

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

32ème année – Mensuel – N° 347 – Mai/Mei 2015 – Maandblad – 32ste jaargang



GUERLAIN

TERRACOTTA JOLI TEINT

GUERLAIN RÉINVENTE LA BONNE MINE



THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

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

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

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

Collaborateurs :

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

THE BRUSSELS MAGAZINE est édité par:
F.C.H. INTERNATIONAL PRESS

Avenue Albert 271 - 1190 Bruxelles
☎ 02.343.50.43

www.thebrusselsmagazine.be

Mensuel paraissant le 1er vendredi du mois

Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel:

Belgique: 40 € Autres pays : 48 €

Compte bancaire : 210-0460423-16

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

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

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

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

Sommaire

Bruxelles où le passé est un présent pour l'avenir	4 – 24 – 25 – 26
Sur les Planches	5
Cadeaux fête des mères	6 – 7
Mode: Les incontournables de saison	8
Les « Cahiers Beauté »	9
Les prescriptions du bien-être	10 – 12
Soins visage, corps, cheveux	11 – 13
La Flandre et la Mer	14
Vitrine des nouveautés	15 – 19
Quelques jours à Dijon	16 – 17
Flash News	18 – 27
EEC – NATO Information	20
Entreprises, Affaires et Finances	21
Chronique littéraire	22
A la Une de l'Automobile	23
Les Plaisirs de la Table	28 – 29 – 30

Editorial

Ce délicieux mois de mai — que nous attendons toujours avec la même impatience — nous entraîne dans un tourbillon festif, illuminé par les longues journées de printemps. La fête du travail, avec son jour férié et son brin de muguet, est annonciatrice de belles promesses... Se chevauchent, ensuite, la fête de l'Europe, la fête de l'Iris et l'émouvante fête des Mères. Les fêtes religieuses de l'Ascension et de la Pentecôte — assorties de leur jour férié, comme pour la fête du travail — permettront à pas mal d'entre nous de renouer avec le plaisir des longs week-ends et des city trips ou des évasions en tout genre: exposition florale ou culturelle, parc d'animation, séjour balnéaire ou au vert...

Heureux et lumineux printemps!

1	3	Photos de couverture: 1. Exposition « Wild Emotions » © Christian Laurent (p.24) / 2. Création florale de Daniël Ost (p.4) / 3. « Floralia Brussels » au Château de Grand-Bigard (p.26) / 4. Rallye du Sable (p.18).
2	4	

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

SAISON

2015 / 2016

PAROLES DE FRIC
de Ray Cooney

LA REVUE

UNE HEURE de TRANQUILLITÉ
de Florian Zeller

LE REPAS DES FAUVES
d'après l'œuvre de Valhé Katcha

EXIT
de Fausto Paravidino

POTICHE
de Barillet et Grédy

ABONNEZ-VOUS!

➤ www.trg.be

02 512 04 07

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

Fête de l'Iris

Week-end super animé les 9 et 10 mai à Bruxelles pour célébrer le 26^e anniversaire de la Région Bruxelles Capitale et aussi la Fête de l'Europe. Un florilège d'activités en tout genre est au programme au centre de Bruxelles: spectacles de rue, animations diverses, concerts, soirée électro (le samedi) sur la Place des Palais, parcours inédit dédié à la gastronomie et portes ouvertes dans les institutions du quartier du Mont des Arts, comme

ING-Espace Culturel, Musée des Instruments de Musique, Musée BelVue et bien évidemment le Parlement Bruxellois ouvert au public pour l'occasion.

Une grande partie des festivités - dont de nombreuses consacrées à l'Année Européenne du Développement - est concentrée à la Place des Palais et au Carrefour de l'Europe (face à la Gare Centrale). ■

D.T.

(Info. www.fetedeliris.be)

Nouvelle saison à Mini-Europe

Durant l'hiver, en plus des nombreuses et importantes rénovations, les maquettes de Mini-Europe ont été enrichies de multiples détails, offrant aux visiteurs une parfaite concordance avec les bâtiments originaux. Le parc miniature est rouvert au public depuis la mi-mars pour une nouvelle saison qui s'annonce riche en nouveautés et événements.

autre pays, une autre civilisation même, qui a grandement marqué et influencé la mentalité européenne, ce sont les Romains. Les visiteurs pourront découvrir la Porta Nigra de Trèves reconstituée comme dans un décor de tournage de film. Côté végétation, ce sont plus de 3.500 fleurs qui ont été plantées. Un nombre important d'animations ont également été



El Escorial

Progressivement, durant cette nouvelle saison, les visiteurs pourront découvrir le nouveau visage du Cais de Rieira à Porto, l'ancienne grande roue de Walibi, l'hôtel de ville de Stockholm, le château d'Eltz en Forêt Noire, ou encore le palais de Westminster (Houses of Parliament) complètement revu. A elle seule, la rénovation de ce palais aura nécessité près d'un an de travail et coûté plus de 100.000 €.

Une des constances de Mini-Europe consiste à se pencher sur les héritages européens. En 2015, alors qu'on s'apprête à célébrer le 200^e anniversaire de la bataille de Waterloo, c'est l'Arc de Triomphe qui est mis à l'honneur. La maquette du célèbre monument parisien - voulu par Napoléon - va aider le visiteur à mieux comprendre l'impact des décisions de l'empereur en ce qui concerne l'enseignement, le Code civil ou encore l'égalité des hommes. Un

ajoutées au programme. Enfants ou adultes, Belges ou touristes, une visite à Mini-Europe constitue pour tous une expérience enrichissante.



Et comme tous les ans, Mini-Europe sera à la fête durant les vacances d'été: « Mini-Europe By Night » reviendra les 1^{er}, 8 et 15 août. Ces trois soirs-là, vers 22h30, un spectaculaire feu d'artifice illuminera l'ensemble du site. ■

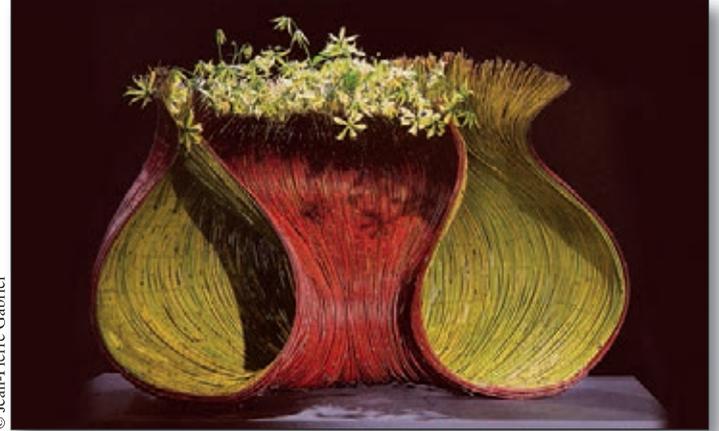
M.VD.

(Info. www.minieurope.eu)

« Découvrez l'inconnu »... La beauté des fleurs

Début du mois de juin, Tour & Taxis à Bruxelles accueillera - dans le cadre de l'exposition « Découvrez l'inconnu » - l'œuvre du « fleuriste » belge Daniël Ost, reconnu dans le monde entier pour son talent créatif dans le domaine de la décoration florale.

lisant, pour son créateur, l'énergie de la nature insufflée par le bambou. Cette exposition sera un beau mélange d'installations florales orientales et occidentales. L'équipe multiculturelle secondant Daniël Ost se compose de fleuristes belges, hollandais, français, russes et aussi



Lors de cette exposition éphémère « Découvrez l'inconnu », vingt-cinq sculptures florales seront présentées autour d'une oeuvre centrale gigantesque, consistant en une tornade impressionnante faite, entre autres, de bambou plié, et symbo-

japonais. Comme le précise Daniël Ost: « en Occident, on travaille avec le corps de la fleur. En Orient, on y ajoute l'âme ».

« Découvrez l'inconnu » est à voir les 6 et 7 juin, de 10h à 18h. ■

L.B.

