

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

32ème année - Mensuel - N° 342 - Décembre/December 2014 - Maandblad - 32ste jaargang





GUERLAIN

La petite Robe noire

Couture

MON NOUVEAU
PARFUM



THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

Affilié à l'Association des Journalistes Périodiques Belges et Etrangers
Union Professionnelle Reconnue
et à
L'Organisation Mondiale de la Presse Périodique

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

Laurence BERTHU, Serge DELAGRANGE, Claire de VERTAMONT,
Eddy LIEVENS, Michèle VANDEN DUNGEN, Georges WARRENNE

Collaborateurs :

Nora ANDERSEN, Sanya BECHET, Marc DANVAL,
Guillaume ELLAIRE, Denis METTEN, David TEMPLAR

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

Mensuel paraissant le 1er vendredi du mois

Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel:

Belgique: 40 € Autres pays: 48 €

Compte bancaire : 210-0460423-16

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

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

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

Nous les sélectionnons pour vous. Ils ont notre confiance, ils méritent la vôtre.

Sommaire

Bruxelles, où le passé est un présent pour l'avenir	5 - 27
Cadeaux parfumés	6 - 7 - 8
Soins visage et corps	10
Les cahiers « Beauté »	11
Mode: Tenues festives et glamour	12
Les prescriptions du « bien-être »	14
Idées cadeaux	15
Sur les Planches	16
Les Plaisirs de la Table	18 - 20 - 30 - 33 - 34
Livres	22
Flash News	23
Escapade dans la région Sud Rhône-Alpes	24 - 25
Chronique littéraire	26
EEC-NATO Information	28
Entreprises, Affaires et Finances	29
Champagnes et liqueurs	31
Guides et livres gastronomiques	32

Editorial

Tout au long de ce mois de décembre, des marchés de Noël se déroulent un peu partout en Europe. A Bruxelles, dans une ambiance féérique et particulièrement conviviale, les « Plaisirs d'Hiver » s'étendent plus largement que les années antérieures avec, en points de mire, la patinoire, déplacée sur la place de La Monnaie, et les traditionnels sapin et crèche de Noël, toujours situés sur la célèbre Grand-Place. Un climat plus chaleureux a envahi le centre-ville, décoré des traditionnelles illuminations et animé d'activités gastronomiques, culturelles ou artistiques. Au gré d'une balade hivernale ou à la recherche de présents originaux, les visiteurs verront leurs cinq sens sublimés: musiques de circonstance, odeurs si particulières à cette période, explosion de lumières et de couleurs, dégustations d'ici ou d'ailleurs...

Pour vous aider à dénicher votre tenue habillée, les bons produits du repas de fête que vous allez élaborer ou les restaurants où vous pourriez festoyer, avant d'assister à un spectacle – sans oublier les « petites attentions » destinées à vos proches –, feuillotez notre magazine!

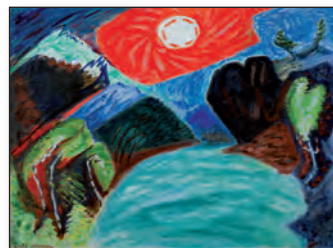
Toute la rédaction vous adresse de merveilleux moments en compagnie des êtres aimés et espère que vous apprécierez toujours autant The Brussels Magazine en 2015!

Photo de couverture: Sapin de Noël à la Grand-Place

BRAFA 2015

La *Brussels Art Fair* (BRAFA), organisée par la Foire des Antiquaires de Belgique, est l'une des plus prestigieuses foires d'art et d'antiquités d'Europe. Eclectique, à taille humaine et conviviale, cette foire annuelle propose une très large variété de spécialités, de l'Antiquité jusqu'au 21e siècle, et toutes les œuvres d'art qui y sont présentées sont à vendre.

Sa soixantième édition se déroule, du 24 janvier au 1er février 2015, à *Tour & Taxis* à Bruxelles. Elle va réunir 126 exposants (40% belges et 60% européens) dont douze présents pour la première fois et quatre qui signent leur retour à la foire: *Charly Bailly Gallery* (Genève), *Jacques Barrère* (Paris), *Pierre Darteville* (Bruxelles) et *Galerie Montanari* (Paris).



«Lever de soleil sur un torrent» (1949) du peintre français André Masson / Huile sur toile 71x90 cm - Helene Bailly Gallery

Les visiteurs vont y découvrir des pôles attractifs en archéologie classique et précolombienne, en arts premiers, en tableaux anciens, modernes et contemporains, en sculptures et objets d'art, en dessins, gravures et créations d'auteurs de BD, en arts asiatiques, en orfèvrerie, en joaillerie, en tapis et tapisseries, en livres anciens et autographes, en objets d'art et de curiosité, ainsi

qu'en numismatique.

Pour son édition 2015, la BRAFA rompt avec la tradition d'inviter une institution muséale ou culturelle et met les collectionneurs belges à l'honneur au travers d'une exposition, conçue par la *Fondation Roi Baudouin*, présentant une sélection d'œuvres d'art, de toutes les époques et de tous styles, exclusivement originaires de collections privées belges. En écho à cet hommage, le cycle de conférences quotidiennes « *Brafa Art Talks* » est axé sur le thème de « la préservation et la transmission du patrimoine »: une fascinante plongée dans l'histoire de l'art au travers d'œuvres d'exception présentées par des conservateurs, experts et personnalités de renommée internationale. Comme la conférence consacrée à la restauration de l'Agneau Mystique ou celle sur l'impact des paquebots des années trente sur le design et la décoration. Une véritable invitation au voyage qui emmène aussi les auditeurs sur le chemin des pierres précieuses, au *Musée du Quai Branly*, au *British Museum*, au *Victoria & Albert Museum*, au *Vitra Design Museum*, avant de terminer sur une note légère avec « *Picasso érotique* », conférence présentée par Dominique Labbé, Conservateur en Chef auprès des *Musées de France*.

A noter aussi que lors de la foire, le tableau « Le rideau rouge » de *Paul Delvaux*, offert par un collectionneur privé, sera proposé aux enchères et le bénéfice de la vente versé à parts égales à l'*Institut Jules Bordet* et à l'opération caritative *Télévie*.

M.VD.

(www.brafa.be)

Les Plaisirs d'Hiver

Événement festif et culturel de fin d'année à Bruxelles, les *Plaisirs d'Hiver* offrent, pour sa 14e édition, un florilège de festivités et d'animations à découvrir jusqu'au 4 janvier, avec comme invitée d'honneur la Ville de Québec. Un rendez-vous de Noël et Nouvel An tant prisé par les Belges que par les touristes étrangers, qui sont pas moins de 18% à visiter Bruxelles en cette période.

Bel éventail de surprises et de nouveautés pour ces *Plaisirs d'Hiver 2014* qui, au travers d'un parcours de 2,5 km de long, se déploie au cœur de Bruxelles, dans les zones et rues avoisinantes de la Grand-Place, de la Bourse, de la Place Sainte Catherine, du Marché aux Poissons ainsi que de La Monnaie et de la rue Neuve. En effet, afin de désengorger les endroits où la foule semblait toujours se concentrer, une extension du parcours a été prévue vers la Place de La Monnaie et les environs immédiats. C'est précisément sur la Place de La Monnaie qu'est installée la patinoire.

Sur la Grand-Place, parée de ses illuminations pérennes et de faisceaux spéciaux pour le spectacle « son et lumière » (de 17h30 à 22h30, toutes les 30 minutes), trône un sapin de Noël-épice haut de 22 m -, offert par la ville de Riga et habillé par un décorateur letton. Une manière symbolique pour Riga de clôturer, avec un certain « faste européen », l'année 2014 durant laquelle la ville était « Capitale Européenne de la Culture », et pour la Lettonie de commencer en beauté sa *Présidence du Conseil de l'Union Européenne*, le 1er janvier 2015.

Durant toute la période des *Plaisirs d'Hiver*, une vingtaine

de rues, dont dix nouvelles par rapport aux précédentes années, sont irriguées de lumière, des rosaces scintillantes égayant la rue Neuve et des illuminations circulaires sont accrochées rue Antoine Dansaert.



Aux attractions traditionnelles (patinoire, grande roue, manèges,...) et les 230 chalets installés sur le parcours, des nouveautés marquent cette édition 2014. Comme, entre autres, trois expositions (à la Bourse, la Centrale for Contemporary Art et à la Bellone). Ainsi qu'au lieu-dit « la Tour Noire » rebaptisé pour l'occasion « Place Ville de Québec », une « boule à neige » artistique et technologique venant du Québec, à l'intérieur de laquelle se déploie une scène de 4 m de diamètre avec écrans intégrés, sur lesquels sont diffusés en continu des vues de la ville de Québec. Et last but not least, comme l'an dernier, trois parkings de délestage sont prévus: Centre, Stalle à Uccle et Delta à Auderghem.

M.V.D.

(Info : www.plaisirsdhiver.be)

Village de Noël à la Place Royale

C'est la première édition d'un « *village de Noël* » qui s'annonce festive et conviviale sur la *Place Royale*, du 18 au 21 décembre. En effet, durant quatre jours, le *BIP* crée l'événement en organisant son « *BIP's Christmas Village* »: un parcours tout en lumière, avec des chalets, des attractions, des spécialités gourmandes; le tout sur fond de musique.



Autour d'un sapin, d'une fanfare, de cracheurs de feu et d'un sculpteur sur glace, les visiteurs peuvent se réchauffer en sirotant un vin chaud et découvrir

des artisans venus d'ici et d'ailleurs... L'accès est gratuit.

Pour rappel, le *BIP* a été inauguré en 2008 (2-4 rue Royale - 1000 Bruxelles). Le Gouvernement bruxellois y abrite son siège. On peut y visiter une surprenante exposition consacrée à Bruxelles, des événements (soirées, spectacles, animations,...) y sont organisés, et les salles du bâtiment sont ouvertes à la location.

E.L.

(Info : www.biponline.be)

La Grotte de Lascaux

L'exposition itinérante, mise sur pied par *Lascaux Exposition Internationale*, a déjà été présentée à Bordeaux, Chicago, Houston et Montréal. A Bruxelles, l'exposition est enrichie d'une présentation du Paléolithique en Belgique - résultat d'une collaboration entre le *Musée du Cinquantenaire* et le *Muséum des Sciences Naturelles*.

En septembre 1940, en Dordogne, en France, quatre jeunes garçons explorent une cavité qu'ils viennent de découvrir. Ils

viennent de faire une des découvertes archéologiques les plus extraordinaires du 20e siècle: une grotte peinte et gravée, il y a environ 20.000 ans, de pas moins de deux mille animaux (aurochs, cerfs, chevaux, bisons...) et d'une représentation humaine énigmatique. L'apparition d'algues et de champignons a rendu nécessaire la fermeture de la grotte pour le grand public, en 1963. Depuis

1983, grâce à une reconstitution, les touristes peuvent découvrir une partie de la grotte à Montignac, en Dordogne. L'évolution des techniques a permis de réaliser récemment une autre reproduction, plus précise et mobile, de certaines parties de la grotte. Cette copie est actuellement visible au Musée du Cinquantenaire jusqu'au 15 mars 2015.

Dans l'avenir, l'ensemble de la grotte sera reconstitué à Montignac. Il faut voir absolument les répliques

de grande nature de cinq parois avec des peintures et des gravures, reproduisant le relief au micron près, et le film en 3D (lunettes à disposition) de 10 minutes permettant de mieux se faire une idée de l'admirable travail artistique réalisé dans l'ensemble de la grotte par nos ancêtres Cro Magnons!

S.B.

(Info : www.mrah.be
www.lascaux-expo.fr)



Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

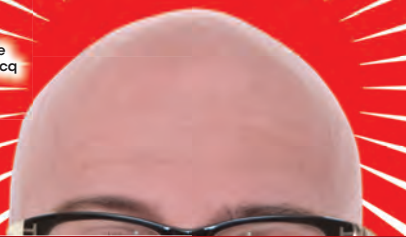
du 3 décembre 2014 au 25 janvier 2015

LA REVUE des Galeries

Maria del Rio
Bernard Lefrancq
Marc De Roy
Angélique Leleux
Pierre Pigeolet
Amandine Bauwin
Anne Chantraine
Maïté Van Deursen
Frédéric Celini
Kyllian Campbell
& Olivier Laurent

Mise en scène : Bernard Lefrancq et David Michels
Décors : Francesco Deleo
Chorégraphies : Alexandra Verbeure
Réalisation musicale : Bernard Wrincq
Costumes : Ludwig Moreau et Fabienne Miessen

> www.trg.be
02 512 04 07



Cadeaux parfumés



Dernier-né des parfums masculins Guerlain, « *L'Homme Idéal* » est une Eau de Toilette déclinée sur un accord « amaretto », démarré sur une envolée pétillante et fraîche, associant des agrumes, du romarin et la fleur d'oranger. Un duo hyper sensuel d'amande et de fève tonka, saupoudré de vanille, forme le coeur de la fragrance dont le sillage final se caractérise par une note boisée cuir.



Floral-boisé-amburé que ce nouveau parfum féminin de Shiseido: une ode à l'éclat délicat des fleurs blanches sous la douce lumière de la pleine lune. Intense, magnétique et vibrante, la fragrance *Zen Moon Essence* met en contraste les fleurs blanches – jasmin, magnolia, tubéreuse – et la profondeur de notes d'ambre, de patchouli et de bois de cashmere.



Un floral frais, une fragrance captivante, un hymne à la séduction que ce concentré de féminité et de sensualité « *Jeu d'Amour* » de Kenzo. Une nouvelle fragrance qui explore toutes les facettes du jeu amoureux. En notes de tête de cette Eau de Parfum s'associe la mandarine sanguine, la grenade et le thé. La tubéreuse et le freesia signent un coeur floral accrocheur, ultra féminin, sur fond sensuel et enveloppant d'accord de muscs et bois de santal lacté.



Edition collector chez Dolce & Gabbana pour les fragrances « *The One* » et « *The One for Men* »: l'Eau de Parfum pour femme dans un flacon rouge passion et l'Eau de Toilette pour homme dans un flacon de couleur brun intense. Parfum floral oriental, « *The One* » s'ouvre sur une note de tête fraîche de bergamote et de mandarine piquante, mâtinée de litchi et de pêche. La senteur intemporelle du lys blanc, avec son intensité voluptueuse et sa féminité enjouée, égaye le coeur du parfum. La note de fond révèle une base sensuelle d'accents vanillés opulents et d'ambre résineuse conjugués à de suaves notes musquées. « *The One for Men* » est un parfum énergique et attachant; un épicé oriental inspiré de l'harmonie des notes de tabac et d'épices raffinées. Il éclot sur des notes de tête de pamplemousse, coriandre et basilic.

Des notes épicées et voluptueuses de cardamome et de gingembre lui confèrent une belle sensualité que viennent équilibrer d'intenses notes de fond de tabac, d'ambre et de bois de cèdre.



Création à partir d'éléments néo-orientaux masculins, cette nouvelle Eau de Parfum « *Man in Black* » de Bvlgari dévoile des notes de tête épicées, de rhum ambré et tabac épicé intense. Son coeur, sophistiqué et envoûtant, met à nu le magnétisme de la tubéreuse, auquel s'ajoutent l'iris absolu et un accord de cuir. Son sillage de fond mêle benjoin, fève tonka et bois de gaïac.



Oriental de nouvelle génération, « *Black Opium* » de Yves Saint Laurent est une fragrance féminine originale, gourmande et multi-facettes jouant sur le paradoxe entre l'amertume d'un accord grain de café et l'éclat de fleurs blanches (jasmin sambac, absolu de fleur d'oranger). Avant que ne viennent se joindre la divine gourmandise d'une gousse de vanille et des notes boisées de cèdre et de patchouli.



Nouveau parfum masculin Tom Ford d'une intense fraîcheur que ce « *Tom Ford Grey Vetiver* ». Une Eau de Toilette où, en note de tête, l'aspect rafraîchissant du vétiver est amplifié par un mélange tonique d'agrumes; citron, pamplemousse et bergamote sont associés à du basilic thaï. Le coeur du parfum mêle iris, armoise, sauge et fleur d'oranger; alors que dans le sillage final s'allient ambre, mousse de chêne et musc.

Cette Eau de Toilette « *Carven pour Homme* » est une fragrance aux accents boisés, épicés et aromatiques qui s'inscrit dans la tradition de l'écriture du parfum masculin chez Carven. La feuille de violette domine en note de tête et associe sa fraîcheur à celle du pamplemousse. Un trio de muscade, bois de cèdre et sauge, apporte sa chaleur au coeur du parfum. Et le vétiver s'impose dans la note de fond et s'enveloppe de notes lactées de santal.



Décor d'une savane revisitée aux couleurs saturées du lapis-lazuli pour le magnifique flacon collector « *Eau du Soir* » de **Sisley**. Une 13e édition résolument moderne et lumineuse pour cette fragrance iconique aux effluves fleuris chyprés.



Nouveau parfum féminin de **Givenchy**, « *Dahlia Divin* » est une fragrance à l'aura Haute Couture, constellée d'or; un parfum raffiné et sensuel, aux accents floraux boisés. Cette Eau de Parfum éclot sur des notes étincelantes de mirabelle, auxquelles se mêlent les senteurs grisantes d'un bouquet de fleurs blanches où domine le jasmin. En finale, elle se pose sur une empreinte sensuelle de bois de vétiver, santal et patchouli. Disponible en exclusivité chez Ici Paris XL et Galerie Inno.



La rose et sa complexité olfactive sont au cœur de cette nouvelle Eau de Parfum venue enrichir l'univers « *Le Nobili* » d'**Acqua di Parma**: « *Rosa Nobile* ». Un élégant parfum féminin qui s'ouvre sur la douce fraîcheur d'agrumes de la bergamote et de la mandarine, que subliment des notes poivrées. Au cœur de la fragrance explose, dans toute sa richesse et son intensité, la rose italienne. L'accord harmonieux de violette, de pivoine et de muguet affleure alors, exaltant le séduisant toucher de ses pétales veloutés. Des émotions qui se prolongent dans les notes de fond de bois de cèdre et d'accord ambre gris et musc.



Flacons de verre parés de sérigraphies pailletées pour « *La Petite Robe Noire* » de **Guerlain**, avec réinterprétation de chaque modèle de robe. Bustier en cœur pour l'Eau de Toilette florale fraîche, mutine et aérienne, alliant notes de cassis, notes florales et notes vertes; le tout enveloppé d'un halo d'ambre blanc et de muscs blancs.

Manches ballons pour l'Eau de Parfum florale fruitée, avec une note de départ de cerise noire et l'alliance de fruits rouges, de bergamote et d'amande, rejointe par une rose confite, puis enivrée par du thé noir. Longue robe fendue pour l'Eau de Parfum Couture florale et boisée, sensuelle et captivante, qui s'envole sur une note de framboise associée à la bergamote; son cœur d'essence et d'absolue de rose se poursuit par un sillage boisé composé de vétiver, patchouli et fève tonka.



Edition limitée pour Noël de l'Eau de Parfum « *Si* » de **Giorgio Armani**: un flacon au laquage blanc perlé renfermant la fragrance à la fois douce et intense, qui évolue sur une déclinaison de trois accords, nectar de cassis, chypre moderne et bois blond musqué. Disponible exclusivement chez Ici Paris XL.



Nouvelle Eau de Parfum créée par **Jean Paul Gaultier**: « *Classique Intense* ». Un floral oriental rayonnant, offrant tout d'abord une explosion de fleurs de tiare et une overdose de notes gourmandes telles celles de la grenade acidulée. Puis, des vapeurs florales qui prennent le dessus avec la sensualité irrésistible de la fleur d'oranger. Et en finale, le patchouli vient renforcer l'intensité de la vanille.



L'Eau de Parfum « *La vie est belle* » de **Lancôme** mêle des notes sucrées d'iris de Florence, de jasmin d'Arabie, de fleur d'oranger et d'essence de patchouli. Pour célébrer les fêtes de fin d'année, elle s'habille d'un nouveau flacon teinté d'argent. Disponible chez Galerie Inno et en parfumerie indépendante.



