré par un quatuor de couleurs pop et festives, afin de créer un look puissant des yeux. Et pour une bouche étincelante, le Diorific se pare d'une robe pailletée et se décline en quatre teintes (violet, bois de rose, nude orangé et rouge vif). Celles qui préfèrent le Rouge Dior pourront opter pour l'écrin en édition limitée : Collection Couture Rouge Dior.

Une minaudière renfermant le divin rouge à lèvres iconique habillé d'une bague à sequins et accompagné de cinq recharges aux teintes best-seller.



Le fil rouge beauté à suivre chez **Givenchy** est la collection «Red Line» : trois produits iconiques de la marque revisités pour ces fêtes de fin d'année. Le *Prisme Libre*, pour un effet peau de pêche et un fini tout en transparence, est proposé dans une harmonie quatuor – rose lumineux, bleu et mauve tendres, et blanc – enrichie de nombreuses nacres. Pour habiller le teint et les paupières, la *Palette*

*Red Lights* dévoile les mythiques 4G dans une harmonie audacieuse composée des trois nuances mates – rouge intense, rose flamboyant, pêche lumineux – et un doré métallique illuminateur. Et pour parer les lèvres, la texture douce et fondante du rouge à lèvres *Rouge Interdit* dont le raisin est gravé des 4G et décliné dans deux couleurs : «bold red», un rouge profond ponctué de nacres pour une brillance subtile, et «thrilling brown», un brun audacieux teinté de rouge. Disponibles en exclusivité chez Ici Paris XL.

Perfection du teint assurée avec *Everlasting Youth Fluid*, le nouveau fond de teint de **Clarins**. Enrichi en extraits de chicorée, pour une peau plus ferme et lumineuse, et de janie rouge, pour une peau plus lisse et éclatante, ce fond de teint intègre aussi dans sa formule un complexe associant des pigments, des nacres rosées et des poudres soft-focus pour une couleur lumineuse et un teint homogène tout au long de la journée. Les taches et les imperfections du teint sont directement corrigées. Sa texture ultra-sensorielle, à la fois onctueuse et légère, renferme des micro-perles de konjac repulpantes, de l'huile d'argan bio nourrissante et des sucres d'avoine bio tenseurs, ce qui permet à la peau de retrouver toute sa matière, un aspect rebondi et lisse.

*Everlasting Youth Fluid* est disponible en 24 teintes.



Le *Lip Maestro* d'**Armani** fusionne un gel transparent et des pigments purs pour créer un colorant pour les lèvres au fini lumineux et intensément mat, à la texture douce et veloutée. En cette fin d'année, ce *Lip Maestro* se décline, en édition limitée, en six nuances éclatantes, toutes parsemées de micro-perles dorées pour rehausser la beauté naturelle des lèvres. Ces couleurs mates, délicatement brillantes, créent un look intensément glamour. Son packaging, également en édition limitée, est composé d'un capot rouge avec un effet or étincelant. Disponible chez Planet Parfum.



La nouvelle *Palette Yeux 4-en-1* de **Bourjois**, pour le maquillage des paupières, comporte une base, un illuminateur ainsi que six ombres à paupières dans des teintes mates et nacrées complémentaires. Légèrement humidifiées, les couleurs mates peuvent s'utiliser comme eyeliners. Cette palette se décline en trois éditions faisant référence à Paris : «place de l'opéra rose nude» avec des teintes nude rosées et un illuminateur doré aux nuances froides; «rue du café chocolat nude» avec des tons café et chocolat, complétés d'un illuminateur doré aux nuances chaudes; et «quai de seine sunset» (photo) avec des teintes plus audacieuses et complétées d'un illuminateur doré scintillant. Disponible chez Di.

Pour les fêtes, la collection maquillage de **Guerlain** – la Collection Goldenland – comporte des tonalités vibrantes, des ors patinés et des matières infusées de lumière. Chaque création collector prend une dimension extraordinairement précieuse et féerique. Ainsi, la *Palette Goldenland*, logée dans un élégant boîtier, contient dix fards aux textures mates ou métallisées pour habiller le regard à l'envi; chacun pouvant s'utiliser avec un applicateur sec ou humide, se superposer en transparence pour créer des effets inédits. Pour magnifier le teint d'un voile de lumière, rien de telle que l'iconique poudre *Météorites* dont les perles multicolores vont de l'or rose au cuivre doux, en passant par une nuance lie de vin venant rehausser toute l'harmonie. Et pour un fini mat velours, satiné ou métallisé sur les lèvres, le *Rouge G* s'impose. Trois nouvelles teintes viennent enrichir la gamme : un bordeaux à la texture mate, un beige nude métallisé et un bois de rose satiné. Des *Rouge G* à glisser dans l'un des trois nouveaux écrins à double miroir proposés cette saison (or, noir, rouge).



Focus sur le regard chez **Sisley** qui a réinterprété ses ombres à paupières mono en créant *Phyto-Ombres* : une collection de vingt teintes lumineuses, intenses et magnétiques, à la texture fondante et aux multiples finis pour un regard haut en couleur.

Des micro-nacres «light reflect» et des pigments ultra-purs assurent une couleur à la fois intense, transparente et de longue tenue. Mi-poudres, mi-crèmes,

les *Phyto-Ombres* ont une texture qui fusionne avec la paupière et se travaille à volonté grâce aux poudres de mica naturel et aux sphères de silice qui créent un film lisse et homogène. Mat, satiné, métallique, glowy ou pailleté, les 20 coloris disponibles peuvent se porter seuls, combinés ou superposés pour créer un maquillage des paupières sur mesure.



### Spray nasal 100% eau thermale

Née au cœur des Alpes françaises, l'Eau Thermale d'Uriage présente une composition minérale unique et une isotonicité naturelle. Elle est conditionnée à la source, sans conservateur, sans parfum et conserve ainsi toute sa richesse naturelle et sa pureté originelle. D'où sa légitimité de convenir également dans le domaine du lavage du nez. Aussi, sur un marché actuellement dominé par les sprays nasaux à l'eau de mer, Uriage a introduit



son *Spray Nasal 100% Eau Thermale*.

Le lavage du nez avec ce spray nasal s'inscrit comme un rituel quotidien, qu'il s'agisse de protéger les muqueuses nasales (1 à 2 pulvérisations par jour dans chaque narine) ou d'améliorer les symptômes en cas d'agression, comme un rhume ou une rhinite (jusqu'à 6 pulvérisations par jour dans chaque narine, pendant une semaine).

Disponible en pharmacie et parapharmacie. ■

### Eau micellaire Sensibio H2O

Spécialement formulée pour répondre aux déséquilibres cutanés des peaux sensibles, l'eau micellaire dermatologique *Sensibio H2O* de Bioderma garantit un nettoyage et un démaquillage en douceur du visage et des yeux. Les micelles de *Sensibio H2O*, dont la composition est très proche des constituants naturels de la peau, capturent efficacement les impuretés tout en préservant l'intégrité de son film protecteur. Sa formule, au pH physiologique et composée d'eau hautement purifiée de qualité pharmaceutique, garantit une excellente tolérance. Elle contient également une association d'actifs qui apaise les peaux sensibilisées, faisant de *Sensibio H2O* un véritable soin.

Cette eau micellaire dermatologique nettoyante, démaquillante et apaisante est proposée dans un tout nouveau format de 850 ml, doté d'une pompe inversée ultra pratique. Disponible en pharmacie. ■



### Mousse démaquillante ultra-sensorielle



En fin de journée, la peau est asphyxiée par les impuretés, l'excès de sébum, la pollution urbaine et les cellules mortes qui ternissent le teint. Il est essentiel, chaque soir, de la démaquiller, la nettoyer et la dépolluer pour préserver son éclat et sa jeunesse. Pour ce faire, Sisley préconise sa *Mousse Crème Eclat*: une mousse-crème ultra-sensorielle alliant efficacité démaquillante et action soin. Sa texture mousse aérienne et onctueuse se transforme en crème lors du massage sur la peau et élimine, en un seul geste, maquillage, impuretés, pollution, sébum et cellules mortes. Ce démaquillant-soin est composé d'extrait de pivoine, qui apporte douceur et confort à la peau, d'extrait de pamplemousse, lissant le grain de peau, et est associé à l'extrait de ginkgo biloba pour sublimer l'éclat de la peau, jour après jour. Une formule qui convient à tous types de peaux, même sensibles. ■

### Laver les cheveux tout en douceur

Les shampooings Micellar de Nivea lavent les cheveux efficacement tout en respectant l'équilibre naturel du pH du cuir chevelu. Cette gamme Micellar s'est enrichie de trois produits: le



*Shampooing Pure Color Micellar*, enrichi en vinaigre de framboise et en huile de macadamia, et son *Après-*

*Shampooing Pure Color Micellar* pour les cheveux colorés ou méchés. Pour une detox des cheveux, facile à réaliser à domicile, le *Shampooing Pure Detox Micellar*, enrichi au thé

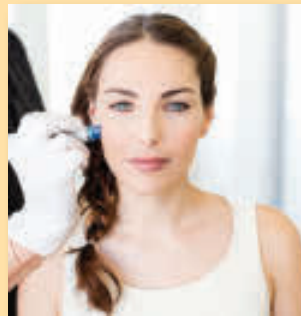
*vert biologique et au citron vert*, est idéal; il respecte les cheveux, les redynamise et les hydrate. ■

### Les bienfaits du bleuet pour les yeux

Pour apaiser les yeux sensibles et les porteurs de lentilles, estomper les cernes et décongestionner les paupières gonflées, Klorane a mis au point une gamme spécifique de soins anti-fatigue et démaquillants apaisants au bleuet issu de la culture bio. Si en 1967, la marque proposait déjà une lotion démaquillante à l'eau florale de bleuet, en un demi-siècle, la gamme s'est étoffée, avec de nouveaux produits toujours plus efficaces, et désormais conservés dans des emballages éco-conçus, notamment en plastique recyclé. Avec au cœur de cette gamme, un bleuet (centaurea cyanus) cultivé dans le Tarn, en France, sur des terres dont Klorane est propriétaire. Les fleurs sont récoltées le jour de leur épanouissement, tandis que l'eau florale est extraite par infusion et distillation afin de garantir toutes les qualités apaisantes et décongestionnantes. La gamme compte un *Démaquillant Yeux Waterproof*, une formule bi-phase sans tensio-actifs, sans silicone; un *Démaquillant Yeux*, produit emblématique de la gamme, très doux et riche en extrait de bleuet; une *Eau Micellaire* pour démaquiller le visage, les yeux et les lèvres; des *Patchs Lissants Défatigants*, pour un soin SOS anti-fatigue et décongestionnent express; ainsi qu'un *Roll-On Yeux Défatigant* avec une formule discrètement teintée, concentrant eau florale de bleuet, caféine et pigments correcteurs et réflecteurs, pour un effet illuminateur et anti-fatigue immédiat. Disponibles en pharmacie et parapharmacie. ■



### Purifier la peau de son visage



Développé en Californie et doté d'une technologie innovante, associée à des ingrédients nourrissants, le *Soin Hydrafacial* combine des procédures classiques de soins de la peau avec des technologies de médecines esthétiques avancées. Apaisant, complet et hydratant, il associe nettoyage en profondeur, unification du teint et harmonisation de la surface de la peau sans l'irriter. Effectué en institut de beauté, ce soin visage

– d'une durée de 30 minutes – ressource la peau grâce à une douce exfoliation et un processus de régénération. Il permet de resserrer les pores et lisser le grain de peau, d'atténuer les ridules et les imperfections de la peau. *Hydrafacial* convient à tous types de peaux, tant aux femmes qu'aux hommes. Il est particulièrement recommandé pour les peaux fragilisées par l'acné, les peaux grasses, les peaux sèches ou déshydratées, et celles présentant une hyper-pigmentation. Le traitement se fait en 3 étapes: le nettoyage en douceur de la couche cornée, suivi de l'extraction des comédons et des impuretés par une aspiration indolore, et ensuite, l'hydratation à base d'anti-oxydants, de peptides et d'acide hyaluronique pour redonner souplesse et tonicité à la peau. Pour l'application du *Soin Hydrafacial*, des embouts «HydroPeel» sont utilisés. Chaque embout a une forme spécialement conçue pour chaque étape du soin, et fonctionne avec des sérums précis, en fonction des étapes du procédé, ce qui en augmente l'efficacité. Le sérum riche en vitamines et en puissants antioxydants pénètre alors dans la peau. Ce *Soin Hydrafacial* est, notamment, pratiqué chez Beauty by Kroonen, au Sablon à Bruxelles. ■

[www.beautybykroonen.com](http://www.beautybykroonen.com)



## Soins visage, corps et cheveux



### L'art du bain, J'adore...

Moment de plaisir et de raffinement, le bain est un temps précieux que l'on s'accorde selon un tempo où parfums et textures agissent en synergie pour sublimer le corps et adoucir la peau. Dans ce contexte, **Dior** propose, aujourd'hui, *Bain Divin J'adore* : un rituel de bain ponctué de plaisirs sensoriels exaltant les accords du bouquet floral mythique de son parfum J'adore. Une cérémonie du bain J'adore qui s'orchestre en plusieurs moments avec une nouvelle *Huile de Douche* et de *Bain* délicatement moussante et parfumée, un *Lait Sublime* pour le corps suivi d'une *Gelée d'Or* qui illumine la peau. Au contact de l'eau, la texture soyeuse de l'*Huile de Douche* et de *Bain* se transforme en une mousse fine et parfumée. A la sensation de propreté et de fraîcheur, se mêle celle d'une soie enveloppante qui glisse sur la peau. Après le bain, la texture légère, douce et délicieusement parfumée, enrichie en nectar de coton, du *Lait Sublime* s'applique facilement, pénètre instantanément et laisse un voile hydratant sur la peau. Enfin, l'heure arrive de conclure la mise en beauté avec un nouveau geste précieux : la *Gelée d'Or* dont la texture brillante, constellée de fines particules d'or est enrichie en nacres. Elle s'applique au creux du décolleté et sur l'arrondi des épaules. Fine et fraîche, elle pénètre aisément et laisse l'empreinte de reflets dorés qui magnifient la peau.

### Exceptionnelle crème contour yeux et lèvres...

Le contour des yeux et des lèvres sont les zones les plus fragiles du visage. Elles concentrent toutes les émotions et leurs expressions, mobilisant à elles seules 35 muscles pour le moindre battement des paupières et l'esquisse d'un sourire. Mais par leur structure cutanée fragile, elles sont vulnérables face aux agressions quotidiennes et aux signes visibles de l'âge. Pour répondre à ces besoins particuliers, **Guerlain** présente sa dernière création dans la ligne *Orchidée Impériale Black* : la *Crème Contour Yeux et Lèvres*, à la texture baume-en-crème. Un soin dont la formule repose sur la technologie *BlackImmune* – complexe signature de la ligne *Orchidée Impériale Black*, ciblant l'immunité cellulaire en agissant sur 95 % des cellules impliquées dans les mécanismes d'autodéfense de la peau – à laquelle ont été ajoutés des actifs ciblant les besoins spécifiques du contour des yeux et des lèvres. Comme un extrait de fleur de spilanthès, qui atténue les pattes d'oie, le sillon naso-génien et les rides verticales au-dessus de la lèvre supérieure, ainsi que des micro-nacres aux multiples reflets (doré, blanc argenté et ivoire), ou des nacres roses serties de fines particules d'or 24 carats, qui se conjuguent pour diffuser une lumière perfectrice. Ainsi, jour après jour, la peau est plus résistante, les signes de fatigue et de vieillissement s'estompent, le contour des yeux est lissé et celui des lèvres redessiné.



### Spécialement dédié aux hommes...



et le second, avec son parfum mentholé et de gingembre, renforce les cheveux. Les autres nouveautés sont la *Camo Pomade* pour donner du style à la chevelure et couvrir les cheveux gris, ainsi que le *Liquide Matte Paste*, pour apporter un effet naturel mat.

L'an dernier, la marque **Redken** lançait sa gamme *Redken Brews* : une solution complète en termes de styling, soin des cheveux, soin de la peau, soin de la barbe et aussi de la coloration, dédiée aux hommes. Cette année, quatre nouveautés viennent élargir cette gamme. A savoir, les soins capillaires *Thickening Shampooing* et *Thickening Spray*, pour cheveux fins et clairsemés : le premier apporte un effet volume instantané



### Soin de nuit pour les peaux matures...

Avec l'âge, la pigmentation se dérègle, les contours du visage sont moins toniques, la sécheresse de l'épiderme augmente, la peau manque de structure et d'uniformité. Elle devient plus fine. Pour atténuer ces signes de l'âge, **Vichy** a complété sa gamme *Neovadiol*, dédiée aux peaux matures, du soin *Rose Platinum Nuit* qui revitalise et repulpe la peau pendant le sommeil. Une crème ultra-riche, hydratant la peau en profondeur et accélérant le renouvellement cutané, formulée à base de calcium, aux propriétés fortifiantes, de sucres végétaux, anti-oxydants d'origine naturelle et tonifiants, et d'une technologie rebond qui défroisse la peau et réactive son éclat naturel. Disponible en pharmacie.

### Fleurs et miel pour une hydratation profonde...

Marque de soins de beauté d'origine grecque, **Apivita** a développé une nouvelle gamme hydratante *Aqua Beelicious*. Cette gamme de soins pour le visage, formulée avec 98% d'ingrédients d'origine naturelle, est élaborée à partir d'une association de fleurs et de miel. Une infusion rafraîchissante et super-hydratante, de fleurs de ciste, d'iris, de roses sauvages et de miel de fleurs, crée sur la peau une rosée qui la désaltère en profondeur. Le miel de fleurs, aux propriétés apaisantes et adoucissantes, confère à la peau tous les ingrédients nourrissants dont elle a besoin. Présent dans tous les soins de la marque, l'extrait de propolis breveté est un antioxydant puissant qui protège la peau contre les agressions externes et qui se retrouve dans la gamme *Aqua Beelicious* aux côtés d'aloès, d'acide



hyaluronique et d'huile essentielle de rose. La gamme *Aqua Beelicious* se compose d'un *Gel-Crème Hydratant Non Gras*, convenant aux peaux mixtes à grasses; d'une *Crème Hydratante Confort*, pour les peaux normales à sèches; d'un *Gel Yeux Hydratant* et d'un *Booster Hydratant Fraîcheur*, un gel aqueux multi-actions. Disponibles en pharmacie.

