

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

33ème année – Mensuel – N° 353 – Décembre/December 2015 – Maandblad – 33ste jaargang



GUERLAIN





*La petite
Robe noire*

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
La ronde des cadeaux	9
Soins visage, corps, cheveux	10
Les Cahiers Beauté	11
Mode: Élégantes tenues de fête	12
Cap à l'ouest: Saint-Malo, cité corsaire	14 — 15
Les prescriptions du bien-être	16
Thalassa Dinard	17
Sur les Planches	18
Ambiance florale à la Brafa	19
Flash News	20
Les Plaisirs de la Table	21 — 22 — 30 — 31 — 33 — 34
Expositions	24 — 25
Chronique littéraire	26
EEC — NATO Information	28
Entreprises, Affaires et Finances	29
Guides et livres gastronomiques	32

Editorial

Les dernières feuilles des arbres tirent leur révérence et les premières gelées nocturnes annoncent l'offensive imminente du général Hiver. Pour autant, est-il venu le temps de se calfeutrer au coin du feu, lors de chaque moment de détente? Pas du tout!

Les activités de plein air sont bénéfiques pour la santé même par une température moins clémente, surtout sous un beau ciel bleu hivernal. Ainsi, les « Plaisirs d'Hiver » nous convient à nous promener au centre de la capitale de l'Europe, éclairé de mille feux. A moins que nous préférons profiter de quelques jours de relâche pour visiter le Nord de la France, ses nombreux musées et centres de thalassothérapie.

Si, toutefois, l'envie nous prend d'imiter les oiseaux migrateurs, Brussels Airlines nous permet de nous envoler pour retrouver la chaleur des latitudes méridionales. Lorsque la nuit envahit la ville, les théâtres ouvrent leurs portes pour montrer leurs spectacles de fin d'année, le plus souvent remplis de franche bonne humeur...

Eh oui! Nous nous dirigeons vers la fin de 2015 et décembre est synonyme de fêtes et de cadeaux: du plus volumineux à l'infiniment petit, du plus précieux au plus pratique, du plus chatoyant au plus sobre, du plus gourmand ... Les idées ne manquent pas dans notre magazine.

Toute la rédaction du « The Brussels Magazine » souhaite à ses fidèles lecteurs de passer d'excellentes fêtes de fin d'année dans un climat de sérénité!

1	3
2	4

Photos de couverture: Les Plaisirs d'Hiver — 1. Hôtel de Ville illuminé (Nuits Electrabel 2010) / 2. Patinoire devant La Monnaie (Eric Danhier) / 3. Boule de Noël — Création Walter Van Gastel 2013 / 4. Grand-Place (Ville de Bruxelles 2009)

Les Plaisirs d'Hiver

Grand marché de Noël de la capitale, les *Plaisirs d'Hiver* permettent de découvrir Bruxelles sous l'angle de la convivialité et de la féerie. Ils sont programmés, cette année, du 27 novembre au 3 janvier. Entre saveurs et senteurs, lumières et mélodies, chalets et divertissements, délicieuses spécialités culinaires et nectars savoureux, la 15e édition des *Plaisirs d'Hiver* déploie son parcours de plus de 2,5 km en plein centre-ville. Avec cette année, la rue Henri Maus et l'axe Bourse - de Brouckère, devenu piéton, qui ont intégré le parcours.

Etant donné le contexte d'insécurité régnant sur la ville, à cause de menaces d'attentat, l'ouverture des *Plaisirs d'Hiver*, le vendredi 27 novembre, a bien eu lieu. Et bien qu'il n'y ait pas eu d'inauguration officielle, tous les chalets étaient ouverts pour accueillir le public. Une manifestation féérique, placée exceptionnellement cette année sous haute surveillance de patrouilles de police, qui sera accessible de 12h à 21h30.

La Tunisie, pays de traditions et de culture, est à l'honneur à ce marché de fin d'année. Par ce

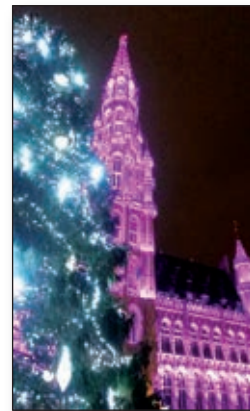
choix, la Ville de Bruxelles entend encourager le processus démocratique récompensé, en 2015, par le Prix Nobel de la Paix. Jusqu'au 28 décembre, un village tunisien prend ses quartiers sur le boulevard Anspach. Il présente les facettes les plus diverses de l'artisanat local et offre la possibilité de déguster de nombreuses spécialités culinaires typiques ou assister à une animation musicale et visuelle.

Comme l'an dernier, la patinoire est installée sur la place de la Monnaie. Un superbe sapin wallon de 21m de haut trône sur la Grand-Place, brillant de mille feux au centre d'un somptueux spectacle « son & lumière ».

Une toute nouvelle Grande Roue a pris place au Marché au Poisson. Située au cœur des *Plaisirs d'Hiver*, la Bourse en constitue un point d'attraction. A l'intérieur du bâtiment, un « vidéo-mapping » féérique évoque l'histoire du Palais de la Bourse au cœur de la capitale européenne. En 3D et sur 360°, ce spectacle son et lumière met en exergue la magnifique architecture de cet édifice prestigieux. ■

M.V.D.

(Info: www.plaisirsdhiver.be)



Le « Train World »

Depuis quelques semaines, le Musée des Chemins de Fer « Train World » accueille le public, place Princesse Elisabeth à Schaerbeek. Il offre non seulement une vue spectaculaire sur le passé de la Belgique, en tant que pionnière du rail sur le continent européen, mais aussi un récit passionnant du rôle actuel et futur des chemins de fer. La SNCB et Infrabel ont fourni la plupart des pièces historiques qui sont exposées.

« Train World » présente un aperçu des pièces les plus précieuses du patrimoine ferroviaire qui, autrefois, étaient réparties sur cinq sites différents en Belgique. Ce ne sont pas moins de 22 exemplaires de matériel roulant qui sont exposés, 1.250 objets, 64 projections et plus de 20 réalisations interactives. On y découvre notamment la locomotive la plus ancienne qui ait été conservée sur le continent européen: la « Pays de Waes ». Elle fut mise en service en 1844. Mais aussi la « Pacific », locomotive à vapeur datant de 1910 et constituant un autre fleuron de la riche collection présentée, sans oublier l'« Atlantic », à la forme aérodynamique, qui est la plus spectaculaire locomotive à vapeur de 1939.

Passé, présent et avenir se fondent ainsi harmonieusement en un lieu central situé sur la ligne de chemin de fer historique entre Malines et Bruxelles, où le premier train à vapeur fut mis

en service le 5 mai 1835, il y a plus de 180 ans.

Le bâtiment de la gare de Schaerbeek - construit en 1887 et dans les années 1920 -, édifié dans le style Renaissance flamande, fait office de hall d'accueil de « Train World ».



© Marie-Françoise Plissart

Le nouveau bâtiment, d'une superficie de 8.000 m², présente un style industriel et sa toiture en dents de scie est typique des ateliers ferroviaires. Quatre halls imposants constituent la nouvelle résidence du matériel ferroviaire légendaire. Deux halls ont également été équipés de voies raccordées au réseau ferroviaire; ceci permettant les entrées et sortie du matériel roulant. ■

M.VD.

(Info: ☎ 02 224 74 98
www.trainworld.be)

Guide Culturel de Bruxelles 2016

Le nouveau *Guide Culturel de Bruxelles*, édité par la Fondation pour les Arts à Bruxelles, est disponible (10 €) dans les librairies, press shops, bureaux de tourisme, ainsi que dans plusieurs restaurants et grands hôtels de la capitale.

Au fil des ans, ce guide trilingue (Fr, Nl, En) est devenu une réfé-

rence pour connaître et apprécier la ville, sous toutes ses facettes culturelles et événementielles.

Son édition 2016 fait un tour d'horizon complet des événements programmés pour l'année prochaine. Il reprend tout d'abord, mois par mois, les principales manifestations, les festivals et les grandes expositions qui animeront Bruxelles du 1er janvier au 31 décembre 2016. La seconde partie de l'ouvrage s'adresse aux personnes qui sont à la recherche d'informations plus spécifiques et elle se subdivise en trois chapitres : théâtre-danse-opéra, musique et concerts, musées et expositions; tous les lieux et tous leurs programmes y sont repris. Enfin, le guide se clôture par un carnet regroupant les meilleures adresses culturelles et récréatives de Bruxelles (centres culturels, cinémas, jazz clubs, bars, visites thématiques et tours de ville). ■

E.L.



Aqua Arbor au Botanique

Marie-Françoise Plissart (1954) vit et travaille à Bruxelles. Elle a conquis une place de choix sur la scène photographique belge et internationale. Largement reconnue pour ses photographies urbaines, notamment celles de Bruxelles vues depuis les toits, elle révèle en cette fin d'année, au *Museum du Botanique*, un nouvel ensemble consacré aux mers du monde entier: « Aqua Arbor ».

Parallèlement à une pratique essentiellement orientée vers l'humain et aux volumes qu'il construit, Marie-Françoise Plissart a choisi de diriger, depuis une douzaine d'années, son objectif vers la mer. Fascinée par ses valeurs plastiques et par l'espace de circulation qu'elle incarne, la photographe a sillonné les rivages des cinq continents à la recherche de ses propres marines. Démontées ou placides, traversées de mouettes ou parsemées de rochers, les mers de Marie-Françoise Plissart se déclinent en noir et blanc dans de vastes formats carrés. Chacune de ses compositions est réalisée à partir de plusieurs photographies, soigneusement orchestrées autour d'une invariable ligne d'horizon centrale.

Avec cette approche qui repousse d'emblée l'illusion objective, la photographe saisit, en partie, la multitude de réalités contenue dans un même paysage.

Conjointement à l'horizontalité des marines, l'exposition « Aqua Arbor » fait aussi la part belle à la verticalité, présentant une série consacrée aux arbres, capturés eux aussi aux quatre coins du globe et sous des formes diverses. Initié plus récemment, cet ensemble plus confidentiel prend des allures d'album de famille et offre au spectateur de multiples entrées de lecture. ■

S.D.

(Info: ☎ 02 218 37 32 - www.botanique.be)



© Marie-Françoise Plissart

La fabrique de l'arbre

Theâtre Royal des Galeries
Directeur : David Michels

DU 2 DÉCEMBRE 2015
AU 24 JANVIER 2016

LA REVUE des Galeries

Bernard Lefranq
Marc De Roy
Angélique Leleux
Pierre Pigeolet

Anne Chantraine
Maïté Van Deursen
Perrine Delers
Marie-Sylvie Hubot

Frédéric Celini
Kyllian Campbell
et
Fabian Le Castel

Mise en scène :
Bernard Lefranq et David Michels

Décor :
Francesco Deleo

Costumes :
Ludwig Moreau et Fabienne Miessen

Lumières :
Laurent Comiant

Chorégraphies :
Kyllian Campbell

Réalisation musicale :
Bernard Wrincq

> www.trg.be
02 512 04 07

Cadeaux parfumés



Parfum mythique de **Guerlain**, *Shalimar* est aujourd'hui réinterprété en *Shalimar Souffle de Parfum* : une création lumineuse et envoûtante, à porter comme une parure précieuse. Une fragrance qui éclot sur des notes hespéridées vives et pétillantes, de bergamote, citron et mandarine. Son cœur floral est une brassée de jasmin sambac et une avalanche de muscs blancs enrobe le tout d'un halo crémeux.

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



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

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



Créé en 1990, le parfum *Trésor* de **Lancôme** a 25 ans. La fragrance se décline en trois interprétations célébrant la rose sous toutes ses facettes, parmi lesquelles *La Nuit Trésor*. Une Eau de Parfum au cœur envoûtant d'essence de rose noire érotisée d'un absolu d'orchidée de vanille, d'encens, d'essence de papyrus et de pralin de litchi.

Opulence audacieuse d'**Armani Code** interprétée par **Giorgio Armani** dans une fragrance flamboyante et contemporaine pour femme: *Armani Code Satin*, qui revisite l'allégresse de l'Eau de Parfum originale pour donner naissance à un nouveau jeu extravagant de séduction.

Ce parfum exalte la féminité, la jeunesse et l'exubérance. C'est un «floriental charmeur» aux notes gourmandes et délicieusement addictives. Dans un accord pétillant de gingembre et de sorbet aux poires, les notes de tête signent une entrée en matière étourdissante. L'essence de néroli illumine le cœur, les absolues de fleur d'orange et du jasmin sambac vibrent à l'unisson. Les notes de fond sont surprenantes, résultant du mariage d'essence de patchouli et d'absolue de cacao rehaussé d'un extrait de vanille.



Quatrième « eau parfumée au thé » de **Bvlgari**, l'*Eau Parfumée au Thé Bleu* est une fragrance précieuse aux tonalités florales et aromatiques. Une Eau de Cologne luxueuse et aérienne inspirée par le plus raffiné des théés oolong de Chine. Ses premières notes de lavande diffusent une fraîcheur aromatique naturelle. Son cœur se développe autour d'un accord de violette, puis se fond dans des nuances florales. En fond, les notes somptueuses de l'iris enveloppent la fragrance d'une douceur puissante.



A l'occasion des fêtes de fin d'année, **Dolce & Gabbana** sort deux nouvelles fragrances en édition limitée: pour femme, *The One Essence* et, pour homme, *The One for Men*.

Dolce & Gabbana The One Essence est la concentration la plus élevée du parfum emblématique *The One*. Les notes singulières propres à *The One Essence* conservent l'humeur orientale florale caractéristique de l'Eau de Parfum *The One*, mais sont encore sublimées. Les notes rafraîchissantes et vivaces de la bergamote et de la mandarine s'imprègnent de la douceur délicate du litchi et de la pêche à l'ouverture de la fragrance. Un bouquet de fleurs blanches (lis, jasmin, muguet) éclot en note de cœur et ensuite fait place à un riche sillage de résines d'ambre et de vanille.

Dolce & Gabbana The One for Men Eau de Parfum présente des notes de tête vives et raffinées de pamplemousse, de coriandre et de basilic, donnant une signature épicée orientale au parfum. Le cœur (gingembre, cardamome et fleur d'orange) captive par sa masculinité. Les notes de fond de tabac, d'ambre et de bois de cèdre confèrent un sillage profond et persistant.

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



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



Pour célébrer les cinquante ans de sa fragrance masculine *Habit Rouge*, **Guerlain** propose une nouvelle interprétation olfactive, plus contemporaine, plus boisée et plus orientale: *Habit Rouge Dress Code*. Une Eau de Parfum à la fraîcheur incisive rehaussée de notes épicées. Son cœur bat au rythme de notes boisées, mais sur un tempo plus souple. Quant au sillage final, il se partage entre la rondeur de la praline et l'élégance de notes de cuir.



Ce nouveau parfum *Off To Ibiza* de **Breccourt** est un floral fruité musqué. Sa note de tête associe orange, manzana et cassis, pour ensuite laisser place à un cœur floral composé de rose et de pivoine, rehaussé d'un brin de pastèque. Sa note de fond est un musc soyeux légèrement teinté de framboise avec un peu de santal. (www.viak.be)



Comptant parmi les premières Maisons de parfums à lancer, en 2008, une fragrance à base de Oud, **Juliette has a gun** revient aujourd'hui avec une interprétation plus moderne: *Another Oud*. Une Eau de Parfum proposant une immersion dans le monde oriental, version 2.0., avec une note résolument boisée, légèrement framboisée, ultra-moderne donnant une version inédite du bois de Oud. (www.viak.be)



Coffret-boîte à chapeau *Iris Nobile* d'**Acqua di Parma**, décliné dans un violet profond évoquant les pétales d'iris. Il renferme l'Eau de Parfum *Iris Nobile* (50 ml) aux notes envoûtantes, mêlant notes florales et accord chypré, accompagnée du *Gel Précieux* pour le bain et de la *Crème Lumineuse* pour le corps au format 50 ml.



Deux éditions limitées sont présentées pour les fêtes par **Sisley**. D'une part, l'Eau de Parfum *Soir de Lune* présentée dans un flacon laqué d'un bleu nuit platine et renfermant un parfum séduisant au sillage singulier et puissant. La note de tête cristalline mêle bergamote, mandarine, citron, coriandre, noix de muscade et piment. La note de cœur florale (absolu de rose, absolu de mimosa, jasmin, iris, muguet) est rehaussée d'une touche fruitée de pêche. Quant à la note de fond, boisée, elle associe mousse, musc, miel, santal, cèdre et patchouli. D'autre part, *Soir d'Orient*: un chypré floral-oriental dont l'envolée pétillante résulte du mélange de citron et de galbanum, avec un accord de safran. Poivre noir, rose turque et géranium composent le cœur floral et épicé de cette Eau de Parfum, alors que son sillage final doit son caractère boisé à un accord de santal, d'encens et de patchouli.



Cette nouvelle *Cologne Absolue* de l'**Atelier Cologne** – *Jasmin Angélique* – associe jasmin d'Egypte et notes fraîches, sensuelles et profondes. Une fragrance qui éclot sur des notes de tête de citron, poivre sichuan et angélique. Son cœur se compose de jasmin d'Egypte, de galbanum et de figue. Et son sillage de fond met en exergue des senteurs d'encens, d'ambre blanc et de fève tonka. (www.viak.be)

Cadeaux parfumés



Luxueux et infiniment doux au toucher, ce vaporisateur de sac *La Petite Robe Noire* de **Guerlain** contient 20 ml d'Eau de Parfum *La Petite Robe Noire*. Ainsi, cette fragrance – composée de belles notes « noires » telles la cerise noire, la rose noire, le patchouli et le thé noir – peut aisément s'emporter partout. Le vaporisateur de sac est rechargeable.

Habits festifs pour les deux fragrances mythiques « *Classique* » et « *Le Male* » de **Jean Paul Gaultier**. Pour elle, *Classique Glam'Édition* dont le flacon, orné d'un fourreau de paillettes roses, renferme la séduisante Eau de Toilette *Classique* associant des fleurs (rose et néroli) à des notes épicées de gingembre et agrémentée d'un soupçon de vanille et de bois ambré. Pour lui, une édition limitée de l'Eau de Toilette *Le Male* caractérisée par une fougère qui mêle fraîcheur et sensualité autour d'une lavande ponctuée de menthe et de vanille. Et dont le flacon est décoré d'une pinup!



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



Cette Eau de Parfum pour homme d'**Amouage** est une fragrance épicée aromatique. *Shunshine Man* s'inscrit dans la collection « *Midnight Flower* ». Ses notes de tête évocatrices de lavande aromatique, de liqueur d'orange et d'immortelles s'ouvrent aux notes intenses de bergamote, baies de genièvre et sauge sclérée dans le cœur. Les accords s'intensifient dans un fond chaleureux de bois de cèdre, de fèves tonka et de vanille. (www.viak.be)

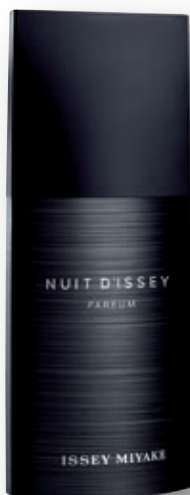


Lancé en 1978, par **Loris Azzaro**, *Azzaro Pour Homme* est un parfum racé au sillage frais et puissant. Aujourd'hui l'histoire de cette fragrance prend une nouvelle dimension avec l'arrivée d'*Azzaro Pour Homme Intense*, une Eau de Parfum plus opulente et enveloppante. Une fragrance sensuelle et magnétique construite à partir d'un accord de trois ingrédients puissants et de haute qualité – cannelle du Laos, vétiver d'Haïti et fève tonka du Venezuela – se conjuguant avec élégance pour signer l'opulence et la sensualité du parfum.

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



Issey Miyake lance la déclinaison Eau de Parfum de sa fragrance masculine *Nuit d'Issey*. Intense, vif et magnétique, *Nuit d'Issey Parfum* est une interprétation en clair obscur de la construction olfactive de *Nuit d'Issey*. En tête, l'essence de pamplemousse combinée à du poivre rose fusant. Un accord racé et enveloppant de cuir daim et de vanille habille le cœur de la fragrance avec élégance et son fond, riche et bien texturé, allie l'absolue fève tonka et le patchouli.



A l'occasion du dixième anniversaire du parfum féminin *Alien* de **Thierry Mugler**, deux éditions anniversaires voient le jour.

Création ambrée-boisée-florale, née d'un accord d'ambre blanc et de bois de cashmeran, sublimé de jasmin sambac, la fragrance *Alien Eau de Parfum* est proposée dans un nouveau flacon talisman avec base et griffe-capuchon dorées.

Création florale-boisée-ambrée à la fraîcheur incandescente et enrichie d'une pluie de paillettes d'or pour sublimer la peau, *Alien Eau Extraordinaire Pailletée Or* est une Eau de Toilette aux senteurs soyeuses de l'*Eau Extraordinaire* et aux reflets d'or.