Version plus légère et plus délicate de la fragrance originale « *Eau de Parfum Gucci Première* », au cœur de musc sur fond de bois chaud, la nouvelle « *Eau de Toilette Gucci Première* » affiche une audacieuse vivacité. Dans cette nouvelle création olfactive signée **Gucci**, des notes de fleurs éclatantes et d'agrumes pétillants confèrent une belle légèreté. Ensuite, succède de l'effervescence avec la fleur d'oranger et les subtiles huiles d'agrumes qui se mélangent. Le gracieux pétilllement des notes de tête cède lentement sa place, au cœur de la fragrance, aux radieuses fleurs blanches de freesia, jasmin et délicate rose de Bulgarie. En finale, la chaleur des notes de cuir, de patchouli et de musc vient parachever le charme envoûtant du parfum.

Cadeaux parfumés



Inspiré par la tradition de la Haute Horlogerie et ses valeurs d'excellence, **Bvlgari** pénètre dans la sphère exclusive de la Haute Parfumerie avec sa collection « *Gemme* », dédiée aux femmes et comportant six parfums. Chaque parfum correspond à une pierre iconique de l'histoire de **Bvlgari**: l'améthyste, la tourmaline, la turquoise, le péridot, la citrine et la pierre de lune. Chacune des six Eaux de Parfum « *Gemme* » est un hymne à la couleur, à la lumière et à l'émotion des pierres, qui est magnifié dans un bouquet d'ingrédients délicats. Un voyage olfactif entre la fraîcheur et la sensualité d'un jardin méditerranéen et la chaleur et les brumes soyeuses de l'Orient. Disponible chez Verso à Anvers.

Édition limitée et féérique de la célèbre « *Flowerbomb* » de **Viktor & Rolf** pour cette fin d'année. Un flacon en forme de flocon de neige aux lignes florales qui entrelacent ses facettes, pour abriter la magnifique composition olfactive: une émulsion équilibrée de thé et de bergamote, complétée d'accords de jasmin, d'orchidée, de freesia et de rose, sublimée de patchouli. Disponible chez Planet Parfum et Galeria Inno.



Parfum floral-fruité-boisé sophistiqué, résolument féminin, doté d'une facette subtilement boisée que lui confère le bois de santal, « *Dior Addict* » Eau de Toilette offre en note de tête de la mandarine de Sicile, suivie d'un coeur de fleurs blanches – jasmin sambac et néroli –, et laisse un sillage final d'essence de santal relevé d'une pointe de vanille.



Fragrance boisée verte, « *B.Balenciaga* » est une Eau de Parfum féminine, fraîche et séduisante qui libère en note de tête un accord d'edamame et de muguet. Sa note de coeur associe racine d'iris et bois de cèdre, et se prolonge sur un accord boisé de graines d'ambrette et bois de cachemire. Une belle création olfactive des Parfums **Balenciaga**.



Nouvelle étoile de **Thierry Mugler**: l'édition limitée « *Glamorama* » de la fragrance « *Angel* » pour ces fêtes de fin d'année! Une étoile énigmatique, véritable objet de tentation et d'élégance, flacon ressourçable de 50 ml d'*Eau de Parfum Angel*, fragrance audacieuse et envoûtante mariant patchouli et saveurs gourmandes.



Dévoilé il y a 15 ans, « *Boss Bottled* » est le best-seller des parfums **Hugo Boss**. Pour ces fêtes, il s'habille d'un nouvel écrin collector. Cette édition spéciale, basée sur la même senteur que le « *Boss Bottled* » d'origine, est un exquis cocktail de notes de tête fraîches et fruitées de prune, de citron et de pomme, matinées de notes de coeur épicées de cannelle et de clou de girofle, et parachevées par d'intenses notes de fond de bois de santal et bois de cèdre, saupoudrées de vanille.

Ouverture d'un nouveau chapitre dans l'histoire des fragrances **Dsquared2** avec l'arrivée du boisé aromatique « *Wild* ». Une Eau de Toilette masculine qui symbolise une âme libre et sauvage. Au départ, on perçoit une fraîcheur aromatique de santoline avec des tons évocateurs et dynamiques de résine. Des notes intenses d'oponax, mélangées à des accents ambrés et modernes de neolabdanum, expriment virilité, force et vigueur. Ensuite, la sensualité de l'ambre végétal se confirme et, combiné avec de profondes notes de humus, le parfum respire la découverte de l'inattendu.



Yvan's Jewellers

UN UNIVERS DE PRÉCISION ET DE PERFECTION



Vitrine de la boutique dans la Galerie de la Reine



Breguet Corner VIP Lounge

Reine de Naples « Jour / Nuit » avec boîtier en or rose. Lunette et réhaut sertis de 143 diamants. Mouvement mécanique à remontage automatique. Couronne sertie d'un diamant briolette. Cadran en or argenté, guilloché à la main. Complication jour/nuit sur la partie supérieure au moyen du balancier Breguet représentant le soleil et d'une pastille en titane gravée à la main représentant la lune; l'ensemble effectuant une rotation complète en 24h. Fond saphir. Disponible également en or blanc.



Tourbillon Extra-Plat

Montre avec boîtier platine et fond saphir, de 42 mm de diamètre. Mouvement mécanique extra-plat à remontage automatique avec Tourbillon. Petite seconde sur l'axe du Tourbillon. Cadran en or 18 carats argenté et guilloché à la main selon quatre motifs différents. Disponible aussi en or rose.



Hora Mundi.

La première montre mécanique à fuseau horaire instantané à mémoire avec date, indication jour/nuit et villes synchronisées. Mouvement automatique. Cadran en or représentant les continents Europe et Afrique, ou Asie-Océanie, ou les Amériques. Disponible en platine ou or rose.



En 1955, Mr Friedmann ouvrait, Boulevard Adolphe Max à Bruxelles, sa première boutique horlogère et devenait le premier concessionnaire Rolex en Belgique.

Près de soixante ans plus tard, c'est dans la Galerie de la Reine que son fils, Yvan Friedmann, perpétue la tradition des Grandes Manufactures, tout en ayant développé ses propres créations de Haute Joaillerie. Cette élégante boutique, fréquentée également par une clientèle de tourisme d'affaires et de loisirs, propose un florilège de superbes créations dont la marque phare de la Haute Horlogerie : Breguet.

Au premier étage de la boutique : le Breguet Corner VIP Lounge. Un écrin somptueux pour des créations horlogères exclusives. Un microcosme de

luxe recelant de précieuses réalisations, qui rivalisent entre elles d'élégance, de sophistication et de précision. Un savoir-faire séculaire qui évoque les riches heures de l'univers horloger.

La Maison Breguet n'a de cesse que de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante. S'inspirer de l'esprit et des traditions du passé et innover sans relâche pour créer des modèles horlogers du présent et de demain tel est le leitmotiv de la Manufacture Breguet.



Breguet Corner VIP Lounge

YVAN'S JEWELLERS
12-14-16 GALERIE DE LA REINE - 1000 BRUXELLES
☎ 02 512 18 18

Un puissant anti-taches pigmentaires...



Les laboratoires **Cinq Mondes** ont sélectionné les actifs les plus performants de la pharmacopée japonaise et les ont associés à des innovations cosmétologiques pour créer le soin *Sérum Lumière Sublime*: véritable solution 3 en 1 pour prévenir et gommer les taches pigmentaires, révéler l'éclat du teint et protéger au quotidien les cellules de la peau. C'est un complexe innovant de magnolia kobus et licorice - dont le pouvoir est 100 fois plus efficace que la vitamine C - qui assure l'action anti-taches. Au cœur de ce complexe, se trouvent un extrait de magnolia étoilé de Kobé connu pour ses propriétés anti-inflammatoires et anti-oxydantes, et un extrait de racine de licorice renfermant des molécules dépigmentantes naturelles et un acide spécifique aux vertus anti-inflammatoires. Auxquels s'ajoutent un cocktail naturel de vitamines pour améliorer le grain de peau et la luminosité du teint, lisser la surface de la peau et ralentir son vieillissement et aussi lutter contre les inflammations. Ainsi qu'un actif (l'uvaxine) pour protéger les cellules de la peau. D'une texture ultra-légère, quelques gouttes de *Sérum Lumière Sublime*, matin et soir sur le visage, suffisent pour une action ciblée performante.

Favoriser la détoxification naturelle de la peau...



Aujourd'hui, **Nuxelle** (de Nuxe) est un programme d'excellence anti-âge, nuit et jour, pour révéler l'énergie des cellules de la peau du visage. En effet, à *Nuxelle Eclat*, le soin de jour idéal pour lisser, repulper et illuminer la peau, vient se joindre maintenant un soin anti-âge rechargeur de jeunesse et détoxifiant: *Nuxelle Détox*, un soin de nuit qui lisse, régénère et dégrise le teint. Une arme anti-âge née de la technologie **Nuxellence** associée à la détoxification nocturne des cellules cutanées. Car comme le corps, les cellules cutanées produisent des déchets et des toxines. Pour se renouveler elles doivent se détoxifier quotidiennement et la nuit est le moment clé pour cette action. En favorisant la détoxification de la peau la nuit, la production de cellules cutanées augmente et elles fonctionnent mieux en journée, avec pour conséquence un teint dégrisé au réveil, frais et reposé. La formule de ce nouveau soin de nuit associe un extrait d'arbre de soie et des sucres issus de la biotechnologie pour booster le système de détoxification des cellules, ainsi que des fleurs (passiflore, anchuse et coquelicot) qui agissent en synergie pour réparer l'ADN mitochondrial altéré des cellules. Vendu en pharmacie et parapharmacie.

Beau maintien des seins...

Nourriciers, les seins sont source de vie et arme de séduction, mais ils sont aussi d'une très grande fragilité car ils ne comportent aucun muscle et leur seul soutien est la peau qui les enveloppe. La chute des seins est la conséquence d'un affaiblissement de la glande mammaire et d'une distorsion de leur peau enveloppante. Elle peut aussi être provoquée par la morphologie naturelle, la variation de poids, les périodes de grossesse et d'allaitement, du vieillissement, de l'exposition prolongée au soleil ou de la pratique de sports violents. Avec son soin *Bust High & C*, **Talika** propose un sérum de maintien qui agit comme « rehausseur de seins » et remet à niveau la poitrine en moins de trente jours. Ce sérum buste « *effet lift & pep's* », issu de rituels africains, est formulé à base d'extrait d'écorce de ngalama, de vitamine C et d'extrait de seigle pour raffermir, retendre et tonifier le derme, ainsi que de sucre d'avoine, d'acide hyaluronique, d'huile de marula et un complexe mentholé pour hydrater, lisser et lifter l'épiderme. Son action est double: en surface de l'épiderme, il retend la peau pour rehausser la poitrine, et dans le derme, il renforce la synthèse des fibres de la matrice soutenant le sein, raffermi et freine le relâchement cutané. Vendu en pharmacie.



Concentré de longévité nouvelle génération...

En 2011 **Guerlain** dévoilait une nouvelle génération de sérum: *Orchidée Impériale*. Protégé dans un flacon-capsule breveté, le *Concentré de Longévité Orchidée Impériale* marquait une première rupture avec tout ce qui était connu en matière de protection de la jeunesse de la peau du visage. Et aujourd'hui ce soin exceptionnel voit encore sa puissance renforcée grâce à l'apport d'un sélénio-activateur, accélérant et intensifiant la lutte contre le vieillissement bioénergétique. Les sélénoprotéines qu'il renferme - présentes naturellement dans l'organisme et contenant du sélénium - ont une action antioxydante ciblée et contribuent à prévenir l'altération du réseau bioénergétique par les radicaux libres et à réparer les dommages oxydatifs. Des éléments essentiels pour la défense du système immunitaire et contre le vieillissement biologique. Simultanément, la technologie Gold Orchidée Impériale restaure le réseau mitochondrial (micro-usine à énergie au cœur des cellules) et le processus de régénération de la peau se relance. Le nouveau *Concentré de Longévité Orchidée Impériale* surpasse infuse la peau d'un courant d'énergie vivifiante qui permet de doper rapidement ses fonctions de régénération pour lutter contre les signes de fatigue, les stress et les effets de l'âge. Ce sérum « chargeur d'énergie régénérante » - à la texture ultra-fusionnelle et enrichi d'un actif végétal rendant la surface de la peau plus dense et régulière - s'utilise en traitement de choc ou en association avec la *Crème Orchidée Impériale* pour réveiller la vitalité des peaux fatiguées.



Bonne mine et belle peau à 30 ans...

Grâce à leur maîtrise à la fois du peeling médical, pour améliorer la texture de la peau et son micro-relief, et de la mésothérapie, qui apporte une meilleure élasticité à la peau et la rend plus tonique, les laboratoires **Filorga** ont mis au point *Perfect+*. Ce sérum « peau parfaite » agit à trois niveaux. Enrichi en extraits de fruits (citron, orange, myrtille, canne à sucre, érable) pour leur effet peeling instantané et d'un actif booster dernière génération (le neurobion) pour un effet bioresurfaçant intense et progressif, *Perfect+* épaissit l'épiderme, et donc agit sur le grain de peau et les ridules.



Une action positive sur les pores et la matité de la peau résulte de ce que dans la composition de *Perfect+* d'une part, des sphères de polymère thermoplastique transparent captent le sébum pour neutraliser les brillances et d'autre part, l'actif « time-filler mat » - aux propriétés antibactérienne, antifongique, anti-inflammatoire et anti-oxydante - est présent. Quant à l'action bonne mine, elle est favorisée par l'association de cristaux plats d'extrait de saphir blanc, qui réfléchissent la lumière, et un extrait de colza réagissant avec les acides aminés de la couche cornée pour générer en surface des polymères de couleur ambrée. Vendu en pharmacie et chez Ici Paris XL.

Lutter contre le vieillissement journalier de la peau...

Derrière le poids d'une journée qui s'imprime sur le visage au fil des heures - augmentation de la visibilité des rides, baisse de la viscoélasticité, augmentation des composantes rouge et jaune du visage - se cache une réalité scientifique intimement liée à la chronologie de la peau. Si aucun soin spécifique n'est appliqué les signes de vieillissement de la peau deviennent permanents à long terme. C'est pour agir contre ce vieillissement quotidien que les laboratoires **Vichy** ont développé *Liftactiv Suprême*. Un nouveau soin visage, s'inscrivant dans la gamme Liftactiv, dont la formule est enrichie de la technologie de correction optique 3D, d'adénosine pour lutter contre les rides d'expression, de caféine qui stimule, décongestionne et réénergise la peau, de rhamnose qui agit sur la jonction dermo-épidermique et augmente l'épaisseur de l'épiderme, et de néochespéridine, un puissant anti-oxydant qui prévient la dégradation du derme. Soin quotidien retenseur pour une correction continue des rides et de la perte de fermeté, *Liftactiv Suprême* existe en deux versions: l'une pour peau normale à mixte et l'autre pour peau sèche.



Soin lifting 3D pour le cou et le décolleté...

Avec sa nouvelle gamme *Liftissime*, **Lierac** a fait entrer le lifting cosmétique dans une nouvelle dimension: sept produits de soin offrant une efficacité immédiate et à long terme, sur les rides installées et l'ovale du visage relâché, grâce à des textures aux propriétés stretchantes et des formules gorgées d'acide hyaluronique pour une hydratation optimale. Comme par exemple ce soin sexy du décolleté: *Liftissime Cou*, un produit redensifiant cou & décolleté. Sa formule associe le complexe « cell-junction », l'acide hyaluronique et un agent tenseur végétal pour un lifting 3D. Enrichi en lipides biomimétiques restructurants, il défroisse et renforce le maintien de la peau du cou et du décolleté. *Liftissime Cou* est un gel-crème, stretch et délicatement rosé, parfumé de notes légères de baies sauvages, de freesia, de jasmin et de santal. Un gel-crème lifting 3D qui retend le cou et lisse le décolleté, à appliquer matin et/ou soir. Vendu en pharmacie et parapharmacie.



LES CAHIERS Beauté

L.BERTHU



Invitation à un voyage au cœur des steppes enneigées du Grand Nord avec la collection maquillage « *Orient Excess* » de **Giorgio Armani**. Un look audacieux aux contrastes lumineux: teint opalin, regard opulent et touches captivantes de rouge sur la bouche. Pour obtenir un teint de porcelaine satiné, **Armani** présente *Maestro Winter Glow*: un perfecteur de teint dont la nuance claire infuse le teint d'un léger voile blanc neigeux et satiné. Il sublime les carnations pâles et s'utilise en base, sur les autres, pour un parfait éclat. Quant à la *Palette Orient Excess*, elle renferme une poudre visage nuance porcelaine à la transparence universelle, ainsi qu'un trio d'ombres à paupières reproduisant la douceur et l'effet miroitant brillant-mat de fourrures luxuriantes. Disponibles dans les trois Galeria Inno bruxellois (rue Neuve, Louise et Woluwe).



Une soirée à l'opéra! Voilà l'invitation lancée par **Guerlain** au travers de sa collection maquillage de fin d'année. Une collection féérique où scintillent or, paillettes, rouges et nuances étincelantes, et dans laquelle s'inscrivent deux produits phares: *Coque d'Or Poudre Parfumée* et *Palette Petrouchka*.

La *Palette Yeux* et *Blush Petrouchka* renferme, sur deux niveaux, les indispensables pour la mise en beauté du regard et des joues. En dessous, quatre blushs mats ou nacrés: rose et corail pour raviver les pommettes, bois de rose et brun pour sculpter le visage. Au dessus, cinq teintes d'ombres à paupières irisées, du champagne au brun cuivré, pour parer les paupières de couleurs lumineuses.



Quant à *Coque d'Or Poudre Iridescente Parfumée* pour sublimer le corps et les cheveux, elle est présentée dans le flacon original de la fragrance revisité en verre laqué et ét orné, pour l'occasion, d'une poire d'un rouge flamboyant. D'une simple pression sur la poire, la poudre aérienne finement pailletée nimbe décolleté, bras et cheveux d'un somptueux halo aux reflets dorés et subtilement parfumé de notes de rose, bergamote et patchouli.



Le maquillage « *Parisian Lights* » de **Lancôme** célèbre l'or sous ses multiples facettes: or froid, or scintillant, or texturé, intense ou aéré. Teint sublime, à l'éclat réchauffé par un voile subtilement doré grâce à la *Poudre de Lumière*: une pluie d'or en suspension, une poudre libre scintillante, ultra-fine et délicatement irisée, à appliquer sur le visage et le décolleté pour les illuminer. Pour habiller le regard, un smoky eyes doré et ultra-sophisticqué qu'offre la *Palette 5 Couleurs Regard Smoky «parisian lights»*, en combinant un or saturé, un rose tendre, un noir intense, un brun nacré et un or vif. Disponibles exclusivement chez Galeria Inno.

Exercice de style chez **Givenchy** pour ces fêtes de fin d'année avec la collection maquillage « *Folie de Noirs* », une gamme où les noirs prévalent et déploient une féerie d'éclats chatoyants. Le must-have de la collection est l'écrin étoilé *Prismissime Yeux Noirs en Folie* composé de neuf fards. Autour d'un noir diamant central gravitent huit noirs profonds irisés de nacrés aux couleurs vives, allant du prune au bronze, en passant par le carmin et le bleu, qui, selon le maquillage souhaité, sont utilisés séparément, mélangés ou juxtaposés. Leur texture poudre se travaille facilement pour se fondre sur la paupière et la parer de reflets irisés intenses.



Pour intensifier le regard, habillage des cils avec le mascara bleu nuit profond et lumineux de *Phenomen Eyes* de teinte « *bleu folie* ». Disponibles en exclusivité chez Ici Paris XL.