(Info. www.discoverost.be)

Fête de l'Europe

Comme le veut la tradition, les Institutions Européennes organisent, chaque année au mois de mai, une journée portes ouvertes pour commémorer le discours de Robert Schuman, qui constitue la base de l'Union Européenne. Cette fois, la journée portes ouvertes a lieu le même jour que l'anniversaire de cette déclaration: le 9 mai. Au programme, des animations, des débats, des informations, du sport et des jeux pour tous, enfants et adultes. Le thème de cette édition est « Année européenne du développement ».

La journée débute à 9h45 avec une cérémonie d'ouverture sur l'Esplanade du Parlement, sur les escaliers du bâtiment Altiero Spinelli. La Vice-Présidente Sylvie Guillaume, le Ministre-Président de la Région Bruxelles Capitale et le Bourgmestre d'Ixelles y accueillent les visiteurs. Ensuite le public a accès aux bâtiments du Parlement Européen et aux nombreuses activités et spectacles proposés sur l'Esplanade durant toute la journée.

Dès 11h dans l'hémicycle du Parlement Européen, a lieu un

grand débat: « Emancipation des femmes et des filles - la dignité et le développement pour tous » en présence du Dr Denis Mukwege et Hauwa Ibrahim, deux lauréats du Prix Sakharov.

Dans le « Village du Développement », on peut découvrir une exposition interactive autour de l'impact de l'éducation sur la vie des femmes et des filles dans les régions les plus pauvres du monde. Une course d'obstacles permet aux jeunes invités de comprendre l'importance vitale d'un accès facile à l'eau potable et les plus jeunes peuvent exprimer toute leur créativité avec un puzzle géant.

A noter aussi qu'une exposition consacrée à la libération, il y a 70 ans, du camp de concentration de Buchenwald et à la fin de la Seconde Guerre mondiale: « Une mémoire contre l'oubli, Portraits de Buchenwald 1944-1945 », par Georges Despax est visible à l'ancienne gare de Luxembourg, où se situe le Bureau d'Information du Parlement Européen. ■

S.D.

Théâtre Royal des Galeries

Pur divertissement, humour et rire assurés pour cette fin de saison aux Galeries, où se joue la pièce « bon enfant » et tellement savoureuse: « *Bossemans et Coppenolle* », écrite en 1938 par Paul Van Stalle et Joris d'Hanswijck.

Il fut une époque, au siècle dernier, où l'Union Saint-Gilloise et le Daring étaient les « grands » du football belge et leurs supporters étaient aussi très fanatiques. Toute la pièce se déroule sur fond de « zwanze » bruxelloise et de rivalité sportive, entre les supporters des deux clubs mythiques, avec les querelles que peut susciter l'appartenance à l'un ou l'autre clan.

Bossemans est tapissier et supporter de l'Union Saint-Gilloise, alors que le droguiste Coppenolle est fidèle supporter du Daring. Son épouse, Léontine Coppenolle, et Violette, une amie de Bossemans, adorent



© Fabrice Gardin

le football et, comme elles dominent leurs faibles compagnons, ceux-ci ne sont pas loin de partager leur folie, risquant de ruiner les espoirs de bonheur de Georgette et de Joseph, leurs enfants qui sont fiancés. Fort heureusement, tout se termine par un happy-end: l'amour triomphe et les deux amis d'enfance vont se réconcilier.

La pièce, mise en scène par David Michels, est magistralement jouée par Daniel Hanssens (Mr Bossemans), Pierre Pigeolet (Mr Coppenolle), Catherine Claeys, Denis Carpentier, Nathalie Hugo, Jean-Paul Clerbois, Vincent Doms, Marc De Roy (Mme Chapeau), Camille Voglaire, Amélie Saye et Bernard Lefrancq. Les décors sont signés Francesco Deleo et les costumes sont de Ludwig Moreau. A voir jusqu'au 24 mai.

(Info : ☎ 02. 512 04 07)

Théâtre de la Place des Martyrs

Dominique Serron et la troupe de l'Infini Théâtre suivent leur passionnant travail sur la transposition du récit romanesque en théâtre épique. Cette fois, ils revisitent Carmen d'après la nouvelle de Mérimée et l'opéra de Bizet. Avec « *Carmen, la véritable histoire* », ils proposent une pièce à la fois jouée, chantée et dansée. Un récit noir et palpitant mettant en scène deux amants criminels en cavale qui traversent les terres brûlantes de l'Espagne. Carmen, l'insaisissable gitane, change de rôle comme elle respire, c'est pourquoi le personnage est interprété par cinq comédiennes diffé-

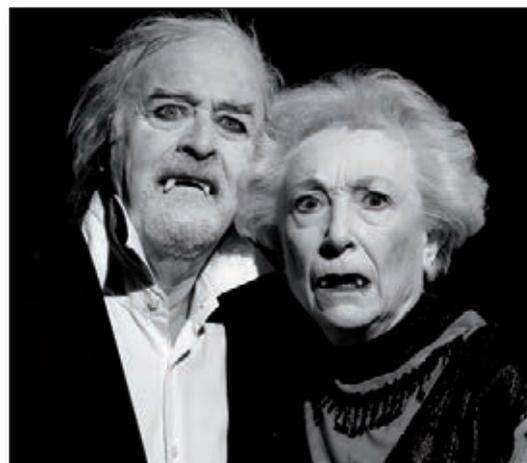
rentes. Sorcière à ses heures, elle représente un pouvoir exacerbé de l'imprévisible sur le conventionnel. Femme fatale, elle est l'incarnation nuisible de l'imaginaire indompté. Fantômes de la langue et de ses dérives, elle représente celle que l'amant éreinté par sa course ne peut que tuer lorsqu'il l'aura, enfin, capturée.

Pour ce spectacle, des musiciens en scène transposent des extraits de la célèbre partition de Bizet en une vibrante musique d'aujourd'hui. A découvrir jusqu'au 23 mai, dans la grande salle.

Dans la petite salle, c'est la Compagnie Belle de Nuit qui présente,

jusqu'au 23 mai, la pièce « *L'Homme qui mangea le monde* » de Nis Momme-Stockmann. Un homme dans la trentaine, habitué au succès, doit subitement s'occuper de son père qui perd la tête. Peu à peu, tout lui échappe. Licencié de son travail, séparé de sa femme, éloigné de ses enfants, perdant le contact avec son entourage, il n'arrive plus à distinguer ce qui relève de sa propre responsabilité ou d'injustices qu'il subirait. Un texte poignant qui aborde la question de l'autonomie de l'individu en société et de la perte de contact avec le monde.

(Info : ☎ 02.223 32 08)



© Isabelle De Beir

Théâtre Royal du Parc

Le mythe du vampire semble revenir en force. Ce thème est repris dans la pièce « *Vampires* »: la création mondiale de Thierry Debroux, mise en scène par Monique Lenoble et présentée jusqu'au 23 mai. Une comédie à travers laquelle s'affrontent deux « monstres sacrés » des scènes théâtrale et musicale: Jacqueline Bir et José van Dam.

Ils forment un couple infernal de vampires qui, depuis des siècles, ne cessent de se chamailler. Le couple s'est endormi en 1913 - juste avant la première guerre mondiale - et se réveille en 2015 après cent ans d'hibernation. Au réveil, il est véritablement sous le choc... Tout a changé autour de lui. Un parc d'attraction a été construit à côté de son manoir lugubre, une ligne TGV passe à cent mètres de chez lui, etc. Un jour, les deux vampires reçoivent la visite d'un metteur en scène fou, qui rêve de réaliser une comédie musicale autour du personnage de Dracula. Il les engage, sans savoir qu'il a affaire à de véritables vampires. Il les entraîne dans des répétitions délirantes. Pour l'interprétation de cette pièce, on trouve, aux côtés des deux vampires aux canines sanguinolentes - Jacqueline Bir et José van Dam - , les comédiens Bruno Georis, Angelo Bison et Aurélie Bonta. Le décor et les costumes sont de Thibaut De Coster et Charly Kleineremann, la musique d'Alain Pierre.