La ronde des cadeaux



Boucles d'oreilles en émail multicolore sur or jaune, issues de la collection « Hundertwasser » de **Freyville**. En vente à Bruxelles dans les boutiques Freyville au Grand Sablon et Place Louise.

Très tendance pour cette fin d'année, le bracelet-manchette **Venizi** en acier massif inoxydable.



Bagues « *Lily Bloom* » de **Gianfranco Bigli**, en forme de fleur dodue entourée d'une corolle de cinq pétales de diamants. Disponibles en or jaune, rose ou blanc pour s'adapter le mieux à la tonalité de la pierre précieuse: agate orange, quartz rutilé ou fumé, tourmaline ou topaze.



Montre « *Dylas Icon* » de **Versace** pour Noël montée sur bracelet cuir rouge: boîtier acier inoxydable plaqué or, lunette décorée d'une vague grecque, Médusa en 3D au centre du couvercle en demi-lune guilloché et entouré de diamants. Les heures et minutes sont sur des disques rotatifs.



Sac de voyage « *Bowling* » de la Maison **Delage**, réalisé en toile associée à du cuir grainé, avec anses tubulaires réglables, 2 poches intérieures et 2 poches appliquées, double fermeture zippée et bandoulière amovible.

A la fois élégante et classique, cette vapoureuse écharpe-foulard, signée **Diane von Furstenberg**, associe le noir et le violet.



Inspirées par les canaux du *Jordaan* à Amsterdam et ornées de diamants, ces longues boucles d'oreilles **Casa Gi** sont proposées dans plusieurs variantes: différentes largeurs et déclinées en or blanc, rose, jaune ou avec finition en or noir.



Collier « *Serpenti* » de **Bulgari**, en or rose paré de diamants pavés au niveau de la queue et de la tête.



Élegant bracelet « *Simbolo* » en or blanc et diamants, serti « illusion »... Une réalisation des **Joilliers Tollet**.



Robuste et léger, ce sac « *Pro-DLX Tablet Workstation* » de **Samsonite** se transforme aisément en espace de travail; il suffit d'ouvrir le compartiment tablette à l'avant du sac et l'ordinateur portable est facilement accessible.

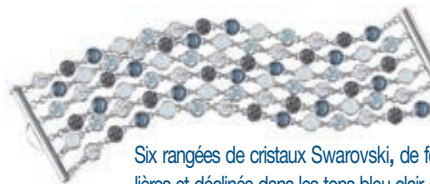


Charm argenté, signé **Thomas Sabo**, composé d'un bracelet de boules cerclées auxquelles se joignent un sapin et une étoile.

Anneaux entre croisés pour cette bague « *Alizée* », réalisée par le **Joaillier Leysen**, en blanc et noir et rehaussée d'un gros diamant.



Gracieux effet d'ailes pour cette bague ouverte, décorée de saphirs multicolores, signée **Céline d'Aoust**.



Six rangées de cristaux Swarovski, de formes irrégulières et déclinés dans les tons bleu clair et bleu foncé, composent ce bracelet **Guess**.



Nouvelles montres **Gucci** « *Horsebit* » avec finition brillante en PVD or rose et diamètre de 28 mm. Style classique pour celle au cadran noir et plus précieuse pour celle au cadran en nacre rehaussée de diamants à 3h, 6h et 9h.



Le démaquillage idéal

Le démaquillage est propulsé dans une nouvelle ère avec la ligne de soins nettoyage-démaquillage *Pureté Thermale* de Vichy. Onze produits et autant de textures, à l'eau ou non, avec ou sans rinçage, pour répondre aux besoins de toutes les femmes et leur offrir une formule personnalisée. Des produits adaptés à chaque type de peau – même sensible – et renfermant des actifs aux propriétés anti-pollution et anti-radicaux libres (extrait végétal de karité, moringa) combinés à l'Eau Thermale de Vichy et à de la glycérine, du beurre de karité ou de l'amille (tensio-actif doux procurant une mousse onctueuse). Quatre nouveautés et améliorations sont entrées dans la gamme *Pureté Thermale* et leur mission est, outre de purifier la peau, de l'hydrater, la rendre plus douce et lui donner du confort. Il s'agit d'un *Gel Frais Nettoyant* efficace pour éliminer les diverses impuretés de la peau pour un effet détox garanti; il se rince à l'eau. Une *Huile Micellaire Démaquillante Sublimatrice* qui se transforme en lait au contact de l'eau et se rince à l'eau. Un *Démaquillant Intégral 3 en 1* pour peau sensible avec une texture gélifiée très fraîche, pour à la fois démaquiller le visage et bien nettoyer la peau. Et la *Crème Mousse-savon Nettoyante Hydratante* proposée dans une nouvelle formulation; une crème-savon onctueuse pour éliminer les impuretés et le maquillage léger. Produits vendus en pharmacie.

Grand bol d'air pour le visage

Avec l'avancée en âge, la respiration cellulaire ralentit, la production d'énergie cellulaire s'amenuise aussi et c'est tout le métabolisme cutané qui s'essouffle. Le manque d'oxygène et la diminution du renouvellement cellulaire induisent perte de fermeté de la peau, apparition de rides et teint irrégulier. Pour redonner du souffle à la peau, **Filorga** a créé un masque à texture évolutive, à la fois gommant et réoxygénant : *Scrub & Mask*. Crème exfoliante à l'application, il se transforme ensuite en un masque mousse soufflée qui booste la respiration cellulaire. Ce masque exfoliant et réoxygénant doit être posé 10 minutes, une à trois fois par semaine, pour redonner énergie et éclat à la peau. Il assure une double exfoliation: l'une mécanique grâce à des sphères de pépite micro-polissantes présentes dans sa composition; l'autre est une exfoliation enzymatique, grâce à la présence d'une protéase mimétique de celle impliquée dans l'éclosion embryonnaire et qui ici stimule l'élimination des cellules mortes. De plus, il est doté d'un système de transport d'oxygène qui réactive la respiration cellulaire. Vendu en pharmacie et chez Ici Paris XL.



Soins intensifs contre les rides et ridules

La gamme de soins visage *Benefiance WrinkleResist 24* de Shiseido apporte une solution aux rides et ridules, avant qu'elles ne soient trop profondes, et prévient visiblement l'apparition de nouvelles rides. Développée pour répondre aux besoins des femmes à partir de 35 ans, cette gamme vient de s'enrichir de quatre nouveaux produits; tous désactivant le processus responsable de l'apparition des rides tout en lissant celles déjà installées et en offrant hydratation et protection intense contre les futurs signes de l'âge. A savoir, le *Sérum Energisant WrinkleResist 24*: un sérum anti-âge, ciblant les rides et la sécheresse cutanée, qui inhibe le processus de formation des rides et atténue les rides visibles. Il rend la peau plus jeune et repulpée, hy-



dratée et plus souple. La *Crème Intensive Nourissante et Réparatrice WrinkleResist 24*: une crème anti-âge ultra-nourissante et réparatrice, pour une action anti-rides pendant 24 heures. Elle répare les dommages cutanés liés au vieillissement et aux rayons UV et confère un effet lissant immédiat et une fonction de réparation renforcée. Le *Revitaliseur Protecteur pour les Mains WrinkleResist 24*: une crème anti-âge pour les mains sèches ou endommagées. Légère et nourrissante, elle lutte efficacement contre les tâches, les rides, la sécheresse et les squames tout en protégeant la peau des dommages causés par les rayons UV. Enfin, le *Soin Correcteur Lèvres Parfaites WrinkleResist 24*: un soin anti-âge pour les lèvres sèches et abîmées, qui répare et protège les lèvres des dommages causés par les UV et la sécheresse, tout en les lissant et en atténuant rides et ridules.



Shampooing pour homme au charbon actif

Nivea Men vient de lancer le *Shampooing Active Clean au Charbon Actif*: il lave efficacement les cheveux, tout en douceur, et apporte une parfaite sensation de fraîcheur et de propreté.

D'origine naturelle, le charbon actif possède un très grand pouvoir d'absorption, qui fait de lui un ingrédient particulièrement purifiant. Tel un aimant, le charbon actif attire la saleté et les résidus, comme les excédents de gel coiffant, et peut absorber jusqu'à 200 fois son poids en impuretés. Sa texture, gris foncée au départ, forme une mousse blanche et purifiante au contact de l'eau, avec pour résultat une propreté et une sensation de fraîcheur garanties. Le

Shampooing Active Clean est le premier shampooing au charbon actif disponible en grande distribution.

Et pour une finition parfaite de la chevelure masculine, la marque propose un nouveau *Gel Styling Cream* assurant à la fois fixation et souplesse, pour une tenue longue durée et un look naturel. Un produit coiffant qui fixe parfaitement le cheveu tout en le gardant souple. Cette émulsion, enrichie en vitamine B3 et panthénol, présente une texture fluide, ne raidit pas le cheveu et permet de changer de look au cours de la journée. Du bureau à la soirée entre amis... La coiffure s'adapte et suit le mouvement.



Soin raffermissant pour la beauté du buste



Délicate et fragile, la peau du buste féminin doit être l'objet d'attention et de soin particuliers. C'est elle qui, grâce à son élasticité et sa tonicité, assure le maintien de la poitrine face à la pesanteur. Avec l'âge, les régimes, la grossesse ou la ménopause, le

derme perd de sa densité, de son élasticité et devient plus vulnérable au flétrissement.

Formule phyto-aromatique, *Phyto-*

buste+décolléte de Sisley est un soin raffermissant intensif apportant tonus et élasticité au buste. Il est riche en extraits de plantes (prêle, fucus, tomentille, millefeuille, vigne rouge) et en huiles essentielles (marjolaine et genièvre) aux vertus tonifiantes et stimulantes. Sa texture très fine et légère pénètre immédiatement. Sa formule intègre des actifs qui agissent à trois niveaux: effet tenseur immédiat avec lifting du décolleté, action raffermissante à long terme pour regarber les seins et embellissement de la peau du buste. Immédiatement la peau du décolleté est lissée et dès 4 semaines, le maintien du soutien-gorge naturel est renforcé, la poitrine est mieux galbée.

Gamme anti-âge global au camélia

Agir sur le stress cellulaire, pour un ovale du visage redessiné et une peau plus dense, est ce que proposent les laboratoires **Cinq Mondes** avec leur gamme anti-âge global pour le visage: *Infinité*. Au coeur de la formule, un complexe phyto-densité (bio-peptide et extrait de commiphéroline) pour réguler et inhiber les effets néfastes du stress cellulaire afin de pouvoir agir au niveau

de la peau sur trois paramètres clés: les rides installées, la qualité de peau (densité, volume) et l'affaissement de l'ovale du visage. Auquel s'ajoute de l'huile de camélia, riche en acides gras, omega 3, 6 et 9, pour réparer, renforcer et protéger le film hydrolipidique fragilisé dans le cas des peaux abîmées.



La ligne *Infinité* se compose de trois soins: une *Crème* enrichie en acide hyaluronique, à appliquer, matin et soir, par légers massages sur le visage, le cou et le décolleté. Un *Concentré yeux-lèvres*, enrichi en extrait d'avoine bio pour lisser instantanément et durablement le contour des yeux et celui des lèvres. Et enfin, un *Baume* conçu spécialement pour les peaux très fragiles et dénutries, richement dosé en cire d'abeille, à appliquer en soin SOS sur les zones nécessitant une réparation intense ou sur l'ensemble du visage le soir pour un effet régénérant en profondeur. (www.cinq-mondes.com)

LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Hommage aux légendes du cinéma des années 30 et 40 chez **Giorgio Armani** avec la palette « teint et yeux » *Luxe Is More* : une palette hollywoodienne, sur deux niveaux, composée d'ombres à paupières et de soins-maquillage pour le teint, avec éponges et pinceaux applicateurs inclus. Le premier niveau renferme dix fards à paupières, dans des textures soyeuses mates ou nacrées, allant du doré au noir jais en passant par des nuances métalliques. Le second niveau, consacré au teint, propose une poudre compacte de teinte universelle pour matifier le teint et deux nuances de fond de teint crème compact permettant aussi bien de sculpter le visage que de parfaire le teint en gommant les imperfections.

Variation autour de l'or chez **Dior** pour la collection maquillage *A State of Gold*, proposant une palette chromatique infusée de doré et où le violine et le cuivre donnent la réplique aux pigments de tilleul et de rose tendre. Pour ce maquillage de fin d'année, la *Palette 5 Couleurs* – à utiliser pour le maquillage des paupières – est déclinée en deux harmonies inédites entre tons sourds et nuances flamboyantes. D'une part, *Eternal Gold* (photo) propose un blanc doré à côté d'un taupe violine et d'un noir étincelant pour sculpter le regard; alors qu'une nuance pastel de beige céleste et de tilleul grisé illumine les paupières. D'autre part, *Blazing Gold* palpite d'un cœur crémeux nude flirtant avec le marron glacé, l'anthracite, ou encore le bordeaux qui met la couleur de l'iris en valeur.



Reflets scintillants, teintes vives ou nuances pastel... la collection maquillage *Neiges & Merveilles* de **Guerlain** étincelle de fraîcheur.

Comme en témoigne le boîtier *Météorites* qui dévoile une poudre blanche pour flouter les imperfections de la peau et atténuer les ridules: une poudre compacte, légère et soyeuse, à appliquer par-dessus le fond de teint. Ou encore le *Gloss d'Enfer Reflets Givrés* qui, avec ses reflets étoilés, laisse un voile givré ultra brillant aux nacres multicolores sur les lèvres nues ou magnifie un rouge à lèvres lorsqu'il est utilisé en top coat. Sans oublier la *Palette Ors & Merveilles* renfermant les essentiels d'un maquillage sophistiqué: cinq ombres à paupières finement irisées (champagne, brun, or, prune, rose), complétées de quatre blushs roses en carnaïeu, mats ou nacrés, pour raviver les pommettes.



Blanc immaculé, lumières cristallines, ambiances givrées caractérisent *Les Nuances Glacées* - la collection de Noël de **Givenchy** - dans laquelle s'inscrit notamment cette *Palette Glacée* dont les teintes pareront, avec glamour et séduction, les paupières. Elle propose six nuances, dans un écrin blanc: trois teintes nacrées (marron glacé, bronze et caramel), un blanc irisé à utiliser en top coat, et trois teintes mates (essence de marron, marron praliné et beige rosé). Second must-have de cette collection: le *Rouge Glacé*, proposé dans un fourreau blanc, pour habiller les lèvres d'une teinte en parfaite harmonie avec le maquillage des paupières.



Sublimer la beauté naturelle du teint avec *Teint Lumière* de **Galénic**, offrant un subtil équilibre entre couleur, lumière et transparence. Une gamme de quatre soins maquillage qui mettent le teint en lumière. Des formules dont la technicité repose sur un mélange de pigments et d'agents hydratants, alliés à des huiles sèches, dispersant lumière et couleur à la perfection. L'*Embellisseur Hydratant*, disponible en deux tonalités (claire et mate), confère un effet bonne mine naturel et une hydratation optimale. La *Crème Daily Defense SPF25 Perfection Beauté* tout en 1, de teinte universelle, assure une couvrance unifiante, un coup d'éclat anti-fatigue et une protection anti-UV, anti-radicalaire et anti-pollution. Quant au stylo *Flash Retouches*, il est utilisé pour éclairer les zones d'ombre et camoufler les signes de fatigue. Disponibles en pharmacie.



Illuminer les lèvres d'une douceur rose, les habiller d'un rouge profond ou rehausser leur galbe d'une pointe de corail, **Clarins** propose, avec son nouveau *Joli Rouge*, de satisfaire toutes les envies. Rouge à lèvres classique et intemporel, *Joli Rouge* se révèle maintenant dans une nouvelle formule ultra hydratante enrichie en salicorne bio et huile de mangue, pour repulper les lèvres, les rendre plus douces et plus lisses. Son raisin a été conçu pour permettre une application à la fois précise et généreuse en un seul passage sur les lèvres et chaque teinte de *Joli Rouge* a été optimisée pour un effet lumière intense. *Joli Rouge* se décline en une vingtaine de couleurs.

Élégantes tenues de fête



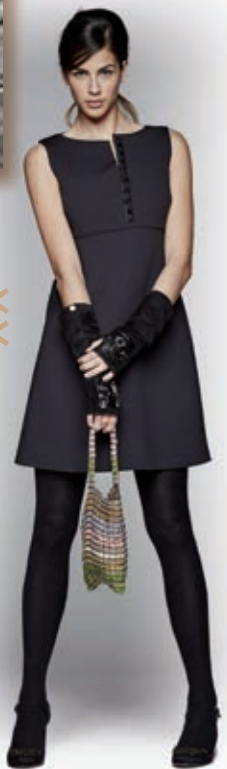
Robe longue et droite, avec grand décolleté en V dans le dos (Le Temps des Cerises)



Robe au niveau genoux avec manches 3/4 et sous robe uni rehaussé de dentelles fleuries, et ceinture en satin nouée à la taille (Joseph Ribkoff / Canada)



Chemisier transparent à pois ton sur ton, avec le haut arrière renforcé et décoré d'un motif floral également ton sur ton. S'associe tant à une jupe qu'à un pantalon (La Pomme Loveley)



Robe courte sans manches et démarquée sous la poitrine par un ruban, avec petit décolleté vertical bordé de perles (Maliparmi)



Jeu de contraste mat-brillant pour cette robe courte, avec petites manches et encolure ras-du-cou (Vera Mont)



Longue robe avec jupe en mousseline, ceinture en satin et top brillant imprimé « arabesques » et décolleté plongeant (Top-Vintage)

Escarpin noir et or, avec bride et haut talon, qui se marie à merveille aux tenues de fête (Diane von Furstenberg)



FLOWERBYKENZO

LE POUVOIR D'UNE FLEUR

L'ÉLIXIR

LE NOUVEAU PARFUM



Cap à l'ouest: Saint-Malo, cité corsaire

Figure de proue de la Côte d'Emeraude, *Saint-Malo* affiche fièrement les plus belles pages de l'histoire maritime. Depuis le Moyen Âge, *Saint-Malo* est une forteresse de la mer. Les combats de 1944 ont quasiment dévasté entièrement la ville. C'est sur ces ruines conservées et restaurées que *Saint-Malo* s'est relevée grâce à une reconstruction fidèle à son histoire. Une cité au climat tempéré, avec un environnement naturel préservé, au patrimoine chargé d'histoire... Une grande plage de trois kilomètres de sable fin, où le cliquetis des haubans sur les mâts des voiliers accompagnent les gerbes d'écumes. Un lieu idéal pour les amoureux du grand large, et les addicts de l'énergie iodée ayant l'envie de s'abandonner aux plaisirs bénéfiques, pour l'esprit et le corps, d'une thalassothérapie.

La thalassothérapie est la synergie de trois ressources naturelles: l'eau de mer pour sa richesse en sels minéraux et oligo-éléments, le climat pour sa pureté, et les algues marines, véritables concentrés de

principes actifs. Sur plus de 5.000 m² les *Thermes Marins de Saint-Malo* accompagnent, depuis plus de 50 ans, ces richesses marines en mêlant à la



Aquatonic

disposition des curistes des équipements à la pointe de l'innovation et des professionnels expérimentés. Une eau de mer de grande qualité – renouvelée à chaque marée et puisée à 600 m dans le grand respect de l'environnement –,

une crème d'algue exclusive produite en Bretagne, des cabines pensées pour améliorer l'efficacité des soins et le confort des curistes, ainsi qu'une gamme de prestations très étendue répondent aux attentes de chacun.

Hydrothérapie, algothérapie, kinésithérapie, plusieurs formules de séjour (6 jours ou plus) sont proposées: forme, santé, minceur, actifs, famille, thalasso et spa. Également la possibilité de courts séjours de 1, 2 ou 3 jours: escapade Thalasso détente, bien-être absolu, détox, maman bébé. Et, que ce soit dans la formule long ou court séjour, en complément du séjour thalasso, des « soins spa à la carte » peuvent être prodigués: modelage du corps, soins visage et corps, et évasions marines.