Au cœur de sa collection « *Golden Shock* », **Dior** dévoile un nouveau rouge à lèvres bicouleur: le *Diorific Golden Shock* qui propose deux effets: d'une part, une couleur pure et mate, d'autre part, son hologramme infusé d'or. Six duos de teintes sont disponibles pour réaliser trois styles de maquillage: soit « *couture* » avec la superposition des deux faces, d'abord la mate et ensuite la couleur nacrée; soit « *plump* » en repulpant par effet d'optique le cœur des lèvres avec la face nacrée, ou encore « *vibrato* » en appliquant sur une lèvre la couleur mate et sur l'autre la nuance nacrée. Sur les paupières, les couleurs et leur reflet doré s'entremêlent; deux palettes *5 Couleurs* inédites sont proposées. Dans l'une, les tons gris acier, argent et bronze dansent avec les effets platine et or blanc. Dans l'autre, les coloris prune et rose taffetas tissent sur la paupière un voile de couleur animé de sequins et d'éclat doré.



Pourquoi ne pas succomber au charme élégant et intemporel d'une nuance bleue pour les fêtes? **UNE** a créé une nouvelle palette de fards à paupières - *Top 3 Palette Yeux Universelle Denim* - qui comprend un trio de teintes froides et aux tonalités cendrées qui sied à tous les iris. Un joli mélange d'ombres à paupières à la texture poudre où le bleu côtoie le brun sur une touche subtilement irisée. L'écrin renferme deux ombres « *sfumato* » (bleu profond et brun givré) généreusement pigmentées pour habiller les paupières d'un smoky aux couleurs profondes et fumées, et une ombre « *frosty* » (gris irisé) enrichie en poudre minérale de mica pour apporter de la lumière au regard.



Magie d'une nuit parisienne avec « *Enchanting Nightbird* » de **Bourjois**: un maquillage de fête où dominent les teintes nacrées et pailletées, les effets clair-obscur aux reflets chatoyants, avec aussi une magnifique mise en valeur du regard. Pour des cils hypnotiques, très épais et noirs jais, Bourjois a créé *Mascara Volume 1 Seconde Ultra Black*. Son secret réside dans l'alchimie entre formule ultra-volumatrice et résistante et brosse aux sphères enveloppantes qui confère un volume vertigineux sous tous les angles. Au mascara, s'ajoute un trait de *Mega Liner Ultra Black*, un eyeliner doté d'une formule aussi noire qu'une encre de calligraphie, de longue tenue grâce à la présence de pigments « effet fixant » noirs, haute résistance. Ce *Mega Liner* est doté d'une pointe feutre biseautée qui facilite le tracé du trait, qu'il soit fin ou épais.



les angles. Au mascara, s'ajoute un trait de *Mega Liner Ultra Black*, un eyeliner doté d'une formule aussi noire qu'une encre de calligraphie, de longue tenue grâce à la présence de pigments « effet fixant » noirs, haute résistance. Ce *Mega Liner* est doté d'une pointe feutre biseautée qui facilite le tracé du trait, qu'il soit fin ou épais.

Tenues festives et glamour



Robe courte unie agrémentée de détails inspirés du style des années vingt et portée sous une cape en fourrure (Gigue)



Top en paillettes et flanelle, sur une jupe entravée avec paillettes (Natan – Edouard Vermeulen)



Robe courte, droite, unie, égayée d'un petit col en tissu brillant, que l'on retrouve en fausses poches sur le devant du vêtement (Puppick)



Longue robe noire, fluide, sans manches et personnalisée d'une découpe géométrique (Collection danoise XO Xtraordinary)



Élégante pochette du soir issue de la collection « Bvlgari Cocktail », en lézard noir brillant, brodé de jade rouge, améthyste violet, rhodolite et perles de cristal (Boutique Bvlgari Bruxelles)



© Ellen von Unwerth

Dessous « Désir » chics et sensuels : soutien corbeille mousse, string, porte-jarretelle et bas coordonnés (Collection Chantal Thomass)



Pantalon noir classique associé à un top sans manches avec découpe en V en dentelle fleurie (Caroline Biss)

KENZO

LE NOUVEAU
JEU d'AMOUR



Louise Bourgoïn dans « Un jeu d'Amour à la Havane »
sur kenzoparfums.com

KENZO

Nouveau au Martin'Spa

Stimuler les terminaisons nerveuses du corps, riches en capteurs sensoriels, est le nouveau massage 5 étoiles proposé au *Martin'Spa à Genva*: massage des pieds, des mains, du cuir chevelu et du visage pour se détendre et lâcher prise rapidement, en toute confiance et sérénité et se libérer ainsi des tensions et du stress accumulés.

temps à expliquer et à recueillir les impressions, accompagne le patient tout au long de cette merveilleuse initiation. Ce massage fait aussi appel aux techniques de réflexologie, au massage crânien ainsi qu'au shiatsu, à savoir une technique de massothérapie, d'origine japonaise, utilisant le toucher pour ramener l'équilibre dans



Ce massage est conseillé à tous. Une attention particulière est réservée à celle/celui dont c'est le ou l'un des premiers pas vers la découverte de la relaxation. La thérapeute, en passant du

le corps. Une heure de plénitude, de la pointe des cheveux au bout des doigts et des orteils, à 90 € la séance.

(*Martin'Spa*: 87 avenue du Lac 1332 Genva - ☎ 02 655 74 66

Stick lèvres haute nutrition

Nouveau soin tendresse pour les lèvres: le *Stick Lèvres Haute Nutrition 8h* de *Bio-Beauté by Nuxe*. Petite révolution de galénique bio, ce stick renferme en son cœur toute l'efficacité apaisante de l'Eau de Rose bio, incorporée sous la forme de micro-gouttelettes lui conférant un fondant extrême. Nourrissant et gourmand, il n'a pas son pareil pour adoucir et protéger les lèvres desséchées et abîmées. Sa formule associe le cold cream naturel (huile végétale

active d'amande douce bio, cire d'abeille bio, eau de rose bio) à une exceptionnelle concentration en huiles végétales actives. Les huiles d'argan, de jojoba et de coco viennent s'associer à l'huile d'amande douce pour offrir leurs précieuses vertus émollientes, protectrices et réparatrices. Nourries pendant 8h, les lèvres retrouvent toute leur douceur et leur confort. Vendu en pharmacie.



Huile pour sublimer les cheveux

Exposés aux stress environnementaux, à l'humidité, à la pollution et aux UV, ainsi que sujets aux multiples agressions comme le lavage, le séchage, le brushing et les traitements chimiques répétés, les cheveux sont fragilisés et deviennent secs. Leur cuticule est détériorée, ce qui expose directement le cortex - le cœur du cheveu - aux agressions. La fibre perd sa substance: sa kératine et ses lipides. Elle devient rêche et fragile, jusqu'à casser. Les laboratoires *Vichy* ont développé une *Huile Sublime Protectrice* qui



s'inscrit dans la gamme capillaire *Dercos*. Cette huile pour cheveux est une association unique de quatre huiles végétales (carthame, rosier muscat, amande douce et pépin de raisin), additionnée d'un complexe antioxydant et d'un filtre UV pour protéger, sublimer et rendre les cheveux moins cassants grâce au dépôt d'acides aminés issus des huiles végétales. Il s'agit d'une huile non grasse, riche et nutritive, au délicat parfum et adaptée au cuir chevelu sensible. Vendu en pharmacie.

Sérum à la vitamine C stable

Première marque belge de cosméceutiques (produits de soin pour la peau se situant à la croisée entre la cosmétique, la pharmacie et le médicament), *Evocure* lance un sérum à base de vitamine C sous une forme améliorée, plus puissante que la vitamine C traditionnelle: *Nano C Serum*, à la texture légère, facilement absorbée par la peau.

Le défi de tout soin visage est de pénétrer au mieux la barrière cutanée afin que ses principes actifs aient un réel effet contre le vieillissement cutané et sur la stimulation de production de collagène. La forme liposoluble de la vitamine C utilisée dans le *Nano C Se-*

rum lui confère une grande

affinité avec la peau, ce qui lui permet une pénétration cinq fois meilleure que les formes classiques de vitamine C, avec pour résultat un teint radieux. Ce sérum - contenant 12% de vitamine C stable, 2% de nanosomes de co-enzyme Q-10 et 1% d'acide lipophile - ne donne aucun désagrément typique caractéristique des crèmes formulées avec une haute concentration en vitamine C comme des picotements, irritations ou démangeaisons. Ce

produit est disponible dans les parapharmacies *iU*, chez *Multipharma* et *Lloyds Pharma*.



Un festival d'eaux micellaires...

L'alternative idéale au duo traditionnel démaquillant-tonique, pour un démaquillage correct du visage, prônée par *Bioderma* est l'utilisation d'une eau micellaire dont la composition est en adéquation avec le type de peau. C'est pourquoi *Bioderma* a développé, pour chaque type de peau, une solution micellaire.

La marque *Bioderma* propose quatre eaux micellaires pour adulte: *Sensibio H2O* pour les peaux sensibles, contenant de l'extrait de cucumis sativus aux pouvoirs apaisants et décongestionnants. *Sensibio H2O AR* pour les peaux réactives à rougeurs, où l'aloë vera apporte une action apaisante au niveau des

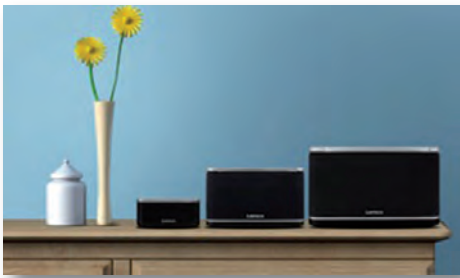


rougeurs. *Sébium H2O* pour les peaux à imperfections, dont la formule limite l'épaississement du sébum, avec le sulfate de cuivre et le zinc qui purifient la peau. *Hydrabio H2O* pour les peaux déshydratées, contenant un complexe qui relance les capacités naturelles d'hydratation de la peau.

Enfin, une solution micellaire pour purifier le visage des tout-petits a aussi été élaborée: *ABC-Derm H2O*, une formule haute tolérance, composée d'un nombre limité d'ingrédients et adaptée à l'épiderme fragile des bébés. Vendus en pharmacie.

L. BERTHU

Idées cadeaux



Nouveau système d'enceintes **Lenco** sans fil multi-room de haute qualité, contrôlé à partir d'un smartphone ou d'une tablette. *PlayLink 4*, de taille mini, délivre un son optimal, offre une grande portabilité et permet une utilisation en extérieur grâce à sa batterie amovible. *PlayLink 6*, plus grande, avec une puissance maximale et plus de connectivité, offre une parfaite qualité de son dans un grand espace. Quant au boîtier *PlayConnect*, il transforme les systèmes existants en système de streaming.



Porte-documents en cuir noir grainé pleine fleur rehaussé du monogramme N gravé à chaud, issu de la ligne « *Original* » de **Nathan-Baume**.



Accessoire indispensable pour les voyages d'affaires en avion, ce bagage de la nouvelle collection « *Ultimocabin* » de **Samsonite**, une collection composée uniquement de bagages « cabine ». Au design innovant et doté d'une grande poche avant, il combine à la fois valise à coque dure et haute capacité d'organisation intérieure.



Echarpe « *Sythen* » (75 x 180 mm) de la marque belge **Olivier Strelli**, composée de laine, coton et soie. Une écharpe douce et légère aux motifs d'animaux sauvages et déclinée dans une belle palette de coloris.



Mouvement quartz, boîtier en plaqué or rose, lunette gravée d'une vague grecque, cadran blanc décoré d'un motif en relief de style baroque parsemé de clous en diamants et Medusa incrustée à 12h, ainsi que bracelet en cuir blanc clouté et boucle déployante pour cette montre « *Vanitas* » de **Versace**.



Motifs animaliers et design très mode pour ces lunettes « *Trendy* » d'**Alain Afflelou**: impression girafe brune et zèbre noir.



Bracelet **Freywille** en émail précieux, issu de la collection faite en hommage au peintre paysagiste Claude Monet. Motif de chrysanthèmes dans les tons rouges, oranges, rosés et taupes rehaussés de doré sur le contour des pétales de fleurs pour ce modèle « *Hon-fleur* ».

Bracelet « *Kate* » de **Mes-sika**: un aplat d'or au design minimaliste surmonté d'une ligne de diamants. Un graphisme épuré qui privilégie la modernité.



Design inédit permettant de basculer instantanément entre 5 modes d'utilisation différents, écran full HD de 12,5 pouces d'une résolution de 1920 x 1080 équipé d'un verre Corning Gorilla dernière génération avec traitement anti-traces et processeur Intel Core M pour assurer des performances exceptionnelles en mobilité, avec une autonomie jusqu'à 8 heures, telles sont les caractéristiques du nouveau portable 2-en-1 « *Aspire Switch 12* » d'**Acer**.

Pour habiller le poignet, charms de la collection « *Milla* » - signée **Gianfranco Bigli** -, glissés sur lianes de cuir, ou de satin: fleur, larmes de cachemire, rose, trèfle à quatre coeurs associant or et diamants.

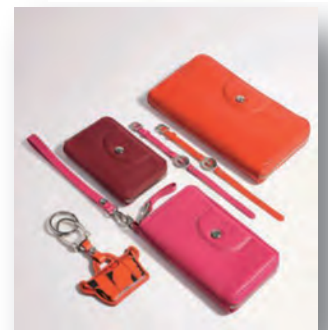


Horsebit Diamants de **Gucci**: un modèle horloger précieux révélant un mors de cheval serti de 92 diamants, épousant un cadran en nacre blanche doté de trois index diamants à 3, 6 et 9 h.

Cuir, or et diamants pour cette collection de bracelets « *Link* » signée **Casa Gi**. Carré d'or blanc serti et carré d'or jaune, serti ou non, glissés sur un bracelet en cuir noir, beige ou marron. Et qui sont interchangeables.



Du porte-monnaie à l'étiquette pour bagage, du porte-billets à l'étui passeport, du porte-clés au bracelet coloré orné du logo miniature de la marque, **Longchamp** propose une large gamme de petite maroquinerie déclinée dans une palette de coloris chatoyants.





© Fabrice Gardin

Théâtre Royal des Galeries

Pour clôturer l'année et passer à l'an neuf dans une ambiance joyeuse, de douce folie et de fantaisie, le Théâtre des Galeries a pour coutume de présenter « *La Revue* »: spectacle multiformes composé de musique, de danse, de caricature et d'humour. Entre actualités, imitations et chansons, ce spectacle a pour seule mission de divertir le public en faisant un retour humoristique sur les dérives, bévues et autres pépites de stupidité qui ont émaillé l'année écoulée. Et comme dans ce registre les politiciens sont particulièrement prolifiques, ils occupent généralement largement la scène... D'autant que les comédiens de « *La Revue* » des Galeries sont particulièrement doués pour les imiter! Bernard Lefrancq à lui seul, avec ses sketches et interprétations, comble déjà amplement les spectateurs à ce niveau.

La troupe de « *La Revue* » concocte un spectacle destiné à se détendre, à rire et à se moquer, sur un rythme endiablé, où la scénographie intègre un écran géant qui autorise l'insertion d'images vidéo.

Afin de satisfaire le plus large public possible, tous types de sujet (politique, théâtre, cinéma, télévision,...) peuvent être abordés, mais toujours de manière humoristique. Une sorte de rétrospective, auréolée d'un soupçon de charme et de paillettes, qui permet de revenir sur de savoureux moments et événements qui ont marqué l'année 2014. « *La Revue* » est mise en scène par Bernard Lefrancq et David Michels; les textes sont de Angélique Leleux, Olivier Laurent, Bernard Lefrancq, David Michels et Ludwig Moreau. Le décor est réalisé par Francesco Deleo et les lumières sont gérées par Laurent Comiant. Alexandra Verbeure a créé les chorégraphies; la réalisation musicale est de Bernard Wrinçq. Et les costumes sont l'oeuvre de Ludwig Moreau et Fabienne Miessen. Quant à la troupe qui mène cette Revue, elle se compose de Maria del Rio, Bernard Lefrancq, Marc De Roy, Angélique Leleux, Pierre Pigeolet, Amandine Bauwin, Anne Chantraine, Maïté Van Deursen, Frédéric Celini, Kylian Campbell et l'humoriste et imitateur Olivier Laurent. A découvrir jusqu'au 25 janvier prochain.

(Info : ☎ 02. 512 04 07)

Centre Culturel d'Auderghem

La pièce « *Zelda et Scott* » y est à l'affiche du 9 au 13 décembre. Une comédie dramatique, écrite et mise en scène par Renaud Meyer, interprétée par Chloé Lambert, Julien Boisselier et Jean-Paul Bordes. Toute la folie d'un couple de légende, Zelda et Scott Fitzgerald, ainsi que leur rencontre avec Hemingway, sur fond de musique et de danse des années vingt.

Lorsqu'il rencontre Zelda, Scott Fitzgerald est persuadé qu'elle est venue au monde pour incarner l'héroïne de ses romans. La jeune fille se laisse séduire par les pro-

messes de gloire du dandy ambitieux. Deux ans plus tard, ils sont devenus le symbole de l'Amérique des années vingt, et les livres de Fitzgerald ont fait de sa femme une légende. Les jeunes amants se jettent à corps perdu dans un univers d'illusions, où tout n'est que jeu. Les magazines relatent leurs odyssées nocturnes, et l'on ne parle bientôt plus que de leurs frasques. Ernest Hemingway fait alors son entrée. Il devient le confident passionné, le frère de littérature, le partenaire des fêtes sans fin, magnifiées dans Gatsby.

(Info : ☎ 02.660 03 03)

Les Riches Claires

Thierry de Coster et Odile Matthieu y présentent, jusqu'au 13 décembre, « *Burn Out* » dans une mise en scène d'Emmanuel Dekoninck... Un regard enflammé, drôle et poignant sur cette nouvelle guerre du feu pour laquelle les deux comédiens offrent, comme à leur habitude, une palette très colorée de personnages authentiques ou déjantés.

Le travail, c'est la santé. Cela reste à prouver! Et assurément le burn out est le nouveau mal du siècle.

(Info : ☎ 02.548 25 80)

Théâtre de la Place des Martyrs

Bruno Coppens (photo) y joue, à partir du 11 décembre, son nouveau spectacle, seul en scène: « *Trac* », avant une tournée en Wallonie au début de l'année 2015.

On n'en parle jamais mais il existe: le trac du public. Etre assis dans une salle, dans le noir, entouré d'inconnus avec juste un petit accouder pour préserver son « intimité », normal que cela donne la chair de « foule »! Sur scène, ce n'est pas mieux...

Bruno, fou de trac, a préféré placer sa loge sur la scène pour être loin des sombres coulisses et être tout proche du public.



Mais ce soir, Bruno va « contraindre ». Pour cela, il convoque Dieu, Eden Hazard, Bart De Wever, Adam, un Québécois, Saint Nicolas, le Thalys, La Fontaine, les 12 Apôtres, des gens sans peur, sa propre doublure...

D'où vient le trac? Comment le dompter? Ou comment vivre avec? Les réponses sont à découvrir dans ce spectacle mis en scène par Eric De Staercke et présenté par Bruno Coppens. A voir dans la grande salle jusqu'au 31 décembre.

(Info : ☎ 02.223 32 08)

Théâtre Royal du Parc

C'est le spectacle « *Alice au pays des merveilles* », adapté du récit de l'auteur anglais Lewis Carroll par Jasmina Douieb et Thierry Janssen, qui y est proposé actuellement. Un voyage aux pays des songes et de l'émerveillement dans lequel les spectateurs sont emmenés par six acteurs: Michel Carcan (L.Carroll), Sophie Linsmaux (Alice), Lara Hubinont (le chat), Thierry Janssen (la reine), Françoise Oriane (le bombyx) et Clément Thirion (le roi).

Si le conte original a finalement un côté un peu glauque, Jasmina Douieb - également metteur en scène du spectacle - a voulu mettre en exergue l'aspect ludique et lumineux de l'oeuvre. Cette revisite est une invitation au voyage et au rêve. Dans un royaume aux règles indéchiffrables et opaques, les portes s'ouvrent sur d'infinis jardins, les licornes existent et le lapin blanc, qui court après le temps, est poursuivi par la mort. Le temps est le fil d'Ariane dans cette pièce et on tire en continu sur le fil de la mort... Tout se déroule dans un espace où le temps est diffracté, où le passé et le futur ont leur place, mais où il n'existe pas de présent. Alice a trente ans et revisite toute son enfance et son monde imaginaire où les lapins parlaient et buvaient du thé. Elle est à la recherche du sens de sa vie et finalement sera confrontée à la peur de vieillir. Trouvera-t-elle le moyen d'échapper à elle-même et à son refus de laisser le temps couler sur elle? A découvrir jusqu'au 20 décembre, ou lors de la reprise unique du 31 décembre.