(Info : ☎ 02.505 30 30)

Les Riches Claires



© Leslie Deconinck

Le spectacle « *Les Chevaliers* » y est à l'affiche du 14 au 31 mai. Proposant du théâtre proche du cirque, le duo Okidok (Xavier Bouvier et Benoît Devos) évoque ici un univers, faisant rêver petits et grands, celui du Moyen Âge, avec ses chevaliers, ses légendes et ses merveilleuses créatures. A travers une quête initiatique, les clowns vivent et racontent les aventures tragi-comiques de deux chevaliers-troubadours. Ceux-ci découvrent la fragilité de leur existence, tentent de s'évader dans un paradis païen, mais n'échappent pas au jugement dernier, dans la bouche de l'enfer...

(Info : ☎ 02.548 25 70)

Cadeaux fête des mères



La collection « affaires » est de retour ce printemps chez **Longchamp**, avec de nouvelles créations maroquinerie comme ce sac **Longchamp 2.0**, bicolore ultra noir-jaune acidulé, combinant à merveille sac professionnel et brin de fantaisie. Existe en différents coloris.



Foulard signé **Bensimon**, en soie multicolore et imprimée d'un motif de fleurs et feuillages stylisés.



L'Eau de Toilette star de la Maison **Givenchy - Very Irresistible** - s'habille, le temps d'une édition limitée, d'un imprimé de roses. Un motif floral qui se retrouve sur le ruban noué autour du flacon de cette fragrance florale aromatique.



Bague « *Olivia* » de **Bron** en or 18 carats avec pierres précieuses (saphir, spinelle et zircon) dont les nuances subtiles créent un beau jeu de couleurs. Existe en or blanc, en or rose et or jaune.



Parure « *Precious Tie* » de **Venizi** en argent massif 925 rhodié: collier-cravate avec maille anglaise et sertis de zircons, et bracelet assorti.

Société bretonne éco-responsable, **727 Sailbags** recycle les voiles de bateaux en les travaillant pour réaliser des créations uniques: sac de voyage, besace, housse pour iPad et PC, trousse de toilette... Comme en témoigne ce bas « *Diego* » aux allures marines.



Cette protection pour iPhone est issue de la collection d'accessoires de voyage « *Midnight Plane* » créée par **Diane von Fürstenberg** et comprenant aussi des trousse de toilette, une pochette lingerie et un porte-carte en cuir.



Création de **Christa Reniers**: bracelet « *Mosaic Flat* », en argent sterling 925 et inspiré de l'iconique bague « *cube cascade* ».

Radiieuses boucles d'oreilles de la collection « *Diva* » de **Bulgari**, en or blanc avec incrustation d'onyx, de turquoise et pavées de diamants. Existe également en version pendentif.



Nouveau modèle de la collection « *Vanitas* » de **Versace** pour cette montre à mouvement quartz, avec dessin « vague grecque » sur la lunette, cadran décoré de motifs baroques sur fond matelassé à clous en relief avec logo Medusa, et bracelet en cuir pervenche clouté.



Collier-pendentif avec flamant rose « *karma beads marsala* » où domine le coloris bordeaux profond et terreux: le rouge Marsala. Un magnifique bijou **Thomas Sabo** qui complète harmonieusement les tenues estivales.



Lunettes solaires **Roberto Cavalli** issues de la nouvelle gamme « *Iconic Snake* », où de sinieux serpents métalliques recouverts de cristaux Swarovski enveloppent les branches... Une élégante forme en « oeil de chat » pour ce modèle en acétate.



Fabriquée artisanalement et diffusant les notes d'une fragrance cristalline, cette « *bougie mimosa* » est une édition spéciale signée **Acqua di Parma**. Sa flamme brûle lentement, libérant des notes fleuries de mimosa, freesia et violette, enveloppées d'accents d'ambre, vanille et musc. S'utilise à l'intérieur comme à l'extérieur.



Trois anneaux « *Flow* » de **Gianfranco Bigli** associés pour former une bague opulente à trois rangs: deux anneaux en or blanc encadrant un anneau pavé d'un triple rang de diamants bleus sur rhodiage bleu.

Nostalgie des années soixante avec ce bracelet extensible en or rose 18 carats, aux mailles caractéristiques de l'époque. Il est extensible et différentes grandeurs de poignet peuvent donc le porter avec aisance et confort. En vente chez les Joailliers Tollet.



Cuir souple imprimé façon croco, décliné dans une teinte naturelle pour ce porte-documents « *Gold Croco* » de **Nathan-Baume**, agrémenté d'une boucle. Cet accessoire est également disponible dans la teinte cognac.

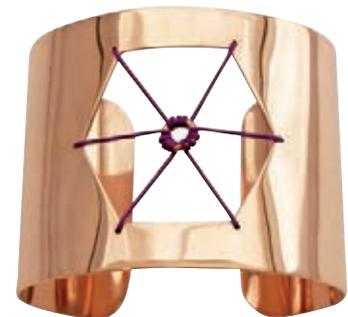
Pendentif en or de la collection « *Feuille d'Olivier* » dessinée par Paloma Picasso pour **Tiffany & Co.**



Grand bouquet floral sensuel à la fois frais et aérien pour cette eau de parfum **Carven Le Parfum**. Une fragrance qui éclot sur un accord de fleur de mandarinier et de jacinthe blanche. En son coeur, un bouquet floral composé de pois de senteur, jasmin et ylang-ylang. Et une note de fond boisée.



So British... Décor floral réalisé par la marque de tissu anglaise *Liberty Art Fabrics* pour cette valise **Samsonite** « *Cosmolite Liberty Limited Edition* ». Un bagage à la fois rigide, léger et robuste, disponible en trois tailles (55, 69 et 75 cm) et paré d'imprimés Liberty à l'intérieur comme à l'extérieur.



Large manchette plaquée or rose, personnalisée par la couleur bordeaux du fil de soie tissé de part et d'autre de l'alvéole... Une création faisant partie de la collection « *Honeybee* » de **Nayestones**.

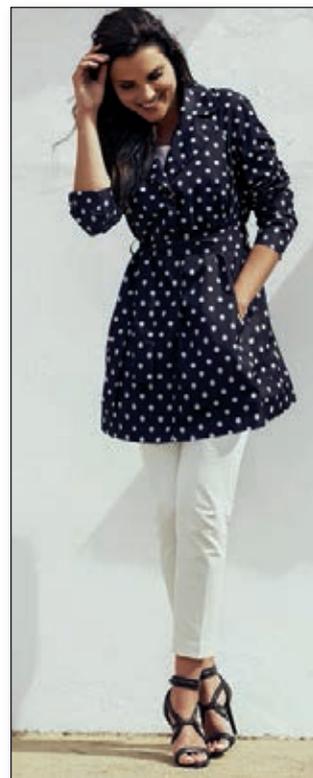
LES INCONTOURNABLES DE SAISON



Pull léger, à longues manches, en maille points de fantaisie et motifs ajourés (Aymara)



Tenue idéale pour un cocktail ou une soirée festive: robe bustier avec top uni noir et jupe de ton vieux rose, agrémentée de plis de côté bordés d'un liseré noir (Vera Mont)



Citytrip à Deauville avec ce trench à pois, bleu marine et blanc, porté sur un pantalon uni blanc (Mayerline)



Petites robes en maille très près du corps, avec encolure arrondie et petites manches (Betty Barclay)



Robe ample, avec décolleté en V et manches 3/4, resserrée à la taille et déclinée dans un imprimé à grandes fleurs exotiques multicolores (Caroline Biss)



Robe en vichy noir et blanc, avec large ceinture unie noire, portée sous un manteau printanier à imprimé fleuri rose-blanc-noir (Diane von Fürstenberg)



Gainées de collants aux motifs de noeuds, pastilles et médaillons, les libertines démultiplient le jeu de jambes à l'infini (Chantal Thomass)

LES CAHIERS

Beauté

L. BERTHU

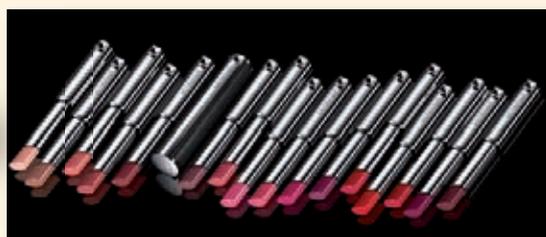
Large palette de couleurs (350 teintes créées depuis 1985), formule crème exceptionnelle et parfum discret, le rouge à lèvres iconique de **L'Oréal Paris - Color Riche** - célèbre ses trente ans en se déclinant dans une vingtaine de nouvelles nuances et aussi de teintes mates: des roses flamboyants aux rouges ultra-sophistiqués, en passant par les oranges incandescents, les bruns chaleureux et les « plum » envoûtants.