### Remodeler les contours du visage...

C'est en 1998 que **Clarins** présentait son sérum remodelant les contours du visage «*Lift-Affine Visage*». Depuis, il est apparu que les UV et la pollution altèrent la résistance de la peau à la gravité : les contours s'affaissent et la forme ovale du visage disparaît. Aussi, Clarins a revisité la formule du sérum et a créé *V Shaping Facial Lift*, formulé à base d'extraits de plantes puissants pour lifter, affiner et redéfinir les traits. Ce sérum est enrichi en agropyron bio – extrait de plante aux propriétés anti-gravité, qui stimule la production de collagène et resserre le réseau qui soutient la peau – auquel s'ajoute un extrait de guarana bio. Tous deux, en synergie avec la caféine, contribuent à affiner et à remodeler le visage et à redéfinir la mâchoire. L'extrait de gingembre zerumbet permet de réduire la rétention d'eau et l'escine de marron d'Inde prévient les gonflements du visage.



## Soins visage et mains

### Effet bonne mine garanti...

Pour les femmes souhaitant réveiller l'éclat rosé de leur peau et retrouver sa densité, **Clarins** a créé le soin visage : *Crème Rose Lumière Multi-Intensive*. Il s'agit d'un soin de jour qui convient à tous les types de peau et renferme les plus habiles générateurs d'éclat, associés à des actifs au pouvoir redensifiant, pour une mise en lumière et en beauté instantanée du visage. La *Crème Rose Lumière Multi-Intensive* embellit immédiatement la peau grâce à l'association de quatre nacres, reflétant chacune une teinte spécifique, et d'une texture rosée légèrement teintante. Au cœur d'une texture crème rose onctueuse, l'association

unique d'acides de fleur d'hibiscus exfoliantes – pour dégriser le teint et affiner le grain de peau –, de nacres illuminatrices et d'un extrait d'harungana bio redensifiant, permet à la peau de gagner en densité et tonicité.

La peau est plus lisse, hydratée et nourrie, elle révèle un éclat rosé instantané. Un soin qui assurément redonne vie et matière aux peaux matures.



### Le sérum sur mesure...

Marque française de soins visage «sur mesure», **APOT.CARE** a conçu une collection exclusive de 10 sérums purs pour répondre aux besoins spécifiques de la peau : CoQ10, vitamine C, vitamine A, vitamine B3, réglisse, collagène, acide hyaluronique, DMAE, resveratrol et céramides. Tous sont formulés sans OGM, parabènes, sulfates, phtalates, PEG, nanoparticules, huiles minérales ou parfums de synthèse. Pour créer son sérum personnel, un diagnostic de peau, à compléter en ligne ([www.myserum.co](http://www.myserum.co)), permet d'identifier ses principaux problèmes cutanés et d'obtenir la prescription personnalisée de trois sérums purs; chacun contenant un actif concentré au pourcentage maximal recommandé par les dermatologues pour une efficacité optimale sur la peau. Ils sont adaptés à tous les types de peaux même les plus sensibles. Il suffit de mélanger les 3 sérums recommandés, dans la paume de la main, juste avant l'application pour donner à sa peau exactement ce dont elle a besoin. Outre les dix sérums purs hautement concentrés en actifs, la marque commercialise également un exfoliant, un soin nettoyant, des soins visage de jour et de nuit ainsi que des soins pour le contour des yeux. Disponibles en pharmacie et parapharmacie.



### Correcteur de rides et de taches...

Au fil des ans, la peau se marque progressivement : ridules, rides et taches apparaissent; les taches se multipliant en priorité sur les zones exposées comme les mains et le visage.

**Garancia** propose une solution à ces problèmes avec son soin *Eclair de Lune*, pour les mains et le visage.

Un concentré anti-taches et anti-âge nourrissant associant efficacité et innocuité dans une texture seconde peau, imperceptible sur les mains. Une formule, composée de 95% d'ingrédients d'origine naturelle et renfermant huit actifs botaniques et high-tech – six extraits de racines et deux molécules high-tech –, judicieusement sélectionnés et assemblés pour aider, jour après jour, à éclaircir toutes les taches brunes déjà existantes sur la peau, lutter contre le vieillissement cutané et nourrir la peau. Disponible en pharmacie et parapharmacie.



### Soin contour des yeux...

Conçus pour défier le temps, les soins de la gamme

*Benefiance* de **Shiseido** sont améliorés à

chaque fois qu'une nouvelle découverte scientifique, destinée à lutter contre les rides, est réalisée. C'est dans ce contexte que s'inscrit la Crème Anti-Rides Yeux, une réinvention remarquable de l'emblématique crème contour

des yeux. Enrichie en super acide hyaluronique, sa texture crème-gel illumine instantanément le contour de l'œil et hydrate profondément. A appliquer chaque matin en dernière étape du rituel de soins, juste avant le maquillage, en massant délicatement sous les yeux, dans les coins extérieurs, sur les paupières et entre les sourcils.



### Pour fortifier la peau...

Malmenée par les épreuves de la vie urbaine et stressante, la peau a son système de défense vite dépassé par les attaques des radicaux libres que cela engendre et le risque de son vieillissement prématuré est réel. Pour aider la peau à résister, **Nu Skin** a conçu la gamme *Nutricentials* : des soins visage destinés à soutenir la peau dans sa lutte contre les effets du stress oxydatif provoqué par la pollution, les agressions externes et le manque de sommeil. Ces produits sont élaborés à base

d'extraits botaniques, essentiellement de végétaux poussant sous les climats extrêmes, tels la rhodiale, la racine de maral, le ginseng de Sibérie, le champignon chaga et la plante de la résurrection. La grande capacité d'adaptation de ces plantes augmente leur résistance et donc, celle de la peau face aux agressions quotidiennes. La gamme *Nutricentials* offre des textures et formules s'adaptant aux exigences de chaque type de peau et, par sa fraîcheur et sa simplicité, convenant également à la gent masculine. Elle compte treize soins visage, dont des nettoyants, des lotions tonifiantes, des exfoliants, des crèmes de jour avec protection SPF 15, des crèmes de nuit, un masque, un sérum et un soin contour des yeux. ([www.nuskin.com](http://www.nuskin.com))



### Chacune son masque...

Agenda saturé, boîte email qui déborde, journées marathon... il est difficile de se déconnecter, mais une pause en mode «off» est parfois nécessaire pour sa santé et celle de sa peau. Rien de plus simple à réaliser avec les masques tissu de **Nivea** qui procurent au visage, en seulement dix minutes, le soin intensif nécessaire pour se remettre d'aplomb. Cinq masques sont proposés : *Urban Skin Detox*, au thé vert et charbon pour détoxifier la peau intensément; *Q10 Plus C*, enrichi en Q10 et en vitamine C pour atténuer les ridules et redonner de l'énergie à la peau; *Natural Radiance*, à l'huile d'Argan et au beurre de karité pour nourrir intensément la peau; *Hyaluron+Hydratation*, formulé avec de l'acide hyaluronique et de l'aloë vera, pour hydrater correctement la peau; et *Hyaluron Cellular Filler Contour*, renfermant de l'acide hyaluronique et du booster de collagène, pour atténuer les rides et redessiner le contour du visage.





## Brafa 2020

La 65<sup>e</sup> édition de la *Brafa* (Brussels Art Fair) aura lieu du 26 janvier au 2 février, sur le site de Tour & Taxis à Bruxelles. Elle réunira, comme l'an dernier, 133 galeries et marchands d'art parmi lesquels quelques nouveaux noms et des galeries qui font leur retour. Un grand musée éphémère qui contera l'histoire de l'art, de l'archéologie à nos jours, en traversant les époques, les styles et les continents pour rendre hommage à la création artistique sous toutes ses formes.

En 2020, deux pays verront leur représentation renforcée : l'Italie, passant de 6 à 10 exposants, et les Pays-Bas, passant de 2 à 6 exposants. Cette réalité reflète l'impact et l'attractivité croissante de la *Brafa*, dans un contexte global où les échanges internationaux s'accroissent chaque année davantage. Proposant une vingtaine de domaines artistiques allant de l'archéologie à l'art contemporain, la *Brafa* veille à un équilibre interne entre chacune de ces diverses spécialités, afin d'offrir une représentativité aussi large que possible. Ces dernières années, l'art moderne et l'art contemporain ont largement progressé, mais l'art ancien demeure, malgré tout, extrêmement présent et bien représenté. Pour preuve, près de la moitié des galeries nouvellement participantes, par rapport à l'édition 2019, relève de cette dernière catégorie, qu'il s'agisse d'archéologie classique, de maîtres anciens, de mobilier ou d'objets d'art.

Cette année, il n'y aura pas d'invité d'honneur à la *Brafa* qui, à l'occasion de son 65<sup>e</sup> anniversaire, a décidé d'innover en organisant une vente caritative de cinq segments originaux du Mur de Berlin. Ces segments ont été acquis en 2018, en anticipation du 30<sup>e</sup> anniversaire de la chute du Mur célébré le 9 novembre dernier. Ils sont originaires de l'*Hinterlandmauer*, la partie qui formait la première enceinte côté Est, sur une longueur totale de 68 km. Ils sont porteurs de graffitis sur les deux faces. Ils seront, tous les cinq, exposés dans le hall central de la foire et proposés selon une formule d'enchères, réservée aux visiteurs de la *Brafa*, durant toute la durée de celle-ci. Le produit de leur vente sera entièrement versé à cinq bénéficiaires actifs dans les domaines de la recherche contre le cancer, de l'intégration des personnes handicapées et de la préservation du patrimoine artistique. ■

C.F.

[www.brafa.be](http://www.brafa.be)

## Dali - Magritte

Les Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique consacrent, jusqu'au 9 février 2020, une exposition exceptionnelle à Salvador Dalí et René Magritte. Pour la première fois, 90 ans après leur première rencontre, une exposition révèle les liens personnels, mais aussi philosophiques et esthétiques entre ces deux grandes icônes du surréalisme. A travers plus de 100 peintures, sculptures, dessins et photographies, l'exposition «*Dali & Magritte*» lève le voile sur leur relation qui a oscillé entre influence, dialogue et rivalité.

Tous deux s'attachaient à défier le réel, à questionner notre regard et à bousculer nos certitudes. Salvador Dalí, le Catalan, et René Magritte, le Belge, se sont croisés à Paris en 1929 et, la même année, à l'invitation de Dalí, Magritte séjourna à Cadaqués, le port d'attache du peintre espagnol. Dalí et Magritte ont témoigné d'une fascinante proximité, malgré des créations et des personnalités bien

différentes, qui les amèneront d'ailleurs finalement à s'éloigner l'un de l'autre.

Pour cette exposition, outre le traditionnel guide du visiteur, des outils spécifiques ont été développés pour accompagner le visiteur dans sa compréhension de l'univers de ces deux surréalistes. Des espaces créatifs situés dans l'exposition plongent le public dans le processus créatif des deux artistes. Conçus à partir de documents d'archives, publications, photos, etc., ces espaces proposent à chacun de libérer sa créativité de manière ludique et participative. Le volet digital est également présent grâce à

une «cloud room» et son expérience à 360°. Inspirée du tableau «Temps menaçant», peint par Magritte lors de son séjour à Cadaqués, elle fait découvrir, de manière très poétique, cette célèbre œuvre.

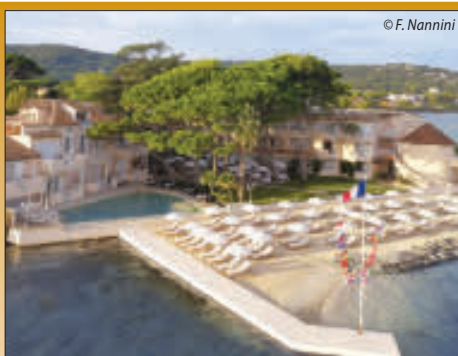
A noter que plus de quarante musées internationaux et collections privées ont prêté leurs chefs-d'œuvre pour la mise sur pied de cette exposition. ■

S.D.

[www.fine-arts-museum.be](http://www.fine-arts-museum.be)



Hôtel Lutetia à Paris



Le Cheval Blanc à Saint-Tropez



Barrière Les Neiges à Courchevel

## Six nouveaux hôtels français reçoivent la distinction «Palace»

C'est officiel : la France recense désormais 31 Palaces sur son territoire ! Six nouveaux hôtels français ont récemment obtenu la distinction «Palace» pour une durée de 5 ans et ainsi rejoint le cercle fermé de ces établissements d'exception : **Hôtel Lutetia** à Paris, **Hôtel Le Cheval Blanc** à Saint-Tropez, **Villa La Coste** à Le Puy-Sainte-Réparate, **Château de Saint-Martin & Spa** à Vence, **Hôtel Barrière Les Neiges** à Courchevel et **Hôtel L'Apogée** à Courchevel. Par ailleurs, les trois établissements qui avaient été distingués «Palace» en 2014 ont également été renouvelés : Mandarin Oriental à Paris, Shangri-La à Paris et Hôtel K2 Palace à Courchevel.

Créée en novembre 2010, la distinction «Palace» consacre une hôtellerie d'exception constituant une des spécificités fortes de la France. Elle permet de distinguer, parmi les établissements 5 étoiles, ceux dont la situation géographique exceptionnelle, l'intérêt historique, esthétique et/ou patrimonial particulier, le service sur mesure, les placent parmi les

fleurons de l'hôtellerie française. Cette distinction valorise également ces établissements sur la scène internationale et contribue au rayonnement de la culture française et à l'attractivité de la destination France.

L'Agence de développement touristique de la France (Atout France), qui coordonne le processus de candidatures des établissements, organisera une nouvelle session en 2020 pour permettre à d'autres hôtels français de concourir.

Atout France poursuivra également ses opérations de promotion des établissements distingués à l'international, sous la signature «Palaces de France», afin de faire rayonner tout le savoir-faire et l'excellence française en matière d'hospitalité.

Retrouvez toute l'information touristique française sur <https://be.france.fr/>



### Coffrets-cadeaux de Neuhaus et Irrésistibles à l'honneur



Pour cultiver la bonne humeur en décembre, le *Calendrier de l'Avent* décompte les jours au rythme d'un chocolat quotidiennement. Le calendrier pop-up magique de Neuhaus propose la somptueuse sélection des grands classiques du chocolatier belge qui, jour après jour, rapproche de la fête de Noël. Le graphisme de ce calendrier s'inspire de la boutique Neuhaus, située galerie de la Reine à Bruxelles: la «pharmacie», où est née la célèbre praline belge. Le calendrier se décline aussi en édition spéciale pour enfants, ornée d'un dessin au parfum de nostalgie.

Pour les amateurs de vin et de chocolat, Neuhaus a développé la *Wine Pairing Collection*, un mariage réussi du chocolat et du vin libérant les arômes cachés des deux produits, et induisant une véritable explosion gustative. Pour la réalisation de cette collection de six pralines, dont les saveurs se conjuguent aux arômes complexes des vins, Neuhaus s'est adjoint l'expertise de la sommelière et auteure spécialiste en vin, Sepideh Sedaghatnia, assistée par des œnologues experts du Gault & Millau. Le coffret-cadeau *Wine Pairing Collection* est élégant, arbore une finition luxueuse et s'accompagne d'une brochure détaillée des vins recommandés par la sommelière, ainsi que les informations



sur le rituel d'appariement parfait chocolat-vin.

Des couleurs chaudes relevées de touches dorées donnent aux coffrets – en forme de sapin, d'étoile ou de boule de Noël – un éclat féérique où semble danser la flamme des bougies. Un coffret-cadeau tout en rondeur, généreusement garni d'«Irrésistibles», les pralines stars de la Maison Neuhaus est également proposé. Enfin, comme depuis plusieurs années déjà, Neuhaus a créé une bûche de Noël. Celle de cette fin d'année 2019 est la *Bûche Irrésistible*: un chef-d'œuvre de gourmandise inspi-



ré des pralines Irrésistibles. Avec, au cœur de la bûche, une couche croquante de gianduja et de brésilienne, une garniture de crème framboise et vanille, et un biscuit tendre parfumé au sirop de griottes. Une ganache de chocolat noir et une couche veloutée de gianduja subliment le tout. Une magnifique et savoureuse gourmandise pour terminer en beauté un repas de fête ! Ces spécialités chocolatées de fin d'année sont disponibles dans toutes les boutiques Neuhaus. ■



C.F.

### Les fêtes avec les vins de Bordeaux

Entre tradition et modernité, les vins rouges de Bordeaux accompagnent volontiers un menu opulent, des classiques revisités ou des mets plus simples. Voici quelques suggestions de Bordeaux rouges.

Chez Carrefour: *Léo de la Gaffelière* 2014, aux notes de myrtilles, de mûres et de poivre. Accompagne bien le gibier (7,29 €).

Chez Delhaize: *Château Pindefleurs* 2016 Saint-Emilion, avec un nez épicié et une bouche veloutée. Il se marie avec des gibiers, volailles et fromages doux (19,99 €). Et *Château la Gravière Grand Poujeaux* 2016, Moulis-Médoc. Puissant et intense, avec des fruits noirs, arômes de groseille, à la finale fraîche et fruitée, il s'accorde avec un chapon, un pintadeau aux cèpes (12,99 €).

Chez Colruyt: *Château Cap d'Or* 2016, Saint-Georges-Saint-Emilion, à la bouche moelleuse et fruitée. Ce vin charnu est idéal avec des plats riches et mijotés (14,35 €). ■

C.F.

### Rob, le Marché des gourmets

Fidèle aux traditions de qualité et de service, cette Maison bruxelloise – réputée pour la rareté et la diversité de ses produits – est le spécialiste du «frais». Durant cette période de fêtes, d'intenses émotions gustatives sont déclinées par la *Maison Rob*, mais aussi par de petits producteurs. Parmi ceux-ci, du côté salé, on trouve: l'Artisan de la Truffe; la Ferme des Sources; Frantoi Cutrera avec son huile d'olive; le fromager Vom Chäser; les escargots «Petit-Gris» de la Ferme du Vieux Tilleul; les confits des sauces Natura; les saucissons Teyssier; le Bistrot Foie gras Rob. Côté sucré, sont présents: la Maison Angelina et son emblématique chocolat chaud; les bonbons de la Maison

Maison d'Armorine; la Maison de thé Mariage Frères ou encore le chocolatier Frédéric Blondel.

Tout en restant attaché à sa philosophie de petit caviste, la cave de la Maison Rob contient pas moins de 2.200 vins, 300 champagnes, 800 spiritueux et 500 bières spéciales.

Pour marquer le passage vers l'an 2020, la Maison Rob sort de ses murs, avec l'ouverture, jusqu'au 5 janvier 2020, d'un pop-up situé au Woluwe Shopping Center. Pour cette occasion, le chef de cave a sélectionné 300 flacons, du champagne à la bière recherchée. Le pop-up propose également une petite sélection de plats préparés, de nectars festifs et d'idées cadeaux. ■

C.F.

Boissier; l'artisanat breton de la [www.rob-brussels.be](http://www.rob-brussels.be)

### Caspian Tradition

Le caviar a toujours été considéré comme la denrée de luxe par excellence. Tant par sa texture inimitable que par sa saveur à la fois subtile et suave, le caviar est un des mets les plus prisés des gastronomes.