(Info : ☎ 02.505 30 30)



© Isabelle De Bet

*Tout commence
par un rêve...*



JOAILLIERS
TOLLET
1902

Beau choix chez Delhaize pour les fêtes

Avec un 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 culinaires plus spécifiques et propose ainsi mille et une idées qui assureront des repas de fête parfaitement réussis. Certains

tapenades hivernales, à savoir une aux noix, une aux poivrons doux grillés et aux baies de goji, et la troisième faite de légumes grillés. Les amateurs de fromage apprécieront le « *Chabichou Poitou* » qui est un fromage de chèvre à pâte molle et croûte fleurie ainsi que le « *Cashel Blue* », fabriqué en Irlande à base de lait de vache pasteurisé et délicieux servi avec des figes fraîches ou dans une salade mêlant poires, noix de Grenoble grillées et du prosciutto. Et comme dessert, pour ne pas déroger à la tradition de la bûche de Noël: une « *Bûche Croquant* » associant un duo de mousse chocolat et vanille sur une couche croquante aux amandes, ou encore la « *Bûche*

Manon » où le grand classique de la boîte de pralines est revisité en pâtisserie. Parmi les nouveautés exclusives aux rayons épicerie et chocolat-confiserie: le « *Chutney pomme-poivre-raisin* », le « *Confit de cerise à la Kriek* », les « *Gelées de fruits* » (early grey, framboises, fruits de la passion, pommes); tous les trois de la marque *Lambert*. Et le « *Trio de sapsins en biscuit et chocolat* » ou encore les biscuits du pâtissier-biscuitier belge, *Stephen Destrée*. Sans oublier le large choix de boissons en tout genre, dont de très bons vins, champagnes et alcools.



nouveaux produits sont même des exclusivités *Delhaize*.

Quelles seront les stars de la table de réveillon cette année? Le choix est vaste. Voici quelques suggestions parmi les nombreuses nouveautés proposées: des « *Sushi Mikatsuki* » composés uniquement de poissons de luxe (crabe des neiges, noix de St Jacques, oeufs de saumon, saumon, crevettes sauvages); « *Presa Iberico* » et « *Secreto Iberico* »: des morceaux de porc ibérique élevé en plein air; un plateau spécial « *magret de canard fumé* » comportant 3 sortes de magret de canard fumé: nature, aux herbes et farci au foie gras; un trio de «



■ C.F.

Le Ninety One

C'est entre le Goulet Louise et le Bois de la Cambre que s'est ouvert tout récemment le nouveau restaurant « *Ninety One* ». Derrière les grandes baies vitrées, un bar lounge et un vaste restaurant dotés de joyeuses tonalités actuelles où dominent le bleu turquoise, le vert olive, le jaune moutarde pour le velours des sièges confortables et le gris souris, le blanc, l'antracite pour les murs. Un parquet de chêne foncé, un feu ouvert, des écrans plats complètent cette jolie architecture intérieure.

de pâtes, de 14 à 18 €; quatre préparations à la Plancha, de 19 à 28 €. Mais aussi des tapas, de 3 à 8 €; des burgers atypiques, des clubs sandwichs, des salades; ainsi que 5 desserts, de 9 à 12 €. Durant cette période de gibier, un menu 4 services est proposé à 38 €. Et, pour les fêtes, un menu « *Célébration* », servi du 15 décembre au 15 janvier 2015: une coupe de champagne et une mise en bouche; un ravioli de homard à la vanille de bourbon, sauté de blette au curcuma; un filet de biche fumé et rôti au poivre de Pondichery, wok



Passionné par la bonne cuisine aux accents voyageurs, l'excellent Chef, *Sébastien Lemmens*, nous emmène dans un monde inspiré de saveurs d'ici et d'ailleurs mais toujours rafraîchissantes et de saison. Il va chercher lui-même ses épices dans des magasins spécialisés et se rend plusieurs fois par semaine au marché matinal. A la carte de *Sébastien Lemmens* - qui change tous les 91 jours -, on retiendra: le saumon fumé maison, avocat et crevettes de Zeebrugge (18.50 €), la soupe thaï aux moules de Bouchot, lait de coco, curry rouge et coriandre (12 €), le mijoté d'agneau aux épices iraniennes (22 €), le filet de sandre en croûte de pistaches, poireaux et raviole de King crabe de Norvège (22 €); différentes préparations

de légumes ou une Saint-Jacques et un filet de thon rouge, duchesse à l'huile de truffe; une mousse de champagne et éclats de framboise, coulis de chocolat à la cardamome; un moka et des mignardises (48 €). Une carte des vins du monde d'Argentine, du Chili, du Portugal, d'Italie, de France avec là, un regret: seulement deux Bordeaux présents. La possibilité de consommer des vins au verre est offert grâce à un judicieux distributeur.

Un accueil d'une exquise courtoisie et un service attentionné de *Sinan Dincduran*; une nouvelle adresse gourmande bruxelloise à découvrir!

■ C.F.

(Restaurant Ninety One: 91 Avenue Louise - 1050 Bruxelles - ☎ 02 543 33 10)

Raclette du Valais AOP

Selon la légende, il s'appelait Léon, l'inventeur valaisan de la raclette. Par une froide journée, il chauffa un morceau de fromage sur le feu plutôt que de le manger cru... Le mets typiquement valaisan était né. Depuis - c'est-à-dire le Moyen-Âge - il a conquis le cœur des amateurs de fromage au-delà des frontières suisses.

La zone géographique englobe tout le canton du Valais. La production laitière, la transformation et la maturation de la *Raclette du Valais AOP* se font exclusivement en Valais. La *Raclette du Valais AOP* est un fromage au lait cru à pâte mi-dure et grasse. Crémeuse, odoriférante, savoureuse, elle séduit immanquablement les gourmets par son goût extraordinaire et sa qualité. La riche flore montagnaise et alpestre du Valais, le climat méditerranéen et la transformation traditionnelle confèrent à la *Raclette du Va-*



lais AOP son goût unique, frais et épicé.

La *Raclette du Valais AOP* est un mets idéal en toute saison, que ce soit pour un repas en famille ou pour faire la fête entre amis. Elle est traditionnellement fondue en demi-meule sur un four à raclette mais elle peut aussi être préparée dans de petites cassolettes idoines. Il faut néanmoins veiller à ce que le fromage ne soit pas chauffé à l'excès ni trop longtemps. Elle se fait également ingrédient de premier choix pour diverses recettes comme des feuilletés à la *Raclette du Valais* et aux champignons des bois (photo), des scones à la *Raclette du Valais AOP* et au potiron ou encore des cèpes, shitakés et champignons des bois aux brisures de lasagne, bruschetta à la *Raclette du Valais AOP* (recettes disponibles sur www.fromagesdesuisse.be).

■ C.F.



EXTRAORDINARY CHOCOLATE

neuhaus

Créateur chocolatier

BRUSSELS 1857

Le Reblochon fermier

Berceau du ski et de l'alpinisme, connue hiver comme été de par sa nature montagnarde aux cimes illustres, terre de culture et d'élevage, la Savoie offre également tout un assortiment délicieux de produits gastronomiques. Le *Reblochon de Savoie* - élu fromage de plateau depuis toujours - est l'une des Appellations d'Origine Protégée françaises les plus plébiscitées.



Avec sa pâte onctueuse et son léger parfum de noisettes, le *Reblochon* est exclusivement fabriqué au lait cru et entier. Il existe deux cousins reconnaissables à la couleur de leur pastille: verte pour le *Reblochon fermier*, et rouge pour le *Reblochon laitier*. Le premier est produit à la ferme deux fois par jour, juste après chaque traite. Il

réserve une saveur plus affirmée et une texture plus onctueuse. Le second est fabriqué une fois par jour, en fruitière ou en laiterie par assemblage de plusieurs laits. Son goût sera plus doux. Fruit d'un savoir-faire traditionnel et d'un terroir, les fromagers et affineurs ont su maîtriser les exigences de la montagne et valoriser le meilleur de la tradition.

Pour le déguster dans les meilleures conditions, retirer le fromage de son emballage sous vide 12h avant la consommation, le conserver dans un endroit frais ou au réfrigérateur. Le sortir à température ambiante 2h avant de le consommer, de préférence avec du pain rustique aux

noix ou aux fruits secs, accompagné d'un vin de Savoie blanc comme un Chasselas ou rouge tel un Gamay ou un Pinot noir. A Bruxelles, le *Reblochon* est en vente chez *Rob* à 1150 Bruxelles et à la Fromagerie «*Chez Catherine*» à 1000 Bruxelles.

(Info: www.reblochon.fr)

C.F.

Une fête, un chef et des confits

A l'occasion des nonante ans de la société *Didden, Carlo de Pascale*, le chef du concept *Mmmmmh!* à Bruxelles, vient de créer une série de recettes qui mettent les confits *Didden* en valeur dans un contexte à la fois savoureux, mais également simple et abordable. De l'entrée au dessert, des préparations de poisson ou spécialités au fromage, les confits font de chaque plat un pur moment de bonheur... Toutes ces recettes sont à découvrir sur le site www.diddenfood.com.



Recette « pain de viande »

Les confits *Didden* sont dispo-

nibles en verrines appertisées de 150 gr dans les épiceries fines, boucheries, traiteurs ou de 220 gr en grande surface (Colruyt, Carrefour, Makro, Cora, Carrefour Market by Mestdagh, Match, Spar, Louis Delhaize). Les confits d'oignons secs, d'oignons ardennais, d'orange Grand Marnier, de figues au Porto, de fruits des bois, d'oignons au pain d'épice, des 1001 nuits ainsi que les aïelles cuisinées sont également disponibles dans certains points de vente en ravers frais de 150 gr.

(Info: www.diddenfood.com)

L.B.

Les chocolats Wittamer

Une collection de dix tablettes de chocolat - chacune déclinant une gamme de saveurs exquises - a été créée par *Wittamer*. Numérotées de 1 à 10, mises en valeur selon une palette de couleurs, ces nouvelles tablettes de chocolat *Wittamer* ont de quoi séduire les plus fins connaisseurs.



Madagascar, Brésil, Venezuela, pures origines ou composées, *Wittamer* confère ses lettres de noblesse au cacao. Tantôt intenses, cacaotées, lactées ou amères, les goûts se

conjuguent harmonieusement. Tantôt cassantes, fondantes, caramélisées, les textures jouent les nuances. Et il y a pour tous les goûts: chocolat noir (Madagascar 64%) avec fruits rouges et fruits secs, chocolat noir amer et tanique (assemblage de fèves d'Afrique), chocolat noir (Venezuela 72%) avec note de réglisse, chocolat noir (Brésil 62%) avec arôme boisé, poivré et grillé et note de thé noir, chocolat au lait (Amérique du Sud 46%) avec nuance lactée et teintée de fruits secs, chocolat noir sans sucre aux accents fruités et arôme grillé légèrement boisé, chocolat noir à la fleur de sel de Guérande à l'arôme de fruits secs, chocolat ivoire à la pulpe de framboise, chocolat ivoire très peu sucré et chocolat au lait sans sucre au goût pur et équilibré.

(www.wittamer.com)

L.B.

Etuis cadeaux de Godiva

Pour célébrer les fêtes avec élégance, la Maison *Godiva* s'est inspirée de la rose de Noël pour incarner sa collection de fêtes. Cette fleur particulière revient en filigrane sur les étuis et les boîtes et leur apporte une touche sophistiquée. «*Tout ce qui brille est or*» est une collection qui célèbre Noël et ses saveurs particulières. Elle comprend notamment une «*boîte-cadeau Noël*» renfermant un assorti-

ment de 20 pralines et palets; une pochette en cuir lamé or dans laquelle est glissé un mélange de tablettes de chocolat, perles, amandes et un «*Coeur iconique*», un «*chausson de Noël*» rouge, idéal pour les enfants, dans lequel sont posés huit sujets en chocolat; et aussi un «*ours en peluche*» tenant dans ses bras un coffret garni de quatre figurines en chocolat.



(www.godiva.be)

L.B.

Les fêtes «Au Repos des Chasseurs»

Réveillon de Noël (24 décembre 2014)

Amuse-bouche



Les perles blanches (Huîtres)

Ou

Foie gras aux dés de vieux porto

Ou

Emincé de Saumon d'Ecosse garni



Consommé aux quatre filets



Filets de sole aux crevettes grises

Ou

Dinde tradition farcie aux marrons

Ou

Médallions de Marcassin Grand Veneur et champignons des bois



Assortiment de fromages transalpins



Bûche de Noël

55,00 € p.p.

Soirée dansante

Réveillon de la Saint-Sylvestre 2015

Bouchées gourmandes



Bisque de Homard à l'Armagnac

Ou

Consommé Mosaïque



Le 1/2 Homard en Belle vue

Ou

Le foie gras du Périgord



Filet de Chevreuil Grand Veneur, pommes, aïelles, chicons et croquettes

Ou

Bar de ligne aux légumes croquants et sauce Mousseline

Ou

Charolais de bœuf aux champignons des bois



Roue de fromages transalpins



Délice de Saint-Sylvestre

74,50 € p.p.

Soirée dansante

(Ambiance et cotillons assurés)

11 Avenue Charles Albert - 1170 Bruxelles

☎ 02 660 46 72



Auberge - Restaurant

Au Repos des Chasseurs



- Cuisine franco-italienne raffinée
- Menus à 24,50 € et 41,50 €, ainsi que grand choix de plats à la carte
- Spécialités d'anguilles au vert et de gibier en saison
- Vaste et agréable terrasse, magnifiquement ensoleillée à la belle saison
- Taverne, et possibilité de déguster des tartines au fromage blanc
- Salles pour banquets, séminaires ou cocktails (jusqu'à 150 couverts)
- Hôtel *** de onze chambres et cinq flats-hôtel, en bordure de la Forêt de Soignes

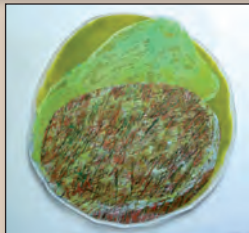
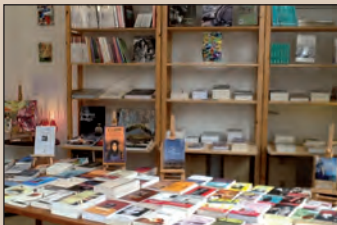


11 Avenue Charle-Albert - 1170 Bruxelles (**Watermael-Boitsfort**)
Tél. 02 660 46 72 • Fax. 02 674 26 76 • www.repos-des-chasseurs.com
Parking aisé • Ouvert tous les jours

« Tropismes.2 » à Ixelles

La maison d'édition belge SAMSa a ouvert, cet automne, dans le quartier des Etangs d'Ixelles, une nouvelle librairie: « Tropismes.2 », dont la gestion a été confiée à Marie Laurence Gardin. Et ce afin de faire découvrir les publications de SAMSa ainsi que celles d'autres éditeurs comme Textyles (revue des lettres belges de langue française), le Musée Royal d'Afrique Centrale, l'Académie royale de langue et littérature françaises de Belgique. La librairie « Tropismes », du centre-ville, s'associe au projet en proposant un choix de livres de littérature française et internationale, puisé dans les nouveautés et sans cesse renouvelé en fonction des parutions récentes.

Axée sur la promotion et la mise en valeur des livres, la librairie « Tropismes.2 » se veut également un espace d'art et de design, où des artistes sont invités à présenter leurs oeuvres. Actuellement ce sont les peintures de l'artiste belgo-colombienne Carmen Hoyos qui y sont exposées. La lumière, l'observation de la nature et le passage du temps sont des éléments déterminants dans son travail. Formée à l'École de La Cambre, enthousiaste et polyvalente, elle est animée d'un esprit de recherche et passe ainsi de la peinture à la photo, de la sculpture aux installations, de la deuxième à la troisième dimension, variant les rencontres et les lieux visités. Outre ses peintures, elle pré-



sente aussi, à la librairie Tropismes.2, ses photos et certains textes. A découvrir jusqu'au 17 janvier.

Sont également exposés chez Tropismes.2, les bijoux de l'illustratrice Cabotine (Kathy Lecocq) qui crée des bijoux à partir de ses dessins originaux, ainsi que les écharpes aux motifs géométriques d'Aurélié Carnoy, une designer textile.

De plus, chaque vendredi, la librairie propose une invitation à la « gourmandise saine » avec des paniers de légumes bio, de saison, composés par le « Jardin des Saules », disponibles sur commande.

A noter d'ores et déjà, que la première exposition de 2015 aura lieu du 23 janvier au 28 février et présentera des gravures de Mélanie Geray. Les oeuvres exposées seront des images inspirées du conte « Alice au pays des Merveilles ».

La librairie Tropismes.2 est ouverte le mardi de 11h30 à 18h00, du mercredi au vendredi de 11h30 à 18h30, et le samedi de 9h30 à 16h00. Dans le cadre des fêtes de fin d'année, elle sera aussi exceptionnellement ouverte le dimanche 21 décembre, de 10h00 à 16h00.

L.B.

(Tropismes.2: rue Alphonse De Witte, 44 – 1050 Bruxelles – ☎ 02.437 66 45)

Délocalisation et investissements des personnes fortunées étrangères en Suisse et en Belgique

Avocat suisse, Président de la Chambre de Commerce suisse pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg à Bruxelles, et Président de la Ligue contre le racisme et l'antisémitisme (LICRA) à Genève, Philippe Kenel vient de présenter à Bruxelles son « Guide juridique et pratique de délocalisation et investissements des personnes fortunées en Suisse et en Belgique », paru aux Editions Favre. C'est une troisième édition mise à jour et complétée, mais aussi la toute première dans laquelle il est fait référence à la Belgique; les deux précédentes étant exclusivement consacrées à la Suisse.

Dans ce livre, préfacé par Bruno Colman, l'auteur aborde, de manière modulaire et très technique, les différents aspects de la fiscalité franco-suisse et franco-belge sous l'angle de la domiciliation.

La Suisse et la Belgique font partie des destinations préférées des personnes fortunées qui se délocalisent pour des rai-

sons fiscaux. Dans cet ouvrage de 470 pages et s'adressant en premier lieu aux personnes aisées, Philippe Kenel passe en revue toutes les étapes à franchir et les règles qui s'appliquent aux étrangers désireux de s'installer dans l'un de ces deux pays. On y apprend notamment à quelles conditions il est possible d'acquérir un bien immobilier et à quel régime légal et fiscal le trust y est soumis.

A la fin de l'ouvrage, le thème du secret bancaire est évoqué et Philippe Kenel indique que « La Suisse n'échappera pas, un jour ou l'autre, au passage à l'échange automatique d'informations avec l'UE, ceci, notamment pour une

raison très simple: la Suisse, et plus particulièrement les grandes banques, auront besoin de la libre circulation des services financiers avec l'UE ce qu'elle n'accordera pas à la Suisse sans que celle-ci accepte l'échange automatique d'informations ».

C.F.



Congo 64 : l'année du Dragon

Cet ouvrage de 256 pages, richement illustré, est d'abord paru en version néerlandaise aux Editions Masoin sous la plume de Eddy Hoedt. Durant cinq ans, l'auteur n'a pas ménagé ses recherches et ses contacts pour nous livrer un récit percutant de vérité et d'émotions, relatant la plus spectaculaire opération militaire belge de tous les temps.

Le livre vient d'être mis à jour et traduit en français par le journaliste Baudouin Peeters. Il nous conduit d'heure en heure à travers l'évolution à la fois héroïque et tragique de la plus grande prise d'otages du XXe siècle vécue dans la République démocratique du Congo où environ 1 600 Belges et étrangers seront pris en otage par les rebelles Simba. Il détaille et analyse les opérations militaires grâce à de nombreux témoignages recueillis auprès de survivants, soldats et expatriés.