Mais le grand événement aux *Thermes Marins de Saint-Malo* est l'ouverture du nouveau « *Parcours Aquatonic* ». Créé et breveté en 1987, le *parcours Aquatonic* a rouvert ses portes après huit mois de travaux. Il est, aujourd'hui, un véritable concentré d'énergie qui s'empare de chaque centimètre du corps pour le masser, le détendre, le relaxer. 14 ateliers et 194 jets dans un bassin d'eau de mer de 185 m dans lequel chacun évolue, durant 45 mi-



Le Grand Hôtel des Thermes



Restaurant Les 7 Mers



Chambre avec vue à 180° sur la mer



Le lobby du Nouveau Monde

Vers un nouveau monde

A Saint-Malo, on a la sensation de découvrir un monde à part et de voguer vers un nouveau monde. Tout proche des *Thermes Marins*, l'hôtel *Le Nouveau Monde*, dirigé par Mickael Liegeas, est une destination qui invite au voyage, dans l'histoire des grandes découvertes. Face à la mer, devant la plage du Sillon, avec ses baies vitrées, ses balcons, ses terrasses surplombant la plage, l'hôtel a su mettre en valeur une impression d'immensité grâce à une large place

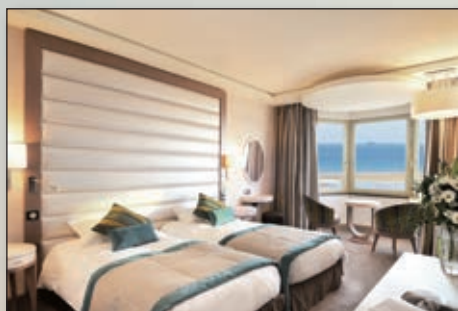
donnée au panorama. Dernier-né du groupe des *Thermes Marins de Saint-Malo*, cet établissement joue avec brio la carte de « l'ailleurs », une réinterprétation de l'histoire navale, l'esprit du commerce maritime, de la route des épices et du café, des grandes découvertes. Un escalier aux lignes aériennes, bordé d'une impressionnante bibliothèque de livres anciens, des instruments de navigation, des lanternes, des malles; les navigateurs et écrivains qui ont fait l'histoire de Saint-Malo sont l'âme de ce *Nouveau Monde*. Les 83 chambres, d'une

belle surface, très lumineuses, aux tons doux (vert céladon, bleu azur, pêche) équipées d'un mobilier élégant et contemporain, mis en valeur par d'immenses reproductions de gravures du XVIII^e siècle, ont été pensées pour faire entrer le bleu du ciel et les couleurs changeantes de l'horizon. Insatiable explorateur du goût, le Chef *Stéphane Haissani*, que l'on a connu précédemment dans les plus belles maisons parisiennes (la Tour d'Argent, Lucas Carton), marie les richesses du cru à des saveurs audacieuses, proposant une cuisine mo-

nutes librement en marchant. Lumière, courbe, rondeur, et douceur, la décoration du nouvel *Aqualonic* a été entièrement repensée. Le hammam et le sauna pour purifier, et la fontaine à glace pour rafraîchir la peau, complètent le parcours. En 2016, de nouveaux séjours seront proposés dont « Mer et Rééducation Post Traumatique », « Mer et Minceur dame et messieurs », « Mer et Anti-âge ».



Restaurant La Verrière



Chambre Croisière Grand Large



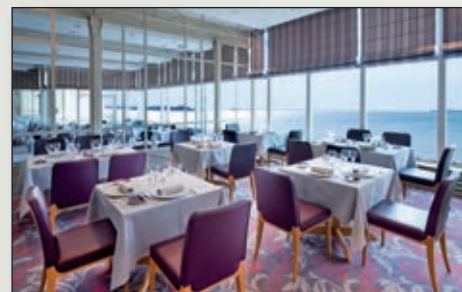
Objets chinois et impressionnante bibliothèque

derne et imaginative. En plus de la carte, des menus de 27 € à 92 € sont proposés. Les larges baies vitrées du restaurant *Les 7 Mers* offrent une vue panoramique sur la mer, tout comme le bar *Le Comptoir* à l'esprit jazzy.

Au dernier étage de l'hôtel, on vit hors du temps, hors du monde, dans un spa de 250 m². Une bulle de douceur dotée d'une piscine couverte chauffée et inspirée du célèbre parcours *Aqualonic*. Quant aux formules, elles sont multiples: escapade gourmande, escapade grande marée, escapade golf ou encore

Élégance et luxe d'antan

Si la belle aventure de ce bâtiment avait été initiée, en 1881, avec le lancement de la station balnéaire de *Paramé* et la construction du *Grand Hôtel*, les *Thermes Marins de Saint-Malo* voient le jour en 1963. C'est dans le but de redonner à l'établissement sa vocation initiale de *Grand Hôtel* et de faire des *Thermes Marins* un centre de thélassothérapie de pointe qu'Alexandre et Serge Raulic rachètent les *Thermes Marins* en 1981. Aujourd'hui, avec ses escaliers majestueux, ses larges espaces ouverts sur la mer, son ambiance feutrée et contemporaine, le *Grand Hôtel des Thermes* s'inscrit dans la grande tradition hôtelière. Érigé en bordure de la mer, il décline, hiver comme été, tous les plaisirs de la vie. Jouissant d'importants travaux de rénovation, l'hôtel a néanmoins su préserver le style, l'élégance et le luxe d'antan. Une sensation de bien-être qui se perpétue dans les 174 chambres. Goûtant pleinement de cette ambiance, dans un décor contemporain baigné de lumière, le restaurant le *Cap-Horn* – avec sa vue panoramique sur la baie de Saint-Malo – fait la part belle aux produits locaux. Il y a près de 30 ans, *Patrice Dugué* entra au *Grand Hôtel des Thermes*. Aujourd'hui, chef des cuisines, il conjugue bon sens diététique et fantasmes gourmands. Quant à *Pascal Pochon*, le chef pâtissier, il élabore des douceurs de 30 à 50% moins calorifiques que les desserts classiques. Une carte, mais aussi trois menus sont proposés à



Restaurant Le Cap-Horn

des prix sages: 37 €, 50 € et 70 €.

Le décor du restaurant *La Verrière* – pour une cuisine diététique ou traditionnelle – a été entièrement repensé. Un imposant mur végétal, une fontaine en



Soin Spa

cascade, des colonnes devenues des arbres, des verrières pour inonder la pièce de lumière, font de ce restaurant un véritable jardin d'hiver. En plus de la carte, un menu traditionnel à 37 € et un menu diététique à 44 €.

Un espace tranquille et confortable, une bulle posée devant la mer, à la fois bar et salon de thé, « *La Passerelle* » permet aussi de se laisser bercer par les notes du pianiste, à l'heure de l'apéritif.

Et, en période estivale, « *La Terrasse* », un espace de confort design de 300 m² face à la mer, permet une pause idéale. ■

Le Grand Hôtel des Thermes, 100 boulevard Hébert, 35400 Saint-Malo,
☎ 00 33 2 99407500, www.le-grand-hotel-des-thermes.fr



Hôtel Le Nouveau Monde

escapade spa. L'hôtel dispose également d'une salle de séminaire de 350 m² modulable. Le *Grand Hôtel des Thermes* et l'hôtel *Le Nouveau*

Monde: des havres de douceur et de raffinement empreints de sérénité... ■

Christian FARINONE

Hôtel Le Nouveau Monde, 64 chaussée du Sillon, 35400 Saint-Malo,
☎ 00 33 2 99404000, www.lenouveaumonde.fr

Baumes précieux pour le corps

Après sa gamme de laits pour le corps, *Roger & Gallet* met du « baume au corps » en créant trois soins sensuels et innovants: les *Baumes Précieux Corps* à haute nutrition. Ils renferment un cœur de cinq huiles 100% végétales (passiflore, maïs, riz, abricot et amande douce), associé à des actifs végétaux comme le beurre de karité, la glycérine et l'acide hyaluronique. Ces baumes, enrichis en essences précieuses distillées de fleurs



d'origine naturelle, signent l'accord parfait d'un nouveau geste alliant parfum et soin nourrissant et, avec leur texture baume, sont un régal pour les peaux sèches et très sèches. Les trois soins disponibles sont le *Baume Replissant Fleur de Figuière*, le *Baume Revitalisant Fleur d'Osmanthus* et le *Baume Régénérant Rose*. Vendus en pharmacie. ■

Belle chevelure pour les fêtes

La nouvelle huile de soin pour cheveux de *Redken - Diamond Oil Glow Dry* - permet une mise en beauté aisée de tous les types de cheveux. C'est une huile qui facilite le séchage grâce à ses silicones thermiques qui prennent soin des cheveux sans les alourdir, les illuminent d'un éclat diamant et rendent le coiffage plus aisé. La formule ultra-légère réduit le temps de séchage et illumine instantanément la chevelure. Cette huile convient aussi pour les cheveux colorés et lissés chimiquement. ■



Huile de soin multifonction

Pour le visage, le décolleté, le corps, les mains, les lèvres et les cheveux, *Shiseido* lance une somptueuse huile de soin multifonction, convenant à tout type de peau, qui améliore la qualité de la peau et permet de mieux résister aux agressions extérieures et au vieillissement cutané: *Future Solution LX Replenishing Treatment Oil*. Elle est formulée à base de cinq huiles naturelles de qualité supérieure aux vertus nourrissantes, protectrices et hydratantes, associées à « *Skigenecell 1P* », un



ingrédient permettant d'améliorer la qualité de la peau, de renforcer la résistance cutanée face au vieillissement et de réduire les méfaits dus au style de vie et au temps qui passe. Cette huile procure à la peau un fini et une sensation veloutés. Elle protège du dessèchement et des rugosités, atténue les rides et ridules, repulpe et redensifie visiblement la peau, tout en lui conférant un bel éclat. Multifonctionnelle, elle s'utilise sur tout le corps, le visage et les cheveux et peut également être mélangée avec d'autres soins pour un effet décuplé. ■

De belles mains...

Parce que le soin des mains est aussi important que celui du visage, du corps ou de la chevelure, *Vichy* a développé un soin cocon pour les rendre plus belles, mieux hydratées et qu'elles aient une carnation uniforme, claire: la *Crème Mains & Ongles - SPF15*. Une texture crémeuse formulée à base de dix huiles fondamentales et d'acide salicylique, aux propriétés anti-inflammatoires, pour nourrir les mains et leur donner un aspect plus jeune, ainsi que de la vitamine C+ SPF15 et des microperles de nacre éclaircissantes pour

atténuer et prévenir la formation des taches pigmentaires, et aussi des céramides pour soigner les ongles et les renforcer en surface. Vendu en pharmacie. ■



Lait Corporel spécial Noël

C'est l'histoire d'un flocon de neige qui parcourt le monde pour donner vie à des vœux emplies de beauté... A l'occasion des fêtes de fin d'année 2015, *Biotherm* a sollicité la collaboration de l'artiste, d'origine allemande, *Sabrina Transiskus*, spécialiste du papier. Cette dernière a non seulement réalisé une décoration en papier sous forme d'un sapin de Noël blanc immaculé, découpé à la main, mais a également revisité le « *Lait Corporel* » *Biotherm* dans une édition limitée représentant des flocons de neige. Chaque flacon acheté permettra de financer la recherche sur l'impact du réchauffement climatique sur les manchots empereurs de l'Antarctique, quasi menacés d'extinction. Disponible exclusivement chez *Galeria Inno*. ■



Confort sous la douche

La sécheresse cutanée résulte principalement d'une déficience en lipides, principaux constituants de la barrière cutanée. Et lorsque cette dernière est altérée, des sensations d'inconfort et de tiraillement de la peau apparaissent. La solution haute nutrition de *Bio-Beauté by Nuxe* est le cold cream naturel: un cérat thérapeutique associant trois actifs bio - huile végétale d'amande douce, eau de rose et cire d'abeille - pour nourrir, protéger et apaiser les peaux sensibles et sèches. Plusieurs produits de la marque, pour le visage et le corps, intè-



grent déjà le cold cream naturel dans leur composition. Cette gamme haute nutrition vient de s'enrichir d'une *Douche-Crème Lavante Anti-Dessèchement* pour peaux sensibles qui nettoie le corps tout en douceur et offre aussi une double action anti-dessèchement et anti-tiraillement pendant 8h après la douche. Dans sa formule sont associés des actifs repulpants (cold cream naturel et glycérine végétale bio) et une base lavante douce avec émulsionnant végétal issu du blé et du ricin. Vendu en pharmacie. ■

Soins anti-âge contour des yeux



Pour prendre soin de la zone fragile qu'est le contour des yeux, la marque *Louis Widmer* propose deux produits spécifiques: l'un sous forme de gel et l'autre, plus riche, sous forme de crème. Tous deux sont des soins de jour et de nuit. Le *Gel Contour des Yeux* est formulé à base d'un complexe d'acides aminés, de vitamine A et E, d'acide glycyrrhétinique, d'acide hyaluronique et de panthénol. Idéal pour les épidermes sensibles, ce gel liposomal anti-âge, aux propriétés décongestionnantes, rafraîchit, hydrate et soigne la peau tout en atténuant les rides. Il convient pour tout type de peau et peut s'appliquer sur toute la paupière. La *Crème Contour des Yeux*, elle, est composée d'un complexe d'acides aminés, de vitamine A et E et de panthénol. Il s'agit d'un soin riche qui régénère le tissu cutané, hydrate, soigne, protège la peau et estompe les rides. Elle convient surtout aux peaux mixte, normale et sèche. Vendus en pharmacie. ■



L. BERTHU

La Bretagne cultive un art de vivre si rare et si délicat, celui de nous surprendre. Entre cités incontournables et côtes envoiées, la Bretagne semble inépuisable. A sept heures de route de notre pays, elle n'a de cesse que de dérouler son charme.

Dinard connut un essor au XIXe siècle, alors que de riches Anglais commençaient à s'y installer, construisant de somptueuses villas tout le long de la côte. Avec ses villas classées, ses boutiques, son marché incontournable, cette station balnéaire élégante et vivante a gardé tout son charme d'antan.

Mais quoi de plus imposant que l'aspect de l'océan vu d'une côte élevée, au pied de laquelle les ondes viennent s'y briser en mugissant. Quoi de plus imposant que ce même élément, si ce n'est le *Novotel Dinard Thalassa sea & spa*, tel un albatros posé sur un rocher, face au grand large. Cet établissement bénéficie d'une situation exceptionnelle et d'une infrastructure qui l'est tout autant. Véritable balcon sur la mer, le tableau est idyllique et offre un spectacle vivant. Au loin, l'île de Cézembre et l'infini des vagues et, au pied de cette avancée verdoyante, la plage de Saint-Enogat.

Côté mer, 106 chambres dont 45 équipées de transats privés et ayant un accès direct sur le chemin des douaniers ; côté jardin, 67 chambres. Toutes sont équipées de la literie *Live N Dream*, la nouvelle literie selon *Novotel*. Fraîcheur, variété et saveurs iodées sont au rendez-vous du restaurant *La Frégate* où l'on prend ses repas en fête à l'été avec la mer. Et pour le déjeuner, le goûter, à l'apéritif, ou mieux encore à l'heure du couchant, le bar *L'Albatros* offre la plus belle des vues et la sensation de se trouver en pleine mer, à la proue d'un navire.

Naturellement Thalasso

L'eau de mer régénère, les algues revitalisent, les embruns oxygènent, les soins tonifient. Depuis 50 ans, le groupe *Accor* perfectionne l'art d'apporter au corps les bienfaits naturels de la mer. Au *Novotel Dinard Thalassa*, dans une atmosphère aérienne et relaxante, la lumière du jour entre dans les cabines, inonde les espaces de repos, la piscine d'eau de mer chauffée et les bassins de soins.

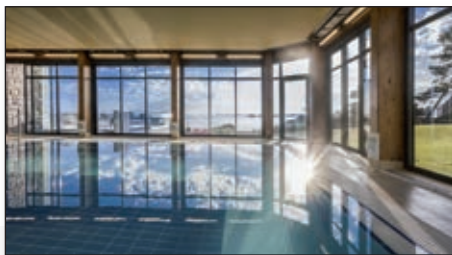


Bar L'Albatros

THALASSA DINARD



Plusieurs niveaux de terrasse face à la mer



Le parcours marin



Espace de repos

Cinq grandes familles composent l'ensemble des programmes qui sont également disponibles à la carte : les soins thalasso, les soins spa et beauté, les activités sport et fitness, les séances de lâcher-prise et de développement personnel et les rendez-vous experts. Plusieurs possibilités de séjours : 6 jours/6 nuits, pour une détente absolue, une déconnexion complète et une régénération profonde avec, entre autres, les programmes : *Mer du sommeil*, *Forme marine au masculin*, *Jeune maman*, *Cap ménopause*, *Performance golf*. Ou, pour tous ceux qui veulent s'accorder un peu plus qu'un week-end : 4 jours/5 nuits avec deux nouveautés : *Echappée à la carte* et *échapper au burn-out*. Ou encore 1-3 jours/1-3 nuits avec là, également, des nouveautés : *break entre copines* et moments de complicité. Ou seulement quelques heures avec des soins à la carte ou des envies de découverte, d'escapade, de détente marine, ou de pause sea & spa. Modelages du monde ou rituels inspirés des légendes bretonnes, techniques de pointe, protocoles minceur, soins ciblés de la peau... En 2016, un nouveau soin sera produit : la cryothérapie.

Si l'essentiel de la thalasso est constitué d'activités forme, de bains de mer, de détente sous pluie marine ou de jets sous-marins, de douches à jets, de drainage marin, d'enveloppement d'algues, de pressothérapie, de watermass ; les soins phares de Dinard sont les séances multi-sensorielles, l'*Aqua-émotion* et les massages *Hydrorelax*. Et, pour paraphraser, *Marie-Claire Belien*, la directrice générale de l'hôtel – qui fut le premier directeur féminin au sein du groupe *Accor* – : « Ici, la mer est partout. A 180° vous ne voyez qu'elle. Du matin au soir, elle vous entoure, elle vous berce, elle vous régénère ». ■

Christian FARINONE

A découvrir également à Dinard :
Maison Moreau Macaron Chocolat –
36 rue Levasseur (www.maison-moreau.fr)
Maison Durand & Co Dolce Vita –
35 rue Maréchal Leclercq.

Novotel Dinard Thalassa sea & spa

Novotel Dinard Thalassa sea & spa, 1 Avenue du Château Hébert, 35800 Dinard,
☎ 00 33 (0)2 99 167810, www.thalassa.com

Théâtre Royal des Galeries

Comme de coutume au Théâtre des Galeries, le dernier mois de l'année et le premier de l'an neuf sont réservés à la présentation de « *La Revue* ». Un spectacle multiforme, associant musique, danse, caricature et humour, dont l'objectif majeur est de divertir et d'amuser les spectateurs sur base de faits d'actualités belges, internationales, sportives et musicales. Le tout joué sous forme de sketches, d'imitations, de chansons et de chorégraphies.

Un spectacle rempli d'émotions, de fous rires, d'ironie et de dérision. Sur fond de décors magiques et des costumes étincelants - adaptés à chaque scène présentée -, « *La Revue* » déploie ses fastes et aborde tout type de sujet (politique, théâtre, cinéma, chanson, télévision,...), mais toujours de manière humoristique, tenant en haleine les spectateurs deux heures durant. Une rétrospective et un retour sur de sa-



La Revue 2015

© Fabrice Gardin

voureux moments et événements qui ont marqué l'année 2015!

« *La Revue* » est mise en scène par Bernard Lefrancq et David Michels. Les textes sont de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Fabian Le Castel, Marie-Paule Kumps, Bernard Cognaux, Ludwig Moreau et David Michels. Le décor est réalisé par Francesco Deleo et les lumières sont gérées par Laurent Comiant. Kylian Campbell signe les chorégraphies et la réalisation musicale est confiée à Bernard Wrinçq.

Les costumes sont l'oeuvre de Ludwig Moreau et Fabienne Miessen. Quant à la troupe qui mène cette Revue, elle est composée de Bernard Lefrancq, Marc De Roy, Angélique Leleux, Pierre Pigeolet, Perrine Delers, Marie-Sylvie Hubot, Anne Chantraine, Maïté Van Deursen, Frédéric Celini, Kylian Campbell et l'humoriste et imitateur Fabian Le Castel.

A découvrir jusqu'au 24 janvier.

(Info : ☎ 02. 512 04 07)

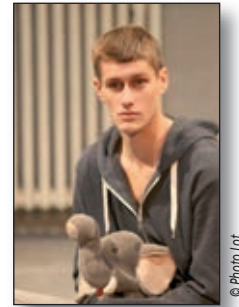
Centre Culturel d'Auderghem

A 14 ans, il charmait le public avec sa prestation dans le film « *Les Choristes* ». Depuis il a enchaîné les films et téléfilms, s'est aussi mis à la chanson et, pour la première fois, monte sur les planches d'un théâtre. Jean-Baptiste Maignier joue, aux côtés de Pierre Cassignard et Christine Bonnard, dans la pièce « *La Chanson de l'Éléphant* », dont le texte est signé par l'auteur canadien, Nicolas Billon, et la mise en scène est de Bruno Dupuis.

Quelque part en Ontario, le docteur Lawrence, thérapeute d'un hôpital psychiatrique, a disparu. L'un de ses patients, Michael, est la dernière personne à l'avoir vu. Sans tenir compte des avertissements de l'infirmière de garde, le directeur de l'hôpital s'acharne à obtenir du jeune homme un témoignage cohérent. Mais Michael, intelligent et manipulateur, s'entête à parler d'éléphants, d'opéra, de chantage et de meurtres. Un vrai thriller psychologique !

Un interrogatoire entre un médecin et un patient manipulateur et pervers, avec à l'arrivée, un fascinant huis-clos où les personnages jouent au chat et à la souris jusqu'à la dernière seconde. A découvrir du 8 au 13 décembre.