Acteur incontournable dans la commercialisation du caviar, *Caspian Tradition* s'est forgé, au fil des années, une réputation plus qu'enviable en Belgique, mais aussi sur des marchés extérieurs. Fondée en 1995, à l'initiative d'Ahmad et Arya Razavi, *Caspian Tradition* a débuté, en 2009, un actionariat avec la société JIK GmbH à Düsseldorf et, en 2011, a fait l'acquisition de La Maison du Caviar à Bruxelles.

Au fil des années, le marché du caviar a connu de profondes mutations. Le caviar sauvage traditionnel est devenu une denrée en voie de disparition, au point que la pêche des esturgeons sauvages en Mer Caspienne est devenue illégale. *Caspian Tradition* est parti à la découverte du caviar d'élevage

et possède sa propre pisciculture en Iran, au bord de la Mer Caspienne. Ainsi, les esturgeons sont toujours élevés dans l'eau de la mer, ce qui garantit l'authenticité de leur goût. Les autres caviars d'élevage proposés

proviennent des meilleures piscicultures mondiales qui acceptent les procédés de *Caspian Tradition*.

Si, aujourd'hui, le caviar reste bien entendu au cœur de son activité, *Caspian Tradition* est aussi devenue une véritable vitrine de tout ce qui fait le charme de l'alimentation d'exception, avec une variété de produits rares et précieux, à chaque fois proposés dans leur version la plus noble: œufs de poissons, crustacés, saumons fumé, foie gras, truffes et champignons, épices... Précieuses denrées que peut-être vous dégusterez lors de ces fêtes de fin d'année. ■

C.F.



© Catherine Linken



© Catherine Linken

[www.caspiantradition.com](http://www.caspiantradition.com)



## La gastronomie belge à haute altitude !



Lotte

La compagnie aérienne *Brussels Airlines* travaille, chaque année, avec un autre chef belge étoilé Michelin, chacun faisant la promotion d'une région différente de la Belgique. Avec des ingrédients locaux, ces chefs étoilés belges emmènent le meilleur de la Belgique culinaire dans les airs en servant leurs menus aux passagers de la Business Class sur les vols long-courriers vers les États-Unis,

le Canada et l'Afrique. Pour l'année 2020, c'est le chef *Tim Boury* – du restaurant éponyme doublement étoilé, situé à Roeselare en Flandre Occidentale – qui a été choisi. *Tim Boury* est le onzième chef étoilé collaborant avec *Brussels Airlines*. Pour le premier trimestre de l'année, le chef a conçu un menu savoureux basé sur les ingrédients

typiques qui ont fait la réputation de son restaurant: crème Old Farmdal de Roeselare; anguille fumée à la brioche, chicorée ou longe de veau, roquette, tomate confite; joue de veau, fondant de pomme de terre, chou-fleur et chou de Bruxelles ou lotte, potiron, vadouvan et riz sauvage ou risotto aux champignons sauvages; fromages; et pour dessert, chocolat blanc, banane, cassis.

De plus, Boury Bottled, la boutique de spiritueux, liqueurs et vermouth du restaurant Boury, lance sa propre bière: Flavas, basée sur les saveurs et les ingrédients de la cuisine de *Tim Boury* et qui sera servie avec les menus du chef. ■

C.F.



Anguille

## Le monde du Champagne

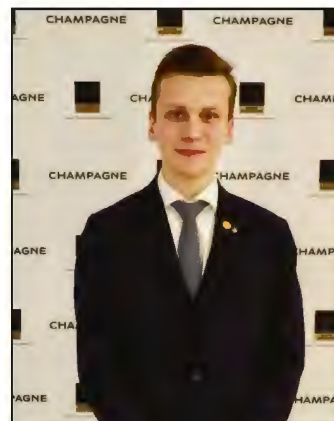
Le vin de Champagne est exporté dans plus de 190 pays et compte pour 36% en valeur de la consommation mondiale des vins effervescents.

Dès les années 1980, l'ensemble de la filière Champagne s'est mobilisé pour mettre en œuvre des solutions pour préserver l'environnement. La Champagne a ainsi réduit de 20% son empreinte carbone par bouteille depuis 15 ans. L'objectif est une réduction de 75% d'ici 2050.

Si les volumes d'expédition du Champagne en Europe sont en baisse (-1,8%) – la France et le Royaume-Uni, qui représentent 60% des ventes totales, expliquent l'essentiel de ce tassement –, au global, l'export reste orienté à la hausse. C'est au-delà de l'Union Européenne que la demande est la plus dynamique, notamment dans les marchés lointains comme les États-Unis (+2,7%), le Japon (+5,5%),

ou encore la Chine, Hong Kong et Taïwan (+9,1%). Quand aux exportations de vins de Champagne vers la Belgique, elles ont connu une légère progression de 0,2%, totalisant 9.092.105 bouteilles. La Belgique est ainsi le cinquième pays importateur de Champagne et comptabilise 5,8% de la totalité des exportations de Champagne dans le monde. Ce chiffre ne tient cependant pas compte des achats directs de Champagne effectués par les Belges en France.

Le 14 novembre dernier, Adrien Bodarwé, de l'école hôtelière Ter Duinen à Coxyde, a remporté le «Concours Champagnes des Ecoles Hôtelières de Belgique». Ce concours se composait, cette année, d'une épreuve écrite sur 40 points, suivie d'une épreuve orale de 15 minutes par finalistes (sur 60 points). Outre le titre de lauréat, Adrien Bodarwé, remporte également un voyage de trois jours en Champagne. ■



Adrien Bodarwé

C.F.



Passer votre Réveillon du Nouvel An Aux Armes de Bruxelles !  
Eveiller vos papilles en découvrant notre menu du 31 décembre sur notre site  
et (re)découvrez l'établissement le plus emblématique du centre de Bruxelles

NOUS VOUS ACCUEILLERONS EN FAMILLE DANS UN CADRE ET UNE AMBIANCE BELGO BRUXELLOISE RAFFINÉS

Rue des Bouchers 13 - 1000 Bruxelles | 02 511 55 50  
■ #auxarmesdebruxelles | welcome@adb1921.com | www.auxarmesdebruxelles.com



## De Mayeur, une Maison d'excellence

C'est dans une ferme typique du Brabant flamand, que Patrick Vandecasserie continue de ravir les papilles des convives.

Cette Maison, respectueuse de l'âme du produit, s'inscrit parmi les meilleures tables du pays et associe avantageuse-



© J.Pohl



Patrick Vandecasserie

ment savoir-faire traditionnel et registre actuel.

Ici, cuisson, assaisonnement, harmonie des saveurs, subtilité des sauces, découpe, température, tout y est précis. Patrick Vandecasserie, qui suit avec talent le fil des saisons, perpétue la tradition d'une cuisine généreuse, savoureuse et authentique avec des mets classiques de la gastronomie française, teintée d'une touche personnelle séduisante.

Cette Maison, qui reste au diapason de la constance en matière d'excellence de la table, offre un voyage gustatif impeccablement exécuté. ■

C.F.

De Mayeur: 339 Fabrikstraat – 1601 Ruisbroek – ☎ 02 331 52 61 – [www.demayeur.be](http://www.demayeur.be)

## Spécialités irlandaises

*Bord Bia* est un organisme parapublic, créé par le gouvernement irlandais en 1994, qui emploie quelque 150 personnes en Irlande et dans ses 13 bureaux internationaux. Il a introduit, en 2012, un programme de développement durable pour le secteur agroalimentaire irlandais: *Origin Green*, qui s'inscrit dans la continuité des chartes d'assurance qualité de *Bord Bia* et s'aligne sur 15 des 17 objectifs de développement durable (ODD) des Nations-Unies. La Belgique représentant un marché important pour les produits agroalimentaires irlandais (bœuf, agneau, produits de la mer, produits laitiers et boissons dont l'emblématique whiskey), le *Bord Bia* y est actif via son bureau de Paris. Ses principales actions sont: contribuer au développement et à la pérenniation des relations entre les four-

nisseurs 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, et aussi participer à des actions de dégustation-découverte des produits irlandais. Ainsi, *Bord Bia* a invité la cheffe Laure Genonceaux, du restaurant «Brinz'l» à Uccle, et le chef Maxime Maziers, du restaurant «Bruneau by Maxime Maziers» à Ganshoren, à réaliser en binôme un menu «4 mains» axé sur des produits irlandais. Ce menu est composé de deux entrées: bar et huitre *Ostra Régal* comme un maki, citron caviar, tapenade d'algues; et Saint-Jacques poêlées, gelée de pommes au Whiskey Teeling, oignon rouge confit, beurre de corail. Le plat principal est de l'agneau en deux façons: d'une part, épaule d'agneau cuite à basse température, légumes racines rôtis, mousse de carottes au cumin et à l'orange; d'autre part, croustillant d'agneau aux girolles et basilic (photo). Et pour dessert, un mille-feuille chocolat, espuma de café et glace au Whiskey Teeling. Ce menu de 4 services (75 €, hors boissons) sera servi le 4 décembre au Brinz'l et le 12 décembre chez «Bruneau by Maxime Maziers». ■

C.F.

Brinz'l: ☎ 02 218 23 32  
Bruneau by Maxime Maziers: ☎ 02 421 70 70



© Bord Bia

## Perrier-Jouët, le champagne au service de l'art



Perrier-Jouët, c'est avant tout une histoire d'amour, lorsqu'en 1811, Pierre-Nicolas Perrier épousa Rose-Adélaïde Jouët et fonda la Maison Perrier-Jouët.

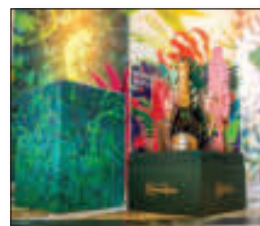
Un style fleuri, élégant et audacieux, basé sur le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, peaufine ce caractère subtil, à la fois floral, complexe et d'une grande fraîcheur. Cette typicité se reflète dans deux collections: les

La collection non-millésimée – Perrier-Jouët Grand Brut et Perrier-Jouët Blason Rosé – se pare d'un nouveau design, inspiré de celui de Blason de France, la cuvée de prestige Perrier-Jouët. La Maison va à contre-courant de la tendance actuelle et revient à la forme originelle de sa bouteille, qui, avec son col élancé et ses formes légèrement



cuvées non vintage et les cuvées Belle Epoque.

La Maison Perrier-Jouët a toujours apporté un soin tout particulier à l'habillage de ses bouteilles.



Kit pas vendu en magasin

arrondies, évoque le caractère sensuel et féminin du champagne Perrier-Jouët. L'anémone – fleur emblématique de Perrier-Jouët – a également été repensée pour la nouvelle bouteille. ■

C.F.

## Millésime Bio

Dans un monde où le marché des vins bio ne cesse de progresser, se tiendra, du 27 au 29 janvier 2020, au Parc des Expositions de Montpellier (France), le «Mondial vin biologique». Porté par SudVinBio et les vigneron de la Région Occitanie – qui représente 37% des surfaces viticoles bio françaises, soit 34.000 ha –, Millésime Bio représente la filière des vins biologiques avec plus de 20 nationalités et plus de 40% de l'offre française en vin bio. Ce salon attend quelque 1.300 exposants, émanant de 52 pays, et près de 6.200 visiteurs. Pour cette manifestation, qui réunit des exposants de la filière viticole, brassicole et spiritueux bio, les organisateurs ont prévu de nouveaux espaces d'échanges, des tablettes numériques ainsi qu'une plateforme interactive. ■

C.F.

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)

## Teddington

C'est dans une ancienne imprimerie à Uccle, dont l'ambiance est entretenue par le mariage du bois, du métal et des vieilles briques, qu'Olivier et Catherine Lust – à qui l'on doit le restaurant la «Ligne Rouge» à Lasne – ont ouvert le *Teddington* (nom évoquant la ville anglaise où auraient été rédigés les fondements du hockey), un lieu dédié à la bistronomie.

Plats canailles, planches à partager, soupe à l'oignon, chipirons à la basquaise, mais aussi des volailles, canards et, en saison, des gibiers à plume se partagent les griffes de la rôtissoire. ■

D.T.

Teddington: 666 chaussée de St. Job – 1180 Bruxelles – ☎ 02 372 28 04





*Light up  
your holidays*



**NEUHAUS**

INVENTOR OF THE BELGIAN PRALINE

### Cent ans de plaisirs gourmands

C'est en 1919 que Mary Dellec, passionnée de chocolat, fonde à Bruxelles la chocolaterie *Mary* et choisit de s'établir rue Royale, empruntée tous les jours par le Roi et très prisée par les nobles et les bourgeois.

En 1942, la Maison Mary est nommée Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique, un privilège toujours accordé à ce jour.

Dans le respect des recettes de la fondatrice – excellence, qualité et tradition –, le rêve de Mary est aujourd'hui perpétué dans un festival de saveurs. Parmi ses spécialités, le

gourmand manon moka à la crème fraîche parfumée à la vanille de Madagascar, les truffes délicatement travaillées à la main, ainsi que les réputées langues de chat.

Un réseau de boutiques a été créé dans l'esprit Art déco dont le blanc et l'or, le verre irisé et le plissé sont les fils conducteurs. Aujourd'hui, l'enseigne compte huit magasins en Belgique, mais aussi au Moyen Orient et au Japon.

Une praline onctueuse – qui conjugue une mousse au chocolat blanc, du mascarpone et une ganache cappuccino dans un chocolat noir – a été créée pour ce centenaire. Le coffret couleur platine, qui reprend tous les petits personnages des emballages Mary à travers le temps, est emballé dans un foulard suivant la technique d'emballage japonaise Furoshiki. Ce coffret «Happy Birthday» de 280 g est vendu 28,50 €. ■

C.F.

[www.mary.be](http://www.mary.be)



### Les biscuits Delacre

Pour terminer l'année sur une note gourmande, la Maison *Delacre* présente des spécialités «Étoile», au décor vert et or. La première, pour entrer dans l'esprit de Noël, est le calendrier de l'Avent qui renferme 24 savoureux biscuits

en forme de sapin, d'étoile, d'ange et bonhomme de neige, à découvrir chaque jour, jusqu'à la veillée de Noël. Ces mêmes biscuits sont également présentés, au nombre de 8, dans la boîte «Décoration». Alors que 4 recettes exclusives

de biscuit en forme d'étoile trouvent place dans la boîte «Constellation», renfermant un total de 16 biscuits.

Dans un élégant coffret (430 g) en métal vert, orné de détails dorés, prend place un choix de 52 biscuits, mélange de biscuits iconiques et de biscuits en forme d'étoiles. Et enfin, l'emblématique boîte «Tea

Time» (1 kg), décorée de sapins, de maisons, de chalets et d'une pluie d'étoiles, contient seize variétés de biscuits. Toutes les boîtes de la collection de fin d'année sont disponibles dans les grandes surfaces. Des cadeaux gourmands à déposer sous

le sapin ou à retrouver sur les tables de fête! ■

D.T.



### La sélection Picard pour les fêtes

La magie de Noël opère sur les tables de fêtes avec les produits *Picard*, des créations aussi savoureuses qu'éblouissantes. C'est l'occasion de mettre au menu des recettes délicates et festives, de marier saveurs raffinées et mises en scène étonnantes. Cette année, les entrées apéritives et les desserts sont particulièrement mis en valeur. Voici quelques suggestions... Pour l'apéritif: des montagnes apéritives, aux trois recettes raffinées présentées dans des coupelles en forme de montagne enneigée; des bouchées au bloc de foie gras de canard; des mini-croques à la truffe blanche; des cônes apéritifs à la noix de Saint-Jacques et agrumes; et la fabuleuse forêt sous forme d'un chemin de table pop-up sur lequel sont disposées 24 mignardises apéritives. Pour l'entrée: chou au saumon gravlax mariné à la betterave ou écorce au bloc de foie gras de canard à la figue. Pour le dessert: un beau choix de bûches glacées, dont une bûche-sculpture au chocolat, caramel et beurre salé ou une bûche végan framboise et pamplemousse rose; des cubes en pâtisserie associant mousse de chocolat



noir, biscuit coco et croustillant chocolat-sésame; des petits écuireils chocolat-noisette; un sapin, sous cloche, composé de mousse chocolat, mousse vanille, ganache au chocolat et brisures d'amandes caramélisées.

Picard a aussi invité la cheffe française doublement étoilée, Hélène Darroze, à créer 4 recettes exclusives, pour les fêtes, à base de produits Picard (à cuisiner chez soi) et une merveilleuse «bûche bonheur». Les informations concernant les produits et recettes sont disponibles sur le site [www.picard.fr](http://www.picard.fr). ■

D.T.

### Spécialités de Noël signées Leonidas

Cette année, *Leonidas* présente des pralines en forme de sapin se déclinant en quatre saveurs, dont une nouvelle, et six petites boules de Noël, habillées de couleurs vives, qui font leur retour avec les mêmes recettes que l'an passé. Aux sapin blanc marbré à la crème d'amande, sapin lait au praliné macaron au café et sapin noir à la ganache à la mandarine, qui restent dans l'assortiment, s'ajoute

une nouveauté bien de saison:

le *Sapin Blanc Cranberries*, un chocolat blanc fourré d'une ganache aux cranberries. Un beau choix de figurines en chocolat – ours, bonhomme de neige, père Noël et animaux – s'ajoute à cet assortiment. Sans oublier les coffrets, aux couleurs et design festifs, renfermant des pralines de la gamme classique ou des petits sapins en chocolat. A découvrir dans tous les magasins Leonidas. ■

L.B.



### Les tables de fêtes chez Delhaize

Avec le souci permanent de satisfaire au mieux les besoins de sa clientèle et connaissant bien ses attentes en matière de gastronomie et de vin, le groupe *Delhaize* complète, pour ces fêtes de fin d'année, son offre traditionnelle de spécialités et propose ainsi mille et une idées qui assureront des repas de fête parfaitement réussis.

Il y a 20 ans, Delhaize lançait ses premières collaborations avec des chefs étoilés. Aujourd'hui de nouveaux plats frais et quelques nouveautés sous vide se sont ajoutés à la gamme existante. Chaque année, ce sont plus d'un million de purées et de plats préparés sous vide qui sont vendus chez Delhaize. Pour cette période de

fêtes, cinq chefs belges: Peter Goossens, Lionel Rigolet, Sergio Herman, Wout Bru et Bart Desmidt ont développé une ou deux recettes pour ces nouveaux plats préparés frais. Lionel Rigolet propose des «crevettes sauvages marinées à la sauce soja, riz basmati au curcuma»; Peter Goossens a concocté des «carbonnades de joues de porc à l'ancienne, purée à la truffe» et

Bart Desmidt présente une «lasagne au poisson de la mer du nord».