La gamme **Terracotta** de **Guerlain** s'enrichit d'une poudre duo bonne mine naturelle qui réchauffe joliment le teint: **Terracotta Joli Teint**. Une poudre composée de deux teints complémentaires à mélanger. Le ton chaud est une poudre de soleil plus claire et allégée que la mythique poudre bronzante **Terracotta**, dont elle conserve néanmoins l'essentiel: actifs hydratants et apaisants, parfaite tenue, peau veloutée et souple, teint satiné. Le ton plus coloré, rose ou abricot, mélangé à la poudre de soleil confère un bel éclat à la peau. La poudre **Joli Teint** se décline en quatre harmonies pour ravir toutes les carnations: rosées pour les blondes et abricotées pour les brunes. Autre nouveauté maquillage chez **Guerlain**, **Cils d'Enfer So Volume**: une nouvelle version du mascara « **Cils d'Enfer** » d'un noir profond. Subtile alliance de polymères, sa formule douce, crémeuse et élastique, associée à une brosse dont la multitude de picots permet un gonflant parfait, étoffe instantanément les cils.



L'édition **Rock Résille** proposée chez **Yves Saint Laurent** se compose d'une nouvelle édition collector de la **Couture Palette** et du célèbre stylo **Touche Eclat**, habillés de résille et plumetis noirs. Cinq fards à paupières de teintes chaudes, dans la **Couture Palette**, pour envelopper le regard d'un maquillage semi-nu très sensuel: au centre, un brun intense autour duquel gravitent un camaïeu de deux roses clairs, pêche et corail. Quant à **Touche Eclat**, il est disponible en trois teintes « lumière »: rose, ivoire et pêche.



Formule inédite d'un baume ultra-sensoriel, Le **Rouge-à-Porter** de **Givenchy** est une combinaison unique d'acide hyaluronique et de cires micro-cristallines naturelles, associées à un complexe protégeant les lèvres tout en leur donnant un fini brillant subtil. Une formule hybride qui réussit l'équilibre entre la couleur d'un rouge à lèvres et un effet soin protecteur. Onctueux et fondant, Le **Rouge-à-Porter** habille les lèvres d'un film non gras de couleur éclatante. Des teintes nude aux plus intenses, des plus naturelles aux plus sophistiquées, ce baume pour les lèvres se décline en 16 couleurs... De quoi s'accorder à toutes les carnations, tous les styles et toutes les tenues. Disponible chez Ici Paris XL.



Les rouges à lèvres hybrides ont métamorphosé le concept même du rouge à lèvres par leur nouvelle formulation et, avec **Aqua Laque**, **Bourjois** pousse plus loin l'innovation en relevant le niveau d'exigence. Alliant une forte concentration d'eau et de l'extrait de nymphéa - connu pour son fort pouvoir hydratant (10h) -, ce nouveau rouge à lèvres offre une texture légère, fine et ultra fraîche, dans laquelle la présence de corps gras a été réduite à son minimum. Tous d'un brillant miroitant, les huit coloris proposés sont purs et éclatants. En vente chez Ici Paris XL, Inno, Di et Kruidvat.

Echappée en pleine nature avec le maquillage « **Garden Escape** » de **Clarins**. Les paupières optent pour des nuances végétales: en fard ou en khôl, le vert se joue en touche printanière. La Palette **Yeux 6 Couleurs Garden Escape** propose un camaïeu de roses, blanc nacré, deux verts et un taupe. Des ombres à paupières qui s'utilisent, au choix, à sec ou humides pour un résultat naturel ou plus sophistiqué.

Brillance sur les lèvres, c'est ce que prône Lancôme avec son premier rouge à lèvres « **belle mine** »: **Shine Lover**, gorgé d'actifs hydratant, nourrissant et protecteur. Pour assurer un effet bonne mine lié à la couleur des lèvres, il faut rehausser d'un ton la carnation naturelle des lèvres. Tous les coloris radieux de **Shine Lover** ont été créés pour offrir cet effet bonne mine: du rose pop au beige rosé, en passant par le fuchsia. Ces teintes sont travaillées avec des nacres colorées à base translucide faisant ressortir la vivacité et la profondeur des couleurs. Ce rouge à lèvres se décline en 17 coloris.



Deux palettes d'ombres intemporelles pour le maquillage des yeux est la nouveauté **Sisley** de ce printemps. Deux accords **Phyto 4 Ombres** composés chacun de quatre teintes, mêlant pigments micronisés dans une texture aérienne laissant les paupières soyeuses, colorées d'un mat lumineux, d'un élégant satiné ou d'un reflet métallisé en fonction du niveau de nacre utilisé. Un bouquet de thé vert, camélia et lys blanc, apporte douceur à la texture, gardant les paupières douces. La palette « **dream** » est une harmonie de tons nude qui réchauffe tous les iris, alors que « **mystery** » (photo) regroupe quatre teintes smoky pour un maquillage plus intense.



Variation de nuances « **coucher de soleil** » pour le teint chez Dior avec, dans la collection maquillage « **Tie Dye** » de l'été, un blush **Nude Tan** comportant quatre nuances et proposé en deux harmonies. L'une pour sculpter les carnations hâlées: un fondu d'orangés et de rose irisé, saupoudrés de beige sable (photo). La seconde pour rehausser les teints clairs: un dégradé de rose effervescent et de mauve, nimbés de rose tendre.

Douceur du miel sur la chevelure



Pour s'envelopper de douceur de la tête aux pieds, la gamme «*Rêve de Miel*» de Nuxe - comptant divers soins pour les peaux sèches et sensibles - vient de se compléter d'un shampoing à usage fréquent. Au quotidien, le nouveau *Shampoing Douceur Rêve de Miel* est d'une délicatesse incomparable... Sa base lavante très douce convient à tous les types de cheveux et ne pique pas aux yeux. Formulé sans paraben et sans silicone, le shampoing imprègne la chevelure d'un délicieux sillage miellé.

Son format généreux de 300ml fait de lui le complice de toute la famille. Disponible en pharmacie et parapharmacie. ■

L.B.

La peau du visage plus jeune



Nouveau soin de nuit conçu pour les peaux normales et mixtes, la *Crème Pro-Active Light* anti-âge de Louis Widmer offre une

texture légère qui agit en profondeur. Elle nourrit, hydrate et régénère la peau. Sa formule contient des vitamines A et E, un complexe d'acides aminés, du panthénol et de l'acide hyaluronique fragmenté qui, en tant que booster de collagène, améliore l'élasticité et l'équilibre hydrique de la peau. La peau a un aspect plus régulier, plus jeune et plus lisse. Vendu en pharmacie. ■

L.B.

La mythique crème Nivea...

Illustration féérique sur la célèbre boîte ronde et bleue de Nivea, renfermant la crème douce et hydratante dont la texture

riche et onctueuse fait merveille auprès des familles, depuis plus de cent ans, car en effet elle convient parfaitement pour le soin quotidien du visage, du corps et des mains, tant aux enfants qu'aux adultes. Spécialement dédiés aux petits, de fabuleux « contes de fées » ludiques accompagnent les quatre versions de boîtes proposées.

Dans une autre version, déclinée dans un bleu plus profond, au format plus grand et cerclé de métal, la boîte s'adresse spécifiquement à la gent masculine. En effet, Nivea a créé un soin hydratant multi-usage pour

homme qui s'intègre dans la gamme *Nivea Men*: une texture ultra-légère qui s'étale facilement et pénètre très vite.

Ni grasse, ni collante, sa formule « huile dans eau » est parfaitement adaptée à la peau des hommes; de plus elle est enri-

chie en vitamine E, un puissant antioxydant. *Nivea Crème Men* hydrate la peau et la protège du vieillissement cutané et du dessèchement. Elle convient pour le visage, le corps et les mains. ■

L.B.