Au petit matin du 24 novembre, l'opération « Dragon Rouge » débute et le 1er bataillon para-commando est parachuté sur Stanleyville. Pendant ce temps, les colonnes de l'Ommegang du colonel Vandewalle s'approchent de la ville qu'elles atteindront vers midi pour occuper les places libérées par les parachutistes. L'opération « Dragon Noir » est déclenchée le 26 novembre et les hommes du 1er bataillon sont lâchés sur Paulis afin de libérer les populations menacées. Les libérateurs de la Colonne Ommegang et les parachutistes ayant participé aux opérations « Dragon Rouge » et « Dragons Noir » seront accueillis triomphalement à leur retour en Belgique pour ces actes de bravoure. Des faits trop méconnus de la glorieuse histoire de notre pays remis à l'honneur.

C. V.



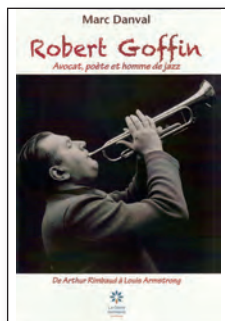
Robert Goffin - Avocat, poète et homme de jazz

Homme multi-fonctions bien connu (chroniqueur radio, écrivain, historien du jazz, conférencier,...) Marc Danval a été le confident et l'ami fidèle de Robert Goffin. Il vient de lui consacrer une biographie reprise sous le titre « Robert Goffin - Avocat, poète et homme de jazz », parue aux Editions Le Carré Gomand.

Un livre dans lequel l'auteur présente tout d'abord le personnage et, dans les chapitres suivants, pointe et s'attarde sur les grands moments et événements qui ont égrainé la vie de cet homme d'ex-

ception quasi méconnu en Belgique: « comblé d'honneurs mais paradoxalement inconnu, un glorieux inconnu en somme » comme l'écrit Marc Danval.

Né en 1898 à Ohain et décédé à Genval en 1984, Robert Goffin a mené de front plusieurs vies avec passion et intelligence: avocat, poète, homme de jazz, romancier, es-



sayiste, historien, gastronome, grand voyageur... C'était un homme possédant plusieurs cordes à son arc et aussi un très « bon vivant ».

Ce livre est truffé d'anecdotes et c'est ce qui fait son attrait auprès des néophytes dans les divers domaines évoqués et incite à parcourir l'ouvrage dans son entiè-

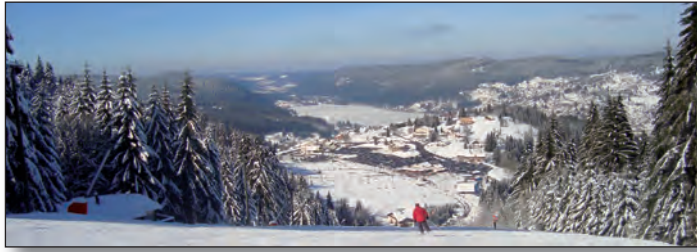
reté. Marc Danval y décrit, décor-

tique et analyse avec brio les différentes facettes de cet homme immense, par sa taille, par son potentiel intellectuel et par ses capacités d'adaptation dans tous les registres et en toute circonstance. Si une phrase de l'ouvrage pouvait résumer qui est Robert Goffin, sans hésitation je sélectionnerais: « A la fois tendre, rude, humaniste, mais tenté par l'abondance dans tous les domaines, surtout celui du flux poétique, il jouait parfois sa vie comme le tiercé, dans le désordre ».

M.VD.

Une destination authentique

© L. Hege / Office Tourisme Gérardmer



A quelque 2h30 de route de Bruxelles, situé dans le nord est de la France, le domaine skiable des Vosges dispose de plus de 300 kilomètres de pistes, tous niveaux confondus. Neuf stations de ski authentiques et conviviales, équipées de remontées mécaniques modernes proposent dès les premières neiges des offres attractives. Parmi celles-ci, Gérardmer, située entre 770 et 1.150 mètres d'altitude, est équipée de 21 pistes en ski alpin tracées au

milieu des sapins et de 100 km de pistes nordiques reliées au domaine de *Xonrupt* et de la *Bresse*. Une nouvelle piste de slalom, deux stades de luge, des minis descentes aux flambeaux, du boarder cross, et un restaurant étoilé Michelin «*l'Hostellerie des Bas-Rupts*», donne encore plus de charme à cette station. ■

C.F.

(Info: www.gerardmer.com
www.tourisme-lorraine.fr/neige.be
rendezvousenfrance.com)

Le Touquet-Paris-Plage

Cette année encore le *Touquet-Paris-Plage* se transforme en véritable royaume enchanté et féérique grâce à ses illuminations et à son programme d'animations variées. Jusqu'au 4 janvier 2015, des dizaines de kilomètres de guirlandes lumineuses et des décors fabuleux plongent la station française dans un univers ma-

gique. Des soirées jazz, la comédie musicale *Mary Poppins*, entre autres, animeront la perle de la Côte d'Opale où les vacanciers auront aussi le loisir d'effectuer des promenades en bord de mer et de passer des soirées raffinées dans les nombreux restaurants et hôtels de la ville. ■

C.F.

(Info: www.letouquet.com)



Salon du Chocolat

Début d'année 2015, sous le signe de la douceur et de la gourmandise à Bruxelles, avec la tenue du 2e *Salon du Chocolat*. Quoi de plus logique lorsqu'on sait que la consommation moyenne belge de chocolat est

de 8 kg par an et par habitant ! Cette fois, une surface de plus de 6.000 m² consacrée au chocolat, sous toutes ses formes, sera installée, du 6 au 8 février, au Palais 1 de *Brussels Expo*. Un salon plus grand qu'en 2014

pour offrir aux exposants et aux visiteurs un plus grand confort ainsi qu'une participation accrue des artisans. Parmi les activités proposées au salon: la découverte du savoir-faire des meilleurs chocolatiers belges, la dé-

gustation de chocolats et découverte de nouvelles recettes, la participation à des ateliers et des conférences, sans oublier le « *Cacao Show* », un défilé de robes réalisées en chocolat. ■

L.B.

En famille sur les routes de la GRANDE GUERRE !

Cent ans après le début de la Première Guerre Mondiale, les régions françaises du **Nord-Pas de Calais** au **Front des Vosges**, en passant par la **Somme**, l'**Aisne**, la

Champagne-Ardenne et la **Lorraine**, ont gardé un patrimoine aussi important que passionnant.

Sac sur le dos, on peut y revivre quelques grandes batailles et partager, un siècle plus tard, la vie des soldats. Une famille bruxelloise a mené l'expérience. «*Nos grands-parents ont vécu cette guerre et en ont parlé avec émotion, mais comment l'aborder avec nos enfants ?*», s'est interrogée Valérie, journaliste et blogueuse pour le site www.enfantsbienvenus.be.

Elle et Denis ont donc emmené Charles, 11 ans, et Lou, 8 ans, dans un périple d'une semaine. Pour en faire profiter le plus grand nombre, ils vous donnent **rendez-vous pour découvrir leur aventure en vidéos** et leurs témoignages sur le site : be.rendezvousenfrance.com/centenaire

Photos : © enfantsbienvenus.be



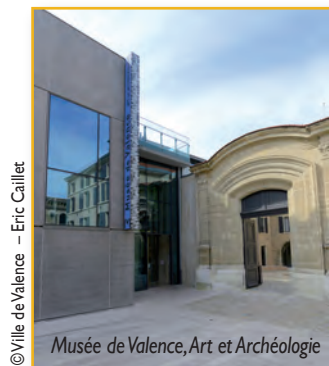
Lou et Charles



Musée Fromelles dans le Nord-Pas de Calais

Fontenelle - Front des Vosges





© Ville de Valence - Eric Cailliet

Musée de Valence, Art et Archéologie

Parmi les huit départements de la région Rhône-Alpes, la Drôme et l'Ardèche ont en commun une frontière naturelle qui les sépare: le Rhône. Pour traverser la Drôme du nord au sud à vélo, à pied ou en rollers, il est désormais possible de longer, en toute quiétude, le Rhône qui délimite le département, en empruntant la Via-Rhône - voie verte reliant le lac Léman à la mer Méditerranée -, ce grand projet commun à trois régions et douze départements. L'Ardèche bénéficie d'influences continentales et méridionales, par son climat et sa végétation. 31% du département sont couverts de forêts. Le point culminant est le Mont Mézenc à 1.754 mètres. A cause de son relief, l'Ardèche ne possède pas de voies ferrées. En Ardèche, on ne parle pas en kilomètres, mais en heures de route. Ainsi, Privas, la préfecture de l'Ardèche est éloignée de 40 minutes de Valence.

© L.Pascale - La Drôme Tourisme

Valence, préfecture de la Drôme

Vous qui descendez en train vers la Côte d'Azur, vous connaissez au moins Valence de nom, car c'est une des gares TGV sur le parcours vers le Sud de la France.

Située sur la rive est du Rhône, sur un axe majeur de circulation, Valence - qui compte 65.000 habitants sans la périphérie - se dévoile entre jardins et canaux. Patrimoine naturel et écologique unique en France, les canaux accompagnent Valence depuis l'époque romaine et quadrillent la ville sur environ 17 kilomètres. Son port - l'Epervière, premier port fluvial de France - est à une journée en bateau de la mer Méditerranée. Au 16^e siècle, la cité attire, grâce à la renommée de son université, des professeurs célèbres, des libraires et des imprimeurs. Lieu privilégié d'échanges d'idées, Valence est alors une ville cosmopolite où de riches demeures «Renaissance» s'édifient.

Ses principaux trésors architecturaux

La Maison des Têtes

Construite au début du 16^e siècle, cette maison marque le passage du style gothique flamboyant à celui de la Renaissance. Elle doit son nom à la présence de nombreuses têtes sculptées en façade: les Vents, la Fortune, le Temps et des figures emblématiques comme la Théologie, le Droit, la Médecine sont représentées. Ce bâtiment accueille désormais une exposition permanente «Valence, ville d'Art et d'Histoire».

Le Kiosque Peynet

En 1942, Raymond Peynet fit étape à Valence et ses pas le conduisirent jusqu'au Champ de Mars où le dessinateur immortalisa le délicat pavillon de musique. Il servira d'écrin à deux personnages fragiles et attachants: un jeune musicien coiffé d'un chapeau melon qui tend un bouquet à sa belle. Une image naïve de l'amour qui fera le tour du monde...

Le Pendentif

Construit en 1548 dans le cloître de la cathédrale, ce monument funéraire fut édifié pour abriter les sépultures du chanoine Mistral et de sa famille. Il témoigne, par sa forme en arc de triomphe, du regain d'intérêt de la Renaissance pour les formes de l'Antiquité. Célèbre dès le 17^e siècle pour la perfection de sa voûte, le Pendentif a été l'un des premiers monuments classés en France.

Musée de Valence, Art et Archéologie

Associant valorisation patrimoniale de l'ancien palais épiscopal



© Ville de Valence

Centre du Patrimoine Arménien

dans lequel il était initialement cantonné et extensions contemporaines - soulignées en particulier par la transparence d'un belvédère, offrant une exceptionnelle perspective à 360° sur la vallée du Rhône et les montagnes de l'Ardèche et de Vercors -, ce musée affirme sa double identité de Musée d'Art et d'Archéologie. En chronologie inversée, le parcours des collections

offre un large panorama de l'histoire de l'homme et des arts, de la préhistoire régionale à l'art contemporain. Sa collection d'art comprend notamment le remarquable ensemble de peintures et dessins d'Hubert Robert (1733-1808), peintre de ruine et de paysages, - le troisième au monde

avec ceux des musées du Louvre à Paris et de l'Ermitage à Saint-Petersbourg -, proposant une vision du «sentiment de la nature» et du goût pour l'antique développés au 18^e siècle. Autre œuvre à souligner; l'exceptionnel papier-peint du début du 19^e siècle de la manufacture Joseph Dufour intitulé «La Galerie mythologique». Centre du Patrimoine Arménien (CPA)

Une importante communauté arménienne est installée dans la Drôme et notamment à Valence, depuis les années 1920. L'histoire des Valentinois d'origine arménienne est évoquée, en inscrivant comme point de départ à une réflexion plus large sur l'exil, les génocides, les diasporas, la diversité culturelle... Le visiteur découvre l'histoire et la culture des Arméniens à travers un parcours interactif d'exposition. Le CPA valorise plus particulièrement le parcours migratoire des Arméniens venus de l'ancien empire ottoman. L'approche historique laisse place à l'histoire familiale et patrimoniale: on découvre l'Arménie et les Arméniens de façon évolutive dans le temps et l'espace, depuis l'Antiquité jusqu'au génocide de 1915. Puis vient le silence des déportés. Cette séquence rappelle le contexte de l'arrivée massive des Arméniens en France. Ce lieu d'histoire et de mémoire original est installé dans l'ancienne faculté de Droit, au coeur du centre historique de Valence.

Valence est une destination idéale de week-end et de court-séjour. Son attractivité touristique est renforcée par sa proximité immédiate avec l'Ardèche.

La châtaigne d'Ardèche

Castanéiculteurs (producteurs de châtaignes), filière castanéicole, châtaigneraie, castagnade...

Connaissez-vous ces termes liés à la culture de la châtaigne? Je les ai appris lors de ce voyage à la découverte de ce fruit emblématique de l'Ardèche, qui regroupe plus de 65 variétés, dont la Bouche Rouge, la Pourette, la Comballe... La châtaigneraie ardéchoise - particulièrement adaptée au climat, aux sols et souvent seule possibilité de culture dans les pentes - représente une production de 5.000 tonnes, faisant de l'Ardèche



© Valence Sud Rhône-Alpes - Patrick Gardin

Port de l'Epervière

Escapade dans la région Sud Rhône-Alpes

le premier département producteur français (50% de la production nationale). La châtaigne d'Ardèche a obtenu son AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 2006. Depuis, ce signe de qualité français protège trois produits: la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche et la farine de châtaignes.

Aujourd'hui, la châtaigne est devenue un produit recherché et haut de gamme. Dans le langage courant, on a tendance à nommer «marron» toute châtaigne de gros calibre ou à employer ce mot pour les produits issus de la transformation de châtaignes: crème de marrons, marrons glacés...

Il s'agit d'un abus de langage puisque la châtaigne est le fruit issu du châtaignier et le marron celui du marronnier d'Inde qui lui n'est pas comestible. Chez les connaisseurs, les grosses châtaignes donnant des fruits non cloisonnés ou très peu cloisonnés sont qualifiées de «marrons».

De mi-octobre à mi-novembre, le cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche bat au rythme des «Castagnades» ou fêtes de la châtaigne se déroulant sur un ou deux jours, de village en village. Elles réunissent castanéiculteurs vendant des châtaignes fraîches et grillées, artisans du bois de châtaignier, artistes et artisans d'art, producteurs du pays. Citons, entre autres, les Castagnades de Chalençon – village de caractère construit sur un cône rocheux dominant la Vallée de l'Eyrieux – et d'Antraigues – le village où vécut Jean Ferrat et où sa veuve a ouvert une maison dédiée au souvenir du chanteur-poète (on peut y voir son bureau et son piano).

Pendant ces onze fêtes, des restaurants et des maisons d'hôtes concoctent de succulents et étonnants menus mettant à l'honneur ce fruit qui fait la réputation du terroir ardéchois. www.castagnades.fr

Les saveurs de Drôme et d'Ardèche

Maison Nivon, 17 avenue Pierre Semard, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 44 03 37, www.nivon.com: fondée en 1856, cette maison



Châtaignes dans leur bogue

© CDT 07 - LC

de tradition est dirigée par la 6e génération. Le suisse et la pogne sont les deux spécialités phares et sont expédiées partout dans le monde. Le suisse est un petit bonhomme en pâte sablée, parfumée à l'écorce d'orange confite. Fait prisonnier par le général Bonaparte, le pape Pie VI fut envoyé en exil à Valence,

où il mourut en 1799. En son honneur, et pour rappeler le costume de ses gardes suisses, dessiné par Michel Ange, fut créée cette spécialité. La pogne de la Drôme – dont l'origine remonte au Moyen-Âge – est une brioche faite sur levain, aromatisée à la fleur d'oranger, travaillée en forme de couronne. Elle tire son nom de la poignée de pâte nécessaire à sa confection.

Chocolaterie Pierre Chauvet, 3 place des Clercs, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 55 47 78, www.pierrechauvet.com: à goûter absolument la collection de «Mille-feuilles» de cet artisan, de fines tablettes aux saveurs exquises.

Les Bouteilles, 8 rue Vernoux, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 41 46 77, www.lesbouteilles.fr: ce sympathique caviste vous fera découvrir les crus du terroir et plus particulièrement les Côtes du Rhône septentrionales: Hermitage et Crozes-Hermitage.

Comment s'y rendre en toute décontraction?

Voulez-vous éviter les embouteillages routiers, le stress de la conduite automobile, et vous reposer lors de votre trajet pour pouvoir profiter immédiatement de votre séjour à destination? Le train est la meilleure réponse à vos attentes. 3 liaisons directes par jour entre la gare de Bruxelles Midi et la gare TGV de Valence. Le trajet dure 4 heures. Contact Center de SNCB Europe (lu-ve: 8-20h & sa, di, jours fériés: 9-16h30): 070 79 79 79 (0,30 €/min), www.sncb-europe.com

Josiane REGINSTER

Kiosque Peynet



© Ville de Valence - Patrick Gardin

Village d'Antraigues



© M. Risoan - ADT 07

Rivière Drôme

Où se délecter?

A Valence

Bistrot des Clercs, 48 Grande Rue, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 55 55 15, www.bistrotDESCLERCS.COM: LA brasserie d'antan, au décor en bois et laiton, incontournable du vieux Valence. La cuisine, traditionnelle, est généreuse. Il est prudent de réserver!

Flaveurs, 32 Grande Rue, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 56 08 40, www.baptiste-pointot.com: Baptiste Pointot – Chef auréolé d'une étoile Michelin – régale ses convives d'une cuisine gastronomique, créative et personnelle, variant chaque jour au gré du marché. Ambiance confidentielle, saveurs inhabituelles alliant le plaisir des yeux au plaisir des sens.

L'épicerie, 18 place Saint-Jean, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 42 74 46, www.pierre.seve.free.fr: Corinne et Pierre Sève accueillent leurs clients dans trois ambiances différentes, selon leurs envies: classique, contemporaine et plus branchée.

DailyPic, 3 place Championnet, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 25 08 08, www.pic-valence.com: restauration rapide de qualité de la célèbre Chef 3 étoiles Anne Sophie Pic, sous forme de verrines à réchauffer au micro-ondes, à déguster sur place ou à emporter.

En Ardèche

Restaurant Brioude à l'Hôtel du Levant, Neyrac-les-Bains, 07380 Meyras, tél. +33 (0)4 75 36 41 07, www.hotel-levant.com, www.claudebrioude.com: au piano, Claude Brioude – héritier de 5 générations de cuisiniers (depuis 1886) – élabore une cuisine gastronomique, raffinée et moderne, qui célèbre les saveurs du terroir. En salle, officie son frère, Alain, qui accueille, dans un cadre élégant, les visiteurs et les curistes de cette petite station thermale.

Maison d'hôtes Quinte & Sens, quartier de Lafarre, 07330 Barnas, tél. +33 (0)4 75 39 88 54 & 06 86 63 35 03, www.chambrehoteldesardeche.com: en plein cœur du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, à 600 mètres d'altitude, dans un paysage magnifique et près de leurs châtaigniers, Magali Estèves et Patrick Incorvaia reçoivent leurs hôtes à leur excellente table et dans deux chambres décorées dans l'esprit «châtaigne» pour des séjours à thème.

Pour plus d'informations

Pour la région Rhône-Alpes: www.rhonealpes-tourisme.com
 Pour le département de la Drôme: www.ladrometourisme.com
 Office de Tourisme et des Congrès de Valence Sud Rhône-Alpes, 11 boulevard Bancel, 26000 Valence, tél. +33 (0)4 75 44 90 40, www.valencetourisme.com
 Pour le département de l'Ardèche: www.ardeche-guide.com
 Atout France: be.rendezvousenfrance.com

Le hasard des arrivées, comme aux halles de Run-gis, a voulu que j'ai sélectionné deux livres des éditions La Boite A Pandore (Jourdan), bien que l'éditeur prenne un malin plaisir à nous infliger des couvertures d'une ahurissante laideur. Cette chronique sera essentiellement belge et ravie d'être telle - à l'image de notre magazine.