Fruits et légumes de saison, homard, turbot, sole, saumon, huîtres, gibier, dinde... le choix est vaste. Comme nouveautés, dans les desserts, l'excellente Maison Gaelens présente un Santa's Cake (photo), une bûche chocolat blanc framboise, un délice stévia chocolat, un macaron géant ou encore des boules de Noël au chocolat.

Et pour que les fêtes pétillent, Delhaize publie un guide des boissons avec, entre autres, plusieurs campagnes de marque en promotion dont Vranken, Demoiselle, de Castellane, Duval Leroy, Perrier-Jouët, Pommery. ■

C.F.





## Claude Monet, l'expérience immersive

L'exposition «Claude Monet, l'expérience immersive» est présentée à Bruxelles, dans la Galerie Horta. Une expérience immersive

exceptionnelle, au détour des œuvres de Claude Monet – fondateur et chef de file du mouvement impressionniste – et au fil de la vie du maître de la lumière qu'il était. Un événement-phare qui, entre coups de pinceaux et réalité virtuelle (VR), pour l'éveil des sens et le plaisir des pu-

pilles, s'accompagne d'une musique originale du compositeur belge Michelino Bisceglia. Une alliance parfaite entre culture et technologie permettant, au travers d'une expérience unique, de révéler les secrets des plus grands tableaux. Loin de vouloir remplacer les musées, dont le rôle de passeurs d'histoire et de culture demeure essentiel, cette exposition entend fédérer un public plus large, moins habitué aux musées, et ainsi offrir une porte d'entrée nouvelle et complémentaire vers l'art.

L'exposition retrace la trajectoire de Claude Monet au travers de ses nombreux voyages: Bordighera en Italie, Rouen, Antibes, Belle-Île-en-Mer, Oslo ou encore Venise. Ces péré-

grinations et son travail unique de la lumière constituent le fil conducteur de l'exposition. Cette lumière dont se cache l'icône «Femme

à l'ombrelle» ou dans laquelle sont baignés ses fameux «Coquelicots». Cette lumière qui l'obsède jusqu'à peindre la Cathédrale de Rouen sur une quarantaine de tableaux, représentant l'édifice à des angles de vues mais surtout des moments de la journée diffé-

rents. Le Parlement de Londres fit aussi l'objet d'une telle série, tout comme la Gare Saint-Lazare – reconstituée en trois dimensions à l'occasion de l'exposition – pour en appréhender toute la beauté.

Le Clos Normand de Giverny, propriété acquise en 1883 par le peintre et transformée en un magnifique et luxuriant jardin, fut également la source d'une similaire inspiration et nour-

rit sa fascination pour la lumière du jour. Une propriété magnifique, elle aussi entièrement reconstituée pour l'occasion et prenant vie sous les yeux des visiteurs: du vent faisant frémir les feuillages au vol gracieux des libellules, en passant par les carpes nageant dans l'étang. Sans oublier le fameux pont, sur lequel les visiteurs peuvent se faire photographier.

La Galerie Horta à Bruxelles, avec ses grands escaliers et ses deux niveaux, se révèle idéale pour une telle exposition, augmentant les possibilités en jouant sur les perspectives et la profondeur, et permettant au public d'apprécier, depuis l'étage, les peintures animées au sol.

«Claude Monet, l'expérience immersive» offre également la possibilité de vivre une expérience

de réalité virtuelle (VR). Un parcours de dix minutes dans les pas du maître français, que le visiteur découvre muni de lunettes spéciales. Enfin, une dernière salle permet d'en apprendre davantage sur l'artiste et son œuvre, pour un ultime volet plus historique et théorique.



A voir jusqu'au 19 avril 2020. ■

[www.expo-monet.be](http://www.expo-monet.be)

M.VD.

Restaurant

## Les Frères Romano



**UNE BELLE VILLA A UCCLE AU CADRE CONTEMPORAIN, INTIME ET CONFORTABLE**

**GIBIER EN SAISON : FAISAN, LIEVRE, 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) - JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE)**

**RÉVEILLON DE ST SYLVESTRE (31 DÉCEMBRE) - JOUR DE L'AN (1ER JANVIER)**

182 AVENUE DE FRÉ - 1180 BRUXELLES

☎ 02 374 70 98 - [WWW.LESFRERESROMANO.COM](http://WWW.LESFRERESROMANO.COM) - [PASCALROMANO57@HOTMAIL.COM](mailto:PASCALROMANO57@HOTMAIL.COM)

PARKING PRIVÉ

FERMÉ LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI

## Michelin Belgique – Luxembourg 2020



La sélection 2020 du guide Michelin Belgique – Luxembourg, reprend 1.076 établissements, parmi lesquels 150 hôtels et 926 restaurants. Elle récompense un total de 139 restaurants par une, deux ou trois étoiles. Comme le précise Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin : « Cette sélection témoigne de la richesse de la scène culinaire de la Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg qui, outre la grande diversité des types de cuisine qui la compose, est également marquée par toute une génération de chefs qui, grâce à leur créativité et leur talent, atteignent un équilibre subtil où respect des produits et gourmandise vont de pair ». Le restaurant déjà triplement étoilé « Hof van Cleve » à Kruishoutem, du chef Peter Goossens, conserve ses 3 étoiles pour

2020. Une nouvelle adresse obtient 2 étoiles : le « Cuchara » à Lommel, dirigé par le chef Jan Tournier. Et sept enseignes sont gratifiées d'une étoile : « L.E.S.S. » à Bruges, « Ogst » à Hasselt, « Sir Kwinten » à Sint-Kwintens-Lennik et « Souvenir » à Gand, « EssenCiel » à Louvain, « La Canne en Ville » à Ixelles et « Le Gastronom » à Paliseul. A Bruxelles, on note que le palmarès est moins réjouissant pour le chef Alexandre Dionisio du restaurant « Villa in the Sky », qui passe de deux à une étoile. Le guide 2020 recense également 168 établissements qui ont reçu le « Bib Gourmand », dont 20 nouvelles adresses.

## M, le grand livre du Guide Michelin

Co-édité par Michelin et les Editions de La Martinière, « M, le grand livre du Guide Michelin » est un ouvrage consacré à la gastronomie internationale à travers les expériences des célèbres

cherche des meilleurs produits de chaque terroir et à la rencontre des plus grand(e)s chef(fe)s du monde au cours de nombreuses haltes gourmandes. Ces globe-trotters du goût effectuent, en moyenne par

an, plus de 250 repas et plus de 30.000 km. Cette immersion dans le patrimoine culinaire de 25 pays et des plus grandes villes ou régions européennes se veut à la fois informatif et divertissant, avec un ton souvent décalé pour présenter par exemple des



duels entre les pizzas napolitaines et romaines, les crèmes catalanes et brûlées, les saumons écossais et irlandais, les gaufres de Liège et de Bruxelles, le canard laqué pékinois et l'oie laquée cantonaise ou encore les spécialités japonaises : la gyoza (ravioli) et l'okonomiyaki (crêpe). Ce livre, exclusivement disponible en français, est agrémenté de portraits de chef(fe)s, de recettes typiques et également des plans techniques pour tout savoir sur l'art des découpes ou du bouillon.

an, plus de 250 repas et plus de 30.000 km. Cette immersion dans le patrimoine culinaire de 25 pays et des plus grandes villes ou régions européennes se veut à la fois informatif et divertissant, avec un ton souvent décalé pour présenter par exemple des

## Mon cours d'accords mets & vins

Après la parution de « L'anti-guide du vin » et « Pourquoi boit-on du vin? », le professeur et sommelier Fabrizio Bucella présente son troisième livre : « Mon cours d'accords mets & vins », également publié aux Editions Dunod. Un nouvel ouvrage proposant à tout un chacun de devenir un spécialiste des accords mets et vins en quelques semaines. Servir un vin rouge avec une viande rouge, un vin blanc avec du poisson, du champagne à l'apéritif, un liqueureux avec du foie gras... Pourquoi? On aime comprendre comment fonctionnent les accords mets-vins, créer des associations inattendues, et les partager avec ses

proches et ses amis. En 10 semaines chrono, Fabrizio Bucella, sommelier et directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, propose un cours d'accords mets et vins surprenant et ludique, qui répond à toutes les questions. En quatre chapitres, l'auteur de « Mon cours d'accords mets & vins » délivre toutes les clés pour découvrir tout l'univers des accords avec tous les vins (blancs, rouges, effervescents, liqueureux, rosés et aussi les bières et les eaux-de-vie) et tous les plats du monde. Quinze leçons détaillent les différentes composantes des vins : l'alcool, l'acidité, le sucre, les tanins, et expliquent les méca-

## Gault&Millau Belux 2020



Dans la 17<sup>e</sup> édition du Gault&Millau Belux, ce sont plus de 1.300 restaurants, en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg, dont 130 nouvelles adresses, qui

sont recensés. La parution du guide est aussi l'occasion de mettre à l'honneur les grands lauréats, comme le « chef de l'année » : titre qui revient à Bert Meewis, du restaurant « Slagmolen » à Oudsbergen. Ou les restaurants « Hof van Cleve » et « Bon-Bon » qui conservent leur cotation 19,5/20. Côté « jeunes chefs », ce sont : Glenn Verhaselt (« Sir Kwinten » à Lennik), Jean Vrijdaghs & Sébastien Hankard (« Le Gastronom » à Paliseul) et Grégoire Gillard (« Barge » à Bruxelles) qui ont été sélectionnés, respectivement pour la Flandre, la Wallonie et la Région bruxelloise. Ce sont Anca Petrescu du restaurant « Alexandre » à Bruxelles qui se voit récompensée du titre d'« hôtesse de l'année »; Stéphane Dardenne de « L'air du temps » à Liernu qui est élu « sommelier de l'année »; Arold Bourgeois du « Little Paris » à Waterloo qui

reçoit le titre d'« artisan cuisinier de l'année », alors que Benoît Dewitte du restaurant « Benoit & Bernard Dewitte » à Kruisem-Ouwegem remporte le titre de « chef-légumes de l'année ». Le guide pointe aussi trois découvertes de l'année : les établissements « Antoine » à Eupen, « Hoeve De Bies » à Fourons et « Coquum » à Woluwe-Saint-Pierre. Quant au cahier POP rassemblant les meilleures adresses de fast/street food gourmande, il compte aujourd'hui plus de 300 adresses, où il fait bon s'attabler pour savourer en toute décontraction. Les trois lauréats POP de cette année sont « Golden Gai » à Gand, « Fernand Obb Delicatessen » à Bruxelles et « Tero » à Bierges. Le Gault&Millau Belux 2020 présente aussi deux cahiers richement illustrés : « Great Cocktail Bars in Belgium » et « Finest Chocolatiers in Belgium and Luxembourg ». L'adresse récompensée dans la catégorie des Bars à cocktails est « Jigger's » à Gand. Les trois chocolatiers qui ont reçu le titre de « chocolatier de l'année » sont Joost Arijns à Gand, Ariqua Denis à Andenne et Jérôme Grimmonpon à Uccle.

## Bib Gourmand Michelin Benelux 2020

Cette douzième édition du guide Bib Gourmand Benelux propose 301 bonnes adresses. Le fil rouge de cette sélection : le menu trois services au choix pour 39 € maximum. Chacun des restaurants distingués garantit un bon rapport prix-qualité-plaisir.

L'importance croissante de l'utilisation de produits du terroir constitue une tendance évidente de ce guide Bib Gourmand Benelux 2020, qui confirme la vitalité de l'offre culinaire proposée dans les trois pays. Pour tout le Benelux, ce sont 37 établissements qui font leur entrée, cette année, dans le palmarès.

En Belgique, parmi les 154 restaurants répertoriés, 18 nouvelles tables ont été élues cette année. Parmi ces adresses, sept sont situées en Flandre et huit en Wallonie. Pour la région bruxelloise, 27 tables possèdent le Bib Gourmand, dont trois nouvelles : « Car Bon » à Ixelles, « La Charcuterie » à Saint-Gilles et « Mon Fou de Mari » à Berchem-Sainte-Agathe. Les cuisines française et belge traditionnelles reprennent

une place plus importante. Ainsi, par exemple, les restaurants conviviaux « La Charcuterie » et le « Vino Vino » (à Namur) séduisent les gourmets par la générosité typique de leurs plats traditionnels de brasserie. L'Asie s'invite, elle aussi, parmi les nouveaux venus belges :

l'intensité des restaurants « Car Bon » et « Station 3 » (à Kraainem) plaisent assurément aux amateurs de cuisine chinoise. Au Grand-Duché de Luxembourg, 12 établissements maintiennent leur Bib Gourmand et deux nouvelles adresses sont renseignées : « L'Atelier Windsor » à Luxembourg et « Two 6

Two » à Strassen. Enfin aux Pays-Bas, 17 nouvelles enseignes ont été sélectionnées; ce qui porte à 133 le nombre total d'établissements ayant reçu le Bib Gourmand pour 2020. Les chefs néerlandais sont fiers de leur terroir local et cela se ressent dans leurs préparations. Des restaurants tels que « Boompjes » à Overloon et « Plantage 87 » à Oude Wetering proposent une approche étonnante des légumes.



nismes qui permettent de réussir les accords. Le livre met à la portée de tous une méthode graphique originale permettant de synthétiser l'art des accords en un seul diagramme; les accords n'y sont pas décrits mais expliqués. En outre, il offre des leçons et une centaine d'exercices avec leurs corrigés, accessibles à tous, pour s'entraîner et tester tous les accords, des plus évidents aux plus étonnants. Un livre de cours que l'on a plaisir à ouvrir !

**Christian FARINONE**



## So Chic So France



Vincent Toulotte, directeur Atout France Belgique-Luxembourg; Caroline Leboucher, directrice générale Atout France; Pascal Reine-Adélaïde, responsable Bureau France Europe pour la Martinique; Daniela Jorge Rouault, directrice adjointe - marketing & communication Atout France Belgique-Luxembourg

Atout France porte toujours plus haut la voix d'un tourisme fort de sa diversité et attentif au monde, en se faisant le miroir, l'illustration du dynamisme et de la vitalité de la France.

Symbole de luxe et de raffinement, *So Chic So France* est le rendez-vous avec l'excellence à la Française. Atout France a déroulé son tapis rouge sous les pas de ses invités, lors de sa soirée exclusive: *So Chic So France*, consacrée aux destinations d'Outre-Mer et au bien-être en France. C'est dans le cadre de l'Hôtel de la Poste à Tour & Taxi, à Bruxelles, que les hôtes privilégiés d'Atout France ont pu découvrir toute la richesse de cet art de vivre à la Française. Grâce et secret d'une atmosphère, les soirées d'Atout France sont magiques; elles mettent en lumière des régions qui nous emportent vers des horizons de beauté et de légèreté, vers des émotions multiples...

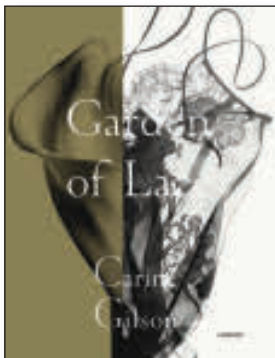
Comité Martiniquais du Tourisme, Visit Monaco, CRT Normandie, Sofitel Quiberon Thalassa Sea & Spa, Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa, Alliance Pornic Resort Hôtel Thalasso & Spa, Cluster Bien-Etre Atout France, seuls ces noms prononcés et, d'emblée, les rêves se teintent de luxe et d'élégance, du bleu de l'azur et des flots. Cette soirée, à laquelle s'étaient joints Valentino, Sisley, Art'n Pepper, Vodka Grey Goose et le champagne Laurent Perrier, a reflété, plus que jamais, toute la magie de l'Hexagone, mais également, au cœur de l'archipel des Caraïbes, la Martinique.

Lors de cette prestigieuse soirée, comme en apesanteur, le temps s'est arrêté; ailleurs, il aurait fui... ■

C.F.

## « Garden of Lace »

Depuis trente ans, *Carine Gilson* conçoit, dans son atelier bruxellois, une lingerie de luxe raffinée, composée de soie et de dentelles. Oiseaux de paradis, fleurs exotiques, jardin d'Eden, Klimt, Art nouveau et Ballets Russes sont autant de sources d'inspiration dans l'œuvre fantastique et exclusive de cette créatrice belge qui possède ses propres boutiques à Paris, Londres, Taipei et Bruxelles. Dans le monde entier, les maisons de couture les plus luxueuses distribuent ses créations. Sa lingerie dégage une sensualité raffinée et est portée, notamment, par les belles femmes du monde. La dentelle et la soie sont d'une



finesse incroyable et ses créations Haute Lingerie font plonger dans un monde de rêve, de féminité et de virtuosité.

Première monographie de Carine Gilson, «*Garden of Lace : Ode à la sensualité virtuose*» évoque toutes les sources d'inspiration de la créatrice belge, ses créations – depuis les somptueuses pièces de lingerie jusqu'aux robes de mariée –, le savoir-faire artistique de son studio ainsi que l'histoire de la soie de Chantilly et de la dentelle de Lyon. Paru aux Editions Marked By Lannoo, ce livre a été écrit par Karen Van Godtsenhoven, conservatrice de mode au Metropolitan Museum of Art de New York, ainsi que par Caroline Esgain et Carine Gilson. ■

L.B.

## La Boutique Guerlain Bruxelles

Maison mythique aux parfums de légende, depuis près de deux siècles, au fil de l'histoire des modes, *Guerlain* recherche des essences toujours plus belles, rares et précieuses. En parfum, en soin, en maquillage, Guerlain n'a eu de cesse de sublimer et d'innover, avec un savoir-faire transmis et perpétué depuis des décennies.

Répondre si ce n'est devancer les attentes de sa clientèle, de toutes les créations se dégagent un style unique, un sentiment d'exception, une incomparable audace. Chaque collection reflète plus que jamais la magie créative du parfumeur.



© MORREC

La Boutique Guerlain de Bruxelles est le cœur d'un espace privilégié paré de matériaux les plus nobles. Raffinement des détails, modernité et noblesse des matières, subtilité des couleurs et concept des lumières, cette boutique est une scène propice à l'éblouissement des sens. Ici, tels les Grands Crus, les précieux bijoux olfactifs sont conservés au sein d'une cave à parfums. Un orgue à parfum – réinventé en version digitalisé – permet de voyager dans le monde des créations parfumées. La boutique propose aussi l'expérience unique de créer son parfum personnalisé avec, en touche finale, sa signature: nom gravé ou initiales brodées.

Plaisir d'offrir, bonheur de recevoir. En parler c'est déjà en rêver. Aussi, Guerlain vous invite, dans son écrin bruxellois, à partager chaleureusement sa précieuse passion... ■

C.F.

Guerlain Parfumeur : 52 avenue Louise – 1050 Bruxelles – ☎ 02 899 61 39 – ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h30.