(Info : ☎ 02.660 03 03)



La Chanson de l'Éléphant au Petit Montparnasse

© Photo Lot

Théâtre Royal du Parc

Jusqu'au 19 décembre, c'est la création mondiale « *Fantômas* » de Thierry Janssen, d'après Pierre Souvestre et Marcel Allain, qui y est présentée. Ce spectacle sera aussi à l'affiche le 31 décembre. Il s'agit d'une adaptation délectante du mythique *Fantômas* créé en 1911. Le « *Fantômas* » qui est proposé ici - dans une mise en scène de Jasmina Douieb - se veut donc un retour aux origines du mythe. Un

spectacle d'aventures respectant les codes du genre, proposant des rebondissements en pagaille, des jeux de masques, des apparitions et disparitions, des mises en abyme, des courses-poursuites échevelées, des personnages pittoresques tout en retrouvant l'atmosphère sombre, violente et intrigante des romans-feuilletons et ressusc-

tant la société du Paris de la Belle Époque.

Le sujet impose un style



Othmane Moumen, Jean-Marc Delhousse et Damien De Dobbeleer

© Isabelle De Beir

tueuses construites autour des crimes de son anti-héros. *Fantômas* est le premier super héros de l'Histoire.

Haut-de-forme et loup noir quand il apparaît, cacoule et collant noirs quand il disparaît, noir est ce géant qui domine la ville, spectre aux yeux gris qui s'efface sans laisser de traces. Il y a aussi les nombreux masques qui

sont autant de moyens de se créer de fausses identités. *Fantômas* incarne tous les rôles avec la même aisance. C'est Othmane Moumen qui interprète ce *Fantômas* osant toutes les impostures avec la même audace. On retrouve à ses côtés les comédiens Muriel Clairembourg, Didier Colfs, Damien De Dobbeleer, Jean-Marc Delhousse, Héroïse Jadoul et Thierry Janssen.

(Info : ☎ 02.505 30 30)

Théâtre Saint Michel

Pour célébrer sa 18e édition, le spectacle « *Sois Belge et tais-toi* » s'adapte en version « *Sois belge ... et va te faire voir* ». Chez les Grecs ? Possible...

Ceux qui ont aimé la saga du « cours de rien » et du cours de religion à l'école adoreront la version comique que propose la troupe.

Charles Michel s'est trompé sur la NVA. Ok, mais sur la TVA ? Ça va valser sur le tax-shift. Car le fric, c'est chic. Alors que l'opposition estime que les citoyens seront tondu comme des moutons. C'est qu'il y a un cortège de polémiques à exploiter pour s'amuser cette année: recul de l'âge légal de la pension,



© Ivan Verzar

contrôle à domicile des chômeurs, énergie, prolongation du nucléaire, grèves, syndicats, la SNCB avec ses tarifs et ses retards. Maggie pète la forme, mais Elio il

en est où ? Plutôt las? Ou pas là? La police et l'armée dans les rues, la sécurité, le pouvoir d'achat, l'emploi, l'injustice qui ne serait pas ce qu'elle est si la Justice était ce qu'elle devrait être et... une neuvième leçon de néerlandais à se plier en quatre! Tout cela sans compter quelques surprises de dernière minute... Un spectacle écrit par André et Baudouin Remy, mis en scène par Alexis Goslain, et joué par Stéphanie Coerten, Elsa Erroyaux, Philippe Peters, André Remy, Baudouin Remy et Joël Riguelle. A voir, à Bruxelles, du 10 au 20 décembre.

(Info : ☎ 02.737 04 40)

Mimy VD.

Ambiance florale à la Brafa

Reconnue comme l'une des plus prestigieuses foires d'art et d'antiquité d'Europe, la Brafa (Brussels Art Fair) se tiendra à Tour & Taxis à Bruxelles, du 23 au 31 janvier prochain.

Eclectique, à taille humaine et conviviale, cette foire annuelle propose une très large variété de spécialités, de l'Antiquité jusqu'au 21e siècle: archéologie classique et précolombienne; arts premiers; tableaux anciens, modernes et contemporains; sculptures et objets d'art; dessins, gravures et créations d'auteurs de BD; arts asiatiques; orfèvrerie; joaillerie, tapis et tapisseries; livres anciens et autographes; objets d'art et de curiosité. Sous les auspices des *Floralies de Gand*, l'invité d'honneur de cette 61e édition, les verrières de *Tour & Taxis* revêtiront les atours d'une serre, sous laquelle se mêleront harmonieusement les différentes époques et styles artistiques. L'édition 2016 accueillera un nombre record de 136 galeries de renom - soit près de 10% en plus que l'an dernier -, issues de 17 pays. En choisissant de changer l'agencement des lieux, un espace de 660 m² permettant d'installer une di-

zaine de nouveaux stands sera disponible.

Parmi les 18 nouvelles enseignes qui participeront à cette édition 2016, l'on compte six retours (*Alexis Bordes*, *De Jonckheere*, *K. Grusenmeyer*, *Francis Janssens van der Maellen*, *Pascal Lansberg*, *Michel Rooryck*) et douze nouveaux participants: *Albert Baronian*, *Galerie Boulakia*, *Jean-Christophe Charbonnier*, *Deletaille*, *Dierking Gallery*, *Frank Landau*, *Galerie Le Beau*, *Meessen De Clercq*, *La Patinoire Royale*, *Günter Puhze*, *Safari Gallery Inc.* et *Thomas Salis Art & Design*.

Quelques tendances générales semblent se dessiner pour cette édition 2016... La section archéologie, déjà riche de spécialistes reconnus, sera renforcée par la venue de la galerie allemande *Günter Puhze* et de la galerie américaine *Safari Gallery Inc.*

L'offre en tableaux anciens sera renforcée par la galerie *De Jonckheere*, d'origine belge et désormais établie à Genève, Paris et Londres. Aux côtés des maîtres de la peinture flamande présentés depuis tant d'années, les galeristes accrocheront également à leurs cimaises des œuvres d'artistes plus récents comme René Magritte.



Le marié et la mariée - 1979 - Marc Chagall -
Tempéra sur masonite 110 x 80 cm -
Galerie Boulakia

Autre traditionnel point fort de la Brafa: la section arts premiers où, cette année, *Serge Schoffel* réunira un ensemble d'objets exceptionnels explorant sept thèmes précis parmi les arts séculaires d'Afrique, d'Océanie et d'Amérique.

Présents pour la première fois à la Brafa, le trio formé par les galeries *Dierking (Zurich)* / *Frank Landau (Francfort)* / *Thomas Salis (Salzbourg)* dévoilera un stand conceptuel très attendu où du mobilier et des créations du 20e siècle et contemporaines

s'intégreront à des œuvres africaines et asiatiques.

Si les arts anciens sont toujours très largement représentés à la Brafa, il est manifeste que l'art moderne et l'art contemporain y occupent une place de plus en plus conséquente.

La scénographie de la Brafa sera confiée au talent du fleuriste anversois *Mark Colle* et la décoration générale de la foire au bureau « *Volume Architecture* » qui collaborera étroitement avec les *Floralies de Gand* pour créer une atmosphère inspirée de l'art floral. Un concours proposé aux étudiants de l'école nationale supérieure des arts visuels « *La Cambre* » a permis de créer un motif unique et original pour le tapis des allées.

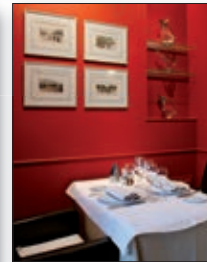
Enfin, le cycle de conférences quotidiennes « *Brafa Art Talks* » permettra aux visiteurs d'en apprendre davantage notamment sur les collections et pièces-phares des prestigieux *Musées d'Ethnographie* de Genève et des *antiquités égyptologiques* de Turin, sur la plus précieuse des monnaies anciennes (conservée à Bruxelles...), sur la technique de datation au carbone 14, sans oublier une table ronde consacrée à l'investissement dans l'art. ■

C.F.

(Info: www.brafa.be)

Restaurant

Les Frères Romano



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

GIBIER EN SAISON : FAISAN, LIÈVRE, CHEVREUIL

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

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

OUVERT PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

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

JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE) - MENU 3 SERVICES À 60 €

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

JOUR DE L'AN (1ER JANVIER) - MENU 3 SERVICES À 60 €

182 AVENUE DE FRÉ - 1180 BRUXELLES

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

PARKING PRIVÉ

FERMÉ LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI

Théophile & Patachou

Vingt ans de savoir-faire, de collections, de perfection. L'une des plus belles marques pour enfants, *Théophile et Patachou*, souffle ses vingt bougies.



Cette griffe de luxe, entièrement dédiée à l'univers du bébé, n'a cessé de se développer avec une présence dans de nombreux points multimarques en Europe, au Moyen-Orient et en Asie, des franchises dans dif-

férentes mégapoles dont les dernières à Doha au Qatar et à Abu Dhabi.

Si la production se fait à Wavre, ce monde de la petite enfance a son écrin avenue Louise à Bruxelles. Un cadre raffiné, lumineux, chaleureux, tout empreint de douceur, dans lequel évolue des berceaux de contes de fées, des chambres romantiques et de précieux trousseaux. Un espace où la maman est reçue, écoutée, choyée et peut sélectionner les pièces du trousseau de son bébé jusqu'à 18 mois. Et, pour les listes de naissance, de ravissantes corbeilles jusqu'aux superbes paniers sur roulettes peuvent être réalisés en fonction des désirs et de budgets. ■

C.F.

(*Théophile & Patachou: Avenue Louise 132 à 1050 Bruxelles - ☎ 02 648 31 00 www.theophile-patachou.com*)

Photobox crée des objets personnalisés

Photobox - grand site d'impression de photos - stocke les photos, aide ses clients à les partager en ligne, les imprime sur différents supports et recherche continuellement à optimiser ses services et à innover grâce au numérique. La marque est présente dans le monde avec plus de trente millions de membres



(inscription en ligne).

Pour ces fêtes de fin d'année, l'entreprise laisse opérer la magie photographique pour créer des cadeaux uniques et très personnels. De la toile rétro à l'album de photos, en passant par le poster, le puzzle, le calendrier, le coussin, la coque pour smartphone (souple ou dure) ou encore le mug en porcelaine, *Photobox* propose une large sélection de produits sur lesquels les photos des clients. Entre autres exemples: le puzzle *Ravensburger* qui transforme la photo choisie en un jeu ou encore le coussin doux et confortable, disponible en trois tailles, sur la housse duquel est imprimée la photo. ■

C.F.

(Info: www.photobox.be)

Feathers, impressions du Brésil

Les voyages, proches ou lointains, sont toujours une source d'inspiration pour *Isabelle de Borchgrave*. Ainsi, au Brésil l'hiver dernier, elle a été séduite par le folklore et la remarquable richesse des traditions des *Kaiapos* (sud du bassin amazonien). Des images nées dans les plaines de Para et du Mato Grosso, l'ont conduite à la création de parures bijoux et d'objets aux plumes éclatantes et multicolores, mais toujours faites de papier. Minutieusement élaborés, ces ornements fastueux constituent



la base de l'exposition «*Feathers, impressions du Brésil*», présentée dans son atelier ixellois, jusqu'au 18 décembre.

L'occasion d'arpenter cet atelier hors du commun où l'on découvre également d'exceptionnelles sculptures en bronze et fer forgé, des plissés, des paravents, des lustres, des meubles délicats, une échelle de bronze ... ■

L.B.

(Info: www.isabelledeborchgrave.com)

Soins spécifiques pour enfants

Deep Nature Spa & Thalasso présente ses nouveaux soins spécialisés pour enfants de 6 à 12 ans. Et ce, en collaboration avec la marque française de cosmétiques *Nougatine*. Il s'agit de: *Mon Premier Massage*: un massage adapté aux spécificités de l'enfance avec l'huile *L'Originelle* 100% bio, tiède et délicatement parfumée, pour lui faire ressentir ses premiers moments de sérénité. Ce massage dos, nuque, bras et visage transporte l'enfant dans une bulle de bien-être.

Mains «*Demoiselle Chic*»: ce soin complet des mains est

composé d'un limage, d'une hydratation miel et vanille pour nourrir et réparer la peau. Et la finition est une pose de vernis à l'eau tout doux sur ses ongles.

Jolie Frimousse: autour d'un soin visage ludique et gourmand, c'est aussi l'apprentissage des bons gestes quotidiens. Application de la «*Chantimousse*» nettoyante au parfum de barbe à papa, masque et massage avec une crème nourrissante au parfum choco-noisette ou une crème hydratante vanille-fraise. Et, dernière touche d'hydratation sur les lèvres avec le «*Baume Bisous*» au caramel.

Ou encore, place à un instant de réelle complicité Tandem Parent-Enfant en faisant découvrir l'univers du massage à son enfant et partager un massage en cabine duo.

Ces soins et les produits *Nougatine* sont disponibles chez *Deep Nature Spa (Quai des Péniches 70 - 1000 Bruxelles - ☎ 02 229 00 73)* ■

L.B.



Des roses à longue durée de vie

Créée à l'initiative d'une femme d'affaires audacieuse, *Concetta Spitarelli*, l'entreprise *RosaPiù* est spécialisée dans l'art floral à base de fleurs et de feuilles stabilisées. Elle propose des produits 100% naturels ayant une durée de vie de minimum 3 ans, sans besoin d'eau ni d'entretien, et dépourvus de bactéries, contrairement aux fleurs fraîches développant des bactéries au contact de l'eau. Pour pallier l'absence de parfum à ces roses stabilisées, une fragrance à base d'essence de roses a été développée par des parfumeurs belges: elle se vaporise, comme un parfum d'intérieur, sur la rose ou le bouquet de fleurs stabilisées.

développe aussi des créations exclusives pour des clients prestigieux, comme par exemple pour le parfum *Trésor de Lancôme* dont le 25e anniversaire est célébré cette année. Elle travaille également avec des architectes d'intérieur pour élaborer des murs végétaux stabilisés et, parmi ses dernières réalisations, figure une rose «made in Belgium» aux couleurs noir, jaune, rouge. Cette rose aux couleurs du drapeau d'une nation est disponible à la demande pour tout pays.

Les compositions *RosaPiù* sont déjà largement diffusées de par le monde et l'entreprise poursuit son développement à l'international



RosaPiù propose des créations sur mesure et pour tous les budgets. Bien qu'elle réalise des produits pour les clients individuels, elle se concentre principalement sur la décoration des palaces, hôtels, restaurants, autorités fédérales et ambassades. Mais elle

avec un réseau servant à la fois les professionnels et les consommateurs via la grande distribution et le e-commerce. En Belgique le point de vente *RosaPiù* est situé au Carré Gomand 4 à 1380 Lasne. ■

L.B.

(Info: www.rosapiu.com)

Collection festive de Picard

Largement implantée en Belgique, et principalement en région bruxelloise, l'entreprise de produits surgelés *Picard a*, pour les fêtes de fin d'année, choisi de revisiter les classiques de Noël de manière ludique et raffinée, avec des produits nobles accommodés d'une nouvelle manière et suggérant des présentations inédites. Voici quelques suggestions, juste de quoi vous donnez l'eau à la bouche... Pour l'apéritif, des bouchées aux noix de St Jacques, des mini-gougères à la

meux d'asperges vertes, des mini-tagliatelles de carottes, une chiffonnade de saumon fumé et quelques fleurs de bleuets, ou le coeur de mirabelle et pistache enrobé de foie gras de canard du sud-ouest. Pour l'accompagnement du plat principal, une écrasée de pommes de terre aux cèpes, une poêlée marron-abricot ou encore des étoiles de légumes. Et pour dessert, une bûche glacée framboise-passioncoco, une bûche glacée façon



truffe ou des sapins apéritifs c'est-à-dire des bouchées constituées d'une alternance de crème de foie gras et de pain dentelé sur un biscuit sablé à la cannelle et surmontées d'une pointe de purée de framboise. En entrée, des tartelettes saumon-asperges alliant un croustillant, un cré-

tiramisu ou des mini-bonnets de père Noël qui sont de ludiques mignardises alliant douceur d'une meringue au fruité de la gelée de fraise, rehaussée d'un soupçon de citron vert. ■

L.B.

(Info: www.picard.be)

Peter Goossens cuisine pour Brussels Airlines

Depuis ce mois de décembre, le Chef étoilé *Peter Goossens* élabore les menus pour les passagers de la Business Class de *Brussels Airlines*. Les repas sont servis à bord des vols intercontinentaux vers l'Afrique et les Etats-Unis.

Le chef du restaurant «*Hof Van Cleve*», à Kruishoutem, a conçu six menus permettant à la clientèle internationale de *Brussels Airlines* de déguster le meilleur de la gastronomie belge. Il a opté principalement pour des produits régionaux et de saison, qu'il retravaille avec une touche belge, et a également sélectionné six bières de sa région pour accompagner ces menus.

Brussels Airlines met, déjà depuis de nombreuses années, tout en œuvre pour être l'ambassadeur « volant » de la Belgique. A bord de ses vols, *Brussels Airlines* offre ainsi une vaste sélection de bières et de vins belges. Les passagers sont également choyés avec des chocolats belges ainsi que des fromages de *Van Tricht*, affineur de fromages renommé à Anvers. ■

D.T.

Délices chocolatés de Neuhaus

Cet automne, *Neuhaus* a mis les noix à l'honneur en présentant cinq nouvelles pralines raffinées, de format cubique. Sous une enveloppe craquante et un voile de poudre de cacao, un praliné à l'ancienne révèle les arômes riches et puissants des fruits secs issus des plus belles régions du monde, de la Californie au Périgord en passant par l'Iran. Les pralines faisant partie de cet assortiment sont: un praliné

propose une collection de figurines en chocolat décorées de quelques touches de couleurs, les fameuses pièces en chocolat, de délicieuses figurines en massépain et du spéculoos artisanal



ainsi que quelques nouveautés comme une *Kids Box* cylindrique, aux tons vifs, renfermant des pralines *BonBons*, des caramels et des pièces en chocolat; d'adorables boîtes en forme d'ours garnies de pralines *BonBons*; ou encore un calendrier de l'Avent, évoquant Bruxelles et contenant un beau choix de pralines et de figurines ludiques.

Et pour les fêtes de fin d'année, en plus de son assortiment classique de Noël que *Neuhaus* présente dans des emballages festifs déclinés en rouge et or, le maître chocolatier a créé une délicieuse bûche au chocolat (8 personnes) entièrement réalisée à la main.

d'amandes de Californie caramélisées sous un enrobage croquant de chocolat au lait, un praliné de noisettes du Piémont caramélisées sous une coquille de chocolat noir, un praliné de noix de pécan du Texas caramélisées sous une couche de chocolat noir, un praliné de pistaches d'Iran caramélisées enrobé d'une couverture croquante de chocolat noir intense, et un praliné de noix du Périgord caramélisées sous un enrobage de chocolat noir. Tous ces pralinés sont saupoudrés d'une fine couche de cacao en poudre. Cet assortiment est disponible en cellophane contenant 10 pralines, ou boîtes carrées de 16 et 20 pièces.



Sous une fine couche de ganache, cette bûche de Noël révèle une délicate association de noisettes et de chocolat intense d'origine du Pérou.

Des boules de Noël fantaisie, décorées d'images différentes sur chaque face et qui contiennent 6 pralines emballées, sont également commercialisées. De même qu'un calendrier de l'Avent contenant pralines et figurines ludiques et une série de coffrets festifs, de différents formats, à personnaliser au gré de ses envies. ■

C.F.

Pour la Saint Nicolas, *Neuhaus*

(www.neuhaus.be)

Nescafé Dolce Gusto Drop

Toujours à la pointe de l'innovation, *Nescafé Dolce Gusto* et *Krups* ont réussi l'alliance parfaite entre les technologies de pointe et un design épuré et avant-gardiste, en créant la nouvelle machine *Nescafé Dolce Gusto Drop*, disponible en rouge, blanc et argent. Entièrement digitalisée, la machine *Drop* possède un écran tactile

pour une utilisation facile et intuitive. Avec son «thermo-bloc» (système de chauffe de qualité professionnelle), *Drop* offre toujours une boisson d'une température idéale. Grâce à ses 15 bars de pression, elle réussit aussi bien la «crema», typique d'un bon espresso, que la mousse de lait légère et aé-



rienne pour napper un cappuccino. Et grâce à son système intégré, elle prévient lorsqu'elle doit être détartrée. Enfin, son système chaud-froid permet de créer des boissons chaudes aussi bien que froides, tout au long de la journée. Amateur d'espresso italien, de thé parfumé, de chocolat chaud ou de frappé bien glacé,

inutile de collectionner les machines car, à elle seule, la nouvelle *Nescafé Dolce Gusto Drop* répond aux envies et aux goûts de tous. En effet, *Nescafé Dolce Gusto* offre aujourd'hui plus d'une trentaine de variétés de boissons sous forme de capsules, en vente dans la grande distribution et sur Internet. ■

S.D.