Marc DANVAL

Bruxelles disparu

par Marc Meganck (180° Editions, 2014)

Pour un vrai bruxellois, jeune ou vieux, cet album constitue une aubaine dans la mesure où il suscite des trouvailles dans des communes, où même les passionnés se rendent moins volontiers : Evère, Haren ou Ganshoren. Cela étant posé, j'ignorais que les n°80 et 82 Chaussée de Vleurgat, toujours préservés, faisaient partie intégrante de la Brasserie Lannoy, alors que j'ai résidé durant plus de septante ans aux Etangs d'Ixelles où je suis né. Démolir le Théâtre de l'Alhambra fut un crime. Un peu, je m'en console en ayant préservé un fauteuil et un pupitre d'orchestre. Ils trônent chez moi. La prison des Minimes, vous connaissez ? En évoquant l'hôpital St Jean, il n'eut pas été inutile de préciser que Rimbaud y fut soigné après que Verlaine eut tiré sur lui. Jadis, je n'en reviens pas, il y avait une île Sainte Hélène... à Anderlecht. Molenbeek, où aujourd'hui il faut se balader avec un gilet pare-balles, avait bien du charme avec le Parc Marie-José et même le solarium du Daring !



Les plus grands Belges

par Jean C. Baudet (Editions La Boite à Pandore, 2014)

En vérité, j'ai beaucoup d'estime pour Jean C. Baudet. Cela dit, ses choix me plongent dans un abîme de perplexité. Son titre est dangereux dans la mesure où l'on déniche dans ses grands hommes une aimable cohorte de ringards : Emile Kesteman, un brave type, Angèle Guller, elle connaissait la chanson mais..., Georges Sion un fruit sec, Arsène Soreil à la limite du grotesque ou Marc Moulin, fausse gloire s'il en fut. Est-il raisonnable de ne retenir que des morts ? A cet égard, « Le Dictionnaire des Belges » est exemplaire dans sa sélection réfléchie. Manifestement, l'auteur préfère les savants, les scientifiques, les ingénieurs ou les hommes d'affaires aux poètes, aux jazzmen et aux peintres. De Magritte, il écrit : « bon dessinateur mais sans plus », Delvaux est



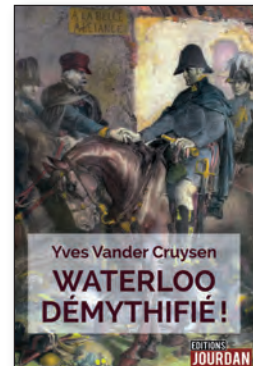
emballé en une dizaine de lignes, Léo Moulin en cinq lignes, sa femme Janine, fort bonne poétesse, absente de ce dictionnaire. Alors que Emile Francqui bénéficie de plus de trois pages, cinq lignes suffisent à définir Maurice Maeterlinck et six jetées en pâte pour le compositeur Joseph Jongen. Heureusement, Robert Goffin, Norge, Marcel Thiry, Marcel Mariën ou Christian Dotremont répondent à l'appel, mais pourquoi ce silence autour de Edmond Vandercammen, Ernest Delève, André Baillon, Stan Brenders, Fud Candrix, Jean Omer, Marcel Roels, Darman, Gustave Libeau, Yvonne George, André Dumortier ou l'étrénel Pol Vandromme, pour ne citer que des noms dictés par les élans de cœur.

Waterloo démythifié

par Yves Vander Cruysen (Editions Jourdan, 2014)

Il y a trop longtemps que Yves Vander Cruysen avait Waterloo dans la tête. Il fallait que ça sorte. C'est sorti et c'est une réussite. Objective et inédite. Des légendes se trouvent être détruites à jamais. L'auteur parvient même à débusquer une pure invention dans un ouvrage du Cdt Lachouque, une sommité cependant en la matière. Même le légendaire « Chemin creux » ténorisé par Victor Hugo et avec quel talent, n'est qu'un mythe. Le mot de Cambronne a inspiré Sacha Guitry mais n'a guère été prononcé par le bon général. En revanche, il a du être crié par des centaines de voix, lors de la bataille. A propos de la jambe d'Uxbridge, Yves Vander Cruysen ne raconte pas que le soldat

chargé de l'enterrer dans le petit jardin d'une maison de la chaussée de Bruxelles, a remplacé les



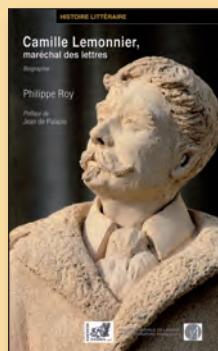
os du vaillant combattant par des os de veau. Or, lors d'une visite officielle, le Roi Georges VI vint s'incliner devant la tombe. Le Roi ignorait qu'en réalité, il rendait hommage à un

osso buco ! Il existe autant de chapeaux de Napoléon que d'exemplaires de la «vraie» croix. Celui qu'il portait à Waterloo, donc authentique, se trouve au Musée de Sens. Les amateurs de poésie sursauteront peut-être que l'on évoque un « certain Raymond Colleye ». Or, Raymond Colleye (1890-1963) fut un poète belge d'une folle originalité, bien oublié il est vrai. Une fille de Napoléon est-elle enterrée au cimetière d'Evère avec la mention « Filleule de l'Empereur » ? Nous ressentons un livre selon nos propres sensibilités. Une information m'a particulièrement touché : la visite à Waterloo de Arthur Rimbaud et Paul Verlaine le 10 juillet 1872. Yves Vander Cruysen est le premier à donner cette précision.

Camille Lemonnier, Maréchal des lettres

par Philippe Roy (Editions Samsa - Académie Royale, 2013)

Parlons franc : Camille Lemonnier ne m'a jamais passionné. En revanche, j'ai été époustoufflé par la remarquable biographie de Philippe Roy. Attentif au moindre détail, l'auteur ne s'est guère contenté d'une vue générale. Il a suivi Lemonnier pas à pas et donne en passant des détails intéressants. Par exemple, la conférence que Baude-laire a présentée au premier étage de la Maison du Roi. Le romancier Léon Cladel est totalement oublié, cependant, il est beaucoup question de cet homme qui bénéficia incroyablement d'un immense monument au sommet du Jardin du Roi, en souvenir de son livre « Le Tombeau du Lutteur », que Léon Daudet qualifiait de « Tombeau du lecteur ». Quant à Edmond de Goncourt, il confirme que le style de Lemonnier fait sur lui, « l'effet d'un cordial généreux et réconfortant ». Lorsqu'il réside à La Hulpe, il y retrouve son ami Pierre Broodcoorens (une rue y porte son nom); le jour des obsèques de Lemonnier il s'agrippa à tel point au cercueil que Maurice des Ombiaux dut intervenir : « Debout Broodcoorens,



où je vous tire de là à coups de pied dans le cul ! ». Rosny Aimé (belge né Boex, 77 rue du Marché au Charbon où une plaque célèbre l'événement), un des premiers écrivains de science fiction, fit la préface de « Un Mâle ». Dans l'étude très fouillée de Philippe Roy, il est abondamment question de la rivalité entre les écrivains de Bruxelles et ceux de Paris. Encore que Anatole France, pas très inspiré ce jour-là, écrivait : « C'est un conteur naturel qui plaît aux Parisiens comme aux Bruxellois ». A la fin de sa vie, Camille Lemonnier habitait au 25 rue du Lac. Cette rue semble vouée aux littérateurs, Maurice des Ombiaux et Robert Goffin y ont résidé. La biographie de Philippe Roy prouve qu'à l'époque, la littérature était toujours aux mains des mêmes auteurs. Pas question de laisser une place aux jeunes ou aux femmes. Le grand mérite du biographe réside dans le fait qu'il a replacé - du moins pour un temps - Camille Lemonnier dans l'actualité littéraire contemporaine.

Les 100 ans de l'Aston Martin

L'Autoworld à Bruxelles présente, du 13 décembre au 4 janvier, une exposition consacrée au centenaire de la marque anglaise de voitures de courses *Aston Martin*; une belle occasion de mettre en lumière l'histoire de cette icône de l'automobile.

Un grand nombre de propriétaires privés ont permis de réunir une quarantaine de modèles différents - voitures de courses et routières - qui sont exposés sur la mezzanine du musée. Parmi ces modèles historiques, un des plus anciens exemplaires: une *Langonda DP 21/15* de 1925. La *Vantage GT3*, la récente victorieuse du Championnat de Belgique (BRCC 2014) et une *Vantage GT4 Gulf*, ainsi que de nombreux autres modèles tels la *DB2/4*, la *DB4*, la *DB5*, la *Vantage*, la *Vanquish* et



la *One-77* sont également présentés. Et bien entendu aussi, la *DB 5* (photo) et la *V8 Vintage*, qui jouèrent un rôle important dans les films de James Bond. Des affiches, des dépliants d'usine, des livres et une collection unique de voitures miniatures complètent cette exposition.

E.L.

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

Sois Belge et tais-toi!

Le spectacle « *Sois Belge et tais-toi* » est présenté au *Théâtre Saint Michel* à Bruxelles, du 11 au 21 décembre. Écrit par André et Baudouin Remy, mis en scène par François Dumortier et Alex Goslain, et joué par Stéphanie Coerten, Elsa Erroyaux, Philippe Peters, André Remy, Baudouin Remy et Joël Riguelle, ce nouveau spectacle emmène les spectateurs dans un tourbillon d'après-élections.

Une coalition «suédoise» ou «kamikaze» se négocie après la formation des gouvernements régionaux. Les libéraux ont été inclus dans la majorité flamande et exclus des majorités francophones. Le survol de Bruxelles a fait du bruit et jamais on n'a autant parlé de mensonges politiques, de trahisons ou de promesses non tenues. Mais en politique il ne faut jamais dire jamais... Tous les gouvernements

ont mis leurs priorités en « mode emploi ». Il faudra trouver 17,3 milliards d'euros, alors ils font le «ice budget challenge»: une douche froide budgétaire sans mouiller personne ! Pendant ce temps, un Bourgeois règne en Flandres,



un Magnette en Wallonie, Lutgen résiste et mord, Milquet devient maîtresse d'école... Quelle riche matière pour ce 17e « *Sois Belge et tais-toi* »!

L.B.

(Info: ☎ 02.737 04 40
www.soisbelge.be)

Music Palace

L'immense pouvoir de la musique! Tel est le thème de l'actuelle exposition «*Music Palace*» présentée à la *Villa Empain*, jusqu'au 8 février 2015. Une sélection d'œuvres actuelles interroge les relations entre la musique et les cultures à travers la création artistique.

La musique a un impact réel sur les comportements et les changements culturels, sociaux ou politiques; il arrive parfois que la musique en soit même à l'origine. La musique porte en elle le pouvoir de libérer la parole, les esprits; de réunir, d'agiter les consciences mais aussi de les manipuler, de galvaniser des foules pour le meilleur et parfois pour le pire. La musique est un moyen de contrôle et il arrive, certainement par peur de ne pas en maîtriser le rayonnement, qu'on l'interdise ou qu'on la censure.

Que les motivations soient religieuses ou politiques, la musique est un levier extraordinaire



Drums (2009) de Ivan Navarro - néon, contreplaqué, métal, miroir - Courtesy: Galerie Daniel Templon, Bruxelles et Paris

© de l'artiste/ photo: ADAGP

Les éditions *Mardaga* viennent d'inaugurer une nouvelle collection: « *Les mots de...* », dont le but est de rendre lisible, pour le grand public, des lieux et des sujets patrimoniaux belges. Le premier livre de cette collection est « *Les mots de La Monnaie* » écrit par *Isabelle Pouget*.

Cet ouvrage présente un des fleurons du patrimoine culturel national: le *Théâtre royal de La Monnaie*, une institution nationale d'une excellente réputation internationale. Un livre, de petit format mais très complet, dans lequel six thèmes sont abordés pour présenter *La Monnaie*: le lieu même, l'histoire, la représentation, les ateliers, les coulisses et l'entreprise. Il invite à découvrir, au gré d'une sélection de mots (hall d'entrée, représentation, costumes, maquettes, etc.), le



monde magique de l'opéra et celui d'un des plus beaux bâtiments du patrimoine belge au travers de son univers: la musique, la danse et le théâtre.

L.B.

« M & Mme Rêve »

Inspiré librement de l'œuvre d'Eugène Ionesco, le spectacle « *M & Mme Rêve* », du Théâtre du Corps, de et avec Marie-Claude Pietragalla et Julien Derouault, sera présenté au *Cirque Royal* à Bruxelles, du 27 février au 1er mars 2015.

C'est l'histoire de deux êtres imaginaires qui traversent le temps, fabulent leur vie, rêvent leur amour et se mesurent au réel l'espace d'un instant, celui d'un spectacle insolite et drôle qui défile sous nos yeux à la vitesse d'une étoile filante... Imaginez-vous danser dans le cosmos, nageant au milieu des mots, assister à une chorégraphie de rhinocéros tout en découvrant un monde étrange et pourtant si familier... Vous n'aurez qu'une seule en-

vie c'est savoir qui sont ces deux mystérieux personnages évadés du cerveau d'un géant et connaître leur histoire. Pour la première fois, les projections sur une surface de 200 m²



créent un univers immersif réagissant en symbiose avec les danseurs. « *M & Mme Rêve* » est un rêve éveillé à la croisée de la danse, du théâtre et de l'illusion...

S.D.

(Info: ☎ 02.218 20 15 - 070.660 601 -
www.ballets.be - www.fnac.be)

S.B.

(Info: www.fondationboghossian.com)

5th European Microfinance Award

On 13 November, for the occasion of European Microfinance Week, Her Royal Highness Maria Teresa, Grand Duchess of Luxembourg presented Kompanion Financial Group with the 5th European Microfinance Award, for its commitment to both microfinance and environmental sustainability. Kompanion Financial Group received the € 100,000 prize from the Luxembourg Ministry of Foreign and European Affairs – Directorate for Development Cooperation and Humanitarian Affairs in a ceremony hosted by the EIB.

According to Olesia Paukova, Director Development Services, Kompanion Financial Group, «With the prize money we plan to develop a “mobile classroom” to reach the herders in remote pasture lands and provide trainings in more villages across Kyrgyzstan. We will also de-

velop video materials to be used in public schools in remote areas. These materials will connect students in those areas with our livestock management experts who will present the best pasture land management practices. This will increase our outreach even further.»

© European Investment Bank 2014



5th European Microfinance Award ceremony: Pierre Gramegna, Werner Hoyer and Romain Schneider

Prior to the ceremony, Luxembourg Finance Minister Pierre Gramegna, Minister Schneider and EIB President Werner Hoyer, signed a Memorandum of Understanding (MoU) between the

Luxembourg Government and the EIB. Under this agreement, the fourth of its kind between the Bank and Luxembourg, € 3.6 million of grants will be provided to support microfinance institutions in African, Caribbean and Pacific countries, including those hit by the Ebola crisis.

Under the three previous MoUs, more than € 8 million of grant funding was provided to 25 microfinance projects in 17 countries.

President Werner Hoyer also paid tribute, saying that «Luxembourg has become a recognised centre in the field of inclusive finance, and the Government has been a reliable and strong partner of the EIB since the beginning. The new MoU will allow us to continue promoting responsible microfinance as a powerful tool in financial inclusion and sustainable economic development.»

IDB and EIB establish facilities to support internationalization of SMEs

The Inter-American Development Bank (IDB) and the European Investment Bank (EIB) have announced the creation of two facilities that will finance the international expansion of small and medium-sized enterprises (SME) from Europe, Latin America and the Caribbean. EIB President Werner Hoyer and IDB President Luis Alberto Moreno signed a document in Cologne to formalize the agreement. Loans will support trade and investment of SMEs in Latin America, the Caribbean and Europe.

Financing for the IDB's Internationalization of SMEs Financing Facility will consist of a \$250 million loan and up to \$250 million additional resources to be raised through syndication or co-financing. The IDB funds will support eligible financial intermediaries' on-lending to EU-based firms undertaking foreign direct investment (FDI) projects in Latin America and the Caribbean and businesses in Latin America and the Caribbean engaged in trade with the European Union, with a focus on SMEs.

A facility established by the EIB will finance an amount of up to \$500 million (370.2 million) to promote the internationalization of Latin American and Caribbean SMEs via investments by their subsidiaries in Europe as well as European SMEs with trading activity or a presence in Latin America and the Caribbean.

The creation of these facilities by the EIB and the IDB will help to strengthen the internationalization of SMEs in Latin America and the Caribbean in Europe and will spur new investment. SMEs and midcaps are the backbone of these economies; they are the drivers of growth and employment in Latin America and the Caribbean as well as in Europe. Yet they are still facing enormous difficulties accessing adequate finance suiting their needs. The joint initiative reinforces the support for SMEs and midcaps across the Atlantic.

The IDB facility will seek to boost new FDI and inter-regional trade involving SMEs. While the EU has consistently been the main source of new FDI in Latin America and the Caribbean, accounting for 40 % of inflows over the past ten years, the volume fell from a high of \$64.8 billion in 2009 to \$28 billion in 2012. Similarly, while trade between the EU and Latin America and the Caribbean has been steadily increasing, it has grown less than trade between other parts of the world.

In reciprocal fashion, the EIB facility will focus on the financing of new FDI projects in EU countries by SMEs and midcaps (companies with up to 3,000 employees) from Latin America and the Caribbean. Apart from increasing trade, the internationalization of companies and productive integration, the programme also aims to contribute to the creation of employment in the two regions.



IDB President Luis Alberto Moreno and EIB President Werner Hoyer

© European Investment Bank 2014

New Presidency of the Council of the EU

The presidency of the Council of the European Union, also known as the presidency of the European Union (EU), is taken in turn by each of the 28 countries of the European Union, according to a rotation system for a predetermined period of six months.

On 1st January 2015 Latvia takes over the Presidency from Italy during the first half of 2015, and then will pass it to Luxembourg.

To ensure the consistency, as well as the synergy, between the various elements of the implementation and preparation stage of the Latvian presidency there have been guiding principles defined in which the fundamental values of Latvia and the EU are reflected: Involvement, Growth and Sustainability.

The new National Library of Latvia, known also as the « Castle of Light » (see picture), has been designated as the main venue for the Latvian Presidency of the Council of the European Union. The building is one of the most significant 21st Century projects to be undertaken in Latvia, with the venue serving as a modern and multi-functional culture, education and information centre.



Employment in the EU

To address the effects of population ageing, the EU will need to close the gender gap and increase the participation of young and older workers in the labour market, but mobility and migration also have a key role to play. This is the main finding of the joint Commission-OECD report on « Matching Economic Migration with Labour Market Needs ». This joint research project has been carried out by the European Commission and the OECD over three years.

In Europe the working-age population (15-64) is projected to decline by 7.5 million (-2.2%) between 2013 and 2020, while it will grow in the same proportion in the OECD area as a whole. Under a scenario with zero net migration, the working-age population of the 28 EU countries would be expected to decline even more, by up to 11.7 million (-3.5%) by 2020.

The implications are not only demographic: because the labour market is dynamic and occupations are changing, skills shortages and skills mismatches will become crucial issues in the EU. According to Eurofound's 2013 European Company Survey, despite the slack in the labour market, 40% of EU companies have difficulties finding workers with the right set of skills. Overall, available evidence suggests that in most OECD countries labour needs over the next decade will be concentrated in specific occupations, largely requiring high skills, but also at intermediate skill levels.

Against this background, the joint EU-OECD report outlines three complementary policy responses: fostering intra-EU labour mobility to ensure a better allocation of skills; better integrating non-EU migrants to ensure a smarter use of their skills and attracting the skilled migrants needed on the EU's labour market.

The contribution of EU mobile workers to global employment growth is clear: people moving across EU countries have a higher employment rate (68%) than nationals (64.5%). Moreover, by transferring labour and skills from regions and

countries where they are less in demand to those where they are needed, intra-EU mobility makes a more efficient use of human resources.