## « Sublimer par la Différence »

Pour célébrer ses trente années de création, *Fabienne Delvigne* bouscule les codes de l'élégance à travers un ouvrage exclusif : «*Sublimer par la Différence*». Paru aux Editions Marot, ce livre est préfacé par Diane von Fürstenberg et Stéphane Bern; les textes sont de l'auteur-journaliste Catherine Seiler. On y découvre la passion qui anime cette entrepreneuse belge, très perfectionniste. Fournisseur officiel de plusieurs cours européennes, Fabienne Delvigne crée également pour toutes les élégantes qui poussent la porte de son atelier boudoir bruxellois.

Ode à la belle esthétique, ses chapeaux sont élaborés selon des savoir-faire artisanaux d'excellence; ils ne manquent cependant jamais de surprendre par leur audace et leur modernité. Sa griffe, empreinte d'influences culturelles et artistiques multiples, aime à laisser entrevoir l'image résolument moderne d'une femme qui s'affirme



avec élégance. Elle crée la fluidité, se joue des plis, des transparences, met en lumière les matières pour sublimer la silhouette féminine. S'affranchir des normes l'aide à affirmer son style, sa personnalité et c'est précisément ce goût pour la liberté et l'audace qu'elle aime transmettre à ses clientes. ■

L.B.

## Dictionnaire de la gastronomie et de la cuisine belge

par Jean-Baptiste Baronian (Rouergue, 2019)

Après un brillant «Dictionnaire amoureux de la Belgique», J.B. Baronian nous fait partager son savoir encyclopédique relatif à nos plats nationaux.

Très heureusement, il ne s'agit guère d'un recueil de recettes, mais d'une étude sur l'origine et l'histoire – souvent ignorées – de bons plats de chez nous. J'ai lu ce dictionnaire non en piaillant de ci, de là, mais attentivement de A

à Z. Certaines entrées sont étonnantes de savoirs et de culture, notamment à l'égard des références littéraires. En évoquant la babelute, Baronian nous en conte la saga par le menu (sans jeu de mot facile). Il a même découvert que Hergé l'évoque malicieusement dans «Les cigares du pharaon». Un des personnages se nomme Babeluth !

Il recherche en outre les différentes origines du mot qui peut faire songer à «babeler» (bavard).

Le bien débonnaire chou de Bruxelles a droit à un traitement de choc. Le légume aurait été apporté en Belgique

par les légions de Jules César, alors qu'aucuns botanistes ne l'évoquent dans leurs lointains récits. Baronian recherche avec entrain les citations diverses depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. On apprend qu'il est le légume préféré – sous forme de stoemp – du vaillant José Géral, plus connu sous le nom royal de Toone VII, grand maître des marionnettes. Le même amour du stoemp aux choux de Bruxelles

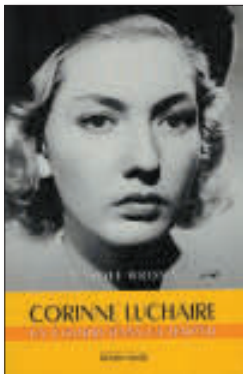
est partagé par le footballeur Paul Van Himst, Guy Goethals et le meilleur bourgmestre que Bruxelles ait jamais eu : Freddy Thielemans. Et de par sa culture prodigieuse, l'auteur cite, à cet égard, Théophie Gauthier et Curnonsky. En 1870 – La belle époque ! –, la Belgique comptait plus de cent et un mille débits de boisson !

Une originalité : la couleur amarante de la couverture et des illustrations. Bien vu du point de vue d'une bonne visibilité en vitrine chez les libraires et dans le domaine privé, elle éclate dans les bibliothèques ! Une manière de voir la vie en rose.



## Corinne Lucaire : un colibri dans la tempête

par Carole Wrona (La Tour Verte, 2016)



Jolie star du cinéma français, Corinne Lucaire a toujours été, en ce qui me concerne, une énigme. Comparée à Garbo, elle fit une carrière éclair de moins d'une dizaine de films, dont «Le chanteur de minuit» (1937), «Prison sans barreaux» (1937), «Conflit» (1938), «Le dernier tournant» (1939) et «Cavalcade d'amour» (1940). Capricieuse et frivole, elle fit durant l'occupation tout ce qu'il ne fallait pas faire. Et ce, parce qu'elle était totalement inconsciente. Louis-Ferdinand Céline – qui fit partie avec elle de l'importante colonie de collaborateurs en sursis à Sigmaringen – s'exclamait à son propos : «une sale petite fille égoïste et imbécile à interner». Elle venait d'avoir un enfant, Brigitte, avec un officier allemand, Wolrad Gerlach.

Son père, Lucien Lucaire, pouvait être considéré comme le patron de la presse française proche de l'Allemagne. Durant l'été 1945, alors que son père, qu'elle adorait, venait d'être arrêté, elle fut arrêtée à son tour et déclara : *vivant dans le sillage de mon père et ne voulant pas lui déplaire, je me trouvais dans l'obligation de présider les réceptions qu'il donnait.*

Elle quitta la prison de Fresne le 16 octobre 1945. Quelques mois plus tard, le 22 février 1946, Jean Lucaire fut fusillé au Fort de Châtillon. L'actrice Rosine Deréan fut scandalisée de voir Corinne Lucaire boire du champagne dans une cave de St Germain-des-Prés, alors que son père venait d'être fusillé ! Elle demanda à Corinne de faire preuve d'un peu de dignité. En 1949, il lui fut permis de croire qu'elle allait entamer une nouvelle et brillante carrière cinématographique car son immense talent demeurerait intact. En janvier 1950, la malchanceuse mourut d'une crise due à la tuberculose dans un taxi qui devait la mener chez des amis. Corinne fut victime d'elle-même, comme l'exprime Patrick Modiano dans «Les boulevards de ceinture», un texte largement inspiré par Corinne Lucaire, fragile, inquiétante, étourdie, mais que l'on ne peut s'empêcher de plaindre.

## Bloy journaliste : chroniques et pamphlets

présentés par Pierre Glaudes (G F Flammarion 2019)

Par sa façon rabelaisienne, Léon Bloy demeure, avec Léon Daudet, l'un des plus grands polémistes de la littérature française. Doté d'un caractère irascible et de la funeste habitude de taper les gens et puis de les critiquer – d'où le titre d'un de ses livres : «Le mendiant ingrat» –, Léon Bloy était en outre d'une bigoterie qui confine à la provocation.

Son talent d'écrivain était aussi évident que sa finesse dans le domaine de la recherche littéraire. Il fut le premier à révéler le génie de Lautréamont, tout en faisant fausse route en affirmant la folie d'Isidore Ducasse et l'origine religieuse de son texte. Cousin germain d'Emile Goudeau, fondateur des Hydropathes, il dirigeait le journal «officiel» du «Chat noir». Au cimetière St Vincent, la tombe d'Emile Goudeau est scandaleusement abandonnée. Dans «Le chat noir», Léon Bloy donnait des échantillons de son style vengeur : «*que les chiens des lettres qui prostituent la syntaxe mériteraient qu'on leur broyât la queue et les oreilles et qu'on les fustigeât à coups de pelle de vidangeur jusqu'à ce qu'ils dégorgeassent leur septième vomissement!...*».

Les insultes relèvent de l'anthologie de la méchanceté. Il n'épargnait personne : *Bainville, le Narcisse en cheveux blancs du Gil Blas, et le ramasseur attentif de tout le crottin poétique; ni Philippe Gille, le comateux Sigisbée du succès; ni Maupassant, l'étalon exhibitionniste; ni cet enragé par impuissance Aurelien Scholl, larbin diplômé de M. Waldech-Rousseau; ni Bergerat, le clair de lune de la face postérieure du grand Shakespeare; ni Pontmartin, ce rossignol de catacombe; ni aucun de tous les insectes littéraires...*

Le choix des mots, la franchise d'expressions courageuses seraient impensables de nos jours où l'on se retrouve au tribunal si l'on traite un médiocre de «manant de l'encrier».



## Boris Vian, le sourire créateur

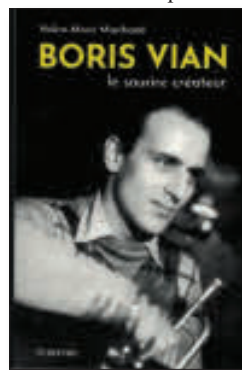
par Valère-Marie Marchand (Ecriture, 2019)

Boris Vian n'a jamais été aussi vivant qu'en ce début du vingt et unième siècle. En attendant l'album complet et définitif de Nicole Bertolt, *Boris Vian cent ans* et la parution, par la même autrice, de sa correspondance, ce livre arrive à point nommé. Valère-Marie Marchand semble plus sensible à certains détails essentiels que la plupart de ses prédécesseurs. Notamment, le séjour peu connu à

Greco et Raymond Queneau ou encore Simone de Beauvoir.

Dès lors, mieux qu'une légende peut commencer à s'installer. Boris viendra deux fois en Belgique, ce que l'auteur ne dit pas. La première fois à Knokke pour un festival de jazz et par après, chez Robert Goffin au bord du lac de Genval. Il devint présent dans la presse, outre ses chroniques dans *Constellation* et *Jazz*

Angoulême au début de la guerre, de la bibliothèque à la buvette de la rue Ludovic-Tarieux. Pacifique, allergique au patriotisme, il resta froid face aux événements. Marchand souligne l'importance du «Major» dans la vie de Boris. Jacques Loustalot, dit le Major, laissait tremper son œil de verre dans les cocktails et entraînait chez les



gens par la fenêtre. Avec plaisir, il avalait des aiguilles de phonographe ! Un personnage loufoque et inventif qui ne pouvait que plaire à Boris Vian. A Saint-Germain, Boris devint le roi de la fête du *Montana* au *Bar Vert* en allant à la *Rhumerie Martiniquaise*. Il se lia d'amitié avec Artaud, Bertrand Tavernier, Jean-Paul Sartre, Henri Pichette, Yves Allegret, Juliette

Hot, il était également dans *La Parisienne*, magazine dirigé par son ancien condisciple du Lycée Condorcet, Jacques Laurent. Les amours de Vian furent diverses. Une des femmes, pour lesquelles il mit en péril son ménage avec Ursula, fut la belle comédienne allemande Hildegard Kneff. Il fut également un admira-

rateur du grand poète belge et premier découvreur du jazz au monde, le génial Robert Goffin.

Entre autres précisions, il est fait mention des différents domiciles occupés par Boris Vian. Au moment où personne ne lisait ses chefs-d'œuvre, je lui ai affirmé qu'il serait un classique du XX<sup>e</sup> siècle. Boris Vian, à tort, n'y croyait guère !

Marc DANVAL



### Théâtre Royal des Galeries

Selon une tradition fort appréciée du public du Théâtre Royal des Galeries, c'est «La Revue» qui clôture le dernier mois de l'année et inaugure la suivante. Un spectacle mêlant caricatures, chansons et sketches politiques pour offrir aux spectateurs un bon moment de plaisir et de détente. Si, l'an dernier, on saluait l'arrivée du nouveau metteur en scène – Alexis Goslain –, cette année, c'est Cécile Djunga qui rejoint la troupe: elle prône, avec élégance et humour, de belles valeurs de tolérance. «La Revue» retrace, en deux heures, l'actualité de l'année écoulée en la portant à son paroxysme grâce à notre belgitude et son florilège d'absurdités bien de chez nous. Sur fond de strass et de paillettes, les grands événements politiques, sociaux, économiques, culturels et sportifs sont présentés sous forme de sketches, entrecoupés de chansons et de chorégraphies. La magie d'un tel spectacle ne tient pas uniquement dans la mise en scène et la qualité des textes, adaptés au fil de l'actualité, mais aussi dans le travail des décors, des costumes, des lumières et de la réalisation musicale.



Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Laurent Beumier et François Dumortier ont élaboré les textes. Parmi les quelques thèmes qui seront développés, Alexis Goslain cite notamment: les plus célèbres titres de Disney, remis au goût du jour, qui feront plonger dans la nostalgie de l'enfance; le couple Charles Michel et Bart De Wever qui reste encore un «os à ronger» pour

les parodies; Jan Jambon et Theo Franken qui tiennent toujours une place importante dans le registre de la moquerie... Et pour connaître les autres sujets traités, rendez-vous à une des représentations de «La Revue»!

La troupe qui mène cette revue est composée de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Marie-Sylvie Hubot, Denis Carpentier, Anne Chantraine, Gauthier Bourgeois, Frédéric Celini, Natasha Henry, Kris Castelijns, Philippe Peters et Cécile Djunga. 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 de Ronald Beurms et Fabienne Miessen.

Sur scène, chanteurs, danseurs, imitateurs et acteurs se produisent ensemble dans un véritable régal pour les yeux, les oreilles et les zygomatiques. A découvrir du 4 décembre au 26 janvier.

(Info : ☎ 02 512 04 07)

### Théâtre Royal du Parc

Reprise, du 13 au 31 décembre, du spectacle «Le Livre de la jungle» de Rudyard Kipling, dans une adaptation de Thierry Debroux et Philippe Tasquin.

Dix acteurs-chanteurs entraînent les spectateurs dans le magnifique récit initiatique imaginé par Rudyard Kipling. C'est le parcours de Mowgli qu'ils suivent: une sorte de voyage chamanique et musical qui fait passer le «petit d'homme» de l'enfance à l'âge adulte. Adapter ce récit a également été, pour Thierry Debroux, l'occasion de replonger dans son enfance, quand il avait six ans et qu'il avait joué Baloo lors d'un spectacle organisé à l'école.

L'univers visuel dans lequel les comédiens évoluent s'inspire plus du chamanisme amérindien que de la jungle d'Inde dans laquelle Mowgli et les autres animaux vivent habituellement. C'est un spectacle musical et théâtral s'adressant à un large public, dont les enfants à partir de 5 ans. La mise en scène est signée Thierry Debroux et Daphné D'Heur. Les comédiens sont Jolijn Antonissen, Pierre Bodson, Anne-Marie Cappeliez, Didier Colfs, Gauthier de Fauconval, Emmanuel Dell'Erba, Daphné D'Heur, Fabian Finkels, Philippe Tasquin et Gaëtan Wenders, accompagnés de quatre enfants.

(Info : ☎ 02 505 30 30)



### Centre Culturel d'Auderghem

Présentation, du 27 au 29 décembre, de la comédie hilarante «Faites l'amour avec un Belge» de Michaël Dufour, la pièce la plus jouée au Festival d'Avignon. Une femme française et un homme belge forment un couple hors du commun. Elle aime le foot, la bière, le sexe et ne gifle pas le premier soir. Lui, il aime le ménage, la tendresse et le shopping, mais ce n'est pas le pire, il fait aussi l'amour! Spectacle incontournable qui renverse le stéréotype du couple et, en prime, croque, à pleines dents, les différences de culture entre la France et la Belgique. Sont face à face sur scène: Emilie Wiest et Michaël Dufour.

(Info : ☎ 02 660 03 03)

### Théâtre de La Valette



Dans ce théâtre situé à Ittre, on peut actuellement découvrir la pièce «Les conjoints» d'Eric Assous, mise en scène par Fabrice Gardin et interprétée par Catherine Conet, Laura Fautré, Marc De Roy et Michel Wright. Une comédie qui aborde le thème de la fragilité du couple. L'ambiance est tendue entre Xavier et Delphine. La pomme de discorde est l'invitation à dîner faite par Xavier – sans consulter son épouse – à Bob, leur ami de toujours. Enfin pour Xavier... car depuis que Bob a divorcé, Delphine a pris parti pour la femme de Bob qu'elle décrit comme abandonnée et trahie. Mais le pire est que Bob vient avec sa nouvelle compagne, la jeune et séduisante Garance. Il y a de l'orage dans l'air ! Devant

l'hostilité guerrière de Delphine, la gêne un peu lâche de Xavier, Bob, tel un grand méchant loup, décide de mettre de l'huile sur le feu en utilisant le nerf de la guerre psychologique. Qui sera mangé ? Qui dit la vérité ? Les sentiments sont comme des gants que l'on retourne, comme semble le croire Bob le cynique ? Le cœur et la raison peuvent-ils faire bon ménage, comme aimerait le croire Xavier ? Peut-on devenir un parangon de vertu et du couple, comme Delphine ? La vivacité de l'écriture et le talent d'Assous à inventer des situations et des rebondissements ingénieux donnent à cette pièce une séduction comique très agréable. A voir jusqu'au 31 décembre.

(Info : ☎ 067 64 81 11)

Mimy VD.

## Love. Hate. Debate.

## Start a Conversation with the ING Collection



La soixantaine d'œuvres issues de la collection de la banque sont l'occasion de réfléchir à la relation très particulière que chacun peut avoir avec une pièce de collection. Elles sont aussi une invitation à dépasser le cap des premières impressions et à s'engager dans une conversation avec l'œuvre d'art, avec soi et avec le monde qui nous entoure. Se trouver face à une pièce de collection, c'est avoir la possibilité de laisser une place au ressenti et permettre un questionnement. Ce sont ces dialogues invisibles entre l'œuvre, le spectateur et la société que « Love. Hate. Debate. Start a Conversation with the ING Collection » veut mettre en lumière.

Une des ambitions de l'exposition – visible jusqu'au 15 mars 2020, à l'ING Art Center – est d'encourager les visiteurs à tenter d'aller plus loin dans leur réflexion sur les pièces de collection présentées et sur l'art en général. La volonté d'encourager le spectateur dans la découverte d'œuvres d'art animait déjà le baron Léon Lambert (1928-1987), banquier visionnaire et initiateur de la collection d'ING Belgique. Il collectionna des œuvres souvent avant-gardistes. Le siège de la Banque Lambert à l'avenue Marnix fut d'ailleurs conçu pour devenir, au centre de Bruxelles, le parfait écrin pour sa collection.

La Collection d'ING Belgique actuelle est restée fidèle à l'esprit

pionnier et novateur du baron et rassemble plus de 2.000 pièces de collection provenant d'artistes aux origines multiples. Au fil de l'exposition, le public peut découvrir une soixantaine d'œuvres de cette collection unique qui fut, il y a près de 60 ans, l'une des toutes premières collections d'entreprise. Quelques pièces issues de la collection du Groupe ING y sont également présentées.