Campagne Euromelanoma

Chaque année en Belgique, on recense environ 2.200 cas de mélanomes et environ 20.000 cas de cancers de la peau autres que le mélanome. Ce qui signifie que 150 patients pourraient être traités avec succès s'ils ne remettaient pas à plus tard leur prise de rendez-vous avec un dermatologue.



Selon les dermatologues belges, plus de 40% des patients reportent leur consultation médicale

entre 3 et 6 mois après avoir repéré les premiers signes d'un cancer de la peau. Ils évaluent à près de 50% en plus le nombre de patients qui pourraient être traités avec succès s'ils ne reportaient pas leur consultation, et ils estiment à plus de 40% le nombre de décès qui pourraient être évités si le patient se présentait à temps.

Cette année, *Euromelanoma* lance sa campagne avec pour thème le report du diagnostic. Une semaine de dépistages gratuits est organisée du 4 au 8 mai. Des brochures explicatives sont distribuées dans plusieurs gares du pays le 4 mai afin de conscientiser le grand public à l'importance d'un diagnostic précoce et d'un auto examen régulier, rapide et facile de sa peau. ■

M. VD.

(Info: www.euromelanoma.org)

Beaux pieds... Bonne marche

Avec le retour des beaux jours, la tendance est à abandonner bas et chaussettes pour enfiler ses chaussures sur des pieds nus, avec un risque accru de développer des ampoules. *Hansaplast*, expert en soins des pieds, a optimisé son *Pansement Ampoules* avec une formule améliorée offrant une adhérence renforcée pendant au moins 48h et une cicatrisation rapide. Ce pansement se compose de trois couches: une couche adhésive offrant une excellente adhérence et favorisant la cicatrisation; une couche intermédiaire enrichie avec la technologie hydrocolloïde (absorption de l'humidité de la plaie) favorisant une cicatrisation humide;



et un nouveau film protecteur ultra-doux et flexible diminuant les frictions et permettant au pansement de s'adapter à chaque mouvement effectué. ■

L.B.

Huile extraordinaire pour cheveux

Huiles infusées dans une crème légère, le nouveau soin *Huile-en-Crème* d'*Elsève* nourrit les cheveux en profondeur et leur apporte légèreté et éclat. Six huiles de fleurs entrent dans la composition de cette crème ultra-légère qui fond sur les longueurs de cheveux pour les nourrir et doper la brillance en surface, sans effet matière. Ce

soin précieux s'utilise sur cheveux humides avant le brushing ou sur cheveux secs. Conçu pour un usage quotidien et pour tout type de cheveux, son application régulière garantit douceur et protection pour les cheveux. ■

L.B.



Soins visage, corps, cheveux



Soin pour yeux ultra-sensibles...

La Roche-Posay a conçu un soin spécial pour traiter les inconforts du contour des yeux ultra-sensibles: *Toleriane Ultra Contour des Yeux*. Un soin anti-gonflement, anti-démangeaison et anti-irritation dont la formule associe l'eau thermale La Roche-Posay, apaisante et protectrice, à une combinaison de deux actifs ultra-apaisants. A savoir, un dipeptide aux propriétés neurosensorielles, qui inhibe le processus micro-inflammatoire à l'origine de l'hypersensibilité cutanée, et de la vitamine B3 qui cible l'inflammation cellulaire pour réduire les sensations de grattage et de gonflement. Vendu en pharmacie.

Soin corps détoxifiant...

Chacune des zones du corps peut avoir des problèmes spécifiques: peau sèche au niveau des jambes, empatement au niveau du ventre, des cuisses et des jambes, manque de tonicité aux fesses, à l'intérieur des cuisses et aux bras, ainsi qu'à la poitrine. *Filorga* apporte une réponse avec son *Soin Corps Detox*, nourrissant et drainant. Un soin corps global agissant sur trois problématiques du corps: la peau sèche avec apparition de petites ridules, la peau rugueuse et les jambes lourdes, avec pour effet de modifier radicalement la texture cutanée et peaufiner l'allure générale du corps. Ce soin mousse, d'une extrême légèreté et à pénétration immédiate, agit de manière aérienne sur la nutrition de la peau, draine et détoxifie les zones visées. Sa formule est élaborée à base d'une mousse de karité, de molécules stimulant les systèmes de détoxification naturelle de la peau et diminuant les dommages oxydatifs, et d'un complexe végétal, composé de petit houx, fleur de solidago et écorce de citron. L'acide glycolique ajoute encore un lissage cutané. Vendu chez Ici Paris XL et en pharmacie.



Soins visage dédiés aux hommes...

Un duo booster d'énergie, pour repousser et freiner les signes visibles de l'âge sur le visage, vient de rejoindre la gamme *Clarins Men*. Deux produits riches en extraits de plantes (herbe de bison, gymnéna, baie de goji bio, avocat, avoine, marron d'Inde), aux pouvoirs énergisant et apaisant répondant aux besoins de la peau masculine. Un cœur de formule énergisant renforcé par de puissants actifs anti-âge. D'une part, un gel spécial contour des yeux: le *Sérum Défatigant Yeux*, lissant, anti-poches et anti-cernes. D'autre part, un *Gel Revitalisant* pour le visage, pour lisser les ridules, tonifier et hydrater la peau, tout en lui assurant une protection anti-pollution.



SOS pour les peaux sèches...

Fragiles et réactives, les peaux sèches font face à une triple problématique: une carence en lipides qui entraîne inconfort, tiraillement et peau moins douce au toucher; une altération des molécules fondamentales qui retiennent l'eau dans les tissus cutanés; et une sensibilisation accrue aux agressions extérieures. *Caudalie* propose la *Crème Anti-Rides Protectrice FPS20* pour assurer, à la peau du visage, une protection efficace contre l'oxydation et une nutrition optimale. Sa composition reprend l'alliance de deux anti-oxydants très performants: polyphénols de pépins de raisin et vitamine C stabilisée. Qui se complète d'acide hyaluronique et d'un beurre d'orange, obtenu par mélange d'huile et de cire d'écorces d'orange. Sa texture est onctueuse et délicatement parfumée aux senteurs de pulpe d'orange et de feuilles de menthe. Vendu en pharmacie.



Soin visage de nuit...

Destinée aux femmes trentenaires, la gamme *Idéalia* de *Vichy* s'enrichit d'un soin visage pour la nuit: *Skin Sleep*. Différents mécanismes réparateurs de la peau atteignent une activité optimale pendant le sommeil profond. Si ce dernier est perturbé, les conséquences (teint terne et irrégulier, traits marqués,...) sont visibles le matin.

De texture baume-gel, *Skin Sleep* est une formule contenant de l'acide glycyrrhizique qui hydrate et améliore la qualité de la peau; de l'acide hyaluronique aux vertus hydratantes; des huiles de soin pour soigner et protéger la peau; de la vitamine B3 à l'action adoucissante et aussi de la caféine à effet stimulant. Même après une mauvaise nuit de sommeil, la peau est hydratée, plus souple et confortable. Vendu en pharmacie.

Pour cheveux colorés...

Après une coloration de sa chevelure, pour conserver le plus longtemps possible une couleur éclatante et lumineuse, *L'Oréal Professionnel* a développé une ligne de soins spécifiques, reprise dans sa gamme *Série Expert: Vitamino Color A-OX*.

Les trois principaux ennemis des cheveux colorés, qui altèrent la brillance, l'éclat et la tenue de la couleur sont l'oxygène, l'eau et le soleil. Pour lutter contre ces vecteurs naturels de ternissement, *L'Oréal* a mis au point la technologie A-OX. Elle associe deux anti-oxydants puissants et deux actifs protecteurs, dont les actions combinées permettent de lutter contre les facteurs d'affaiblissement de la couleur. Les shampoings et soins *Vitamino Color A-OX* offrent une tenue de la couleur sur-mesure, une uniformité sublime et une brillance vibrante. En vente chez les coiffeurs agréés et à appliquer à domicile.