Les tables de fêtes chez Delhaize

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

Voici quelques suggestions parmi les nombreuses nouveautés proposées. Les fruits et légumes du Moyen-Orient : Houmous tomates séchées, Tapenade poivron noir, Wasabi en pot bio.

Les viandes : Shabu-Shabu, un plateau qui contient de fines tranches de bœuf, des légumes japonais, du bouillon de viande et une sauce japonaise. La fondue chinoise : un plateau de fines tranches de bœuf, porc, poulet et dinde, des légumes frais, du bouillon de viande et une sauce chinoise. Le contrefilet de bœuf de race Hereford, d'origine du sud-ouest de l'Angleterre, a un goût intense et une tendreté unique.

Les volailles : des cuisses de caille semi-déossées (os du haut de cuisse retiré), préparées avec l'ail sauvage des ours. Le moelleux de dinde au cœur fondant de foie gras : originaire de Bretagne et de Bignan, ce moelleux de dinde est garni d'épices et mêlé à la saveur authentique d'un foie gras onctueux et fondant.

Les poissons et fruits de mer : saumon fumé norvégien mariné au gin ou filets de saumon frais d'Is-

lande élevé dans les eaux intactes des Westfjords. Les conditions climatiques glaciales procurent à ce saumon une chair ferme et très subtile.

En fromagerie et crèmerie : une gamme d'involutinés déclinés en trois saveurs au fromage frais : Coppa, Serrano et lard fumé. Le vintage Cheddar Delhaize, un

fromage anglais artisanal, avec une texture granuleuse et un goût prononcé.

La charcuterie : des pralines apéro à la mousse de canard, parmesan ou pavot. Un Angus beef, une race de bœuf Angus des prairies d'Iowa aux Etats-Unis. Du salami truffe/parmesan ou moutarde/piment.

Dans les plats traiteurs : un assortiment de 12 macarons salés; des ravioles au homard et aux légumes, provenant du plus ancien producteur de pâtes farcies d'Italie, la *Maison Bertagni*.



Cuisse de caille à l'ail des ours



Bûche framboise-chocolat (Paul Gaelens)



En boulangerie pâtisserie : l'excellente *Maison Gaelens* propose une trentaine de produits - desserts et gâteaux - toujours fabriqués de façon traditionnelle et selon des recettes originales dont les fameux Misérable, Javanais ou Tartine Russe. Elle présente,

comme nouveauté, une bûche chocolat-ramboise à la stévia se composant d'une mousse au chocolat noir et d'un biscuit au choco-

lat. L'utilisation de la stévia permet de réduire considérablement l'apport en glucides.

En épicerie : des portions individuelles de flocons d'avoine pomme-myrrille, raisins, fruits séchés ou crunchy muesli chocolat. ■

C.F.

Les coffrets-cadeaux de poisson

La dernière nouveauté de la conserverie « *la belle-iloise* », basée à Quiberon, sont les Rillettes de Lieu aux Baies de Sichuan: les graines de moutarde et les oignons, fumés et rissolés, soulignent son goût, le zeste de citron rafraîchit l'ensemble, tandis que les saveurs fruitées des baies de Sichuan apportent une douce et piquante note finale.

Pour les fêtes de fin d'année, la célèbre entreprise bretonne met aussi en vedette huit autres recettes présentées dans de jolies petites boîtes colorées, parmi lesquelles la Crème de sardines au whisky, la Mousse

de homard ou encore la Crème de saumon à l'estragon. Elle a également conçu une série de nouveaux coffrets. Si la star de la gamme reste le grand coffret

Sélection avec son imposant choix de plus de vingt propositions plus savoureuses les unes que les autres, les amateurs se laisseront aussi séduire, cette année, par le petit coffret *Sélection Prestige* qui, dans une élégante boîte avec dorure à chaud et logo embossé, réunit sardine, thon, maquereau et homard pour un festival de recettes gourmandes. ■

L.B.

(www.labelleiloise.fr)



Les avantages de l'eau filtrée

Cuire les aliments avec de l'eau filtrée permet de conserver leur couleur d'origine et, surtout, toutes les saveurs s'expriment pleinement. Les vitamines sont idéalement préservées lorsque les légumes et les fruits sont d'abord lavés avant d'être découpés; il est recommandé, tant pour les laver que pour les cuire, d'utiliser une eau filtrée. L'eau filtrée permet aussi de préparer un café ou un thé plus pur, qui libère pleinement ses arômes. Elle produit des glaçons plus purs et, enfin, elle empêche le dépôt de tartre dans les casseroles et les appareils ménagers.

Tous les grands chefs utilisent de l'eau filtrée dans leur cuisine; les restaurants disposent d'ailleurs généralement d'une installation professionnelle. Mais quand est-il du consommateur ordinaire?

La firme *BRITA* lui propose une large gamme de jolies carafes filtrantes qui l'accompagneront dans sa consommation d'eau (à boire) au quotidien mais qui peuvent aussi fournir l'eau filtrée nécessaire pour cuisiner. Les filtres à eau domestiques de *BRITA* améliorent l'eau du robinet pour la préparation des boissons et de plats. Le modèle de filtre original de *BRITA* se compose d'un mélange de charbon actif et d'un échangeur d'ions. Ils réduisent la dureté temporaire de l'eau du robinet et empêchent ainsi la formation de microcristaux de carbonate de calcium sur les aliments pendant la cuisson. Les pâtes et le riz sont moins collants et la saveur des légumes, comme les carottes et les asperges, est plus marquée. ■

L.B.



Bosto Grains

La marque belge *Bosto* complète sa gamme de riz avec du quinoa et de l'épeautre. Ces céréales « authentiques » sont proposées en conditionnements de 275 gr, mélangées ou non avec du riz brun et d'autres céréales. En outre, le Quinoa et le Quinoa trois couleurs sont 100% biologiques.

Le quinoa est le fruit d'une plante cultivée en Amérique du Sud; il contient de nombreuses fibres, constitue une excellente source de protéines et est en outre sans gluten. Il a une saveur rustique et croustille délicieusement sous la dent. Il se prépare et se mange comme du riz. En



plus du quinoa ordinaire, il existe une variante en trois couleurs, un mix de quinoa blanc, noir et rouge qui est tout aussi sain et offre une saveur identique.

Les deux mélanges proposés sont *Mix Brown+Quinoa+Céréales*, une combinaison de riz brun précuit (66%), quinoa (10%), épeautre (20%) et froment (4%). Ce mélange est parfait pour qui souhaite gérer sainement son alimentation. Ce produit contient du gluten par la présence de l'orge.

Mix Brown+Céréales+Quinoa est le mélange de 30% d'épeautre, 10% de quinoa et 60% de riz brun précuit. Il contient du gluten.

Bosto Grains est en vente chez Carrefour, Cora, Colruyt et Match. ■

S.D.



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



© Cathy Christinen

Exposition « L'aventure d'une passion » - 2014

J'ai 10 ans!

Dix ans après son ouverture, le LAAC (Lieu d'Art et Action Contemporaine) de Dunkerque organise, jusqu'au 3 avril 2016, une rétrospective de sa première décennie. L'exposition «J'ai 10 ans!» célèbre, au fil d'un parcours inédit, la diversité et la grande qualité d'œuvres récemment acquises par le musée. Le fonds historique a été considérablement enrichi depuis 2005. 550 œuvres, peintures, sculptures et surtout œuvres d'arts graphiques (photographie, estampe, dessin), sur lesquels le LAAC a prioritairement axé sa politique d'acquisitions, ont ainsi rejoint la collection qui, aujourd'hui, rassemble plus de 1700 œuvres.

L'exposition évoque la vie d'un musée en évolution et en action. Comment une collection est-elle constituée? Comment l'enrichir? Achats, dons, datations, dépôts sont évoqués au fil des salles avec des œuvres de différents mouvements artistiques: Supports/Surfaces, Figuration narrative, Cobra ou encore Abstraction géométrique. Comment donner vie à cet ensemble? Pour illustrer ce point, «J'ai 10 ans!» revient sur dix ans d'expositions, de rendez-vous culturels, de collaborations scientifiques et de très nombreux partenariats. En regard des œuvres, quelques témoignages filmés de personnes qui ont marqué la vie du musée rythment le parcours. Une salle rend hommage à Gérard Duchêne et Bernard Guerbadot, deux artistes de la région entrés dans les collections ces dernières années. L'exposition

revient sur les commandes photographiques réalisées, à Dunkerque et aux alentours, par William Eggleston, Bernard Moninot, Jürgen Nežger, Marie-Noëlle Boutin et Honoré d'O, invités par le LAAC à interpréter et mettre en lumière le territoire. En effet, la question du rapport au territoire est au cœur du projet scientifique et culturel du musée. Elle est héritée de la philosophie défendue par Gilbert Delaine, fondateur du musée, qui favorisait les collaborations avec les artistes vivants et les poussait à venir et à créer à Dunkerque. Enfin, une salle «réserve» est transformée en un espace de stockage des œuvres.

Le LAAC est l'héritier du musée d'art contemporain, né en 1982 d'une démarche privée, celle de Gilbert Delaine (1934-2013), ingénieur et «collectionneur sans propriété». Alors qu'à l'époque tous les regards se tournaient vers les États-Unis, Gilbert Delaine, dès les années 1970, s'est concentré sur le travail d'artistes ayant exercé ou exercant en France, des années 1940 jusqu'au milieu des années 1980. Cet homme, animé d'une passion hors norme, a ainsi réuni plus de 1000 œuvres qu'il a offertes à la Ville de Dunkerque. Abritée dans un bâtiment en céramique blanche situé à proximité immédiate de la mer, cette collection constitue l'un des rares témoignages de l'art de la seconde moitié du 20^e siècle en France. ■

J.R.

(LAAC - Dunkerque - France
☎ +33 (0)3 28 29 56 00
www.musees-dunkerque.eu)

Annette Messenger s'expose à Calais

Annette Messenger est l'une des plus grandes artistes françaises contemporaines. Ses installations, réalisées à partir d'un étonnant répertoire de formes et de matériaux (peluches, écriture, animaux naturalisés, tissu, laine, photographies, broderie, dessins...), mêlant divers registres sociaux et politiques avec humour et sarcasme, jouent de nos émotions, de nos sensations et de nos préjugés.

Le Musée des beaux-arts et la Cité de la dentelle et de la mode ont proposé à l'artiste plasticienne d'investir leurs espaces. Pour la première fois, depuis l'ouverture de la Cité de la dentelle et de la mode en 2009, est organisée une résidence artistique qui marque

ment des bras et des mains expressionnistes avec cette énorme clef de la ville qui m'inquiétait beaucoup.»

«Notre planète» de 2013-2015 est une installation mécanisée se gonflant et se dégonflant sur un rythme régulier, entraînant les trois sphères dans un lent mouvement de respiration. L'œuvre juxtapose trois planètes comme elle réunit plusieurs recherches de l'artiste à partir d'un de ces matériaux fétiches, le tissu: celle du déplacement, celle de la géographie et celle du corps. Sur la toile blanche ou jaune utilisée par les parachutistes, l'artiste a peint les continents de manière sommaire mais colorée. Des pantins de chiffons, échappés de l'œuvre «Les Interdictions»,



© ADAGP, Paris 2015

« Notre planète », 2013 - 2015 / © Marc Domage

l'intérêt des deux établissements pour la création, et les liens opérés depuis longtemps entre art et mode, artisanat et industrie, création et patrimoine, savoir et savoir-faire, transmission et geste. Jusqu'au 15 mai 2016, 19 œuvres et installations, inédites en France pour la plupart et créées pour l'occasion, monumentales ou plus intimistes, sont présentées conjointement dans les espaces temporaires du Musée des beaux-arts et dans les espaces permanents de la Cité de la dentelle et de la mode. Des œuvres où il est question d'odyssée, de déplacements, de Rodin mais aussi de mode, de couturières, de collants et de soutiens-gorge. «Dessus Dessous», c'est aussi l'exposition d'une histoire: celle des relations d'Annette Messenger avec ses œuvres plus anciennes et la ville de Calais (elle est née en 1943 à Berck-sur-Mer, à 60 km de Calais). «La ville de Calais est liée à mon enfance. Je fus très impressionnée, petite fille par la sculpture de Rodin «les Bourgeois de Calais», par le mouve-

sont attachés ou s'accrochent aux planètes. Ce n'est pas le poids de leurs corps qui infléchit le mouvement des planètes. Au contraire. C'est une mécanique ininterrompue qui gouverne le système globalisé, soumettant les corps à ses propres règles. Ici, le souffle interne des planètes et la matière légère allègent la sensation de la gravité. La mollesse des éléments et les couleurs atténuent la dureté de la scène figurée où se mélangent des tortures, écartèlement et écrasement. Des corps en lambeaux, victimes d'un naufrage, malmenés aux grés des vents et des marées... Cette œuvre ne pouvait pas autant résonner à Calais où s'échouent les migrants d'Irak, de Syrie, d'Erythrée... et où se stigmatise l'impuissance des pays à endiguer cette catastrophe humanitaire. ■

J.R.

(Musée des beaux-arts - Calais - France - ☎ + 33 (0)3 21 46 48 40 - www.musee.calais.fr / Cité internationale de la dentelle et de la mode à Calais - ☎ + 33 (0)3 21 00 42 30 - www.cite-dentelle.fr)

« Sarkis avec Paradjanov » à la Villa Empain

La Fondation *Boghossian* présente, à la *Villa Empain* à Bruxelles, jusqu'au 10 janvier prochain, une exposition-rencontre de deux artistes majeurs de la culture arménienne contemporaine, sous le titre « *Sarkis avec Paradjanov* ».

Né en 1938 à Istanbul, *Sarkis* étudie le français, la peinture et l'architecture intérieure avant de s'installer à Paris en 1964. Depuis les années quatre-vingts, cet artiste qui oeuvre entre sculpture, peinture, installations, photographie et cinéma, s'est imposé sur la scène internationale par un univers plastique frappant, le rapprochement d'objets tirés de différentes cultures, qui interrogent la mémoire en nouant politique et poétique. En 2015, il est invité à participer à l'exposition *Armenity* au *Pavillon de l'Arménie* pour la 56e édition de la *Biennale de Venise*.

Il expose également à la 14e édition de la *Biennale d'Istanbul*.



Sarkis, IK, 021 1994 - 1994

© A.D.A.C.H. Paris 2015

Considéré comme un des cinéastes majeurs du cinéma moderne, *Sergueï Paradjanov*, né en 1924, s'est fait connaître, en 1964, par son film « *Les chevaux de feu* ». Mais c'est « *Sayat Nova* », réalisé en 1968 et consacré à la vie du poète arménien, qui affirme de manière éclatante son écriture personnelle, poétique et allégorique. Emprisonné de 1973 à 1977, *Paradjanov* réalise alors une oeuvre plastique singulière, composée de collages, de boîtes, de poupées, de chapeaux, à la manière, dit-il, de « films condensés ». Il est décédé en 1990. L'essentiel de sa production est désormais conservé dans le *Musée Paradjanov* de Erevan, en Arménie.

Sarkis a conçu pour la *Villa Empain*, en guise d'hommage, un vis-à-vis inédit de leurs oeuvres respectives. ■

L.B.

Matisse et la gravure. L'autre instrument

L'estampe a longtemps été jugée comme un art mineur à cause de son caractère reproductible, alors même que *Matisse* limitait drastiquement le tirage, parfois même à un seul exemplaire! Ce préjugé explique pourquoi *Henri Matisse*, célèbre comme peintre, comme dessinateur et comme sculpteur, soit si peu connu comme graveur.

Jusqu'au 6 mars 2016, le musée départemental *Matisse* au Cateau-Cambrésis rend compte de l'ampleur - *Matisse* a gravé 829 estampes et appliqué cette technique à l'illustration de 90 livres - et de l'originalité de cette production rarement mise en lumière. Grâce à une exceptionnelle participation de la Famille *Matisse* et aux prêts du Musée *Matisse* de Nice, de la *Bibliothèque Nationale de France* et du *Victoria et Albert Museum*, l'exposition rassemble 200 oeuvres classées par technique dont de nombreuses jamais présentées au public. Le grand intérêt de cette exposition réside dans la présentation inédite des matrices de pierres lithographiques, de bois, de plaques de cuivre ou de linoléum, utilisées pour graver quelques-unes des 200 estampes exposées, ce qui rend particulièrement didactique un parcours traversant l'intégralité de la carrière de l'artiste.

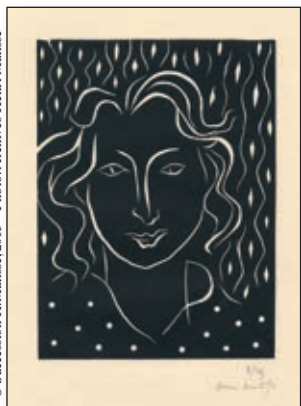
Avec l'estampe, *Matisse* prouve que « *Le noir est une couleur* », en créant des oeuvres où son trait se développe dans une incroyable précision comme dans une totale liberté. L'estampe a parfois eu une vertu de délasserment pour l'artiste qui déclinait son sujet en estampe après l'avoir traité en peinture.

Matisse a pratiqué, de façon discontinue, diverses techniques d'impression: pointe sèche, eau-forte, aquatinte au sucre, lithographie, gravure sur bois, linogravure, monotype. Il a toutefois privilégié l'eau-forte et la lithographie, procédés les plus proches du dessin, au détriment de ceux supposant l'incision directe de la matrice.

Si l'estampe se prête particulièrement bien à un travail sériel, notamment par la multiplication des états, *Matisse* préférerait changer de matrice à chaque étape, comme il aurait utilisé une nouvelle feuille de papier en dessinant. ■

Josiane REGINSTER

(Musée départemental *Matisse*, Le Cateau-Cambrésis, France
☎ +33(0)3 59 73 38 00 - www.museematisse.lenord.fr,
www.museematisse.cg59.fr)



« Primavera » 1938 - Linogravure 22,8 x 16,9 cm sur vélin Daragnès 52 x 33 cm - Collection privée

© Succession H. Matisse, 2015 - Photo: Archives Henri Matisse



Port d'Istanbul

© Festival Europalia Turquie 2015

Istanbul-Anvers. Deux ports. Deux villes

Le *MAS Museum aan de Stroom* à Anvers montre, jusqu'au 24 janvier 2016, la troisième exposition phare du festival artistique international *Europalia Turquie*. La relation entre Istanbul et Anvers est vue par les yeux de jeunes artistes contemporains - sélectionnés par le curateur turc, l'architecte *Murat Tabanlıoğlu* - au moyen d'installations audio-visuelles. Soulignons le projet artistique de *Refik Anadol* sous forme de data sculpture « *Live Ships Map - Vessel Traffic and Positions* ». Des millions de données sont recueillies quotidiennement à propos de la position des navires. Ces données colossales racontent une histoire unique à propos des ports et de ceux qui y travaillent. Ce projet est une sculpture de données en temps réel. A travers l'usage de données comme support pour l'art, le public est incité à entreprendre un voyage continuellement bouleversé, à une échelle à la fois urbaine et publique, et en même temps plus intime et in-

dividuelle. Le passé, le présent et l'avenir du lieu où ils se trouvent sont liés. Ou comment la numérisation altère radicalement notre conception de l'espace. La reproduction de la maquette du pont de Vinci, basée sur les esquisses de *Léonard de Vinci*, par « *Tabanlıoğlu Architects* » montre, à nouveau, l'esprit visionnaire de ce personnage hors du commun. En 1502, *Léonard de Vinci* réalisa l'esquisse d'un pont qui devait relier la Corne d'Or au quartier de Galata. Le sultan Bayezid II n'y crut pas. *Léonard de Vinci* en était pourtant convaincu. Il écrivit même au sultan qu'il était disposé à se rendre à Istanbul pour construire le pont. Cela resta sans suite, pourtant...

Une aquarelle du 17e siècle, ainsi qu'une impression à l'albumine de 1876 rappellent l'existence de la Maison hanséatique dans le port d'Anvers. Autrefois, à l'emplacement du *MAS* se trouvait la Maison de la Hanse, un prestigieux bâtiment de

commerce des villes hanséatiques du nord de l'Allemagne. Elle fut érigée en 1564 dans la « *Nieuwstad* », qui était un nouveau quartier portuaire. Entourée de docks au 19e siècle, elle fut ravagée par les flammes en 1893. Une affiche de l'*Orient Express* de 1983, conçue pour son centenaire, nous fait rêver. Elle évoque une époque - de 1889 à 2009 - où ce mythique train de luxe partait de Paris pour rejoindre directement Istanbul. Là, les voyageurs séjournaient à l'hôtel de grand luxe *Pera Palace*. L'*Orient Express* était le fleuron de la *Compagnie Internationale des Wagons-Lits*, fondée en 1876 par le Belge *Georges Nagelmackers*. En complément de l'exposition, le Dépôt accessible, au 2e étage, montre une sélection de vêtements et d'objets usuels de Turquie mettant en valeur quelques traditions turques. ■

S.B.