« Love. Hate. Debate. » rassemble des œuvres de différentes périodes, allant des origines de la collection à aujourd'hui. Parmi celles-ci sont exposées des œuvres plus historiques, des années 1960-70, d'artistes tels que Robert Rauschenberg, Beverly Pepper, Gilbert and George, Pieter Engels, Eduardo Paolozzi ou encore Marcel Broodthaers. S'ils sont aujourd'hui considérés comme des figures importantes de l'art contemporain, ils témoignent aussi de l'esprit avant-gardiste de l'époque. Leur travail est mis en dialogue avec des pièces monumentales, des années 1990-2000, réalisées par des photographes tels que Thomas Ruff, Andreas Gursky, Craigie Horsfield, Gregory Crewdson, ou des artistes comme Daniel Buren, Allan McCollum, Antony Gormley ou Roni Horn. D'autres œuvres, plus récentes, témoignent de l'évolution de notre société et de l'expression d'histoires personnelles ayant une portée universelle comme celles de Mona Hatoum, Christiane Baumgartner ou Itamar Gilboa, et de quelques jeunes artistes. Toutes nous montrent comment la banque a interrogé la pertinence d'une collection au cours des différentes décennies. ■

S. BECHET

[www.lovehatedebate.com](http://www.lovehatedebate.com)

## Fiction Congo

## Les mondes de l'art entre le passé et le présent

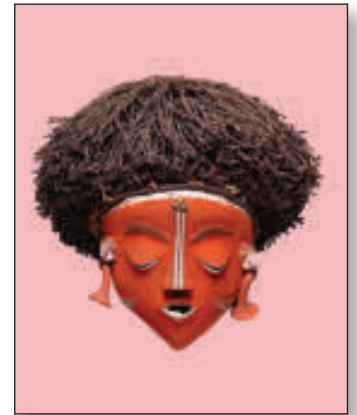
Aujourd'hui, la République démocratique du Congo est célèbre dans le monde entier pour sa vibrante scène culturelle. Nulle part ailleurs, en Afrique, la création artistique contemporaine n'est aussi diversifiée et inventive. Par le passé, on y a aussi réalisé des masques, des statues et des objets d'une qualité décorative remarquable, qui comptent parmi les icônes de l'art africain.

Le *Museum Rietberg* – musée des beaux-arts de la ville de Zürich, en Suisse, contenant une importante collection d'œuvres africaines, islamiques et asiatiques – consacre, jusqu'au 15 mars 2020, une exposition dédiée à l'art ancien et contemporain du Congo. En effet, pour la première fois, des œuvres et des photographies historiques sont confrontées à des œuvres d'art contemporain. L'exposition évite, toutefois, de donner la vision unilatérale des Occidentaux et met donc en avant des artistes contemporains congolais renommés, tels que Sammy Baloji, Michèle Magma, Monsengo Shula ou Sinzo Aanza. Elle montre aussi comment les créateurs actuels – tout comme ceux d'autrefois – se sont penchés d'un œil critique sur les effets de la colonisation, de l'évangélisation et de la mondialisation.

Des objets et des photographies que l'ethnologue allemand Hans Himmelheber (1908-2003) avait rapportés de son expédition au Congo, de mai 1938 à juillet 1939, constituent le point de départ de l'exposition.

Un thème particulier est abordé: l'acquisition et le commerce d'œuvres d'art dans le Congo colonial. Les 1.400 photographies et documents écrits d'Hans Himmelheber donnent un aperçu précieux de la fabrication et de l'utilisation des artefacts et œuvres

d'art qu'il acquit pour financer ses expéditions et qu'il revendit, pour beaucoup, à des musées occidentaux. Un débat sur la restitution des œuvres d'art africaines, notamment à travers les témoignages des représentants de la scène culturelle et de la diaspora congolaise en Suisse, est ouvert.



Artist of the eastern Pende region, Kambanda – mask with woman's face – before 1939 – wood, pigments, plant fibers and brass, nails, 32x35x30cm – Museum Rietberg Zürich, HH 21a, gift of Barbara and Eberhard Fischer – Acquired by Hans Himmelheber

Dans le cadre d'un programme d'artistes en résidence, Sammy Baloji, célèbre dans le monde entier, ainsi que de jeunes artistes comme Sinzo Aanza, David Shongo – jeune artiste de 25 ans d'une grande maturité – et Michèle Magma se sont penchés sur les archives de Hans Himmelheber et ont recréé, à partir de ces documents, leurs propres visions du Congo. ■

J. REGINSTER

Museum Rietberg: Gablerstrasse 15 – 8002 Zürich (Suisse) – ☎ +41 44 415 31 31 – [www.rietberg.ch](http://www.rietberg.ch)

## Le guide des compléments alimentaires stars

L'alimentation moderne est-elle capable de combler tous nos besoins en nutriments ? Face à un appauvrissement général de notre alimentation, lié à plusieurs facteurs comme notamment les ravages de l'agriculture intensive, l'industrialisation de l'élevage, la pollution des mers, l'omniprésence d'aliments industriels et ultra-transformés, la majorité de la population des pays industrialisés présente – bien que suffisamment nourrie – des carences en vitamines, minéraux et autres nutriments. Or des apports trop faibles en minéraux, vitamines et acides gras contribuent à la recrudescence de certaines maladies. Les compléments alimentaires peuvent com-



bler ces carences et optimiser notre santé physique et psychique. Pour se repérer dans l'univers des compléments alimentaires, disponibles en grand nombre sur le marché mais pas tous forcément performants, et faire les choix qui correspondent aux besoins réels, le docteur Marc Pérez a rédigé le «guide des compléments alimentaires stars», publié aux Editions Eyrolles.

Originellement ostéopathe et médecin du sport, le Dr Marc Pérez est également formé en médecine chinoise, phytothérapie, aromathérapie, mésothérapie et micro-nutrition. Son guide pratique se concentre sur les 6 compléments alimentaires qui sont la base d'une bonne santé

et dont les carences sont très fréquentes: la vitamine C, la vitamine D, le magnésium, le zinc, les oméga-3 et la coenzyme Q-10. Pour chacun de ces compléments alimentaires, le livre détaille à quoi il sert et ses vertus, quels sont les signes de déficit, son mode d'utilisation, la posologie à suivre, les précautions spécifiques à prendre ainsi que les principales sources et aliments qui le contiennent. A noter également que les compléments alimentaires doivent être pris en «cure» et non en continu, pour s'assurer de conserver son efficacité optimale et éviter toute accoutumance ou surdosage. ■

L.B.



# NOUVEAU DESIGN AU THON HOTEL

## BRISTOL STEPHANIE



### EN TRAIN D'ORGANISER VOTRE FUTUR EVENEMENT ET A LA RECHERCHE D'UN NOUVEL ESPACE ?

Avec 7 salles de réunions pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, les plus grandes chambres standards de Bruxelles, un concept coloré et moderne qui s'alignent à vos attentes, le Thon Hotel Bristol Stephanie est le lieu parfait pour vos futurs évènements et réunions

Pour plus d'information : [thonhotels.com](http://thonhotels.com) et +32 2 543 33 10

THON  
HOTELS

### €7 billion EIB backing for communications, renewable energy and innovation

The Board of the European Investment Bank (EIB) has agreed to support € 6.9 billion of new financing. This includes backing new investment across Europe and around the world to improve communications, renewable energy, sustainable transport, social housing and education infrastructure. The new EIB financing includes € 1.7 billion of new support for corporate research and development, and business investment through direct financing and credit lines with local banks. The meeting also approved a new Energy Lending Policy to further strengthen the impact of EIB support for energy transition and a new strategy to deliver on the EIB's ambition to increase climate action and environmental sustainability over the next decade.

The EIB has approved more than €1.3 billion new financing to enhance mobile and broadband communications for millions of people in France, Italy and Hungary. New projects backed by the EIB include the roll out of ultra high-speed fibre to more than 5.8 million households across France and upgrading the Italian mobile phone network to enable access to high-speed mobile services by 99% of the population. The EIB has also agreed € 1.5 billion of new financing to support renewable energy and energy efficiency projects around the world. This includes support for new wind farms in Austria and



Portugal Solid Waste Investment Plan – EGF Group waste treatment infrastructure

Lebanon, 15 new solar power plants across Spain, as well as small-scale climate action and renewable energy projects in France, Kazakhstan, the South Caucasus, Latin America and Africa. New energy network investment to expand electric vehicle charging in Estonia, provision of smart meters in Ireland and more efficient street lighting across Italy were also approved.

Another improvement is € 1.6 billion of new direct and indirect financing for corporate innovation and private sector business investment. This includes leading programmes to finance innovation investment with leading local banks in Germany and Italy,

support for private equity investment in Spain and Slovakia and schemes to enhance access to finance by local SMEs in Austria and Georgia. Four new schemes to provide local and foreign currency business financing will help to overcome currency related investment barriers in Belarus, Ukraine and Africa. 2.3 million people living in the Indian city of Bhopal and commuters across France will benefit from new sustainable transport investment agreed by the EIB. This will support construction of the first two metro lines in Bhopal and provision of 330 electric buses and charging infrastructure to replace diesel buses with zero emission transport in towns across France. Agriculture and bio-industry investment across Europe will be supported by a new € 700 million financing scheme approved by the EIB board. This follows the successful implementation of a pilot agriculture financing programme over the last year. The EIB also agreed new financing to support renewal of agricultural machinery in Spain, agri-food investment in Morocco and upgrading grain storage and transport in Ukraine. Households across France and Ireland will benefit from construction of 80,000 new social housing units to be financed by the EIB in France and new support for energy efficient affordable housing in Ireland. The EIB also agreed to finance construction of 150 new primary schools in Tunisia and upgrading 37 schools, kindergarten and sports centres in Finland. Projects across the Caribbean that contribute to sustainable development goals will be supported by a new streamlined financing programme approved by the EIB.

In Brazil 140,000 households will be connected to clean drinking water for the first time and 300,000 homes benefit from wastewater services under a regional water investment programme backed by the EIB. The European Fund for Strategic Investments (EFSI), the financial pillar of the Juncker plan, will support € 2.2 billion of new investment for projects approved by the EIB board.

support for private equity investment in Spain and Slovakia and schemes to enhance access to finance by local SMEs in Austria and Georgia. Four new schemes to provide local and foreign currency business financing will help to overcome currency related investment barriers in Belarus, Ukraine and Africa. 2.3 million people living in the Indian city of Bhopal and commuters across France will benefit from new sustainable transport investment agreed by the EIB. This will support construction of the first two metro lines in Bhopal and provision of 330 electric buses and charging infrastructure to replace diesel buses with zero emission transport in towns across France. Agriculture and bio-industry investment across Europe will be supported by a new € 700 million financing scheme approved by the EIB board. This follows the successful implementation of a pilot agriculture financing programme over the last year. The EIB also agreed new financing to support renewal of agricultural machinery in Spain, agri-food investment in Morocco and upgrading grain storage and transport in Ukraine. Households across France and Ireland will benefit from construction of 80,000 new social housing units to be financed by the EIB in France and new support for energy efficient affordable housing in Ireland. The EIB also agreed to finance construction of 150 new primary schools in Tunisia and upgrading 37 schools, kindergarten and sports centres in Finland. Projects across the Caribbean that contribute to sustainable development goals will be supported by a new streamlined financing programme approved by the EIB.

### Luxembourg and EU Bank strengthen their cooperation on microfinance and climate action

The Grand Duchy of Luxembourg and the European Investment Bank have committed to working ever more closely together on two of their joint priorities: the development of the microfinance sector in ACP (Africa, the Caribbean and the Pacific) countries and the fight against climate change. At the EIB's annual Donors Conference, taking place in Luxembourg last November, they launched a Financial Inclusion Fund, dedicating € 3.6 million to support for micro and small businesses in Africa, the Caribbean and the Pacific. They also agreed to extend the Luxembourg-EIB Climate Finance Platform, which was originally established in 2017 for three years.

The new Financial Inclusion Fund is jointly financed by Luxembourg's Ministry of Finance and Ministry for Foreign and European Affairs. It aims to facilitate access to financial services for micro and small businesses in least developed and low-income, but also middle-income, countries in the ACP region. Primarily earmarked for technical assistance, the fund is designed to strengthen the capacity of EIB microfinance counterparts, making them more sus-

tainable and stronger. It will be open to contributions from other donors. The Luxembourg-EIB Climate Finance Platform, a fund endowed with an initial € 30 million by the Grand Duchy of Luxembourg, has been investing in projects with a strong impact in the fight against climate change since 2017. The partners have now decided to prolong their cooperation, with Luxembourg committing another € 40 million to the fund. The partners also agreed to extend the lifetime of the fund until 31 December 2024 and to open it up to other donors.



EIB President Werner Hoyer; Luxembourg's Minister for the Environment, Climate and Sustainable Development, Carole Dieschbourg and Pierre Gramegna, Minister of Finance of Luxembourg

### Agreement to accelerate support for human development and climate action



Werner Hoyer and Bill Gates

Meeting in Brussels a few weeks ago, Bill Gates, Co-chair of the Bill & Melinda Gates Foundation and Chairman of Breakthrough Energy Ventures, and European Investment Bank President Werner Hoyer highlighted the benefits of close cooperation between philanthropy and public finance to invest in sustainable development and climate action. They also welcomed progress on new joint initiatives to improve health and support energy innovation, and they discussed three new financing initiatives that address inequality, contribute to sustainable development and support climate action; discussions with European finance ministers to increase EIB support for development finance; and the EIB's plans to double financing for climate action and environmental sustainability.

Unreliable medical testing and limited access to health diagnostics pose a significant challenge to improving health outcomes in Africa. The Bill & Melinda Gates Foundation and the European Investment Bank are joint partners in the African Health Diagnostics Platform, a new initiative dedicated to making quality diagnostic services accessible to low-income communities in sub-Saharan Africa. The European Commission, under the External Investment Plan, supports the platform. The African Health Diagnostics Platform is expected to be rolled out in Ethiopia, Ghana and Rwanda by early 2020, with other countries anticipated to follow.

In addition, W. Hoyer and B. Gates discussed their mutual interest in scaling up scientific research on new tools to prevent and treat malaria. Progress against this disease is held back by limited commercial investment, increasing resistance to some treatments available today, and the impact of global warming on mosquito populations and behaviour among other causes. The European Investment Bank is currently leading the establishment of a new fund intended to finance companies leading development of new malaria tools, in which the Bill & Melinda Gates Foundation has expressed its intent to participate. The new EU Malaria Fund is expected to be operational by the end of 2019 or early 2020. Investment to scale up adoption of new energy technology is essential to reduce carbon emissions. Earlier this year Breakthrough Energy Ventures and the European Investment Bank launched the € 100 million Breakthrough Energy Ventures-Europe fund intended to support companies developing innovative energy technology that can be used for clean transport, agriculture, industry, buildings and electricity.

Christian FARINONE



## Nouveaux engagements environnementaux d'Eurostar

Créée en 1994 sous la forme d'un partenariat réunissant SNCF, SNCB et LCR (London and Continental Railways) et devenue, en 2010, Eurostar International Limited (EIL), une entreprise ferroviaire à part entière, Eurostar est membre du réseau européen Railteam, une coopération entre les compagnies ferroviaires européennes majeures, ayant pour ambition de faciliter les voyages sur le réseau ferroviaire à grande vitesse européen.

Depuis sa création, ce service trans-Manche reliant l'Europe continentale au Royaume-Uni, cumule les avantages environnementaux et encourage le passage à des modes de transport plus durables. Au travers de son programme environnemental «Voyage Vert», mis en place en 2007, Eurostar a réduit son empreinte carbone de plus de 40% et, cette année,

émet jusqu'à 90% de moins de gaz à effet de serre que l'équivalent d'un vol aérien court courrier.

Afin de marquer son engagement en faveur d'un voyage éco-responsable, Eurostar a fait rouler entre Londres et Paris, le 14 novembre dernier, son tout premier train sans plastiques à usage unique et ce, en utilisant à bord de nouveaux couverts en bois, des canettes d'eau recyclables, des bouteilles de vin en verre, des tasses à café à base de papier et l'ensemble des emballages remplacés par des emballages écologiques.

De plus, afin de renforcer son engagement en faveur de l'environnement et d'encourager les consommateurs à choisir le train plutôt que l'avion, Eurostar s'est engagé à planter, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2020, un arbre pour chaque service ferroviaire exploité sur ses lignes. Dès le début de l'an-



Eurostar en gare à Paris

à l'occasion de son 25<sup>e</sup> anniversaire, dévoile ses nouveaux engagements environnementaux, renforçant encore davantage sa position de transport le plus durable pour les voyages à courte distance en Europe.

Les avantages environnementaux du train à grande vitesse sont considérables: chaque voyage Eurostar

née prochaine donc, les voyageurs Eurostar pourront soutenir activement le reboisement des forêts en Europe. En effet, 20.000 arbres seront ainsi plantés, chaque année, dans les forêts des pays dans lesquels Eurostar est présent: Royaume-Uni, France, Belgique et Pays-Bas. ■

C. de V.

## Partenariat «Brussels Airlines - Natan»

La compagnie aérienne Brussels Airlines s'est associée à Natan, créateur de mode belge, pour créer une trousse de toilette, offerte aux passagers de la Business Class voyageant sur son réseau intercontinental. Cette trousse, élégante et fonctionnelle, est faite de cuir végétalien, noir ou bleu, et est munie d'une dragonne tissée pour permettre son utilisation au-delà du vol. Cette trousse unisex est disponible en Business Class, sur tous les vols d'Amérique du Nord et d'Afrique de Brussels Airlines,

et est le premier lancement d'une série de trois modèles uniques à collectionner. La collection complète s'étendra sur une période de 18 mois. Les trousse comprennent des articles essentiels pour le voyage comme un masque pour les yeux, un stylo, une trousse dentaire, des chaussettes, des bouchons d'oreille, une crème hydratante et un baume à lèvres pour s'assurer un vol confortable. Les cosmétiques sont fournis par la marque belge RainPharma.

Par ce partenariat, Brussels Airlines continue à promouvoir le meilleur de la Belgique, tout comme la compagnie aérienne le fait déjà au niveau de la gastronomie en proposant des expériences culinaires uniques, grâce à la collaboration de chefs étoilés belges et de marques belges de chocolat et de bière. ■

C.F.



## EXKi à bord des trains Thalys

En cette fin d'année, Thalys invite EXKi à bord de ses trains en proposant à ses voyageurs, une sélection de recettes de la chaîne de restauration rapide de qualité, créée en Belgique et travaillant des produits frais et naturels. Thalys et EXKi, partageant le même «chef des légumes» Frank Fol, créateur des menus de la classe «Premium» de Thalys, se retrouvent ainsi unis autour de valeurs communes de restauration durable. A l'occasion de ce partenariat, Thalys et EXKi s'associent autour du plaisir de manger, bon et bien, au Thalys Welcome Bar et ce, à toute heure de la journée, jusqu'au



7 janvier 2020. Les spécialités proposées à la dégustation sont: des tartes salées et des salades gourmandes mettant à l'honneur les légumes, mais aussi des jus frais, des cookies sans gluten et des barres chocolatées. Pour satisfaire les goûts de tous les passagers et pallier les intolérances alimentaires de certains, une large sélection de produits végétariens,

végans, sans lactose et sans gluten est disponible. De même, trois menus peuvent être choisis: entrée + plat + boisson (12 €); plat + dessert + boisson (11 €); boisson chaude + dessert (5 €). ■

C.F.