According to the report, policy action will be needed to further remove obstacles to mobility. Fostering intra-EU labour mobility will also require stronger skill matching tools and greater promotion of language learning.

Last year, non-EU nationals residing in the EU had an employment rate 12 points below the average among nationals (52.6% versus 64.5%) and the gap was even more pronounced when comparing those who have tertiary education.

The report highlights that this significant waste of human capital could be addressed notably by making it easier to recognise foreign qualifications, making sure that immigrants have access to the most efficient active labour market programmes and providing language training adapted to migrants' skills in destination countries.

There is currently a low level of skilled labour migration from non-EU countries to most EU Member States, despite the fact that countries have liberalised migration regulations. According to the report, it is notably due to the system of legal admission and the fact that, in most countries, employers are reluctant to hire from abroad. It underlines several options in future actions such as striking a better balance between reliance on employer demand and safeguard mechanisms and improving matching tools to enable employers to identify potential migrant workers, including foreign students.

The European Commission has taken measures to support the integration of non-EU nationals, notably through the Integration Fund. It has also provided policy guidance on labour market integration of migrant in its yearly Country Specific Recommendations to Member States where the employment gaps between migrants and nationals are the most pronounced.

C. FARINONE

90 ans au service de l'excellence

C'est en 1925 que *Jean-François Didden*, sur base d'une recette originale de moutarde, créa sa société *Didden*. Nonante ans plus tard, la quatrième génération de la famille, avec *Michèle Didden*, se trouve toujours à la tête de l'entreprise, dont les installations se situent toujours à la Chaussée de Gand à Bruxelles. Au fil des ans, et plus particulièrement après les sombres périodes de guerre, mais aussi lors du véritable boom de l'Exposition universelle de 1958, la motivation et le sens de l'entreprise de toute une équipe ont su relever avec brio les défis successifs de l'évolution des circuits de distribution et des révolutions du secteur agro-alimentaire.

Tout au long de ses neuf décennies d'existence, la société *Didden* a considérablement développé sa gamme de produits. D'une recette originale de moutarde, elle s'est engagée dans la fabrication de mayonnaise et de ses dérivés ainsi que de sauces culinaires, dressings



© A. Bihaut

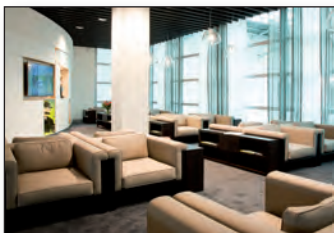
et bien entendu de confits. Pionnière en son temps avec les sauces en « doypacks » (poches à réchauffer), proposant une large gamme de produits en « squeeze bottles », la société *Didden* a également lancé une gamme de sauces en tube au design particulièrement soigné.

Historiquement liée au petit commerce de détail, mais aujourd'hui présente dans tous les canaux de distribution, la société *Didden* reste la référence absolue en termes de sauces et de condiments de qualité. Plus dynamique que jamais, la société *Didden* s'est engagée dans une série de challenges en termes de modernisation et de conquêtes de nouveaux marchés. Ses chiffres à l'exportation sont plus qu'encourageants et témoignent de la confiance que ses produits inspirent aux consommateurs. ■

C.F.
(*Didden*: 617-619 chaussée de Gand - 1080 Bruxelles - ☎ 02.482 35 80 - www.diddenfood.com)

« The Loft » de Brussels Airlines

Récemment, *Brussels Airlines* a inauguré « *The Loft* » à Brussels Airport (Zaventem) : un nouveau salon d'affaires où le confort, la technologie, le design et la gastronomie belge se trouvent au cœur même du concept. Avec la création de ce nouveau salon, pour lequel *Brussels Airlines* a collaboré avec des marques et des designers célèbres, la compagnie aérienne belge établit un nouveau standard en termes de qualité de services au sol. Après avoir beaucoup investi, ces dernières années, dans ses produits et services en vol, *Brussels Airlines* a maintenant ouvert, avec « *The Loft* », une nouvelle ère



en termes de qualité de services offerts dans un salon aéroportuaire. « *The Loft* » est le nouveau salon pour les clients Business Class et les voyageurs fréquents de *Brussels Airlines* qui attendent dans le Terminal A de *Brussels Airport* le départ de leur vol européen. ■

G.W.

Rosa Più... des roses à longue vie!

Née de l'imagination de *Concetta Spitaleri*, une jeune femme d'affaires italienne, *Rosa Più* est spécialisée dans l'art floral à base de fleurs et de feuilles stabilisées. Il s'agit de produits 100% naturels qui ont une durée de vie de minimum trois ans, sans avoir besoin d'eau ni d'entretien.

La marque *Rosa Più* est présente dans toute l'Europe et fin novembre 2014, a ouvert son premier point de vente en Belgique : Carré Gomand, 4 - 1380 Lasne - www.rosapiu.com. ■



« Le Cervin de Cristal »

C'est lors d'une soirée de gala, organisée dans un grand hôtel de Bruxelles, que la *Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise* en Suisse (BLC) a décerné son grand prix « *Cervin de Cristal* » 2014.

Bogaerts, Directeur général de l'Agence pour le Commerce Extérieur Belge.

A l'occasion de sa dixième édition, le Grand Prix a été attribué à la société *Vitra Belgium N.V.*, sise à Diegem, pour son



M. Remy Schepens, CEO de *Vitra Belgium NV* et son épouse, M. Anton Thalmann, ancien Ambassadeur de Suisse et Président du jury, M. Jean-Luc Hannosset de Moxhe, Distributeur du Champagne Signature, Mme Belen Ordas, CEO de *Rodania*, M. Dominique Föllmi, Président du BLC et M. Christian Fabry, fondateur et Administrateur-Délégué du BLC.

Ce prix bisannuel - imaginé en 1996 par le Président de l'époque, M. *Patrick Depuyat*, et le fondateur et toujours Administrateur-Délégué du Club, M. *Christian Fabry*, - est remis à tour de rôle, au Grand-Duché de Luxembourg, en Suisse et en Belgique à une PME performante suisse, belge ou luxembourgeoise, active dans au moins deux pays, mais avec un ancrage suisse certain. La sélection des lauréats se fait sur base de la qualité d'un dossier, tous secteurs confondus.

Le jury est présidé par M. *Anton Thalmann*, ancien ambassadeur de Suisse. La vice-présidence est assurée par M. *Marc*

engagement dans l'amélioration de la qualité de l'habitat.

Au vu de la qualité du dossier de la société *Euro-Diesel S.A.*, sise à Grâce-Hollogne, le jury lui a accordé son prix spécial pour son ingénieux système d'alimentation sans coupure de courant. Pour la 3e édition consécutive, le *BLC* a également remis un prix à une jeune entreprise innovante, *Delbove Cosmetics*, sise à Bruxelles, qui a remis à jour et développé l'homéostasie.

Une soirée d'exception, tout à l'image de la Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise en Suisse! ■

C.F.

« By Asli » fête ses 25 ans

Mahmoud Asli, jeune Palestinien à l'époque, quittait son pays il y a plus d'un quart de siècle pour partir à la conquête de l'Europe. Après être passé par l'Italie et la Grèce, il décide de s'installer en Belgique, et plus précisément à Louvain-la-Neuve, où le début d'une grande aventure commence pour lui dans le secteur de l'horeca. Aujourd'hui, 25 ans après son arrivée et secondé par son épouse, il est aux commandes de plusieurs restaurants sur le site universitaire de Louvain-la-Neuve: *Le Cambridge*, une brasserie à l'anglaise où est servie une cuisine belgo-française; *Le Rabelais*, situé à quelques pas du *Cambridge*, qui propose une atmosphère orientale et où sont servis des plats réalisés selon des recettes familiales que Mr et Mme *Asli* ont transmises au personnel. Troisième adresse

du parcours gourmand « *By Asli* »: *L'Outre-Mer*, un comptoir et salon de dégustation de tapas à la libanaise. *Le Cambridge* et *Le Rabelais* sont deux univers gastronomiques différents, mais avec un objectif commun: servir une cuisine de qualité, riche en saveurs et d'un excellent rapport qualité-prix. Dans le cadre des « journées gastronomiques » organisées par la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve en novembre dernier, deux soirées dîner-concert se sont tenues au *Cambridge* pour célébrer les 25 ans de la société « *By Asli* »; elles ont été rehaussées par la présence de la grande Chef polonaise *Magda Gessler*. ■

L.B.

(*Le Cambridge*: 3 Grand Rue
Le Rabelais: 38 Place Rabelais
1348 Louvain-la-Neuve
www.lecambridge.be - www.lerabelais.be)



© J. Pohl

De Mayeur

Que vous veniez de Nice, Cannes, Lyon, Paris en TGV ou en Thalys, vous ne pouvez manquer la façade immaculée du restaurant gastronomique « De Mayeur ». Après plus de 50 ans de métier, *Freddy Vandecasserie* - qui a, depuis 1962 aux côtés de *Camille Lurkin* et *Marcel Kersch*, participé à faire de la *Villa Lorraine* en 1972 le premier restaurant triplement étoilé *Michelin* hors de France - a depuis deux ans emmené son fils Patrick pour une nouvelle histoire dans un autre lieu: « De Mayeur ».



© J. Pohl

Patrick Vandecasserie

Ce restaurant de 50 couverts aux allures d'une ferme typique du Brabant flamand, au cadre contemporain et lumineux, a su garder l'authenticité de la ferme rustique d'antan. Un carrelage bicolore noir et rouge sous forme de damier, des murs clairs, des banquettes noires, des sièges en vannerie, des tables au nappage gris clair et blanc en font tout son charme.

La tradition a toujours du bon, surtout en cuisine. Loin de ces chefs qui jouent au « petit chimiste », *Patrick Vandecasserie* offre une cuisine gastronomique, généreuse, savoureuse, raffinée et authentique. Ici, la maîtrise d'exécution se met au service des plus beaux produits de saison. De belles saveurs du marché confirment le talent d'un Chef passionné. Trois menus sont proposés: le menu prestige de 7 services à 99 € ou à 150 € vins compris, le menu gibier 6 services à 68 € ou à 96

€ avec vins, un menu de 4 services à 55 € ainsi qu'un lunch 3 services à 35 €. En plus des nombreuses suggestions, la carte propose, entre autres: les écrevisses *Marcel Kersch* (28 €), huîtres de Zélande au champagne (36 €), turbot sauvage grillé, écrevisses grises et racines cuites au gros sel (48 €); solettes poêlées, mousseline crevettes grises, pommes allumettes (22 €); côte à l'os *Simmenthal* «*Dierendonk*» 2 pers. (80 €). Et en cette période de gibier: la poule faisane brabançonne (58 €) ou fine champagne (60 €), le râble de lièvre

ou *Arlequin* (64 €).

Petit raffinement, celui des casolettes en cuivre qui accompagnent certains plats jusqu'à la table. Et pour terminer, parmi les desserts: l'incontournable soufflé chaud au chocolat et jus de noix vertes 2 pers. (28 €).



Râble de lièvre Arlequin

Pour les fêtes de fin d'année: les 24 et 31 décembre, un menu 7 services à 99 € ou 150 € avec vins assortis. Le 25 décembre et le 1er janvier 2015, un menu déjeuner 5 services à 65 € ou 90 € avec vins assortis.

Un service avenant et attentif, de belles propositions vineuses, des prix sages, un voyage gustatif impeccablement exécuté: les amateurs de classicisme élégant saupoudré d'une pointe d'inventivité seront comblés.

■ C.F.

(Restaurant De Mayeur: *Fabriekstraat 339 - 1601 Ruisbroek* - ☎ 02 331 52 61 - www.demayeur.be - Belle terrasse et grand parking privé)

Delacre célèbre les fêtes

Après la relance de son iconique biscuit «*Venise*», cet automne, voici que la Maison *Delacre* célèbre les fêtes de fin d'année avec trois éditions limitées festives; chaque boîte se distinguant par un design, un format et un assortiment de biscuits particuliers à chacune.

La boîte métallique aux rayures de couleurs vives *Sweet Pleasure* renferme dix variétés de biscuits (380 gr). La rec-

tangulaire *Special Moments* est garnie de 300 gr de «*Metropolitain*», savoureux biscuit couvert d'une couche épaisse de chocolat au lait. Et la boîte créations *Chocolat* (200 gr) propose un assortiment de trois biscuits: «*coeur blanc*», un sablé enrobé de chocolat blanc croquant; «*carré croustillant*», une gaufrette au chocolat; et



«*dôme truffé*», un biscuit fourré de chocolat et recouvert de chocolat noir crémeux. Enfin, la célèbre boîte *Tea Time* (1kg) de *Delacre* s'habille d'une robe dorée pour les fêtes. Toutes ces boîtes «*fête*» de *Delacre* sont en vente dans les supermarchés.

■ C.F.

Rhum Trois Rivières

De Londres à Miami, le *Rhum Trois Rivières* et sa bouteille couleur turquoise voyagent de bars en vogue en lieux confidentiels. Né dans les îles, près des plages ensoleillées de la Martinique, ce rhum français est un «*rhum agricole*», apprécié à travers le monde pour son élégance et sa subtilité. A la dégustation, le *Rhum Trois Rivières* dévoile ses origines caribéennes dans des cocktails inédits imaginés par les barmen qu'il inspire.

Le «*rhum agricole*» ou «*rhum de plantation*» est issu de la fermentation du jus de canne à sucre fraîchement broyée et il se distingue du «*rhum traditionnel*» obtenu par la fermentation de mélasse, sous-produit de la production sucrière. Il existe trois catégories de rhums agricoles: les rhums blancs, les rhums ambrés et les rhums vieux.



La collection de rhums raffinés *Trois Rivières* offre, aux amateurs comme aux connaisseurs, une étendue de plaisirs de dégustation et de consommation. La robe cristalline et les saveurs marines et minérales de ses rhums blancs tranchent avec les reflets dorés et les notes complexes et puissantes de ses rhums vieux. La qualité et l'élégance de ces rhums ont été de nombreuses fois reconnues et récompensées lors de grands concours internationaux: médailles d'or et d'argent au *Concours Général du Salon de l'Agriculture* en France, au *Concours Mondial de Bruxelles* et au *Salon Rhum Fair* à Paris. En 2014, *Trois Rivières* a été lauréat du *Prix d'Excellence*, distinction reçue pour la qualité exceptionnelle de ses rhums et le savoir-faire unique de la Maison.

■ C.F.

Champagnes et Liqueurs



Exclusivité dans les magasins Delhaize que cette bouteille 75 cl de Champagne **Demoiselle Brut** enveloppée d'un fourreau violet tissé. Le Brut Demoiselle est un champagne de toutes les occasions, et est donc parfait pour célébrer ces fêtes de fin d'année et le passage à l'an neuf.

La gamme des champagnes **Canard-Duchêne** se compose de divers produits dont le traditionnel « brut sans année » aussi appelé « *Authentic Brut* ». Ce dernier se caractérise par une belle robe jaune paille couronnée d'une mousse fine. Son assemblage privilégie ce que le pinot noir donne de meilleur et il présente un nez intense de fruits frais. En bouche, des notes fruitées, de pomme et de mirabelle, se prolongent sur des notes briochées. Et en finale, c'est le sentiment d'harmonie qui domine. Disponible en grande distribution et chez Match en promotion.



La Cuvée Rosé **Laurent-Perrier** vient à point nommé pour célébrer les fêtes de fin d'année. La Maison champenoise a imaginé un écrin original, à la fois esthétique et décoratif, en forme de cage. Délice de fraîcheur, vin d'exception offrant une large palette d'arômes de fruits rouges, alliant structure, souplesse et vinosité, ce Champagne Rosé **Laurent-Perrier** est d'une indémodable élégance.



Ce Champagne **William Deutz** millésime 2002 est l'un des fleurons de la Maison Deutz. Il est composé d'un assemblage de 62% de pinot noir, 27% de chardonnay et 11% de pinot meunier, et présente une robe dorée aux reflets cristallins. Cette cuvée offre un nez à la fois délicat, riche et complexe, développant des arômes de fruits et de pêches blanches, soutenus



par des notes miellées, d'épices et de gingembre confit. Au palais, l'attaque est vive et franche; le vin exhale de délicats arômes d'un mélange de cerises blanches, pêches de vigne et miel. La finale soyeuse et complexe est d'une grande persistance aromatique.



Coffret spécial Noël pour le Champagne **Palmes d'Or** de **Nicolas Feuillate**: écrin noir fermé par un ruban de satin, renfermant un flacon perlé de Champagne **Palmes d'Or Brut Vintage 2004** accompagné de deux flûtes facetées. Puissante et racée, la cuvée **Palmes d'Or Vintage 2004** révèle toute l'élégance et la finesse du chardonnay alliées à la rondeur du pinot noir; un assemblage élaboré à partir de 11 à 12 Grands Crus et un vieillissement de 9 ans minimum. Sa robe est or patiné, d'une belle limpidité et de fines bulles virevoltent dans la flûte. Au nez, on est séduit par des notes subtiles de pain d'épices et de crème à la vanille, quelques arômes de pomme de pin et de bois de santal, ainsi qu'un accord de pivoine succédé par du citron confit. La bouche puissante et généreuse présente un bel équilibre.

Ce Champagne **Pannier Brut Sélection** résulte d'un assemblage de 40 % de chardonnay pour la légèreté, de 30 % de pinot meunier pour le fruité et de 30 % de pinot noir pour la structure. Ce **Brut Sélection** présente un bel équilibre et une complexité qu'il doit à sa large part de vins de réserve (25%). Sa robe est dorée jaune limpide avec des bulles fines et aériennes. Le nez se dévoile dans une harmonie de fruits jaunes et blancs bien mûrs, de notes briochées et d'une touche florale. L'attaque ronde en bouche se déploie avec générosité vers une palette de saveurs d'agrumes, de pêche de vigne, d'abricot et d'épices douces jusqu'à une finale longue et voluptueuse.



Elaborée de façon artisanale à partir de fleurs de sureau sauvage cueillies manuellement dès leur éclosion au printemps dans les Alpes françaises, la liqueur **St-Germain** est d'une rare élégance, parfumée et harmonieuse. Une liqueur dans laquelle la fleur de sureau met en valeur tout un éventail d'arômes et de saveurs procurant beaucoup de contrastes à cette liqueur peu alcoolisée. Parfait en apéritif, pure sur quelques glaçons, ou accompagnée de champagne (3cl de St-Germain dans une flûte glacée et ensuite 9 cl de champagne; mélanger délicatement et ajouter une framboise en décoration). En exclusivité chez Delhaize.

Créée en 1880, la liqueur **Grand Marnier** est un assemblage unique d'oranges et de cognac. Dès 1927, **Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle**, fondateur de l'entreprise **Grand Marnier**, sollicite l'aide de jeunes artistes d'avant-garde français pour renouveler le style de ses bouteilles, en créant des éditions limitées. Cette tradition est restée et l'édition 2014 rend hommage à une nouvelle créativité française contemporaine. Le verre rouge transparent est une version moderne de la bouteille ambrée classique. Les rayures bleu, blanc et rouge réinterprètent le drapeau tricolore français, en y ajoutant la touche **Grand Marnier**. L'aspect haute couture de la nouvelle étiquette confère à l'ensemble simplicité, et raffinement.



La **Mandarine Napoléon** est une liqueur belge, commercialisée pour la première fois en 1892 et qui est toujours produite en Belgique, à la *Distillerie de Biercée*, bien qu'elle ait été reprise, en 2009, par le producteur de boissons néerlandais *Koninklijke De Kuyper*. Liqueur de fruit à 38° d'alcool, la **Mandarine Napoléon** est faite à base de mandarines et d'eau-de-vie. Elle se déguste pure ou en cocktails, et s'utilise aussi dans des préparations culinaires, comme la pâtisserie par exemple. Pour ces fêtes, **Edouard Vermeulen** a été invité à réaliser une édition spéciale et à créer un nouveau packaging pour la bouteille de 70 cl. Les brun, beige et noir donnent le ton, une silhouette féminine décore l'étiquette et un ruban gros-grain fait le lien entre l'étiquette et le bouchon.