(Info: ☎ 03 338 44 00
www.mas.be//www.mas.be,
www.europalia.eu)

Dictionnaire amoureux de la Belgique

par Jean-Baptiste Baronian (Plon 2015)

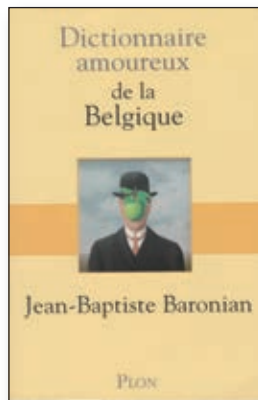
Cette fois, je joue 1 plutôt que 4. J'entends par là, un seul livre chroniqué plutôt que quatre. Pourquoi cette décision ? Parce que Jean-Baptiste Baronian a pris goût à la notion de dictionnaire. Après un magistral « Dictionnaire Rimbaud » (Robert Laffont) auquel nous avons fait écho, voici en vérité mieux qu'un travail, une œuvre. Un vrai bonheur. L'auteur n'agit guère en compilateur mais en écrivain. De surcroît, sa prodigieuse culture en arrive à nous en apprendre. On a beau lire plus d'une bonne centaine de livres par an – ce qui est mon cas - j'ai néanmoins découvert le cycliste liégeois Léon Houa, avec des années de retard, le suicide du comédien Lucas Belvaux, que j'avais tant apprécié dans le film de Claude Chabrol « Poulet au vinaigre », le situationniste Raoul Vaneigem, un type dans le genre de Picha, de Noël Godin, de Jan Bucquoy, du peintre anversois Luc Teyman, ou encore que Gérard Prévot a publié au « Fleuve noir » sous le nom de Francis Murphy. Son panthéon égotiste s'avère réjouissant en diable. Les puristes l'assomment. Ses pions ratiocineurs ignorent la naissance en Belgique de Julio Cortazar, d'Agnès Varda, d'Audrey Hepburn, de Maxime Weygand, de Claude Lévi-Strauss ou de Marguerite Yourcenar. L'auteur pose de bonnes questions et y répond : Pourquoi faudrait-il être mono-culturel en musique ? Aimer les œuvres du XVIIIe siècle ne doit pas empêcher d'apprécier celles du XXe. Certains sous-alimentés culturels s'étonneront de la passion de Baronian pour le sport, surtout le cyclisme. Il traite avec entrain de Rik Van Steenbergen et de ce cher Eddy Merckx. Côté football, Raymond Goethals a

droit à un portrait en pointes sèches. Pol Vandromme adorait le football et soutenait « L'Olympic de Charleroi ». Avant tout, il était le plus grand critique littéraire belge de langue française. Riche idée que de lui avoir consacré une entrée et de rétablir les faits. Vandromme a consacré plusieurs ouvrages aux écrivains dits «de droite» alors qu'il était loin de partager leurs idées. Un de ses meilleurs amis n'était autre que Guy Spitaels, président du Parti Socialiste. Depuis toujours, j'ai considéré Vandromme comme un de nos grands écrivains. Pourquoi l'Académie royale n'a-t-elle jamais fait appel à lui ? Sans doute en raison du fait qu'il était un grand polémiste et devait effaroucher des académiciens frieux à la Jean Tordeur. J'ai toujours aimé en Baronian, l'authentique chercheur littéraire. Le nombre respectable d'écrivains secrets qu'il a découvert a permis aux amoureux de la vraie littérature, la lecture, par exemple, de André de Richaud, lorsque l'auteur était directeur de collection auprès des éditions Marabout. Quel dommage qu'il n'ait pas terminé l'ouvrage biographique qu'il avait en projet consacré à Henri Vandeputte, jalon essentiel de notre monde littéraire. Le poète Robert Guiette, également présent dans cet ouvrage, habitait à l'entrée d'Anvers, la seule maison construite en Belgique par Le Corbusier. L'éclairage par plusieurs litté-

teurs inconnus du grand public mérite une attention soutenue, surtout lorsqu'il s'agit de Gérard Prévot. En étant attentif à chaque page de A à Z, l'envie des citations nous taraude : *On devrait apprendre dès l'enfance que la grammaire est une science du plaisir*; *r. Le plus grand musée belge est en plein air, c'est Bruges ;... avec sa verve, sa syntaxe approximative et ses vocables forgés de toutes pièces, James Es-sor a tordu le cou à l'académisme, le mal incurable des lettres de Belgique.* Et c'est un académicien qui vous le dit. Lorsqu'on écrit avec autant d'élégance, l'auteur stigmatise le barbarisme « Bozar », ce terme asexué forgé par des cuistres. Avant que ne paraisse l'excellente étude de Johan Ral « Ancienne Belgique », une salle de légende (Renaissance du Livre 2015), J-B. Baronian avait situé avec son sens habituel du détail ce grand music-hall bruxellois, assorti de souvenirs personnels. Ce « Dictionnaire amoureux de la Belgique » se trouve être également un auto-portrait, plus presque une biographie d'un auteur viscéralement attaché à Anvers, sa ville natale et à Bruxelles où il a situé l'action de certains de ses livres. S'il apprécie les paysages de Wallonie, le littoral semble avoir ses préférences : *Quand ils parlent de la côte et de la mer, ou quand ils en rêvent, les écrivains bâtissent presque toujours les châteaux de sable de la mémoire.*

Une phrase d'anthologie. Gastronomes, connaisseur en vin, Baronian défend avec brio la cuisine belge en insistant avec conviction : *notre art culinaire n'a pas eu besoin de la France pour acquérir son autonomie.* Réhabiliter un cuisinier tel que Gaston Clément relève du bon goût. Depuis des lustres, j'ai précieusement préservé les cinq volumes de « Cuisine et Folklore » : Hainaut, Luxembourg, Ardennes, les deux Flandres, Liège, Bruxelles-Brabant, Anvers, Limbourg, Namur. Tout notre patrimoine culinaire y est recensé d'une manière alerte et exhaustive. En outre, Gaston Clément présentait, chaque jour en radio à l'INR, une séquence durant laquelle il élaborait une recette gourmande. J'entends encore sa voix chaleureuse : « *Au revoir, chères auditrices et à demain.* » Evidemment, on ne dirait plus ça aujourd'hui. Gaston Clément suscitait néanmoins un grand succès. A cet égard, ce n'était pas Louis Willems, un goret sur le plan culturel à qui l'on doit la trouvaille de l'origine des frites dans le Namurois, mais d'une part à Léo Moulin et de l'autre à Jo Gérard. Le Président des Amis de Georges Simenon, l'auteur en l'occurrence, consacre au grand écrivain une entrée passionnée mais pas en filigrane : *C'est prodigieux. C'est unique. C'est le roman à l'état pur. C'est le roman au paroxysme de la perfection romanesque. C'est le roman idéal. C'est le génie du roman dans tous ses états.* Baronian a raison d'être du côté de ceux qui admirent nos grands hommes. On y est en excellente compagnie. ■

Marc DANVAL



Le livre de la jungle

par Stéphane De Groodt (Editions Plon)

Amoureux de la langue française et jongleur de mots, Stéphane De Groodt publie « Le livre de la jungle ». L'acteur, humoriste et drôle et absurde, une large série d'expressions françaises. Un ouvrage inédit proposé sur un ton burlesque et décalé, dans lequel l'auteur laisse - une fois de plus - courir son imagination fertile et se situant en droite ligne de ses deux précédents best-sellers: le recueil de chroniques « Voyages en absurdie » et aussi « Retour en absurdie ». Quelques jeux de mots et contrepèteries sélectionnés: Dernier carat : il est dit que c'est le dernier carat parlé qu'aura raison. C'est Byzance! : non, c'est Istanbul. Indique qu'il serait grand temps de mettre à jour votre GPS. Sur un coin de table : expression que nous devons aux chevaliers de la Table ronde. Ne pas être dans son assiette : veut dire que l'on est dans celle de son voisin. Il s'agit là d'une attitude un

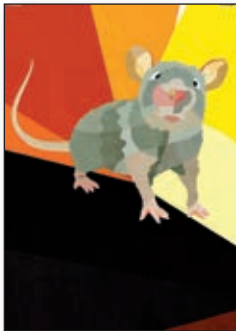
peu cavalière, et même si l'on ne monte pas à cheval, elle veut dire en d'autres termes «ne pas être poli». Ne pas avoir de bol : veut dire que votre couvert n'a pas été dressé. Il faut comprendre par-là, ou par là-bas si vous venez d'en face, que vous n'êtes pas attendu. Sous les meilleurs auspices : pour les amateurs de vin, cette expression sous-entend être au meilleur endroit, en l'occurrence aux hospices de Beaune, réputés pour sa vente annuelle de vin. Prendre la poudre d'escampette : dans la famille des crustacés, le scampi tient une place particulière tant il s'accommode avec nombre de recettes aussi originales que savoureuses. Il en est une qui se prépare à base de poudre de scampi ou, meilleure encore, à base de la femelle du scampi que l'on nomme scampette. Prendre la poudre des scampettes revient à utiliser ce type de crevette en condiment ou assaisonnement pour relever certains plats. ■



D.T.

Réouverture du Musée des Egouts

Le *Musée des Egouts* de Bruxelles est implanté dans deux bâtiments classés: les deux anciens pavillons d'octroi de la Porte d'Anderlecht - destinés à percevoir, jusqu'à la suppression de l'octroi en 1860, la taxe sur tous les biens entrant dans la capitale - . On entre dans l'un et on sort par l'autre! Entre les deux, une surprenante promenade d'une cinquantaine de mètres dans l'un des pertuis de la Senne, puis dans le collecteur de la chaussée de Mons, donne un aperçu concret de ce qui se passe dans les 350 km d'égouts bruxellois. Vivant, ce musée plonge le visiteur en conditions réelles. De plus, à l'aide de maquettes, de films, d'objets et de commentaires, le *Musée des Egouts* raconte l'histoire de la Senne, le mode de percement des égouts, la lutte quotidienne des égoutiers contre les inondations et les dangers de ce métier dans ce dédale souterrain. Une surveillance étroite et des interventions rapides permettent de maintenir en



état ce réseau dont certaines sections ont plus de 200 ans. Curage des égouts et des collecteurs, des bassins et des siphons, entretien des raccordements, désengorgement des avaloirs et des branchements privés sont autant de tâches que les égoutiers assurent régulièrement, dans des conditions de travail et de déplacement difficiles. De nombreuses nuisances sont générées par les rejets illicites de substances toxiques ou par les insectes, rats et micro-organismes pathogènes contenus dans l'eau. En cas d'orage, quelques minutes suffisent pour mettre les égouts sous

pression, ne laissant que très peu de temps aux hommes pour remonter à la surface.

Les musées des égouts sont très rares de par le monde. Avec celui de Bruxelles, le *Musée des Egouts* de Paris est sans doute le seul du genre. ■

S.B.

(Musée des Egouts, Pavillon d'Octroi - Porte d'Anderlecht - 1000 Bruxelles

☎ 02 513 09 64 - www.museedelaville-debruxelles.be/egouts)

L'Autoworld roule à l'italienne...

Jusqu'au 31 janvier, l'*Autoworld* se fait l'écrin des voitures italiennes. En effet, l'exposition de fin d'année du musée bruxellois est entièrement consacrée à la «bella macchina italiana»: marques d'hier et d'aujourd'hui, sorties de collections privées et de musées internationaux, y sont présentées.

Les années cinquante et soixante ont incontestablement marqué l'âge d'or de l'automobile italienne. Des constructeurs tels *Alfa Romeo, Fiat, Lancia, Ferrari, Maserati...* et, plus tard, *Lamborghini* ont rivalisé d'ingéniosité pour rendre leurs voitures plus performantes. Des designers et des carrossiers comme *Pininfarina, Bertone, Gandini, Giugiaro, Zagato, Spada, Touring Superleggera* étaient sollicités de toutes parts et bien au-delà de leurs frontières. Les signatures italiennes ont

alors acquis un prestige unique au monde. La voiture de sport « made in Italy » fascine toujours et elle est devenue synonyme tout autant de passion, d'élégance, de dolce vita que de fureur de vivre.

Dans une scénographie recréant l'ambiance unique d'une « piazza » et de ruelles italiennes, les plus



incontournables voitures produites en Italie se laissent admirer par les visiteurs. Ils peuvent découvrir, entre autres, une des rares *Disco Volante* de 1952 - en parallèle avec l'actuelle *Disco Volante by Touring Superleggera* -, une *Lamborghini Miura*, une *350 GT Touring*, une *Maserati Ghibli* et bien d'autres encore. Quelques voitures modernes comme la *Lamborghini Veneno* et la *LaFerrari* (photo) sont également au rendez-vous. ■

D.T.

(info: www.autoworld.be)

WINTER WONDERS' PACKAGE

Destination.

BRUSSELS WINTER WONDERS

Celebrate the Christmas and New Year holidays with the very special Winter Wonders event in a five star lifestyle staying at the luxurious Stanhope Hotel. The event brings together all kinds of cultural, traditional and fun activities in all it's colorful lights, gastronomic experiences and festive atmosphere.

Validity offer:

27.11.2015 - 03.01.2016

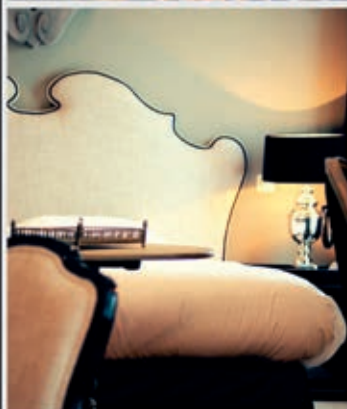
STANHOPE HOTEL

Our offer includes:

- A night accommodation in a beautifully appointed room
- Buffet breakfast for two
- Gift box for two:
 - 2 Belgian Beers Christmas edition
 - Seasonal Belgian chocolates
 - 1 booklet for Winter Wonders including discounts and freebies worth about € 100.00
 - Seasonal welcome drink
 - Christmas surprise

Prices: as from € 145.00 upon availability

*Rates are including VAT, excluding local city tax of € 9.28 per room per night.



Rue du Commerce 9 B-1000 Brussels
Tel: +32 2 506 91 11
Email: reservations@thonhotels.be
www.thonhotels.com/stanhope



WINTER WONDERS' PACKAGE

Destination.

BRUSSELS WINTER WONDERS

Celebrate the Christmas and New Year holidays with the very special Winter Wonders event, in all it's colorful lights, gastronomic experiences and festive atmosphere. Along an illuminated route of 2 kilometres, the event brings together all kinds of cultural, traditional and fun activities.

Validity offer:

27.11.2015 - 03.01.2016

THON HOTEL BRISTOL STEPHANIE

Our offer includes:

- A night accommodation in a beautifully appointed room
- Upgrade to a superior category of room (upon availability)
- Buffet breakfast for two
- Free access to the Fitness & Sauna
- Free Wi-Fi
- 15% discount at the restaurant 91
- Late check-out until 3:00pm
- Winter Wonders vouchers

Prices: rates as from € 89.00 upon availability

*Rates are including VAT, excluding local city tax of € 9.28 per room per night.
*Minimum stay: one night (one of change until 10:00h on the day of arrival)



Rue du Commerce 9 B-1000 Brussels
Tel: +32 2 506 91 11
Email: reservations@thonhotels.be
www.thonhotels.com/stanhope



Avenue Louise 91-93, B-1050 Brussels
Tel: +32 2 700 78 78
Email: reservations@thonhotels.be
www.thonhotels.com/bristolstephanie

Gembloux Town Hall

a « smart cities & sustainable development » project

The joint financing programme of Belfius Banque and the EIB – Smart Cities & Sustainable Development programme – launched last year, made € 400m available to local authorities in Belgium for the implementation of « smart and sustainable » projects with a « smart cities » approach, focusing specifically on mobility, urban development and energy efficiency. The objective of this programme is to minimise borrowing costs for municipalities, CPAS (rest homes) and inter-municipal utilities in order to support their innovative and sustainable approach. It was agreed that the European Investment Bank (EIB) and Belfius Bank will each provide half of the funds.

As soon as the « Smart Cities and Sustainable Development » programme was launched, the Town of Gembloux submitted a financing application for its new town hall. During the

appraisal of the dossier, it rapidly became clear that the project was based on an integrated, innovative and sustainable approach.



© Gembloux Town

New Gembloux Town Hall

It was therefore eligible to receive funds under this advantageous facility. It was obvious

that the project made a clear contribution to sustainable development and would help the Town of Gembloux to set an example to other municipalities.

The Town of Gembloux decided to bring all its services together under one roof in a new town hall, showcasing the resulting increased efficiency and the innovative and sustainable character of the new building. As it is fully consistent with the town's sustainable development strategy and the objectives of Gembloux 2020 and makes a clear contribution to the regeneration of the town centre, this project corresponded perfectly to the requirements of the « Smart Cities & Sustainable Development » financing programme. The new « smart and sustainable » town hall is the first « Smart Cities & Sustainable Development » project in Belgium to have been made possible by this unique financing programme.

New projects around the world

The European Investment Bank (EIB) will provide nearly € 7 billion of new loans expected to support investment in strategic energy, key roads, broadband, flood protection, university expansion and reforestation, as well as initiatives to enhance access to finance by small businesses across Europe and around the world.

Reflecting the unique focus to support investment across Europe and around the world, in Africa, Asia, Latin America, more than € 1 billion of the projects approved are outside the European Union.

New support for SME investment included approval in principle for a new export funding platform expected to operate in 8 European countries, backing for mid-cap lending in the Baltic region, support for equipment leasing in Poland and targeted finance to help young farmers in Italy to modernise, expand or start farm based activities.

Proposals for new EIB lending to back strategic infrastructure investment included expansion of regional broadband networks in France, improving natural gas distribution in Spain, upgrading the road link between Armenia and Georgia, and supporting flood protection in Ireland.

Reflecting the commitment of Europe's long-term lending institution to strengthen skills and innovation, new loans to support research activity in Germany, Ireland, France and Turkey were also approved.

Five of the 34 projects approved by the EIB Board are ready to be supported by the EIB under the European Fund for Strategic Investment. These include the first broadband infrastructure projects under this initiative, that are set to bring high-speed broadband services to remote areas, as well as offshore wind, energy efficiency and transport projects.

All projects, including those earmarked for support under the EFSI guarantee, need to receive approval of the EIB Board prior to loan contracts being finalised.

EIB approves refugee housing and earthquake recovery investment

The board of the European Investment Bank has approved more than € 12 billion of new loans expected to support investment in roads, railways, industrial innovation, social housing, hospitals, and energy, as well as lending by leading local banks to enhance access to finance by small businesses across Europe and around the world.

Projects approved included the first ever financial support by Europe's long-term lending institution intended to improve accommodation for refugees: a € 120 million loan to help local authorities to provide accommodation for refugees and people seeking asylum at a number of sites in the German state of Brandenburg. The EIB Board also approved a € 1 billion loan to support reconstruction of homes and businesses in Emilia-Romagna following earthquakes in May, 2012.

The EIB Board of Directors also agreed new support for immediate efforts to alleviate electricity supply constraints in Mozambique and financing for essential agriculture in-

vestment in Ukraine, as well as the EIB's first ever loan in East Timor that will upgrade road links in the country.

The meeting also approved loans totalling more than € 3.2 billion to support lending through leading local banks for investment by small businesses and medium sized firms in Cyprus, Spain, Italy, Portugal, Belgium, Luxembourg, Georgia and Turkey.

Reflecting the EIB's commitment to support world-class innovation and make the automotive sector more environmentally friendly, the Board also approved over € 1 billion for research and development investment by leading car, bus, van and truck manufacturers at plants in France, Germany, Sweden and Turkey.

New backing for strategic investment included projects to provide high-speed broadband in Italy, modernisation of hospitals in Poland, Sweden and Germany, reducing energy use in commercial property and building energy efficient homes in the UK, roads in France and Hungary and water investment in Romania and

Jordan. The board also approved efforts to treat land contaminated by industrial waste in France and Belgium.

Meeting at the EIB's headquarters in Luxembourg, representatives of the EIB's shareholders, the 28 EU member states and the European Commission, approved a total of 47 different loans, including 7 projects earmarked for financing by the EIB under the European Fund for Strategic Investments (EFSI) as part of the Investment Plan for Europe. The diverse range of projects expected to be backed by the Investment Plan for Europe initiative include large scale biogas power generation, digital and transport infrastructure schemes, and support for funds that will support smaller investment in environmental and climate projects across Europe.

All projects, including those earmarked for support under the EU budget guarantee, need to receive approval of the EIB Board prior to loan contracts being finalised. Loans and guarantees approved by the Board of Directors will be finalised in cooperation with promoters and beneficiaries.

Transnational cooperation

The European Commission has adopted the 2014-2020 Atlantic Area Transnational Cooperation Programme, worth € 185.3 million with a contribution from the European Regional Development Fund of € 140 million. Fostering innovation, promoting a resource-efficient economy, protecting the Atlantic territory against risks of natural and human origin and promoting the natural and cultural assets are the key focuses of the programme.