## Caroline Biss partenaire des JO 2020

Caroline Biss a été choisie, comme partenaire vestimentaire officiel de «Team Belgium» 2020. La marque belge habillera les athlètes féminines pour toutes les activités «off court» durant les Jeux Olympiques 2020, au Japon. La collection «Olympique» sera dévoilée lors du défilé de mode officiel, le 17 mars prochain, auquel participeront les athlètes. Les tenues conçues par Caroline Biss seront portées lors de toutes les occasions officielles, comme la cérémonie d'ouverture, l'événement d'arrivée à Bruxelles et la cérémonie d'hommage à l'Hôtel de Ville de Bruxelles.

Le développement de cette collection a pris plusieurs mois. Car elle doit, en effet, être conforme aux directives du COIB et aux règles internationales, sans oublier qu'elle doit plaire aux athlètes concernés. Un équilibre idéal entre confort, mode et élégance. Des robes glamour aux tailleurs-pantalon, la collection décline cinq silhouettes différentes. La collection «Olympique» de Caroline Biss a été conçue uniquement pour les Jeux Olympiques 2020 et ne sera donc pas commercialisée. ■

L.B.

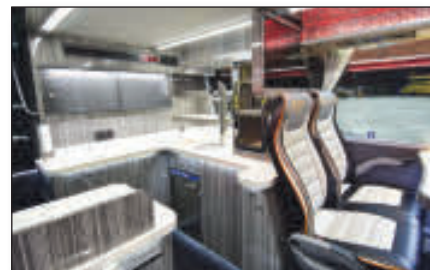
## Voyager durablement

L'autocar serait écologiquement comparable au train, et surtout numéro un en matière de prix en Europe. L'autocar, comme le train, sont des alternatives idéales à l'avion, en particulier pour des trajets européens.

Le secteur de l'autocar est en constante évolution, en Belgique sa part de marché a augmenté ces dernières années et représente aujourd'hui 7%. Plus de dix millions de Belges prennent, chaque année, l'autocar pour des excursions d'une journée ou des vacances de plusieurs jours à l'étranger.

La FBAA (Fédération Belge des Exploitants d'Autocars et d'Autobus) est la seule association professionnelle belge du secteur du transport collectif rémunéré de personnes par route. Elle chapeaute trois domaines: le transport public régulier, le transport public régulier spécialisé, et le transport occasionnel. En début

d'année, la FBAA a lancé le projet *BEchauffeur.BE* en Wallonie, à Bruxelles et, ensuite, en Flandre. Le but de cette action est d'attirer des chauffeurs potentiels, pour les mettre en relation avec des entre-



© Autocar Van Hool

prises qui disposent de postes vacants. Plusieurs centaines de candidatures ont déjà été soumises à des entreprises.

Le Salon «Busworld», la plus grande foire autocar et autobus au monde, s'est tenu cette année pour la première fois à Bruxelles. ■

C.F.

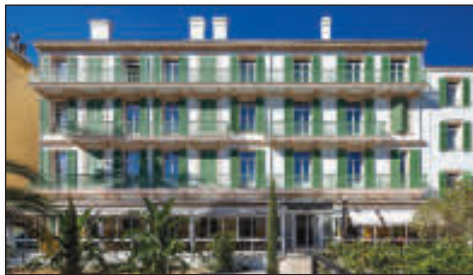
[www.fbaa.be](http://www.fbaa.be)

## Hôtel Verlainne

L'hôtel Verlainne est, depuis le mois de juillet 2017, le nouvel établissement cannois du groupe Boucau. Après un an de travaux, l'ex-hôtel Floréal\*\*\* a été rebaptisé Verlainne et classé 4\*.

Ayant diversifié ses activités au fil des années, le groupe Boucau est devenu constructeur, aménageur et a renforcé, depuis 13 ans, son offre hôtellerie-restauration dans le tourisme d'affaires et de loisirs.

Situé sur le boulevard d'Alsace, dans un clos arboré à l'esprit méditerranéen, l'hôtel Verlainne propose, sur ses trois étages, 39 chambres (de 20 à 44 m<sup>2</sup>) dont 17 «classique», 14 «supérieur», 2 junior suites et 1 suite. Dans un esprit Art déco contemporain, conjuguant classicisme et modernisme, les chambres se déclinent en trois univers thématiques dont le point d'ancrage



commun est la nature : au 1<sup>er</sup> étage en jaune (ambiance jungle), au 2<sup>e</sup> étage en bleu (ambiance ethnique) et au 3<sup>e</sup> étage en rouge (ambiance onirique), avec une symphonie de couleurs, de matières et de textures chamarrées, des plus sobres aux plus végétales.

Le petit déjeuner est servi en chambre ou dans l'espace véranda du rez-de-chaussée.

L'hôtel dispose d'un parking privé de 17 places. ■

C.F.

Hôtel Verlainne : 58 boulevard d'Alsace  
06400 Cannes – ☎ +33 4 93 43 30 80  
[www.hotel-verlainne-cannes.com](http://www.hotel-verlainne-cannes.com)

## Pikashu est partenaire de beauté

Pour les fêtes, la marque *Shu Uemura Art of Hair* et *Pokémon* lancent, en édition limitée, une série spéciale : *Pikashu*, composée d'une huile et d'un masque pour les cheveux avec des paillettes dorées ainsi qu'un shampooing-huile lavant, tous emballés dans des packagings dorés électrisants.



L'Huile Nourrissante iconique d'*Essence Absolue* est infusée d'huiles de camélia avec des paillettes dorées pour illuminer et sublimer les cheveux et la peau pour un résultat ultra rayonnant.

Pour la toute première fois, la gamme *Essence Absolue* lance un masque infusé d'un complexe d'huile doré : ce complexe d'huile riche apporte nutrition sans alourdir les cheveux, tout en leur donnant un éclat étincelant. Quant à l'huile nettoyante,

infusée de ferments inspirés d'onsen, elle lave en douceur tous les types de cheveux, tout en respectant l'équilibre du cuir chevelu. Ce shampooing doux donne de l'éclat et un toucher aérien aux cheveux. Disponibles uniquement dans les salons de coiffure *Shu Uemura Art of Hair*. ■

L.B.

## RESTAURANT LA NUOVA PIAZZA

### Menu Saint Sylvestre

Mise en bouche

Roulade loup de mer

Tartare de thon rouge  
aux mangues  
Flan végétarien

Trou normand

Civet de biche

Lasagne au saumon  
Ravioli aux truffes

Dessert tricolore

70 € (Hors boissons)

15 Place Meiser – 1030 Bruxelles – ☎ 02 732 07 09

## Influence Punk sur le graphisme

L'ADAM – Brussels Design Museum présente, jusqu'au 26 avril prochain, «*Punk Graphics. Too Fast to Live. Too Young to Die*» : une exposition explorant le langage visuel singulier qu'a fait naître le mouvement punk durant les années 1970 et 1980. A travers des centaines d'images iconiques, le visiteur y découvre l'influence durable du mouvement punk sur le graphisme grand public.

Présentée en 2018 au Museum of Arts and Design de New York et proposée pour la première fois en Europe, cette exposition est basée sur la riche collection d'Andrew Krivine. Dans sa jeunesse, ce banquier d'affaires new-yorkais fut le témoin privilégié de la naissance du mouvement punk. Fasciné par l'inventivité des productions graphiques punk, il a collectionné T-shirts, affiches, flyers, couvertures d'albums et de magazines, et a accumulé, en quatre décennies, quelque 3.000 pièces. Andrew Blauvelt, directeur du Cranbrook Art Museum à Detroit, a sélection-

né 500 d'entre elles pour rappeler au public d'aujourd'hui l'impact de la culture punk sur le graphisme qui rythme notre quotidien. L'exposition illustre, en particulier, l'influence de l'attitude anti-establishment de cette culture, privilégiant une pratique «débrouille»

et «artisanale», alors même que le secteur graphique professionnel s'ouvrait aux outils informatiques. A l'aide de réalisations graphiques de professionnels et d'amateurs, enrichies d'images et de vidéos d'archives, ainsi que d'exemples issus de la mode et des arts visuels,

l'exposition «*Punk Graphics*» montre comment la contre-culture punk a profondément transformé la conception du design graphique. Cette exposition réserve aussi une place à la musique permettant, aux inconditionnels du punk et aux curieux, de s'improviser DJ et de créer leurs propres playlists sur des disques vinyles. ■

S.D.

[www.adamuseum.be](http://www.adamuseum.be)

## Sois Belge et Tais-Toi

Célébration de la belgitude «*Sois Belge et Tais-Toi*» – spectacle d'André et Baudouin Remy – offre une bonne dose de rire, de surréalisme et d'autodérision. Mise en scène par Thibaut Nève, la 22<sup>e</sup> édition est jouée par Manon Hanseeuw, Sandra Raco, Baudouin Remy, Maxime Thierry, Benoit Charpentier et Thibault Packeu. Elle est présentée, durant ce mois de décembre, à la Salle de la Madeleine à Bruxelles, et partira, ensuite, en tournée en Belgique.



Sois Belge @ Middelkerke

© Arnaud Ghys

Aujourd'hui, après les élections du 26 mai, il n'y a toujours pas de gouvernement formé : jamais le fossé n'a été aussi grand entre la Flandre, qui a voté à droite, et la Wallonie, à gauche. On parle aussi beaucoup de climat et des manifestations des jeunes à ce sujet. Tout va mal dans la justice, où les plafonds tombent plus vite que les jugements. Alors qu'on doute que la Belgique soit encore un «royaume uni», c'est la folie, à London, avec le Brexit. Le chapitre de l'enseignement est bien entendu aussi abordé. Pour la première fois, la troupe interprète une série télévisée sur scène : dans un hôpital, elle vit le blues des blouses blanches en immersion totale... Situations complexes et délicates, rapports de forces, affaires nébuleuses... tous les ingrédients sont là pour divertir les spectateurs. La politique en crise – sujet de prédilection pour «*Sois Belge et Tais-Toi*» – mérite qu'on lui sorte ses quatre vérités juste pour rire ! ■

M.VD.

[www.soisbelge.be](http://www.soisbelge.be)





# Air Belgium au cœur des Antilles Françaises

Compagnie aérienne belge, fondée en 2016, Air Belgium propose, depuis le 7 décembre 2019, une destination vers les îles de la Martinique et de la Guadeloupe, via Brussels South Charleroi Airport. Basée à l'aéroport de Charleroi, Air Belgium se veut proche des voyageurs en provenance du Nord de la France, des Pays-Bas, du Grand-Duché de Luxembourg, de l'Allemagne, ainsi que des voyageurs belges. Les tarifs, attractifs et limpides – le prix proposé est le prix réel –, incluent repas et bagages (cabine et soute). La compagnie dispose de trois classes : économique (8 sièges inclinables à 9°, par rangée 2-4-2), premium (accès prioritaire à bord, 7 sièges inclinables à 18°, par rangée 2-3-2) et business (luxe et décontraction avec lit spacieux d'une longueur de 2 m) et donne la possibilité de composer son vol selon son envie. Par exemple, partir en économique et revenir en business... au gré de ses besoins. Air Belgium dessert la Martinique et la Guadeloupe en un seul voyage. Un arrêt d'une heure trente minutes à l'aéroport de la Martinique est actuellement prévu pour les voyageurs à destination de la Guadeloupe. La compagnie belge organise deux vols par semaine : le mercredi et le samedi. L'unique document de voyage requis est la carte d'identité européenne.



Nautisme – plage Datcha

© Guillaume Arlicque

## La Guadeloupe

La Guadeloupe compte près de 30 îles et îlots. Quatre cents kilomètres de plages de sable fin, blanc, ocre ou noir sont un des atouts majeurs de cet archipel. Tel un papillon posé sur l'eau, la Guadeloupe émerveille, d'une part, par sa nature luxuriante, montagneuse et volcanique, dans laquelle se loge le septième Parc National de France. Au détour d'un chemin, surgissent cascades et spas naturels d'eau de source, rivières... D'autre part, tel un paysage issu de cartes postales, par son lagon aux nuances variées de bleu dans lequel évolue un monde sous-marin haut en couleurs. Au large de la côte, la Réserve Cousteau – s'étendant sur plus de mille hectares – regroupe des espèces marines de toute beauté. Des bateaux et canoës à fond de verre permettent la navigation et l'observation de la diversité sous-marine. Certaines îles sont des paradis pour la faune guadeloupéenne, telle l'île «Petite Terre» qui est une réserve naturelle protégée où des iguanes (Iguana delicatissima) sont isolés et mis en sécurité, afin de préserver et de tenter d'augmenter leur espèce. L'île de la Guadeloupe investit pour l'écotourisme : développer le tourisme dans le respect de l'environnement et de la culture locale.

Île majoritairement catholique, la messe du dimanche matin est un moment sacré; boutiques et marchés restent clos afin de se

rendre à la prière dominicale. Terre de saveurs, la Guadeloupe enchante les papilles par la richesse de ses produits locaux, terre et mer : poissons, crustacés, fruits, légumes, épices... Soucieuse de préserver son histoire, la Guadeloupe a ouvert, en mai 2015, le Mémorial ACTe : Centre caribéen d'expressions et de mémoire de la Traite et de l'Esclavage. Lieu emblématique de Pointe-à-Pitre, l'espace d'exposition permanente de 1.700 m<sup>2</sup> décrit – à travers des documents d'archives, tableaux, sculptures, photographies, objets et



Mémorial ACTe

© N. Kamina

films – l'histoire de l'esclavage et la traite du peuple noir. Plus de 500 objets patrimoniaux et près de 25 œuvres contemporaines, animent la visite. Un audio-guide décrit et relate chaque scène. Une salle d'exposition temporaire de 700 m<sup>2</sup> accueille tout au long de l'année des programmations diverses. Actuellement à l'affiche et jusqu'au 29 décembre 2019, «Le modèle noir de Géricault à Picasso», une exposition ayant déjà été présentée à New-York et Paris.



Pointe du Marin – Club Med

© Luc Olivier

## La Martinique

Entre l'océan Atlantique et la mer des Caraïbes, l'île de la Martinique – tel un joyau – offre les mille et une facettes de sa beauté et de son patrimoine historique, architectural et culturel. Riche de sa faune et de sa flore tropicales, le nord-ouest de l'île se caractérise par un paysage montagneux à la végétation tropicale, tandis que la région du sud-est est plus sèche et dévoile un horizon plus vallonné.

Le Parc Naturel de la Martinique représente deux tiers du territoire et compte, à lui seul, plus de 1.700 espèces végétales. Labellisée «Forêt d'exception» et «Forêt des volcans de

Outre la faune et la flore, la Martinique enchante par ses plages : 400 kilomètres de littoral entre mer des Caraïbes et océan Atlantique, où l'eau bleu turquoise attire les touristes à la découverte du monde sous-marin où se côtoient poissons, crustacés, tortues, et des fonds marins protégés : coquillages, coraux et herbiers.

Riche de son patrimoine historique, la Martinique dévoile son identité : celle du métissage et du mélange de cultures durant la colonisation, se conjuguant autant dans les traditions, la gastronomie que dans l'art de vivre. Issu des plantations de cannes à sucre, le rhum antillais – connu et consom-



© R. Pakiela

Martinique», la montagne Pelée est un site exceptionnel par sa richesse et sa grande diversité biologique. Dans ce cadre de verdure, se découvre un jardin botanique : le Jardin de Balata – œuvre de Jean-Philippe Thoze – qui regroupe et met en lumière plus de 3.000 espèces de plantes tropicales. Horticulteur et paysagiste, il a créé, en 1986, ce magnifique parc floral dans lequel chaque espèce est une œuvre d'art. Le jardin se visite aussi par les airs, grâce à des ponts suspendus aux mahoganys géants (acajou des Antilles), offrant ainsi une vue aérienne du parc, un panorama unique sur la baie de Fort-de-France et les pitons du Carbet.

mé dans le monde entier – est produit selon le savoir-faire ancestral, notamment le rhum de la Rhumerie Neisson (région du Carbet) qui est le seul rhum bio au monde à avoir obtenu l'appellation OAC. Domaine classé «Monument Historique», l'Habitation Clément (région Le François) est une autre maison du rhum, faisant voyager dans le temps, grâce à un musée retraçant la fabrication du rhum.



Rhum de la Martinique

© N. Kamina

Nicole KAMINA

## Adresses utiles

[www.airbelgium.com](http://www.airbelgium.com)

Mémorial ACTe : Darboussier – rue Raspail – Pointe-à-Pitre – Guadeloupe  
La Créole Beach Hôtel & Spa : pointe de la Verdure – Gosier – Guadeloupe

[www.lesilesdeguadeloupe.com](http://www.lesilesdeguadeloupe.com)

Jardin de Balata : route de Balata – Fort-de-France – Martinique  
Hôtel Bakoua : pointe du Bout – Les trois-Îlets – Martinique

[www.martinique.org](http://www.martinique.org)



# A bord du MSC Grandiosa



La Galerie Grandiosa

Fondé en 1970, le groupe MSC est une entreprise mondiale spécialisée dans le transport et la logistique maritimes, composée de plusieurs divisions dont celle pour les passagers : MSC Croisiers. Plus grande compagnie de croisières privée au monde et leader en Europe, en Amérique du Sud, en Afrique du Sud et dans le Golfe, MSC Croisières possède une flotte de 17 navires ultra-modernes, dont le dernier fleuron – et le sixième plus grand paquebot au monde – est le MSC Grandiosa, construit aux Chantiers de l'Atlantique de Saint-Nazaire, en France, et officiellement inauguré le 9 novembre dernier à



Piscine extérieure

Hambourg (Allemagne). Avant cette date inaugurale, quelques premiers passagers ont été invités à effectuer une mini-croisière (3 jours - 2 nuits) entre Le Havre et Rotterdam, pour découvrir ce nouveau bateau de luxe. Nous étions parmi eux. Si l'embarquement au Havre s'est avéré chaotique – organisation désordonnée, confusion dans les listes des voyageurs, problème informatique au guichet de la police maritime –, une fois arrivés à bord du somptueux bateau, la sérénité revenue, nous avons pu apprécier, à juste titre, cette aventure-découverte...