Les prescriptions du bien-être

Le printemps au Martin'Spa

Deux soins spécifiques « *Phyto 5* » sont proposés, en ce printemps, au *Martin'Spa* à Genval. *Phyto 5* est une gamme de produits végétaux inspirée de la médecine chinoise (loi des 5 éléments : bois, feu, eau, terre, métal) et combinée aux techniques raffinées de l'Occident.

masque d'argile, drainage lymphatique et chromothérapie. Le *Soin Sérénité* (75 min./100 €): gommage, enveloppement d'argile et massage relaxant de 20 minutes en fonction de votre état d'esprit du moment. Le *Soin Élément* (120 min./150 €): soin silhouette, en fonction



Tout commence par un diagnostic personnalisé pour déterminer votre élément, afin d'adapter le soin à votre biorythme. Chaque traitement du corps suit plusieurs étapes: analyse de votre peau et structuré de votre corps, peeling du corps, stimulation des points énergétiques,

des problèmes esthétiques visibles. Comprend un diagnostic, un gommage du corps, un enveloppement d'argile, un drainage énergétique et l'application du gel de fin de soin. ■

(*Martin'Spa*: 87 avenue du Lac 1332 Genval - ☎ 02.655 74 66)

L.B.

Mixa disponible en Belgique

Expert en soins pour peaux sèches et peaux sensibles, *Mixa* trouve son origine en France, au début des années vingt, dans les laboratoires du Dr Roger, où étaient formulées des préparations sur prescription médicale pour soulager les maux cutanés. En 1962, le premier produit *Mixa*, une crème pour les

première ligne de soins visage. Depuis 1996, l'ex-mannequin Estelle Lefebvre est l'ambassadrice de la marque *Mixa*. Cette année, la filiale belge de *L'Oréal* lance les produits *Mixa* sur le marché belge, au travers d'une gamme composée de vingt-deux références pour le corps et le visage: lait et baume nutritifs surgras pour le corps, gels douche, crème pour les mains, divers soins multi-confort au « cold cream », trois



mains, est vendu en pharmacie. Sept ans plus tard, c'est une ligne pour la peau délicate des bébés qui est commercialisée: cinq produits hypoallergéniques pour la toilette de bébé. Fin du 20e siècle, la marque étend son expertise à la peau des adultes en proposant un lait anti-dessèchement pour le corps et, en 2003, *Mixa* crée sa

eaux micellaires (apaisante, anti-rougeurs et purifiante), huile démaquillante et lait démaquillant anti-dessèchement, crème visage hydratante anti-rougeurs. En Belgique, ces produits *Mixa* sont vendus en grande distribution, excepté les gels douches qui sont disponibles exclusivement chez Di. ■

L.B.

Huile Prodigueuse

Secret de beauté connu depuis 1991, l'*Huile Prodigueuse* de *Nuxe* puise son efficacité dans un cocktail de six huiles végétales précieuses: macadamia, noisette, bourrache, amande douce, camélia et millepertuis. Naturelle à 97,8%, sa formule est enrichie en vitamine E et sans conservateur. Sa texture sèche et



délicatement parfumée nourrit, répare et adoucit la peau en un seul geste, sublimant le visage, le corps et les cheveux. Cette année, *Huile Prodigueuse* joue la star dans un flacon noir laqué, gravé d'un cœur doré. Une édition limitée, vendue en pharmacie et parapharmacie. ■

L.B.

L'allié de toutes les peaux

Pour avoir une peau plus douce et confortable au quotidien, atténuer les effets néfastes d'un coup de soleil, soigner des vergetures, adoucir des irritations... Le baume corporel *Multiderm* répond à tous les problèmes de peau, tant chez les bébés que chez les enfants et les adultes. Ni gras, ni collant, il pénètre rapidement et procure une sensation agréable au toucher.

Mise au point par Vincent Mollica, pharmacien de formation, le lait multi-usage *Multiderm* évite le dessèchement de la peau, tout en la réhydratant. Pour y parvenir, trois principes actifs ont été retenus: le NMF (Natural Moisturizing Factors) agissant comme une éponge en captant l'eau et en la retenant, le bisabolol avec ses propriétés anti-inflammatoires à même de calmer les rougeurs et les irritations, et enfin la provitamine B5 soutenant la peau dans son processus naturel de régénération en l'aidant à renouveler ses cellules et à maintenir son taux d'hydratation optimal. Vendu en pharmacie, en flacon de 500 ml. ■



L.B.

Innovation capillaire

Le laboratoire *Biocyte* propose avec *Keratine Forte Serum* un soin anti-chute et fortifiant le plus abouti sur le marché: il agit sur les phases principales responsables de la chute et de la croissance des cheveux et, dans le domaine capillaire, est le premier produit à contenir le nutriment PQQ (pyroloquinoline quinone). Cet ingrédient, considéré comme une vitamine-coenzyme, est une des clés de la genèse mitochondriale et par conséquent un facteur essentiel de la vie et de l'énergie cellulaires. On retrouve le PQQ à la fois dans de nombreux aliments ainsi que dans les tissus humains. Autres nutriments importants dans la composition de ce sérum capillaire « croissance et anti-chute »: l'anagain, un extrait de protéine de germe de pois, pour stimuler la croissance des cellules des papilles dermiques au cœur du follicule; le gactif, issu de

trois extraits végétaux (solidago, écorce de citron, petit houx), qui active la circulation



sanguine dans le cuir chevelu; et la kératine, dont le cheveu est idéalement composé à 95%. Avec *Keratine Forte Serum*, les cheveux sont renforcés et revitalisés, leur croissance stimulée, leur densité améliorée et le cuir chevelu tonifié. Vendu en pharmacie. ■

M. VD.



Une lotion soin anti-âge...

Optimiser la réceptivité de la peau aux soins quotidiens est ce que propose **Sisley** avec sa nouvelle *Lotion de Soins Essentielle Sisleya* qui, en irriguant la peau nue d'actifs hydratants, nourrissants et stimulants, la prépare à bénéficier au mieux de tous les bienfaits des soins anti-âge appliqués par la suite. Au cœur de ce soin, les actifs anti-âge de la gamme *Sisleya* auxquels s'ajoute un cocktail d'ingrédients clés (extrait de guimauve, biosaccharides, extrait d'algues brunes, ginkgo biloba) apportant à la peau les molécules capables de capter l'eau et constituer des réservoirs hydriques. Parfumée à l'eau florale de rose de mai et à la fleur d'oranger, cette lotion soin est légère et rafraîchissante. Appliquée sur le visage et le cou, elle y laisse une voile de confort et de douceur.



Regard ouvert et rayonnant de jeunesse...

En 2012, **Lancôme** mettait en lumière un nouveau regard avec « *Génifique Yeux Light-Pearl* », premier sérum avec applicateur-perle pour illuminer le contour de l'œil à 360°. Aujourd'hui, c'est un nouveau volet de la saga « *Génifique* » qui s'ouvre avec une formule nouvelle, moderne et différente: *Advanced Génifique Yeux Light-Pearl*. Une formule infusée de lumière et un applicateur neuf, flexible, mêlant métal et élastomère, oeuvrant ensemble dans une parfaite symbiose pour une performance inédite. Celle, en un mois seulement, d'agrandir le regard et réduire les poches sous les yeux. Lifté, le contour de l'œil est visiblement moins gonflé, plus lisse, plus doux et ravivé d'un nouvel éclat. La composition de ce gel, translucide et aérien, renferme des micro-billes de résine pour une efficacité visible immédiatement. Extrêmement douces, leur taille et leur forme sont calibrées pour procurer un effet soft-focus optimal. Elles sont accompagnées d'une gomme qui reconforte la peau fine et fragile du contour de l'œil d'un parfait confort. Quant à l'applicateur, il est doté d'une perle de massage ergonomique associée à une attache en élastomère, ce qui lui confère souplesse et précision.

Comblent les rides profondes...

Soin complémentaire de la gamme **Rexaline Premium**, *X-treme Eraser* est idéal pour combler les rides, même les plus profondes, et unifier le teint. Il se compose d'un complexe **Rexaline**, duo d'acide hyaluronique hydratant et lissant, d'un polymère actif pour gommer les rides et atténuer les imperfections de la peau, d'un actif « soft focus » pour matifier et unifier le teint, ainsi que de poudres lumineuses réfléchissant la lumière avec pour effet de réduire l'apparence des imperfections. Sa texture fraîche, légère et soyeuse hydrate la peau. Ce soin visage convient à tous les types de peau. Vendu en exclusivité chez Planet Parfum.