« This transnational cooperation programme offers concrete opportunities to encourage innovation in all sectors involving private and public stakeholders, while protecting the region's rich natural resources. It is consistent with the EU sea basin strategy for the Atlantic Ocean and its Action Plan. I am convinced that it will be beneficial to the sustainable development of regions, cities, towns and rural areas in the Atlantic area » said the Commissioner for Regional Policy.

The programme promotes cooperation between 38 regions from five EU Member States: France, Spain, Portugal, Ireland and the United Kingdom, including the outermost regions of the Canary Islands (Spain) and the Autonomous Regions of the Azores and Madeira (Portugal)

The programme's four priorities are:

1. Boosting innovation and competitiveness, accelerating smart growth;
2. Fostering a resource-efficient economy, promoting the use of renewable energies;
3. Strengthening the territory's resilience to risks of natural, climate and human origin, Supporting a better protection and management of the territory;
4. Protecting the biodiversity and promoting the cultural and natural assets of the region.

C. FARINONE

Priorités des entrepreneurs bruxellois

L'UCM Bruxelles (une section de la Fédération Nationale des Unions des Classes Moyennes de Belgique) a invité ses membres à réfléchir sur les moyens à mettre en oeuvre pour favoriser la création et la croissance des PME dans la Région Capitale. Un panel d'entrepreneurs, représentatifs de leurs secteurs, a dégagé cinq chantiers auxquels s'atteler pour créer un environnement favorable à la naissance et à la croissance des PME. Le premier est la mobilité. La congestion de Bruxelles est très néfaste à l'activité, aux entreprises et aux commerces. La seule solution serait de réduire la pression automobile, mais il faut le faire de façon très ciblée et réfléchie, sans réduire la mobilité individuelle. Le second est la disponibilité d'une main-d'œuvre qualifiée. Le nombre de jeunes à la re-

cherche d'un emploi à Bruxelles étant élevé, il apparaît qu'il y a un problème de qualité de la formation et d'adéquation de la formation au marché du travail.

Le troisième est la pression fiscale. Les communes taxent en moyenne deux fois plus que dans le reste du pays. Aussi, les entrepreneurs bruxellois demandent une harmonisation et un allègement fiscal. Le pouvoir régional peut l'imposer. Les deux dernières préoccupations concernent, d'une part, les dispositifs d'aide et de soutien aux entreprises qui devraient être plus clairs, plus simples, plus stables. Et, d'autre part, la gestion des voiries; les travaux incessants partout dans la ville, lents et non coordonnés, découragent et nuisent à l'image de Bruxelles. ■

C. de V.



L'Atelier de Neuhaus

Le créateur-chocolatier Neuhaus a ouvert, dans la Galerie de la Reine à Bruxelles - lieu emblématique pour la marque car c'est là qu'elle a vu le jour -, l'Atelier de Neuhaus. Dans ce nouvel espace dédié à l'artisanat, un maître chocolatier confectionne, devant les clients, tablettes, mendiants, rochers et autres gourmandises. Etant donné que tous les produits sont réalisés sur place, le client peut demander au maître chocolatier de réaliser une tablette ou un mendant décoré des

fruits secs de son choix. Neuhaus a également créé une collection de mousses au chocolat aériennes et onctueuses, qui sont disponibles en quatre parfums: chocolat blanc au goût vanille de Madagascar, chocolat au lait, chocolat noir et praliné avec noisettes du Piémont. Le petit plus est que le client peut choisir lui-même la garniture du dessus. Rendez-vous à l'Atelier de Neuhaus pour un moment de plaisir chocolaté tous les jours de 11h à 18h. ■

C.F.

Nouvelles destinations Brussels Airlines en 2016

Brussels Airlines élargit son programme des vols à partir de la saison d'été 2016. Dans la nouvelle offre d'été se trouvent cinq nouvelles destinations et de nombreuses fréquences supplémentaires vers des villes déjà desservies: avec la Crète et Jerez, deux destinations touristiques clés sont ajoutées à l'offre estivale et avec Belfast, Brussels Airlines se développe en Irlande du Nord.

Tenerife et Las Palmas / Gran Canaria, les deux destinations déjà desservies en cette saison hivernale, seront également proposées en été.

Non seulement l'aéroport de destination mais aussi le temps de vol jouent un rôle de plus en plus important pour de nombreux passagers. Pour élargir son offre, Brussels Airlines augmentera aussi, à partir de l'été prochain, ses fré-

quences de vols vers de nombreuses destinations déjà existantes. Ainsi Edimbourg, en Ecosse, se voit attribuer quatre vols hebdo-



madaires supplémentaires. Lisbonne et Porto seront desservis avec trois fréquences additionnelles. La région de Costa Blanca

sera également desservie plus souvent à partir de l'été prochain. Le nombre de vols hebdomadaires à destination d'Alicante passera de trois à quatre. Il y a aussi de bonnes nouvelles pour tous ceux qui souhaitent se rendre à Malaga et Venise, car durant la haute saison, Brussels Airlines augmentera ses fréquences. Enfin, le nombre de vols sera également plus élevé vers plusieurs destinations d'affaires, telles que Manchester et Vilnius. Manchester sera desservie le soir, cinq fois par semaine. Grâce au remplacement des plus petits avions par des avions de plus grande capacité, Brussels Airlines augmente également son offre de siège vers Göteborg, Toulouse, Oslo, Marseille, Londres, Barcelone et Faro. ■

C.F.

(Info: www.brusselsairlines.com)

Louis Delhaize : 140 ans de proximité

C'est en 1875 que le troisième fils de Jacques Delhaize, Louis, se lança, mais à son propre compte, dans la distribution. D'abord dans la province du Hainaut, puis au début du 20e siècle, il franchit la frontière franco-belge pour développer son activité dans le nord de la France, ensuite dans la totalité de l'Hexagone. Cette épopée française est à l'origine d'une série de grandes enseignes dont les plus visibles sont la chaîne d'hypermarchés Cora et les supermarchés Match. En 1990, apparaît Louis Delhaize Traiteur Shopping avec, en 2001, la naissance de Délitrateur.

Aujourd'hui, l'enseigne Louis Delhaize constitue un réseau de plus de 300 magasins affiliés et de 32 succursales se situant dans la limite de 80 à 400 m² maximum. Marque belge et familiale à 100%, Louis Delhaize se veut le commerce de proximité par excellence, proposant une solution parfaite pour les achats alimentaires au



quotidien, renouant ainsi pour le consommateur avec le sentiment de ce qu'était le véritable épicier d'autrefois. L'enseigne ne propose pas de produits à sa propre étiquette, mais on y trouve la présence en rayon de produits de rapport qualité-prix optimal à travers l'étiquette Cora. Louis Delhaize se distingue à travers de nombreuses exclusivités dont le Champagne AR Lenoble et des vins tranquilles tels, dans le Rhône, le Domaine Rouge Garantie, le Little Blanc 2014 ou encore des whiskies. Autre exclusivité, le NB Gin et, à l'occasion de ses 140 ans, Louis Delhaize a décidé de confier à la distillerie Spencerfield, en Ecosse, la conception exclusive d'un Gin tout naturellement baptisé «Louis». Louis Delhaize s'inscrit dans la tendance actuelle d'une distribution aussi éprise d'efficacité que d'humanité. ■

C.F.

Whisky August 17th

Déjà créateur de la vodka *Cosmik*, le Belge *Thierry Van Renterghem* se lance maintenant dans la production de whisky, avec l'aide du même partenaire qui distille sa vodka du côté de Cognac. Une fois encore le cahier des charges est rigoureux: une garde de minimum 3 ans en fûts de porto et de cognac plus que centenaires, utilisation de blé de Beauce pour le séchage (opération qui évite au whisky une signature tourbée), absence de tout colorant, goût synthétique et autre additif. Le résultat final est un whisky de grande pureté à 40% vol., à la couleur délicatement ambrée, mar-



qué par un premier nez de banane mûre, suivi d'arômes suaves de prunes. En bouche, l'attaque est vive et elle est suivie par une exceptionnelle longueur en bouche. L'embouteillage est réalisé de façon artisanale et le flacon est de type «couronne», fermé par un bouchon de bois et orné d'une étiquette en étain. Un patch hologramme garantit l'exclusivité du flacon (numéroté de 1 à 7.950). L'objectif futur est de lancer sur le marché d'autres éditions limitées, de 5, 7 et 12 ans d'âge. ■

C.F.

(Info: www.august17th.be)

Waterloo Cuvée Impériale

La microbrasserie de Waterloo, établie dans la ferme de Mont-Saint-Jean, produit une bière comblant les amateurs de malt et de douceur: la triple foncée *Waterloo Cuvée Impériale*, mélange de plusieurs brassins. Cette bière haute fermentation, à 9,4% d'alcool, charpentée et savoureuse, offre, malgré sa force de caractère, une grande note de douceur. Les arômes de sucre de canne et de moka sont teintés d'une touche de chocolat amer et de réglisse; des notes se retrouvant dans sa robe chaleureuse, couleur rubis foncé. Veloutée, élégante et noble, elle développe une mousse dense, un parfum puissant de malts



torréfiés et une belle longueur en bouche. Une cuvée spéciale - proposée en bouteille noire aux allures de flacon de champagne (75 cl) - qui trouvera sa place sur les tables de fête ou en cadeau. En effet, elle accompagne à merveille un foie gras, se déguste volontiers en dessert avec de la tarte au sucre ou une crème brûlée. Et pourquoi pas l'incorporer dans une recette de plat mijoté pour lui ajouter une note de douce amertume? La *Waterloo Cuvée Impériale* est en vente chez Delhaize, Carrefour, Match, Delitrateur, Cora et Makro. ■

E.L.

Chocolats de Corné Port-Royal

Pour la Saint-Nicolas, *Corné Port-Royal* met à l'honneur le sympathique «*petit Nicolas*» et lance deux nouveautés. A savoir, une boîte métallique contenant 45 carrés de chocolat au lait et noir ainsi qu'un calendrier de l'Avent 100% chocolat qui fera patienter, petits et grands, jusqu'à la Noël en dégustant chaque jour une délicieuse praline. Et pour célébrer les fêtes de fin d'année, *Corné Port-Royal* a imaginé une nouvelle praline à base de chocolat noir ou chocolat au lait, dont le cœur est



une crème de nougat avec des brisures de nougat et d'amandes. Ces pralines sont vendues au poids ou présentées, par 12 pièces, dans une jolie boîte royale Noël. A cette nouvelle création, s'ajoute également une boule de Noël contenant 5 pralines et des sapins en biscuit sous forme de cônes déclinés en trois saveurs: chocolat noir avec copeaux de chocolat, chocolat au lait avec brisures de caramel, chocolat noir avec brisures de meringue. ■

L.B.

(www.corneportroyal.com)

Jus 100% naturels

«*Full of Good*» est une toute nouvelle gamme de jus verts, épicés et concentrés en vitamines à l'état pur. La cuisson des fruits et des légumes est le plus grand ennemi des vitamines et des nutriments, c'est pourquoi les jus «*Full of Good*» sont composés uniquement de légumes et de fruits crus pressés à froid. Ainsi, les ingrédients naturellement bons ne sont ni chauffés, ni pasteurisés, et conservent tous leurs bienfaits, vitamines, minéraux et nutriments et bien évidemment leur goût. Sans conservateur, sans traitement chimique ni thermique, les jus «*Full of Good*» sont 100% naturels. Sans colorant artificiel et sans additif, ils sont pleins de couleurs, de saveurs et de parfums. Chaque bouteille (250 ml)



offre une bonne dose de légumes, de fruits, d'herbes aromatiques et d'épices. Les jus «*Full of Good*» sont élaborés en Belgique avec un maximum d'ingrédients locaux. Quatre mélanges sont disponibles actuellement: *Bodyguard* (carottes, pommes, oranges, gingembre et curcuma), *Smart Choice* (concombre, pommes, fenouil, citron, menthe, gingembre), *Chili Out* (pommes, betteraves, grenades, citrons) et *Adults Only* (raisins, citrons, gingembre, eau fraîche et un soupçon de piment jalapero). Les jus «*Full of Good*» sont en vente chez Rob, Delhaize Proxy, Carrefour Express, Gaudron, Made in Louise, La Fabrique et La Boutique Alimentaire. ■

L.B.

Le cava Anna Blanc de Blancs Reserva

Après New York, Tokyo, Londres et Barcelone, les célèbres caves et vignobles catalans *Codorniu-Raventós* ont introduit, à Bruxelles et sur le marché belge, leur nouveau cava d'exception: *Anna Blanc de Blancs Reserva*. Un cava brut composé de 70% de chardonnay et 30% des cépages traditionnels de la région (15% de parellada et 15% de xarel-lo, macabeo). A l'abri de la lumière, les bouteilles sont conservées dans les caves pour une période de quinze mois, au contact des lies; ce qui en fait un «*Cava Reserva*». Il présente une belle robe jaune brillante aux reflets verdâtres, dotée de fines bulles. Son nez est fait de notes d'agrumes et de fruits tropicaux se mêlant à des arômes complexes de pain grillé et brioche. En bouche, il est crémeux, ample et persistant. Il s'agit d'un cava hautement gastronomique, ex-



cellent pour accompagner un menu complet du début à la fin. A consommer froid entre 5° et 8°C. A noter que le groupe *Codorniu-Raventós* produit aussi, dans la même lignée, le cava *Anna Brut Rosé*, composé des cépages pinot noir (70%) et chardonnay (30%). Sa robe, de couleur cerise avec des nuances de fraise, est animée de fines bulles persistantes. Au nez, des arômes de fruits rouges et de fruits des bois rehaussés d'un soupçon de pomme verte. Fin et léger en bouche, avec un bon équilibre acide-sucre et un final rafraîchissant, ce cava rosé se déguste volontiers à l'apéritif et accompagne à merveille le riz, le poisson et les salades. A servir frais entre 6° et 8°C. Ces cavas ne sont actuellement disponibles que dans le secteur Horeca. ■

C.F.



Le riz des gourmets

Depuis près de 160 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), il y puise sa saveur unique. A la fois savoureux, équilibré et délicieux, riche en saveur, le risotto est déclinable à l'infini.

Le riz *Arborio Riso Gallo* permet toutes les recettes et toutes les interprétations. Il accompagne les légumes, les crustacés ou les viandes. Le riz *Carnaroli Riso Gallo*, bombé et allongé, est considéré par les grands chefs comme le roi des riz. Il absorbe et exalte les saveurs tout en restant ferme et onctueux. Le riz *Vénéral Riso Gallo* a une couleur noire profonde. Originaire des plaines de Chine, le riz *Vénéral* est aujourd'hui cultivé en Italie. Il s'accorde parfaitement avec le poisson ou les viandes grillées. Mais les préparations à base de risotto *Gallo* se déclinent aussi en « risotto au citron et au poisson cru »; « risotto au chou blanc, à l'huile de crustacés et aux langoustines sautées »; « risotto au riz Carnaroli, porcini caramélisés et crumble de parmesan »; ou encore des « ravioli de seiches farcis de riz Vénéral ». ■

C.F.

Un Noël gourmand signé Godiva

Pour le bonheur des yeux et des papilles, le chocolatier *Godiva* a imaginé une collection de fin d'année invitant à de délicieuses expériences chocolatées, des créations abritées dans d'élégants écrins et emballages. L'assortiment de fête comprend notamment une élégante boîte rouge et or, décorée de figurines hivernales et d'un tourbillon de flocons de neige, et garnie de 12 truffes (voir photo) ou de 20 pralines. Des truffes saisonnières, des chocolats aux saveurs multiples, des



amandes enrobées de chocolat noir, les pralines traditionnelles: sept ganaches et dix pralines avec un large éventail de fourrages, sans oublier la gamme de biscuits au beurre trempés dans le chocolat séduiront tous les amateurs de chocolat. Le ballotin *Gold* aussi se pare d'un habit de fête et, pour ce faire, il est enveloppé dans un papier doré entouré d'un large ruban rouge et d'un noeud volumineux. ■

(www.godiva.be)

L.B.

Caspian Tradition s'agrandit

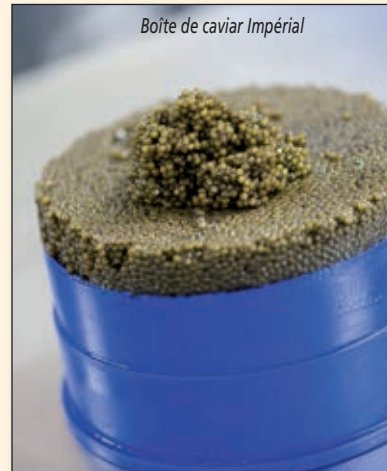
Caspian Tradition fut fondé en 1995 par *Ahmad* et *Arya Razavi*. En 2011, ils font l'acquisition de la *Maison du Caviar* à Bruxelles. Aujourd'hui, *La Maison du Caviar by Caspian Tradition* ouvre un tout nouveau centre de distribution au cœur du Marché Matinal.

du Kamchatka sont proposés. Une autre spécialité de la *Maison* est le foie gras, présenté dans ses diverses déclinaisons. Jusqu'ici en provenance de Hongrie, l'offre s'enrichit aujourd'hui d'une nouvelle gamme en importation directe du sud-ouest de la France.

Parmi les autres spécialités disponibles s'ajoutent aussi des fruits et légumes secs aux huiles les plus délicates, des vinaigres, des épices, des condiments ou encore une gamme en provenance de Sète, soupes de poissons et moules farcies. Et, dès la saison entamée, des truffes fraîches de même qu'un bel assortiment de champignons sont proposés.

Il n'est guère possible d'évoquer l'entièreté de la gamme, mais mentionnons encore : des sirops, des moutardes aromatisées, des miels Grands Crus, des fruits confits en provenance de Crète et les fameux cannelés bordelais disponibles en conditionnements surgelés.

La *Maison Caspian Tradition*, qui se veut ouverte aussi bien



Caviar, foie gras, poissons fumés, des spécialités en provenance du Japon, de Chine ou de Thaïlande... La promenade gourmande ne manque pas d'ingrédients.

Depuis l'interdiction de la pêche d'esturgeons sauvages aux pays historiquement producteurs de caviar comme l'Iran et la Russie, d'importants efforts ont été entrepris afin d'acclimater et d'élever différentes variétés d'esturgeons en Europe. *Caspian Tradition* en propose une gamme entière en provenance des meilleures piscicultures, venant aussi bien d'Iran que de Chine mais aussi de pays européens. Toujours dans le domaine aquatique, des saumons fumés originaires de Norvège, d'Ecosse ou d'Irlande ainsi que du King crab en provenance de Norvège ou



Foie gras au torchon

aux professionnels qu'aux particuliers, a de quoi combler les plus exigeants des gastronomes. ■

C.F.

(www.caspiantradition.com)

Les fromages de Suisse

Avec ses trous, son arôme de noix douce, sa pâte ferme et sa couleur ivoire tirant sur le doré, l'*Emmentaler AOP* est incontestablement le roi des fromages suisses. Elaboré selon une méthode traditionnelle et séculaire, à base de lait cru et sans additif, il est riche en calcium et ne contient pas de lactose. Le « *Classic* » est le plus doux, le « *Réserve* » est plus mûr, corsé et épicé et celui « *Affiné en grotte* » a des arômes intenses sous une croûte presque noire. Véritable concentré de nature, l'*Emmentaler AOP* est aussi le fruit de la culture et du patrimoine suisses.



Gruyère

Mais l'*Emmentaler AOP* n'est pas le seul fromage noble suisse. Avec son arôme racé et sa texture ferme et fondante, le célèbre fromage à pâte dure, le *Gruyère*, est fabriqué selon une méthode traditionnelle, qui n'a pratiquement pas changé depuis 1115, ce qui lui permet de garder son goût inimitable. Fabriqué aux alentours de la petite ville de Gruyères, le *Gruyère AOP* est



Emmentaler

également riche en calcium, il ne contient ni lactose ni gluten. Indispensable sur tous les plateaux de fromages, il est aussi délicieux comme encas sur du pain croustillant. Râpé, il apporte une touche de douceur aux recettes et convient parfaitement en fondue. Des fromages artisanaux pour de bonnes soirées d'hiver au coin du feu! ■

C.F.

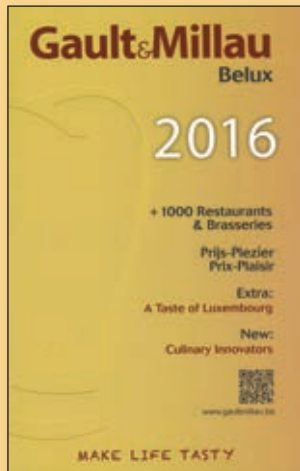
Les cotations du Gault & Millau

Ce sont plus de 1.100 restaurants - de la brasserie au restaurant d'exception - qui sont repris dans le *Gault & Millau 2016* dont 126 nouvelles références. La sortie du guide *Gault & Millau* est aussi l'occasion de découvrir le Chef de l'année. Et cette fois, c'est *Sang-Hoon Degeimbre*, de «L'air du temps» à Liernu, qui remporte le titre. Les «jeunes Chefs de l'année» qui ont été sélectionnés sont *Cédric Delsaut* «Bienvenue chez vous» à Namur pour la Wallonie, *Marcello Ballardini* «OAK» à Gand pour la Flandre, et *Maxime Colin* «La Villa Lorraine» pour Bruxelles. Cette année, trois restaurants accèdent à la 3e toque avec

un 17/20: «*La Source*» à Lanaken, «*Le Bistrot Margaux*» à Sint-Martens-Bodegem et «*La Paix*» à Bruxelles.