Théâtre La Comédie

## Le Grandiosa en quelques chiffres

Long de 331 m, large de 43 m et d'une hauteur de 67 m développée sur 19 ponts, ce magnifique navire est un condensé de luxe, confort, modernité, gastronomie et bien-être, pouvant embarquer jusqu'à 6.334 passagers dans ses 2.421 cabines, dont 8 suites duplex. La décoration des cabines est sobre, la literie confortable, la salle de bain-douche correctement équipée et un assistant virtuel personnel (Zoé), disponible dans chacune des cabines, peut répondre aux questions concernant le paquebot, la croisière en cours et aussi effectuer des réservations à bord. Toutefois, ceux qui souhaitent des prestations, d'hébergement et de service, exclusives opteront pour le Yacht Club doté de 95 suites. Situé à l'avant et dans le haut du bateau, cet endroit combine le luxe d'un yacht privé avec la commodité et large gamme de choix

d'un navire de croisière moderne : tarif tout compris, majordome et service de conciergerie, accès à des dîners exclusifs, à une salle privée avec piscine, bains à remous et solarium, ascenseur privé et enregistrement prioritaire.

Au centre du MSC Grandiosa s'ouvre un élégant atrium se déployant sur trois ponts. Il se caractérise par un grand escalier scintillant de cristaux Swarovski – autour duquel sont installés des bars avec vue sur la mer – que l'on emprunte pour accéder à une promenade intérieure spectaculaire. Cette Galerie Grandiosa longue de 112 m, surplombée



L'Atrium

## Réduire l'impact environnemental

Le MSC Grandiosa est en conformité avec les normes environnementales les plus strictes au monde, instaurées par l'Organisation Maritime Internationale. La compagnie MSC Croisières introduit, via le MSC Grandiosa, deux innovations environnementales importantes, en complément des technologies de pointe déjà présentes sur l'intégralité de sa flotte. D'une part, un système performant de réduction catalytique sélective permettant de réduire les émissions d'oxyde d'azote de 90% grâce à une technologie de contrôle actif des émissions. L'oxyde d'azote émis par le moteur passe dans un catalyseur et se retrouve transformé en molécules inoffensives d'azote et d'eau. D'autre part, un système nouvelle génération de traitement des eaux usées. Par le biais d'une filtration fine, les eaux usées du navire sont soumises à un processus de purification approfondie pour atteindre un niveau de pureté proche de l'eau du robinet. Enfin, le MSC Grandiosa a la possibilité d'assurer son alimentation énergétique en se branchant au réseau local de ses ports d'escale, réduisant ainsi ses émissions à quai.

**M. VANDEN DUNGEN**

[www.msccroisiers.be](http://www.msccroisiers.be)



Navire MSC Grandiosa  
© MSC Croisiers



## Les Hautes Alpes



Le Refuge de l'Aigle

Les Hautes Alpes sont le troisième département le moins peuplé de France métropolitaine avec 140.000 habitants. Ce département est entièrement situé en zone de montagne, avec la plus haute préfecture de France : Gap, et la commune la plus élevée d'Europe : Saint-Véran.

Sa haute altitude lui confère une neige abondante et la proximité avec le sud lui procure un ensoleillement généreux. Des hauts sommets des Ecrins aux rives du lac de Serre Ponçon, les Hautes Alpes ont de quoi assouvir toutes les envies : ski alpin, activités nordiques, escalade, balades, loisirs aériens, spa... Ici alternent pentes douces et versants plus abrupts pour les skieurs confirmés. Les Hautes Alpes comptent 9 stations grands domaines et 18 stations villages au charme naturel.

Pratiquer le ski nordique est certainement la meilleure façon de découvrir la nature généreuse qu'offre ce département, avec ses 1.000 kilomètres de pistes tracées, arpentant 22 sites balisés sous le label Nordic Alpes du Sud. Perché à 3.450 m d'altitude, dans le Parc national des Écrins, le Refuge de l'Aigle produit la totalité de sa consommation énergétique grâce à sa toiture photovoltaïque. ■

C.F.

[www.hautes-alpes.net](http://www.hautes-alpes.net)

## Voyage en Lorraine

Situé dans l'est de la France, la Lorraine, c'est se remémorer des leçons d'histoire avec Verdun et la Grande Guerre, mais c'est aussi des villes emblématiques comme Metz et Nancy, l'appel de la nature avec des grands cours d'eau comme la Meuse et la Moselle, ou une nature à l'état sauvage avec le Parc Animalier de Sainte-Croix, ou encore, au registre des gourmets, les saveurs d'une quiche lorraine, de la bergamote et des mirabelles.

Les deux grandes capitales lorraines, Metz et Nancy, ont une identité particulière. Deux villes de charme, à la fois complices et complémentaires offrent leur patrimoine singulier : architecture, histoire, musées ou jardins font l'essentiel du caractère des deux villes à (re)découvrir le temps d'un week-end ou d'un court séjour.

Nancy – la plus italienne des villes de l'Est – dévoile, à Villers-lès-Nancy, son Jardin Botanique Jean-Marie Pelt avec près de 12.000 espèces



Place Stanislas à Nancy

rassemblées dans un jardin de 35 hectares et 2.500 m<sup>2</sup> de serres tropicales. Inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, la place Stanislas – vaste esplanade piétonne, incontournable et somptueuse – est bordée de façades raffinées. La magnificence du Palais Ducal, des portes de la Craffe, de la citadelle, ou encore de l'église des Cordeliers témoignent de la Renaissance, âge d'or en Lorraine.

Vibrante et audacieuse, Metz survole les siècles et l'histoire. Le quartier Impérial – illustration exceptionnelle de l'urbanisme germanique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle – ; le Centre Pompidou-Metz – chef-d'œuvre d'architecture qui accueille de grands noms de l'art moderne et contemporain – ; la porte des Allemands, avec ses tours et ses créneaux, – veillant sur l'est de la ville depuis le XIII<sup>e</sup> siècle – et la majestueuse cathédrale Saint-Etienne – qui célèbre, en ce mois de décembre, ses 800 ans – représentent l'essentiel du patrimoine messin.

Pendant le mois de décembre, le centre ville prend des allures féeriques avec plus de 80 chalets en bois de sapins lazurés de différentes couleurs, une véritable crèche, un grand carrousel et, au pied de la cathédrale, la plus grande roue mobile d'Europe offrant un panorama unique sur la ville. ■

C.F.

[www.tourisme-lorraine.fr](http://www.tourisme-lorraine.fr)

## Cannes, ainsi soit l'art de vivre

Audacieuse dans l'élégance de ses palaces, la diversité de ses rendez-vous festivaliers ou encore dans la richesse de ses vitrines aux griffes prestigieuses, Cannes a su s'imposer aux yeux du monde entier en tant qu'incontournable capitale des affaires et des loisirs.

Palais du 7<sup>e</sup> Art, centre de congrès et de culture, ville de bateaux et de plages, étape gourmande aussi, Rois, Princes, Lords et Stars ont depuis toujours été les hôtes privilégiés de cette étoile de la Riviera française. Été comme hiver, chacun se laisse ainsi bercer par tout ce que cette ville a d'indescriptible, d'impalpable et d'envoûtant.

Chaque ville possède son propre langage. A Cannes c'est celui des rêves ! Cannes fait partie des légendes du monde et les icônes du septième art y ont laissé leur empreinte à jamais gravée sur la pellicule de la mémoire. Sereine et impériale, Cannes est la plus belle des romances ; un nom qui scintille et cristallise les passions.

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2019, Didier Boidin a été nommé Directeur Général du Palais des Festivals et des Congrès de Cannes. Après avoir passé 36 ans au sein du groupe InterContinental – et dirigé, durant près de 10 ans, l'un des plus prestigieux palaces de Cannes : le Carlton InterContinental –, il occupait la fonction de Directeur Général des Opérations Hôtelières et Achats de la Société des Bains de Mer à Monaco. Fort de son long et riche parcours professionnel à travers le monde, il s'est aguerri aux différents marchés internationaux. Son arrivée à la direction générale du Palais des Festivals et des Congrès de Cannes promouvra encore davantage le potentiel magique de la destination cannoise.

Parmi les prochaines manifestations se déroulant à Cannes, on cite, entre autres, le Festival de Danse

qui se tient jusqu'au 15 décembre, et qui s'appelle désormais : le Festival de Danse Cannes-Côte d'Azur France. Sous la direction artistique de Brigitte Lefèvre, ce festival accueille 24 compagnies du monde entier. Cette nouvelle édition – se plaçant sous le signe du feu – se veut encore plus foisonnante avec 21 représentations dont 3 premières



Didier Boidin

mondiales, 1 première européenne et 2 premières françaises.

Le Festival des Jeux, lui, se tiendra du 21 au 23 février 2020 ; il est la plus importante manifestation ludique francophone, regroupant tous les acteurs du monde du jeu.

Le 3<sup>e</sup> Festival des Séries, se déroulant du 27 mars au 1<sup>er</sup> avril 2020, a pour vocation de valoriser les séries du monde entier, pour devenir le porte-voix de ce nouvel art populaire et ultra créatif, ainsi que de créer une compétition internationale pour les séries de tous les genres et de toutes durées. L'accès est libre et gratuit à toutes les séances.

Cannes renferme tous les trésors d'art de vivre que d'aucuns n'auraient osé imaginer et espérer trouver en un seul lieu. Prélude au rêve, accord parfait, ce n'est donc pas un hasard si, depuis la nuit des temps, cette enclave dans l'azur méditerranéen se révèle, été comme hiver, incontournable dans tous les carnets mondains. ■

C.F.

## Etoile Bella Lui à Crans-Montana



Jusqu'au 5 janvier 2020, à Crans-Montana (Suisse), se tiendra la première édition du Festival «Etoile Bella Lui», mettant ainsi à l'honneur la plus féerique des saisons. Basé sur le conte «Le Berger et

l'Etoile Bella Lui», le festival de la station valaisanne mène à l'enchantement et aux lumières d'hiver. Dans un écrin lové au cœur d'une nature intacte, petits et grands découvrent l'univers enchanteur du chemin des lanternes – une promenade féerique sur le golf Jack Nicklaus fera le lien entre les lacs de la Moubra et de l'Etang Long – du marché de Noël et de la Grande Roue. Et, dans les rues du village enneigé, l'hiver prend le goût délicieux des produits du terroir. L'Etoile Bella Lui illumine la période des fêtes à Crans-Montana. ■

C.F.

[www.crans-montana.ch](http://www.crans-montana.ch)

## L'histoire vécue de deux naufrages

## J'avais quatre ans et je m'en souviendrai toujours...

En janvier 1940, avec mes parents, nous nous embarquons à Amsterdam sur le paquebot hollandais le Simon Bolivar, à destination de la Colombie. Nous déballons nos affaires et je range mes poupées sur mon lit.

Tout à coup, il y a une terrible explosion et je suis projetée à terre. Je dis à ma mère: «Regarde l'eau qui envahit le couloir». Elle me prend dans ses bras; l'eau lui couvre déjà les chevilles, les lumières s'éteignent. Le bateau a été miné... Heureusement, un steward passe et nous conduit sur le pont où, tout de suite, les canots de sauvetage sont mis à l'eau. Nous nous installons, ma mère et moi, dans un de ces canots, mais mon père hésite et reste à bord du navire. Ma mère lui dit: «Enrique, viens vite, le bateau coule à toute vitesse!». Mon père répond: «Je dois aller chercher mes diplômes dans la cabine» (NDLR: Le père de Leïla, de nationalité colombienne, vient de terminer ses études d'architecture à Bruxelles). «Tu n'as plus le temps, vite, vite.» Il vient nous rejoindre dans le canot.

Je suis pétrifiée, je prie: «Petit Jésus, sauvez-nous!».

À côté de moi, un homme d'équipage a un bras ensanglanté, il pousse le canot avec la rame, car le bateau qui coule aspire les embarcations, dont certaines se retournent et des gens tombent à l'eau.

Nous sommes recueillis par un dragueur de mines. En face de moi, il y a une autre petite fille, Sally, qu'un homme d'équipage tient sur ses genoux; elle ne reverra plus ses parents.

Nous arrivons sur la côte anglaise. Là, on nous dirige vers une salle où se tiennent les rescapés. Ceux qui sont tombés dans l'eau sont tout noirs, recouverts de mazout et ont une couverture sur le dos; ils cherchent les membres de leur famille et, quand ils sont manquants, ce sont des scènes de désespoir atroces!

Une ambulance vient nous chercher pour nous



Leïla, à l'âge de 4 ans

conduire dans une clinique. Je tombe de sommeil. Je rêve que je suis de nouveau en sûreté chez mes grands-parents à Bruxelles et me réveille en sursaut.

Nous restons un jour, puis nous allons dans un hôtel à Brighton (Grande-Bretagne). Les Anglais sont très gentils! Les personnes de l'hôtel me font des cadeaux dont un petit ours rose, qui restera hélas dans le deuxième naufrage.

Nous retournons à Bruxelles chez mes grands-parents, pendant un mois, puis nous repartons, cette fois en train, en Italie où nous embarquons toujours à destination de la Colombie, sur le paquebot italien l'Horatio.

Hélas!, ce deuxième voyage a été encore plus terrible que le premier: un véritable enfer sur l'eau...

Le premier soir, je suis dans mon lit et je ne parviens pas à m'endormir. Tout à coup, on vient frapper à la porte de la cabine: «Sortez. Allez sur le pont. Il y a le feu à bord!». Ma mère m'enfile vite une veste et nous sortons; nous allons passer 24 heures sur un bateau à moitié

en flammes! Nous courons d'un côté à l'autre et enjambons les flammes. Nous sommes dans le Golfe du Lion, non loin de Toulon (France). Des gens désespérés se jettent à l'eau et disparaissent dans les flots, car il y a tempête. Une dame et ses deux filles viennent vers moi et disent en espagnol «pobrecita» (pauvre petite), car elles savent que c'est mon deuxième naufrage. Elles avaient fait un voyage en Europe et devaient rejoindre leurs mari et père au Venezuela. Elles se jettent à l'eau et on ne les reverra plus. Les canots manquent car les hommes de l'équipage sont partis avec eux! Le Père Andrade, missionnaire en Chine, nous donne la dernière bénédiction... Lui aussi se jette à l'eau pour sauver quelqu'un et se noiera également.

Le sauvetage s'organise, enfin, car deux bateaux, le Colombo et le Biancamano, ont capté les S.O.S. Les enfants sont sauvés d'abord; je suis la dernière à être évacuée, car ma mère et moi ne voulons pas nous séparer. Enfin, je dois quitter ses bras. On me descend avec une grande corde dans un canot, et je jette un grand cri de détresse. Avec d'autres enfants, je suis recueillie sur le Colombo. Une dame s'occupe de nous, elle parle peu le français et je me sens seule sans mes parents. On me met une robe rose et, le lendemain, une robe en velours noir car on me croit orpheline.

S'écoule un jour et puis, à midi, dans le restaurant, je vois mon père avec un autre naufragé et lui me voit également; nous nous dirigeons l'un vers l'autre et je veux pleurer de soulagement et de joie, mais je ne le peux pas, tellement l'émotion est grande. Tout de suite, mon père envoie un message à ma mère qui était sur le Biancamano et qui me cherchait sur ce bateau. Nous sommes sauvés!

Après un séjour à Gênes (Italie), nous embarquons, pour la troisième fois, – sur un troisième bateau: l'Augustus – à destination de la Colombie où nous arriverons enfin! ■

Leïla COLLARD

## Ekphrasis - l'écriture dans l'art

La Fondation Boghossian présente actuellement l'exposition *Ekphrasis* qui réunit les pièces de plus de quarante artistes, venus du monde entier et dont les langages sont aussi variés que les médiums, mais dont l'utilisation des mots dans l'œuvre est une expression privilégiée. L'exposition explore, au travers d'artistes contemporains, les problématiques soulevées et modes de prédilection variés de l'usage de l'écriture dans l'œuvre. Trois créations présentées ont même été conçues spécifiquement pour l'exposition.

Le mot grec «ekphrasis» est une description construite d'une œuvre

d'art, réelle ou fictive, souvent conçue sur un modèle pour parvenir à une grande puissance d'évocation. La première *ekphrasis* célèbre remonte à l'Antiquité grecque: c'est la description faite par Homère du bouclier d'Achille dans l'Iliade. L'arme a été forgée par Héphaïstos pour que «tous soient émerveillés». L'expression du genre a été utilisée à toutes les époques avec une remarquable continuité et de nombreux écrivains célèbres l'ont explorée. Réciproquement, de nombreux artistes ont aussi été inspirés à la lecture des *ekphrasis* comme, par exemple, Botticelli. De fait, il existe une grande tradition d'artistes qui se préoccupent autant des arts visuels que de littérature, de poésie ou de politique, et pour qui le texte est un élément constitutif de l'œuvre.

A découvrir à la Villa Empain, à Bruxelles, jusqu'au 9 février 2020. ■

S.D.

[www.boghossianfoundation.be](http://www.boghossianfoundation.be)

## Inauguration de l'Arc Majeur

Le mercredi 23 octobre 2019, l'Arc Majeur de Bernar Venet a été officiellement inauguré, à la borne kilométrique 99 de l'autoroute E411, à hauteur de



Lavaux-Sainte-Anne, à la frontière entre les provinces de Namur et du Luxembourg belge. L'œuvre a été réalisée dans les ateliers du Centre d'Expertise Soudage du Groupe John Cockerill à Seraing. Le projet de l'Arc Majeur est conçu par Bernar Venet en 1984, à la demande de Jack Lang, Ministre français de la culture sous la Présidence de François Mitterrand. Malheureusement, le projet doit être abandonné en France. Le premier contact entre Bernard Serin et l'Arc Majeur date de 1993. Revenu des États-Unis, l'actuel Président du Groupe John Cockerill s'intéresse au projet de la plus grande sculpture d'acier au monde. En 2014, le Groupe John Cockerill commande à Bernar

Venet deux œuvres jumelles: la première est installée au siège du Groupe, la seconde offerte à la Ville de Seraing.

Lors de l'inauguration de ces œuvres, Bernar Venet et Bernard Serin se retrouvent. Ce jour-là, en compagnie de représentants de la Région wallonne, la décision est prise. L'Arc Majeur sera réalisé dans les ateliers du Groupe John Cockerill. Financé par l'entreprise avec le soutien de partenaires, il sera offert à la Région wallonne, symbole de son savoir-faire séculaire. La suite est une succession de réunions, de croquis et de plans, d'études de faisabilité, de rencontres d'expertises et de milliers d'heures de travail.

L'Arc Majeur est à la fois une œuvre d'art, un défi technique et une aventure humaine. Un rêve devenu réalité, 35 ans après sa conception! ■

S.B.



Jaume Plensa, Nuage XIV, 2016





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](http://www.repos-des-chasseurs.com)  
Parking aisé • Ouvert tous les jours



A woman with dark hair, wearing a black strapless dress, leans against a white tiled wall in a subway tunnel. The tunnel is dimly lit, with a sign that says "SORTIE" visible in the background. The overall mood is mysterious and elegant.

# L'INTERDIT

LE NOUVEAU PARFUM



# GIVENCHY