Les étoiles et « bib gourmand » du Michelin

Deux guides *Michelin 2015* dans lesquels sont mentionnées les tables belges sont disponibles: le *Michelin Belux* et le *Bib Gourmand Benelux*.

Reflétant bien la richesse de la gastronomie belge et grand-ducale luxembourgeoise, le premier reprend une sélection de 1.742 établissements, dont 667 hôtels et 1.075 restaurants, dans laquelle on découvre dix restaurants de Belgique et un restaurant du Grand-Duché de Luxembourg qui viennent de recevoir une étoile.

Les établissements belges triplement étoilés de 2014, « *De Karmeliet* » à Bruges, « *Hof van Cleve* » à Kruishoutem et « *Hertog Jan* » à Sint-Michiels conservent leurs trois étoiles cette année, demeurant ainsi au plus haut niveau de la gastronomie mondiale. Pareille au niveau des « deux étoiles » où les restaurants déjà distingués l'an dernier le sont restés cette fois encore.



Pour la Belgique, 10 nouveaux restaurants « une étoile » ont été sélectionnés dans cette édition 2015, dont 3 en Flandre, 4 en Wallonie et 3 à Bruxelles. Ces derniers étant « *Le Pigeon Noir* » à Uccle, le restaurant italien « *Da Mimmo* » à Woluwe-Saint-Lambert et « *Le Monde est Petit* » à Etterbeek qui effectivement propose une cuisine de qualité à des prix bien abordables.

Quant à la 7e édition du *Bib Gourmand Benelux*, il récompense 285 restaurants, dont 57 nouvelles adresses réparties dans les trois pays; pour la Belgique ces chiffres sont respectivement d'un total de 160 adresses dont 35 nouvelles. En Région de Bruxelles Capitale, il y en a dix nouveaux: « *Brasserie de l'Expo* », « *Caffè Al Dente* », « *Hong-Yun* », « *La Brasserie de la Gare* », « *Le Mucha* », « *Les Petits Oignons* », « *Maison du Luxembourg* », « *Park Side* », « *Taverne du Passage* » et « *Villa Singha* ».

Les cotations du Gault&Millau

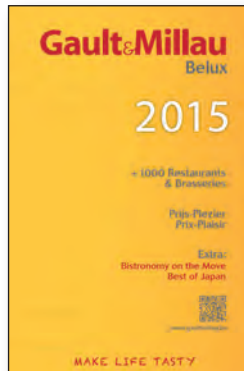
Ce sont plus de 1.000 bonnes adresses - de la brasserie au restaurant d'exception - qui sont reprises dans le *Gault&Millau 2015*, dont 112 nouvelles références.

La sortie du Guide Gault&Millau est aussi l'occasion de découvrir le « chef de l'année ».

Et cette fois c'est Filip Claeys du « *De Jonkman* » à Bruges qui remporte le titre. Les « *jeunes chefs de l'année* » qui ont été sélectionnés sont *Fabrizio Chirico* (« *Délice du Jour* » à Gerpinnes) pour la Wallonie, *Michaël Vrijmoed* (« *Vrijmoed* » à Gand) pour la

Flandre et *Damien Bouchery* (« *Bouchéry* » à Uccle) pour Bruxelles et ses environs.

Au sommet des cotations, un nouveau 19,5/20 qui est attribué à « *Bon Bon* » à Bruxelles; *Vincent Gardinal* (« *Prieuré-St Géry* » à Solre-Saint-Géry a retrouvé son 18/20, alors que le « *Samourai* » à Bruxelles et « *Tim Boury* » à Roeselare coiffent également leur 3e toque. C'est le « *D'arville* » à Namur qui remporte le « *prix du meilleur dessert de l'année* », un trophée décerné par *Neuhaus*.



Larousse des cuisines du monde

Cela fait vingt ans que le « *Larousse des cuisines du monde* » s'est imposé comme une référence. Entièrement modernisé et revu, il constitue un ouvrage de fond de grande qualité. On y découvre environ 900 recettes authentiques, savoureuses et adaptées à toutes les occasions de la vie pour faire le tour des cinq continents: de l'Inde à l'Australie, en passant par la France, le Maghreb ou les Antilles. Des dé-



couvertes culinaires extraordinaires à réaliser au travers de 70 nouvelles recettes et des présentations des produits typiques de chaque pays. Tous les textes ont été révisés et actualisés par des auteurs culinaires spécialistes des cuisines du monde. Ce livre, évidemment édité chez *Larousse*, comporte de très nombreuses photos de produits et de recettes. Un incroyable voyage aux mille saveurs d'ici et d'ailleurs!

Le grand livre de cuisine des poissons de la Mer du Nord

Ce livre, qui se revendique de la pêche durable, propose un tour d'horizon le plus complet possible des délices de la mer - la Mer du Nord en particulier - tant d'un point de vue technique et informatif que d'un point de vue culinaire. Les auteurs de ce livre, édité par la *Renaissance du Livre*, sont *Marc Declercq* pour les textes, *Felix Alen* pour les recettes et *Heikki Verdurme* pour les photos qui illustrent magnifiquement l'ouvrage. Comment reconnaître un poisson de l'autre? Comment tirer parti de leurs caractéristiques particulières? Comment les découper et les préparer? Autant de questions qui trouvent réponses dans ce livre qui dévoile tout ce qu'il faut connaître sur la nature, le mode de vie des poissons, crustacés et mollusques de la Mer du Nord. On y trouve également plus de 160 recettes simples et illustrées pour cuisiner au mieux ces trésors marins.



La cuisine belge de demain

Les professionnels transmettent leur savoir-faire et leurs expériences. C'est du moins le cas en gastronomie au vu de la sortie du livre « *La cuisine belge de demain - Un métier, une histoire, une passion* » de *Pierre Wynants* et *Philippe Bidaine*, paru aux *Editions Racine*. Seize chefs étoilés y livrent leurs meilleures recettes « noir-jaune-rouge ».

La gastronomie belge n'a rien à envier à celle de grands pays comme la France ou l'Italie. Après une longue carrière à la tête des cuisines du restaurant bruxellois « *Comme chez Soi* », *Pierre Wynants*



porte un regard - plus qu'autorisé - sur l'avenir de ce qu'il a défendu durant toute sa carrière. Réalisé avec le chroniqueur gastronomique *Philippe Bidaine* et l'intervention de jeunes chefs témoins de la cuisine belge de demain, cet ouvrage a pour ambition d'ouvrir, avec bonne humeur, la porte de la gourmandise bien de chez nous... A travers une série de témoignages, mais aussi grâce à cinquante recettes à la fois innovantes et traditionnelles, aussi délicieuses que faciles à réaliser chez soi.

Christian FARINONE

NoToS

Constantin Erinkoglou utilise, dans son restaurant NoToS, des produits de toutes les régions de Grèce, choisis lors de ses voyages et rencontres avec des petits producteurs, mais aussi dans ses souvenirs de la cuisine familiale. Ses recettes sont étrangères aux habituels clichés, intégrant harmonieusement les influences ottomane, juive, vénitienne, balkanique. Elles sont le fruit d'une inspiration personnelle, puisée au cœur de la cuisine traditionnelle régionale grecque.

Parmi les produits rares ou plus familiers sélectionnés par le Chef, la *fava* (légumineuse) de l'île volcanique de Santorin possède un goût sucré subtil, sublimant une modeste purée en une véritable expérience culinaire.

Variété de caviar oriental apprécié depuis l'époque byzantine, l'*avgotaracho* est fait à base d'œufs de mullet femelle - «*la Baffa*» - élevés dans les marais salants de Messolonghi, à l'ouest de la Grèce. Constantin Erinkoglou sert l'*avgotaracho* de la famille *Trikalinos* dont l'expérience remonte à 1856. Servi simplement en toutes fines tranches relevées d'une pointe de citron, l'*avgotaracho* peut accompagner avec le même bonheur les *chyloupites*, pâtes artisanales venues de Lesbos. La particularité de ces pâtes, larges, courtes et assez



© J.P. Gabriel

fin, possédant une forme irrégulière, consiste dans la délicate sensation sur la langue d'un moelleux humide. Les *câpres* de l'île de Kea, au goût légèrement piquant et acidulé, accompagnent à merveille salades et entrées, mais relèvent tout aussi bien les sauces d'accompagnement de certains poissons et viandes. Le *safran* de Kosani, en Macédoine grecque, est particulièrement recherché pour l'intensité de son parfum. Il est considéré comme l'un des meilleurs du monde du point de vue

qualitatif. Le *kouskousi* - petites pâtes rondes comme des perles, sans rapport avec le *couscous* d'Afrique du Nord -, provient d'une toute petite production, fruit du travail des nonnes du

couvent de Kossinitsa, situé en Macédoine orientale.

Quant aux vins, ils proviennent de Crète, de Macédoine, du nord de la Grèce... Ils sont produits en petite quantité et issus de la culture en biodynamie.

Déjeuner ou dîner au NoToS - honoré du titre de «*Meilleur restaurant grec au monde, hors de Grèce*» -, c'est voyager dans le temps et dans la Grèce entière!

■ S.B

(NoToS: 154 rue de Livourne - 1050 Bruxelles - ☎ 02.513 29 59)

Des vins syrah à découvrir

Boschendal Shiraz

Ce vin d'Afrique du Sud est un 100% syrah dont 91% proviennent de Stellenbosch et 9% de Paarl; des vignobles qui se développent principalement sur un sol de granit décomposé et alluvial. L'année 2009 a été un grand millésime qui a livré des vins d'une excellente concentration et d'une belle complexité pour les vignobles du Cap et Boschendal.

Ce vin présente une robe rouge profond. Son nez délicat offre des arômes de framboises fraîches, de cerises et une touche de grenade. Le palais livre une combinaison d'épices blanches et d'agréables saveurs de chène rôti. Ce vin a une belle longueur en bouche et persistante.



Saint-Joseph La Côte 2011

L'AOC *Saint-Joseph* délimite près de 50 km de vignoble de la rive droite du Rhône, dans les départements de la Loire et de l'Ardèche. «*La Côte*» est un 100% syrah issu des meilleurs coteaux de Chavanay dans la

Loire. Cette cuvée rouge 2011 du *Domaine Roland Grangier* est un vin qui exprime sa puissance et sa belle concentration avec des arômes de fruits rouges

et noirs, et des notes épicées, poivrées. Ce *Saint-Joseph* rouge *La Côte 2011* accompagne agréablement les mets relevés, les viandes et les fromages.

■ C.F.



La magie de Noël chez Neuhaus

Les suggestions de fin d'année chez *Neuhaus* sont plus séduisantes les unes que les autres: coffrets festifs pour Noël à personnaliser au gré de ses envies, élégance d'une petite valisette remplie de pralines, petits cubes rouge et or contenant quatre succulentes pralines, boules décorées de motifs, qui séduiront particulièrement les petits, et renfermant six délicieuses pralines, ou encore les ballotins classiques, la collection de «*Carrés*», les truffes classiques et marc de champagne ainsi que les oranges présentées dans des emballages festifs déclinés dans les tons rouge intense aux accents dorés et scintillants.

Sans compter la présentation d'une nouvelle bûche de Noël: la «*bûche du chocolatier*» qui renferme une délicieuse mousse de marrons de qualité venus tout droit de l'Ardèche française, agrémentée d'une lampée de cognac. Les amateurs de saveurs plus classiques se régaleront, quant à eux, de bûches de Noël à

base de chocolat d'origine du Pérou ou de café et noisettes.

Neuhaus propose aussi 5 délicieuses pralines croquantes à base de biscuits, disponibles uniquement durant la période des fêtes. *Spéculoos*, un praliné croquant de spéculoos belge enrobé d'une mince couche de chocolat au lait. *Feuilletine*, un praliné croustillant renfermant des éclats de galette bretonne ou de la feuilletine, enrobé d'une couche de chocolat noir intense. *Amaretti*, un praliné croquant de biscuits amaretti italiens avec une touche d'amande, enrobé d'une fine couche de chocolat noir. *Cookies*, un praliné croquant à base de biscuits sablés, enrobé d'une couche de chocolat au lait doux. Et *Pain d'Épices*, une onctueuse ganache chocolatée contenant du pain d'épices, enrobée d'une couche de chocolat noir. Ces pralines croquantes sont proposées dans un coffret de Noël contenant 20 pièces.

■ C.F.

(www.neuhaus.be)

Les Saveurs du Sud

Fortement apprécié en cuisine italienne, le risotto est l'un des plats les plus raffinés et parfumés. Depuis 150 ans, *Riso Gallo*, qui fait partie des plus grandes rizeries d'Europe, allie excellence, innovation et tradition.

Cultivé dans la région de Pavie (vallée du Pô), l'*Arborio Gran Gallo* est le plus célèbre de la Maison. Il offre un riz exceptionnel en bouche. Autre réussite de *Riso Gallo*, le riz *Vénére*, originaire de Chine; il est aujourd'hui cultivé dans la plaine du Pô. Naturellement noir, il doit sa pigmentation à son enveloppe (photo).

L'*Arborio Gran Gallo* est idéal pour les recettes à base de légumes et les plats sucrés. Le riz *Vénére* accompagnera un plat de viande, de poisson ou de crustacés. Mais les préparations à base de risotto *Gallo* se déclinent aussi en «*risotto à la moutarde avec filet de lapin et oignon caramélisé*»; en «*pigeon farci au risotto avec crevettes et cardamome*» ou encore en «*risotto vénéré aux crustacés, basilic et huile*».



■ C.F.

Les 2 Frères

Trente ans déjà que *Patrick Roth* a ouvert son restaurant à Uccle. Afin d'améliorer le confort des convives, plusieurs aménagements ont été effectués: l'intégration des volumes de la maison voisine, le déménagement de la cuisine du 1er étage au rez-de-chaussée - aujourd'hui largement ouverte à la vue sur le ballet de l'équipe -, l'extension de la terrasse,



© Mireille Roobaert

l'éclaircissement des couleurs utilisées pour la décoration des salles du rez-de-chaussée - sans jamais renier le caractère romantique et chaleureux de l'établissement.

En plus du lunch 2 services à 17

€ et du menu du soir 3 services à 35 €, le Chef, *Paulo Bothelo*, propose bon nombre de classiques de la cuisine belge, tels que les tomates ou croquettes aux crevettes grises, le filet américain ou les pièces de viande qui ont fait la réputation de l'endroit.

Extraits de la carte: Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie gras (16 €); Raviolis de chèvre chaud aux herbes potagères (13 €); Filet pur de Charolais grillé nature, beurre maître d'hôtel (27 €); Cabillaud rôti à la sauce miel et moutarde, purée de poireaux à l'estragon (24 €). Chaque jour, un tableau énumère des suggestions suivant le marché. Une dizaine de desserts de 7 à 10 € peuvent être choisis.

Une carte de vins, avec de belles appellations françaises, mais un seul champagne, est disponible.

■ C.F.

(Restaurant Les 2 Frères: 2 Avenue Vanderayey - 1180 Bruxelles
☎ 02 376 76 06 - www.les2freres.be)

Le Noël en or de Leonidas

Cette année, *Leonidas* joue résolument la carte «chic et festif» et habille tous ses produits et créations d'emballages dorés. Les enfants tomberont sous le charme de figurines coquines - lutin, renne et bonhomme de neige - bicolores associant chocolat fondant et chocolat au lait.

Vu le succès l'an dernier de ses boules en chocolat enveloppées d'un habit rouge, bleu ou argenté, la collection revient cette année avec en plus une délicieuse nouveauté couleur or: la boule *Golden Apple*, un mé-



lange de pomme et de caramel enrobé de chocolat noir.

■ L.B.

(www.leonidas.com)

Menus de fêtes chez «Da Gino»

Réveillon de Noël
(mercredi 24 décembre)

Apéritif et ses mises en bouche



Ravioli de homard avec sa sauce au corail



Roulade de dinde farcie, sauce moutarde et ses pommes de terre au romarin



Bûche de Noël et son café

prix: 40 € p.p.

1 Avenue Daniel Boon - 1160 Auderghem - ☎ 02. 851 41 57

Réveillon de Nouvel An
(mercredi 31 décembre)

Apéritif et ses mises en bouche



Buffet froid mixte



Tortelli aux cèpes



Noisette de chevreuil, sauce grand veneur avec sa pomme aux airelles et ses pommes de terre au romarin



Dessert du Nouvel An et son café

prix: 60 € p.p.

ISIO 4 Lesieur et la cuisine thaïe

La cuisine thaïlandaise est une cuisine saine: les nombreux légumes et herbes utilisés, hauts en parfums et en saveurs, contribuent largement à une diététique aussi équilibrée que plaisante au palais. Dans la cuisine thaïe, ni beurre ni margarine n'est utilisé, mais bien de l'huile. Et pourquoi pas les huiles *ISIO 4* et *ISIO 4 Olive* de *Lesieur*? Elles se marient idéalement avec la cuisine asiatique et thaïe en particulier. La consommation quotidienne des huiles *ISIO 4* et/ou *ISIO 4 Olive* apporte des oméga 3 et 6 pour le maintien d'un taux de cholestérol normal, de la vitamine D - alliée indispensable du système immunitaire - et de la vi-

tamine E pour sa protection anti-oxydante des cellules. En outre, au-delà de leurs propriétés nutritionnelles, les huiles *ISIO 4*, utilisées en assaisonnement, cuisson ou friture, respectent la saveur naturelle des aliments.

A froid, elles sont recommandées pour la préparation de vinaigrettes, dans les marinades et, bien entendu, pour la préparation des sauces émulsionnées de type mayonnaise et toutes les variantes...

En ce qui concerne les préparations à chaud, les huiles *ISIO 4* sont adaptées aux différentes méthodes de cuisson: poêle, four et friture.

■ L.B.



Les surgelés Picard

Au travers d'une large gamme de produits surgelés, allant du produit de base aux plats préparés, l'entreprise française *Picard* s'est bien implantée en Belgique, et notamment à Bruxelles, où elle compte déjà dix magasins. Pour les fêtes, *Picard* a choisi de revisiter les classiques de Noël de façon ludique et raffinée, avec des produits nobles traités



d'une manière nouvelle et suggérant des présentations inédites. Quelques suggestions: 4 cuillères apéritives différentes, un duo de St Jacques et petits

légumes, un foie gras de canard entier du Sud-Ouest au cognac fine champagne et poivre de

Madagascar, un mille-feuille pomme de terre et champignons de Paris,... et pour dessert, la forêt enneigée (photo) composée de 3 sapins au coeur de crème vanille, mousse de mascarpone et mousse au chocolat sur un croustillant de

spéculoos. Ou encore pour le petit déjeuner ou le goûter, des brioches sapin.

■ L.B.

(Info: www.picard.com)

Nouveautés de Corné Port-Royal

Il y a peu, *Corné Port-Royal* lançait son coffret rétro de 18 pralines au caramel, entièrement dédié à l'exploration gustative du mariage chocolat-caramel. La *Dulce de Leche*, la *Valentin*, la *Venise*, la *Flamme* y côtoient deux nouveautés: *Fleur*, une praline en forme de fleur réalisée à base de chocolat au lait, fourrée de caramel d'Isigny et agrémentée de fleur de sel de Guérande; ainsi que *Solitaire*, une praline au chocolat fondant renfermant une crème de caramel faite à base de

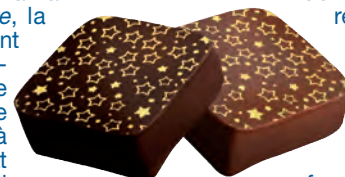
crème fraîche d'Isigny et de café, et au centre de laquelle trône un grain de café.

Pour les fêtes de fin d'année, les écrins, coffrets et ballotins

de la marque se parent de rouge et de doré, et une nouvelle praline apparaît: le *Palet Etoilé*. Il se décline en chocolat au lait ou fondant et son coeur renferme une ganache au caramel d'Isigny au beurre salé et du sel de Guérande.

■ L.B.

(www.corneportroyal.com)





PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

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





*Tout
commence
par un
rêve...*

JOAILLIERS
TOLLET
— 1902 —