Affiner et raffermir sa silhouette...

Crème de massage pour le corps destinée à réduire les rondeurs rebelles, principalement installées sur le ventre, la taille, les hanches, les bras et les genoux, *Masvelt* était créée par **Clarins** en 1974. Après plus de quatre décennies et en s'appuyant sur les plus récentes découvertes des mécanismes agissant sur la formation des rondeurs rebelles, **Clarins** lui offre un nouveau départ en tirant parti d'un extrait de plante à l'exceptionnel pouvoir affinant qu'est le coquelicot.

Sa nouvelle formulation associe une triple efficacité affaiblissante et embellissante à une texture moelleuse et fondante conçue pour le massage. Une crème anti-rondeurs rebelles permettant aux femmes de redessiner « sur mesure » les contours de leur silhouette: ventre aminci, taille affinée, bras mieux dessinés, la silhouette retrouve des contours harmonieux... Les actifs majeurs intervenant dans la composition de *Masvelt* sont l'extrait de coquelicot, la caféine, le tournesol, le marron d'Inde, le coing et l'hibiscus.



Fermeté sur toute la ligne...

Les laboratoires **Méthode Jeanne Piau** ont développé deux nouveaux soins *Radical Firmness*: une crème intégrale pour le corps ultra-galbante qui enveloppe la peau d'une gaine, et une mousse ultra-raffermissante pour tonifier les bras. Un complexe anti-relâchement agit comme un corset sur les trois niveaux de la peau: gainage en surface au niveau de l'épiderme, puis de la matrice au niveau du derme, et gainage des adipocytes au niveau de l'hypoderme. Le cœur de la formule commun aux deux soins se concentre sur les protéines de structure en renforçant leur synthèse pour conserver une bonne cohésion entre les cellules et garantir une peau ferme. Riche et confortable, la texture rafraî-

chissante de la *Crème Gainante Lifting* donne du tonus, la peau est souple, lissée, comme liftée. Quant à la *Mousse Ultra-Gainante Lifting Bras*, elle renferme un actif « effet glaçon » qui raffermi les chairs et tonifie les bras.

Confort d'une peau douce après la douche...

Dernière-née des crèmes de douche Nivea, la *Crème Smooth* est enrichie en beurre de karité, ingrédient bien connu pour ses propriétés hydratantes et réparatrices. Riche en vitamines A, E, F, le karité adoucit, protège et embellit la peau durablement. Il l'aide aussi à lutter contre le dessèchement et le vieillissement prématuré.

La *Crème Smooth* complète la gamme des crèmes de douche déjà proposées par Nivea: *Crème Care*, *Crème Soft* et *Crème Sensitive*. Sa formule onctueuse fond sur la peau et la nourrit.



La Flandre et la mer

A deux heures de Bruxelles et à 40 minutes de Lille, se situe Cassel, l'un des trois monts les plus élevés de la Flandre française. Sur sa grand-place, se dresse l'un des plus beaux bâtiments à l'architecture flamande du Nord-Pas de Calais: l'*Hôtel de la Noble-Cour*, datant pour l'essentiel du 16^e siècle. Avec sa façade avant en pierres de taille, décorée de griffons et grotesques d'époque Renaissance, il représente l'un des rares exemples de l'architecture maniériste italianisante en Flandre. Par contre, sa façade arrière dévoile une architecture plus intimiste avec des fenêtres à meneaux avec leurs volets rouges, nous plongeant dans l'univers des peintres flamands du 16^e siècle. Le Musée départemental de Flandre - premier musée français entièrement dédié à l'identité culturelle et artistique flamande - y est ouvert depuis le 23 octobre 2010.

Jusqu'au 12 juillet 2015, le Musée de Flandre abrite l'exposition temporaire «*La Flandre et la mer. De Pieter l'Ancien à Jan Brueghel de Velours*», consacrée à la représentation de la mer dans l'art flamand des 16^e et 17^e siècles. Si la marine est considérée comme une spécialité de la peinture hollandaise, l'exposition rappelle que ce sont les artistes flamands qui en sont les véritables inventeurs. La marine est née, en grande partie, par le biais de la représentation du navire de guerre, comme en témoignent les oeuvres de *Pieter Bruegel l'Ancien* (1525/1530-1569), considéré comme l'inventeur du genre, avec sa série de gravures des «*Vaisseaux de mer*» ou avec le tableau «*Bataille navale dans le golfe de Naples*» - qui est sorti, pour la première fois, d'Italie et qui a été restauré pour l'exposition. Cela s'explique très facilement par le développement, sans précédent, de la guerre sur mer à l'époque de *Bruegel*. Jusqu'au milieu du 16^e siècle, les batailles se déroulaient principalement sur terre pour plusieurs raisons: d'une part, la mer constituait encore un territoire hostile et inconnu et, d'autre part, les bateaux existants n'étaient pas conçus pour les combats. À partir de la seconde moitié du 16^e siècle, la construction navale bénéficia d'innovations majeures, permettant d'augmenter la puissance de feu des vaisseaux.

Une différence très nette se fit jour entre peinture flamande et hollandaise au niveau du choix des sujets: les peintres flamands s'attachaient plutôt à peindre des combats illustrant la victoire de la Chrétienté sur l'Islam, car la représentation des batailles

navales était essentiellement commanditée par l'Église, dans le but de glorifier la religion. En revanche, les Hollandais, soucieux d'asseoir la renommée de leur jeune État, privilégiaient la représentation des batailles contemporaines, témoignant des rivalités politiques entre les Espagnols et les Hollandais associés aux Anglais.



Bataille navale dans le golfe de Naples - Pieter Bruegel l'Ancien - Huile sur bois, 41 x 70 cm - Rome, Palazzo Doria-Pamphilj



Scène portuaire avec le départ de Saint Paul pour Césarée 1596 - Jan Brueghel l'Ancien - Huile sur cuivre, 39,5 x 54,6 cm - Raleigh, North Carolina Museum of Art, purchased with funds from the State of North Carolina



Bateaux de pêche sur une mer agitée - Abraham van Beyeren - Huile su bois, 39 x 46 cm - Strasbourg, Musée des Beaux-Arts

La tempête est l'une des composantes majeures du genre de la marine. Sujet à haute consonance dramatique, elle est représentée comme une punition divine, comme un moyen de montrer la grandeur de Dieu et de la Nature face à l'homme. C'est pourquoi, dans un premier temps, la tempête est associée à des scènes religieuses ou mythologiques. Ainsi, Jonas et la baleine sont considérés comme l'un des premiers sujets permettant aux peintres flamands d'exprimer le déchaînement des éléments en pleine mer. Dès la fin du 16^e siècle, la tempête deviendra un sujet à part entière. Désormais, les effets dramatiques reposent uniquement sur le déchaînement des éléments, l'interaction entre la mer et les nuages tourmentés et la ténacité des vaisseaux à maintenir leur cap.

C'est en Italie que se développa le goût pour la représentation idéalisée des ports dans la peinture flamande. *Jan Brueghel l'Ancien* (1568-1625) rapporta de son voyage transalpin, réalisé entre 1590 et 1596, des vues de ports, où de majestueux navires évoluent sur une mer d'huile, baignés dans une lumière méridionale. C'est le cas du tableau «*Scène portuaire avec le départ de saint Paul pour Césarée*». L'épisode religieux demeure, comme justification à une scène, qui par l'élégance des bateaux et la palette utilisée, entraîne le spectateur dans un monde onirique.