Au sommet des cotations, un nouveau 19,5/20 est attribué à «*Bon Bon*» à Bruxelles. Toujours à Bruxelles, l'excellent «*Bruno*» se maintient, depuis plusieurs années à 18/20, et l'ascension se précise pour «*De Mayeur*» à Ruisbroek.

Trois découvertes marquantes dans le guide: «*Bistro Racine*» à Braine-le-Château, «*La Femme du sommelier*» à Bruxelles et «*Brasa*» à Knokke-Heist. C'est «*De Schone van Boskoop*» à Boechout qui remporte le prix du meilleur dessert de l'année, un trophée décerné par *Neuhaus*. ■



Un Gars, un Chef ! spécial cuisine belge

Gerald Watelet et *Adrien Devyver* - de l'émission télévisée *Un Gars, un Chef* sur La Deux - ont remis le couvert pour une nouvelle aventure culinaire avec la présentation d'un second livre: «*Un Gars, un Chef! - La cuisine belge de Gerald et Adrien*». Ce deuxième tome, illustré de photos réalisées par *Alexandre Bibaut* et paru aux éditions La Renaissance du Livre, est consacré à la bonne cuisine belge et met cinquante recettes à l'honneur. Croquettes de pommes de terre au fromage, cassolettes de petits gris en croûte, salade liégeoise, lapin en cocotte et stoemp aux carottes... Autant de recettes qui flairent bon le plat pays et nous plongent avec délectation dans les casseroles de notre enfance. Page après page, on revit les grands moments de l'émission télévisée et on apprend en toute simplicité à reproduire ces cocottes, fricassées et autres gratins inscrits dans notre patrimoine gastronomique. Sans oublier les desserts typiques comme la tarte à la cassonade, les gaufres de Liège et bien entendu les smoutebollen (croustillons bruxellois). ■



Autant de recettes qui flairent bon le plat pays et nous plongent avec délectation dans les casseroles de notre enfance. Page après page, on revit les grands moments de l'émission télévisée et on apprend en toute simplicité à reproduire ces cocottes, fricassées et autres gratins inscrits dans notre patrimoine gastronomique. Sans oublier les desserts typiques comme la tarte à la cassonade, les gaufres de Liège et bien entendu les smoutebollen (croustillons bruxellois). ■

Michelin attribue ses « Bib Gourmand »

Pour son guide *Bib Gourmand Benelux 2016*, *Michelin* franchit le cap des 300 bonnes adresses, dont 58 nouvelles tables. Dans ce guide, reprenant les restaurants de Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg et des Pays-Bas offrant un bon rapport qualité-prix, la sélection montre combien les chefs savent rester créatifs dans les assiettes tout en maintenant un niveau de prix modéré. Ainsi, parmi les 317 restaurants récompensés et proposant un menu complet à moins de 37 € de nombreux types de cuisine sont représentés: certains chefs servent des plats élaborés dans le respect des règles classiques, d'autres font le pari d'influences plus exotiques puisant, par exemple, leur inspiration dans certaines traditions culinaires asiatiques. Les 317 tables sélectionnées, cette année, témoignent donc de la diversité et de la richesse de la gastronomie dans le Benelux. En Belgique, parmi les 169 restaurants répertoriés, 28 nouvelles tables se sont vu attribuer un *Bib Gourmand*. Parmi

ces adresses, trois en région bruxelloise: «*Al Matbakh*» proposant une cuisine maghrébine, «*Maru*» et ses spécialités coréennes et «*Le Saint-Boniface*» servant une cuisine du terroir avec spécialités lyonnaises, du pays basque et du Sud Ouest. En Flandre, ce sont onze nouvelles tables qui reçoivent le *Bib Gourmand* et en Wallonie ce sont quatorze restaurants qui ont été primés.

Cette année, la sélection des *Bib Gourmand* au Grand-Duché de Luxembourg progresse de 50 % par rapport à l'édition précédente. Au total, 15 établissements ont été distingués par un *Bib Gourmand*. Parmi eux figurent des hôtels traditionnels comme «*Dahm*» (Erpeldange), où les plats de la carte ont été revisités à la mode luxembourgeoise, ou encore «*Bick Stuff*» (Luxembourg, Clausen) où une cuisine familiale de qualité est proposée. Enfin, aux Pays-Bas, le *Bib Gourmand* rencontre un très vif succès et ce sont 25 nouvelles adresses qui ont été retenues pour 2016. ■



Chocolats et pâtisseries

Les chocolatiers et pâtisseries belges doivent leur réputation internationale à leur savoir-faire, aux traditions qu'ils perpétuent et à leur créativité débridée qu'ils déploient pour valoriser le chocolat belge. Avec le soutien de *Callebaut* et quelques autres partenaires, *Gault & Millau* s'est intéressé de près aux meilleurs chocolatiers et pâtisseries de Belgique, et sort son nouveau guide *Gault & Millau «Chocolaterie-Pâtisserie» 2016*. Le but étant de mettre en exergue les nombreux artisans qui évoluent de ce domaine.

Pour l'élaboration de ce guide, près de 150 adresses ont été testées, 90 ont été retenues parmi lesquelles 39 chocolatiers et 43 pâtisseries. Contrairement au guide consacré aux restaurants, les chocolatiers et les pâtisseries ne font pas l'objet d'une cote et sont d'abord classés par ville, puis par ordre alphabétique. Par contre, deux lauréats ont été distingués: *Jitsk* à Anvers comme «*découverte chocolatier*» et *Fabrice Collignon* à Bruxelles comme «*découverte pâtisseries*». ■



Quel délice une bonne viande !

Ambassadeur du terroir et figure de proue de la gastronomie ardennaise, *Michel Boreux* marie volontiers les pommes de terre wallonnes aux viandes. Bovine, porcine, ovine ou volaille, la viande offre de multiples possibilités d'associations et une grande diversité de cuisson : grillée, minute, mijotée, en carpaccio, tartare, confit...

La pomme de terre se prêtant également à un bel éventail de préparations et d'accommodations, *Michel Boreux* - propriétaire et Chef de *L'Auberge de la Ferme* à Rochehaut-sur-Semois - les associe savoureusement



et élabore des plats remarquables de saveur et de goût. Il propose dans son livre *Sang Recettes*, paru aux Editions Weyrich, 100 recettes à base de viandes, accompagnées de pommes de terre. L'ouvrage met aussi en lumière l'importance d'une viande de qualité et souligne le rôle primordial d'un élevage et d'une agriculture raisonnés respectueux du consommateur. Les préparations des recettes données dans le livre sont bien expliquées et agrémentées de belles illustrations des plats; elles sont réalisées par le photographe culinaire *Maxime Huylebroeck*. ■

Christian FARINONE



La collection Noël de Delacre

La Maison Delacre célèbre les fêtes de fin d'année avec trois éditions limitées festives ; chaque boîte se distinguant par un design différent et contenant 16 variétés de savoureux biscuits raffinés avec un point commun, une plongée dans la féerie des fêtes. Et, avec la nouvelle mailbox de Delacre, il est possible d'envoyer un message plein de douceur. Surfez sur www.mailboxdelacre.com, rédigez votre texte, insérez une photo et cliquez sur «envoyez».

Elvis Pompilio - créateur de chapeau pour la reine Mathilde, et admiré par Harrison Ford, Madonna ou encore Sharon Stone - a créé et signé deux designs de boîtes métalliques, proposant une appétissante sélection de 400 grammes de délices de la marque : *Marquissettes, Biarritz, Cigarettes russes, Cœur blanc, Brazil, Caracas, Nordica, Délichoc lait, Suprême et Délichoc pur*. Un complément idéal pour la collection de fin d'année ! ■

C.F.

Deuxième édition du guide ZUCSU

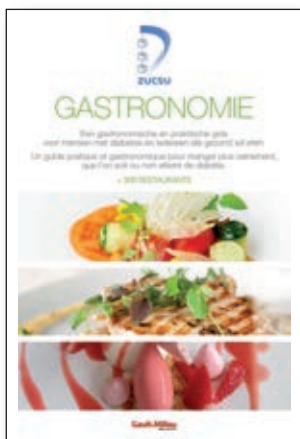
Guide gastronomique pour les personnes atteintes de diabète, ZUCSU - abréviation de sucre en plusieurs langues (ZUCKer, ZUCchero, SUGar, SUcre, Suiker...) - est réalisé en collaboration avec Gault & Millau et présente sa deuxième édition. Un nouvel opus entièrement réécrit et considérablement étoffé: le nombre de restaurants participants étant passé de 150 à un peu plus de 300. Le critère de participation est la volonté de ces restaurants de s'engager à assurer une expérience at-

tablée confortable aux personnes souffrant de diabète. Contrairement à la première édition, bon nombre d'entre eux ne figurent pas dans les pages du guide Gault & Millau classique.

Les établissements sont répartis en trois catégories : 1, 2 ou 3 sucres. Ceux repris dans « 1 sucre » doivent avoir des connaissances de base quant aux besoins spécifiques des personnes souffrant de diabète et doivent pouvoir offrir la flexibilité nécessaire pour aider les personnes diabétiques. Une aide qui se traduit surtout par quelques points d'attention ne coûtant rien au restaurateur, mais qui font une grande

différence pour les personnes atteintes de diabète. Pour obtenir « 2 sucres », les établissements doivent en outre proposer des plats indiquant la quantité de glucides. Une condition s'ajoute encore pour les établissements qui ambitionnent les « 3 sucres ». Le chef doit alors indiquer les glucides et l'index glycémique d'un menu complet. Cette année, les ambassadeurs ZUCSU sont Wouter Keersmaekers (De Schone van Boskoop), Lionel Rigolet (Comme chez Soi), René Mathieu (Château de Bourglinster) et Olivier Bourguignon (Le d'Arville). ■

D.T.



Le Brighton

L'hôtel, le Stanhope, est situé dans le quartier européen près du Palais Royal et du centre historique de Bruxelles. Cet hôtel boutique de 125 chambres offre à travers son restaurant Brighton une halte épicurienne. Ici, tout est confort, élégance et raffinement. La salle à manger, où les tables sont soigneusement dressées, a judicieusement conservé sa décoration à l'identique du Pavillon Brighton de Londres, créé par le roi Georges IV et inspiré d'un palace oriental du début du 19e siècle. Tandis que l'art de la table, les objets de décoration, les arrangements floraux apportent une élégance contemporaine.



Originaire du sud de la France, Laurent Gauze, qui a une grande expérience de l'hôtellerie de luxe, est depuis près de six ans le chef des cuisines du Brighton. Il attache beaucoup d'importance à la valeur du goût, à la qualité des produits, et si parfois il donne l'impression de s'éloigner de la cuisine traditionnelle, il veille scrupuleusement à en garder les bases. C'est sur ces bases classiques, que le Chef concocte une cuisine, sans excès, dans l'air du temps, mettant en exergue des produits méditerranéens où les parfums, les épices et les saveurs d'ailleurs convolent en justes noces avec des produits du terroir local. Le chef tra-

vaille parfois des produits quelque peu oubliés, comme la joue de bœuf ou le riz rouge de Camargue. Le midi, un business lunch, variant tous les deux jours, de trois services est tarifé 42 € ou deux services à 35 €. Le soir, une formule boisson comprise est proposée à 52 €. Mais c'est la carte qui est la plus représentative de la cuisine de Laurent Gauze : « Pressé de foie gras et grosses gambas au piment d'Espelette, confit de poireau au caviar Avruga » (27 €), « Risotto nacré au safran, noix de Saint-Jacques grillées, émulsion crémeuse à la laitue de mer » (23 €), « Suprême de pigeonneau, escalope de foie gras et coing façon Wellington » (36 €), « Mignon de cerf, chapelle de pistaches grillées, dauphinois de panais et duxelles de girolles » (38 €), « Dos de bar sauvage aux perles de cassis, crémeux de salisif et côtes de bettes » (37 €).

Quant aux desserts, ils sont fournis par le pâtissier Fabrice Collignon : « Figuelle : bavaoise à la figue, crémeux au nougat de Montélimar, biscuit dacquoise aux amandes » (13 €), « Butterscotch : biscuit macaron, mousseline au caramel beurre salé, gelée de pomme granny » (12 €).

Dans cette belle maison fréquentée à la fois par une clientèle d'affaires et une clientèle privée, le maître d'hôtel Eric Di Giorgio effectue un service professionnel, stylé et courtis sans être policé à outrance. ■

C.F.

(Stanhope Brussels: rue du Commerce 9 - 1000 Bruxelles - ☎ 02 506 90 35 - www.thonhotels.be/stanhope)

Les pralines-sapins de Leonidas

Pour les fêtes, Leonidas a créé de nouvelles pralines en forme de sapins qui sont présentées dans un bel écrin doré.

Quatre saveurs sont proposées: *Chocolat blanc* et sa ganache aux aïrelles, *Chocolat noir* fourré d'une ganache de thé noir aux fruits et épices (cannelle, baies de goji, pomme et orange), *Chocolat au lait* et son praliné tendre aux brisures de spéculoos, et *Chocolat noir marbré* de chocolat blanc et fourré d'une ganache à la mandarine. ■

L.B.

(www.leonidas.com)



San-Bruxelles

Le chef *Sang Hoon Degeimbre* - du restaurant doublement étoilé « *L'Air du Temps* » à Liernu et récemment élu « *chef de l'année* » par le guide *Gault & Millau Belux 2016* - a ouvert un nouveau restaurant à Bruxelles: *San-Bruxelles*, situé au coeur de la ville dans le quartier de la place Sainte Catherine.

Ce restaurant, au cadre cosy et coloré, se développe sur deux étages: en bas, un comptoir dégustation qui borde les cuisines et, à l'étage, une belle salle tout en longueur avec des tables (rondes et rectangulaires) de bois veiné, des tabourets et chaises vintage en cuir ou tissu, aux couleurs bleu, vert, jaune ainsi que des étagères de livres au mur... Un décor accueillant et convivial qui invite à une aventure culinaire insolite, avec un concept original au niveau de la présentation des mets. En effet, chez *San-Bruxelles*, il n'y a ni plat ni as-



© S. Biteau

siette sur table: tout est servi dans des bols et les préparations se dégustent à la cuillère. Ce qui permet le mélange de toutes les saveurs en une fois. Que ce soit pour le midi ou le soir, sept bols sont proposés - dont un végétarien et deux sucrés - et renouvelés tous les mois. Les formules suggérées

sont 2, 3 ou 4 bols le midi; 3, 4 ou 5 bols le soir. Les prix sont de 30 € pour 2 bols, 45 € pour 3, 55 € pour 4 et 65 € pour 6. Pour accompagner les mets, une offre vin,

courte mais pertinente, est disponible. La carte des vins change aussi mensuellement. En effet, les vins sont sélectionnés en fonction des préparations culinaires élaborées pour assurer un parfait accord mets et vins.

M.V.D.

(San-Bruxelles: 19 rue de Flandre - 1000 Bruxelles - ☎ 02 318 19 19 - www.sanbxi.be)

Spécialités suédoises

Le mode de vie à la scandinave connaît un véritable engouement en Belgique et la gastronomie suédoise est la nouvelle grande tendance. *Delhaize*, toujours à l'affût des dernières nouveautés, propose à ses clients de découvrir la cuisine suédoise à travers un assortiment de plus de 40 produits exclusifs qui sont accessibles uniquement sur son magasin en ligne www.delhaize.be.



La cuisine suédoise est d'une grande richesse. *Christer Elfving*, chef suédois installé en Belgique depuis une quinzaine d'années et qui collabore régu-

lièrement avec *Delhaize*, la définit comme « *une cuisine simple, généreuse, proche de la terre et des saisons et avec un enracinement très local; une cuisine qui valorise les méthodes ancestrales comme le séchage, le fumage, le salage ou le marinage, tout en se laissant inspirer par des traditions culinaires étrangères* ».

Avec son e-shop suédois, *Delhaize* est la première enseigne en Belgique à lancer un véritable magasin spécialisé et exclusif au sein même de son magasin en ligne. Et souhaite, à travers cette initiative, différencier son assortiment en ligne en offrant à ses clients l'accès à des produits et des univers spécifiques non présentés en magasin. Les produits commandés en ligne peuvent être retirés dans plus de 120 points de vente *Delhaize*.

Parmi les spécialités disponibles: les produits de boulangerie *Pågen*, des fromages, des charcuteries (saucisses spéciales, boudin, pâté), des variétés de saumon de la marque *Korshag*, de l'épicerie, des biscuits, ainsi que des produits surgelés (boulettes de viande, produits de boulangerie sans gluten et sans lactose, pizza) et également des jus de fruits *Ganjal*. ■

C.F.

MDH Food Service

Plus connue par les professionnels du secteur *Horeca* que par les particuliers, l'enseigne du grossiste en produits alimentaires *MDH Food Service* profite de ces fêtes de fin d'année pour mieux se faire connaître auprès du grand public.

Ce ne sont pas moins de 4.500 références que cette entreprise propose tout au long de l'année. Toutes les matières premières classiques, connues des gastronomes et des restaurateurs, nécessaires à tous types de repas y sont commercialisées, du produit le plus luxueux aux ingrédients les plus basiques ainsi que des produits frais, tels homard vivant d'Europe (dans un homarin en magasin), viande (des meilleures origines) et gibier saisonnier, fromages et laitages, pâtes et foie gras, huiles, produits originaux (perles de yuzu, de citron-poivre, de truffes), vins et alcools ainsi que des produits secs (biscuits et épices). Pour les fêtes de fin d'année, *MDH Food Service* élargit encore son offre en ajoutant quantité de produits. Comme une large gamme de foie gras (30 sortes différentes) bruts ou préparés (en verrine,

au torchon, aux truffes, figues, avec 40, 55, 85 ou 100 % de morceaux); du gibier des meilleures provenances (filet pur de biche, lièvre, faisán, chapon, volaille Label Rouge des Landes), des terrines diverses ainsi que, outre les poissons et crustacés surgelés, des homards vivants (Bretagne et Canada), des huîtres (Creuses fines de Zélande n°2, Marennes d'Oléron, Gillardeau, ...); du saumon fumé d'Ecosse (également de Norvège); de grands pains surprises (surgelés); des bûches, gâteaux, mousses et pâtisseries de fêtes ainsi qu'un choix de divers alcools, vins et champagne (Roederer et Ruinart).



Le Maître Cuisinier de Belgique *Patrick Meirman* y prodigue ses conseils à la clientèle. Cela va de l'explication du produit aux démonstrations/dégustations, jusqu'aux recettes les plus complexes à réaliser chez soi pour des plats dépassant généralement les 2 ou 4 couverts habituels. ■

C.F.

(*MDH Food Service*: 2 Chaussée de Mons - 1600 Sint-Pieters-Leeuw ☎ 02 378 32 00 www.mdhfoodservice.be)

Le Café Parisien de Grand Marnier

Assemblage unique d'oranges et de cognac, la liqueur *Grand Marnier* fut créée en 1880. Dès 1927, de jeunes artistes français d'avant-garde sont sollicités pour renouveler le décor des bouteilles et la série « édition limitée » prend son envol.

Avec l'édition 2015, la Maison continue à rendre hommage à son histoire parisienne, en jouant avec les codes esthétiques d'un établissement mythique de la Ville Lumière, passés au prisme de l'audace originelle de *Grand Marnier*: le *Café Parisien*. C'est tout naturellement que *Grand Marnier* célèbre ses affinités avec ce fleuron de la culture française, fier de son héritage et en prise avec son temps.

Le langage brillant et résolu-

ment contemporain de la bouteille célèbre le rouge iconique du produit phare de la Maison. Le décor, clin d'oeil aux célèbres cafés qui ont vu s'épanouir la renommée de *Grand Marnier* et naître les recettes des grands cocktails classiques d'aujourd'hui, se pare d'un or lumineux conférant à l'ensemble une belle préciosité. Pour cette édition spéciale, *Anthony Banner*, ambassadeur cocktail de la marque, a créé le cocktail « *Daisy Side Car* », admirable équilibre entre sweet et sour, dont la recette est un mélange de 25 ml de *Grand Marnier*, 35 ml de cognac VS, 10 ml de jus de citron frais, 10 ml de jus d'orange frais, 5 ml de sirop de grenadine et 2 gouttes d'Angostura Bitter. ■

C.F.





PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

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





EXTRAORDINARY CHOCOLATE

neuhaus

Créateur chocolatier

BRUSSELS 1857