À la fin du 16^e siècle et au début du 17^e siècle, une nouvelle puissance politique, économique et religieuse apparut en Europe: les Pays-Bas, république de confession calviniste avec une économie en plein développement fondée sur le commerce maritime. La mer faisant partie de leur quotidien, les peintres hollandais n'hésitaient donc plus à embarquer sur des navires pour avoir un point de vue réaliste depuis la mer. L'influence des peintres flamands sur les peintres hollandais de marine se manifesta par différents éléments comme une palette chatoyante, la perspective chromatique, les cadrages avec les horizons très élevés et les vues plongeantes ou encore certains motifs comme les massifs rocheux. Mais rapidement, le style hollandais s'imposa. Les batailles navales immortalisant des victoires hollandaises, les entrées festives dans les ports, les portraits des glorieux vaisseaux de guerre ou marchands témoignèrent de ce besoin d'asseoir la notoriété des Pays-Bas. ■

(Musée départemental de Flandre: www.museedeflandre.lenord.fr)

Josiane REGINSTER

En prolongation à l'exposition, pourquoi ne pas aller vous balader au port de Dunkerque, à 35 minutes de Cassel?

Dunkerque, la Maritime

Situé sur la mer du Nord, à seulement 1h30 de navigation de la route maritime la plus fréquentée du monde, le troisième port de France (après Marseille et Le Havre) a connu une histoire mouvementée: celle d'une cité et d'un port souvent convoités à travers

les siècles. De nos jours, ses installations permettent de recevoir tous les types de marchandises ainsi que les plus grands navires. Pour les voir, rien de mieux qu'une visite d'une heure du port en bateau à bord du *Texel*, une vedette à deux étages avec un pont ter-

rasse. www.le-texel.fr
Du haut du nouveau bâtiment translucide du *FRAC Nord-Pas de Calais - Fonds Régional d'Art Contemporain* -, vous pourrez jouir d'une ex-

traordinaire vue sur le port et sur les 40 kilomètres de plage de sable fin de Malo-les-Bains - la station balnéaire de Dunkerque - jusqu'à la frontière belge. www.fracnpdc.fr ■

(Office de Tourisme et des Congrès de Dunkerque, tél. +33 (0)3 28 66 79 21, www.dunkerque-tourisme.fr, www.ot-dunkerque.fr)

Vitrine des nouveautés

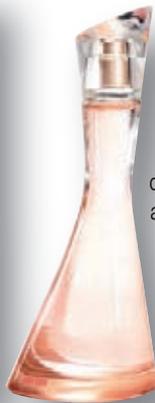


Le filtre d'amour abrité dans ce flacon rubis multi-facettes est la nouvelle Eau de Parfum féminine créée par la Maison **Van Cleef & Arpels**: *Féerie Rubis*. Des notes de fruits rouges – groseilles, framboises et litchis exotiques – pimentées de poivre rose donnent les notes du parfum. Ensuite, magnolia, freesia, iris et pivoine composent un envoi bouquet floral pour la note de cœur; elle-même sublimée de nuances de fond ardentes grâce à l'association de cèdre, santal et fève tonka.



Inspirée des collections prêt-à-porter croisière, cette première édition limitée olfactive d'**Elie Saab** – un parfum floral et fruité délicieusement ensoleillé – est une réinterprétation printanière de la signature parfumée **Elie Saab**: la fleur d'orange, rehaussée d'une figue sucrée et gourmande.

Elie Saab Le Parfum, Resort Collection 2015 est une Eau de Toilette présentant une note de tête gourmande et fraîche de figue sucrée et mandarine acidulée. En son cœur, le bouquet blanc et lumineux de la fragrance originale **Elie Saab** est enrichi d'une fleur de frangipanier solaire. Et en fond, les notes de cèdre et d'ambre confèrent élégance et sensualité au sillage.



Séduction pétillante pour cette nouvelle Eau de Toilette *Jeu d'Amour* de **Kenzo**. Un floral vert fruité mariant poire fraîche et fleur de citronnier et d'une sensualité délicate que lui apporte le duo de fleurs freesia tubéreuse. Son sillage final associe muscs blancs et cèdre. Disponible en avant-première chez Planet Parfum et, dès le 13 mai, dans les parfumeries agréées **Kenzo**.



Les jeunes filles adoreront *Eaudemoiselle de Givenchy Eau Florale*: une nouvelle interprétation florale fraîche de la beauté, de la fraîcheur et de la grâce signée **Givenchy**. Une fragrance composée à l'image de *La Demoiselle*, délicate et insouciant, tel un bouquet floral orné d'un souffle de bois blond. Les notes cristallines et fusantes subliment les touches fruitées de la poire, et l'églantine se drapant d'une voile satinée musquée. Une eau florale couture et vintage.



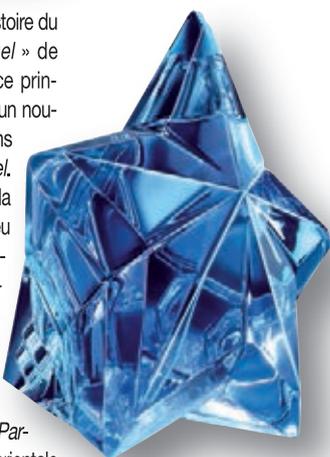
Chacune des fragrances « *Acqua Nobile* » d'**Acqua di Parma** distille l'élégance radieuse d'une fleur: l'iris, le magnolia, le jasmin et maintenant la rose, avec *Acqua Nobile Rosa*. Cette nouvelle Eau de Toilette se dévoile dans la splendeur et l'allégresse de la rencontre entre la bergamote, la mandarine et le cassis. Du poivre noir vient flatter la fraîcheur de son cœur fleuri: cyclamen, freesia, rose de Damas et rose centifolia italienne. Et son sillage final se caractérise par un mélange harmonieux d'ambre gris et de musc.



Cristaux de diamant sur le double G du flacon pour ce nouveau parfum **Gucci** féminin, en édition limitée: *Gucci Guilty Diamond* (photo). Une Eau de toilette reprenant la composition olfactive du capiteux parfum *Gucci Guilty* d'origine. Un floral oriental qui s'ouvre sur des notes de poivre rose. Son cœur marie lilas et cardamome, alors que l'ambre et le patchouli composent sa note de fond.

Son alter ego masculin – *Guilty Diamond* pour homme –, dont le flacon est également orné de cristaux, est une fougère contemporaine intense et aromatique.

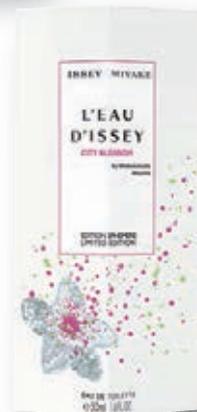
Une nouvelle page de l'histoire du parfum féminin « *Angel* » de **Thierry Mugler** s'écrit en ce printemps 2015 avec l'arrivée d'un nouveau flacon-étoile inédit dans la galaxie des étoiles *Angel*. Tridimensionnel, il joue avec la lumière – toujours dans le bleu céleste – de par ses innombrables facettes; la sophistication de sa structure et son asymétrie créent des effets impressionnants. Une étoile vaporisateur ressuscitable qui renferme l'*Eau de Parfum Angel* – une fragrance orientale gourmande – et, de par son design, défie assurément les lois de la gravité.



La fragrance printanière d'**Issey Miyake**, *L'Eau d'Issey City Blossom*, est placée sous le signe de l'éclosion d'une fleur dans la ville. Parfum féminin fleuri, boisé et frais, il s'ouvre tout en fraîcheur comme un bourgeon sur des notes pétillantes de poivre rose et de citron lumineux. Semi-ouverte, la fleur dévoile son cœur: un somptueux bouquet de magnolia et de freesia. En fond, la fleur s'épanouit et laisse libre cours à sa douceur généreuse autour de muscs cristallins et de notes boisées.



Maison autrichienne, créatrice de bijoux en émail précieux, **Freywillle** se lance dans le monde des parfums en présentant d'emblée quatre fragrances féminines, en harmonie avec ses collections de bijoux, et chacune présentée dans un flacon cubique décoré du sphinx ailé, l'emblème de la marque. Pour la composition de ces eaux de parfum, des matières d'exception sont utilisées: rose damascena, bergamote de Calabre, jasmin de Grasse et bois les plus nobles... *Sphinx Rose*, *Sphinx Innocent*, *Sphinx Mystique* (photo) et *Sphinx Magique* sont en vente, en Belgique, dans les deux boutiques bruxelloises **Freywillle** (place du Grand Sablon et place Louise).



Quelques jours à Dijon

Même si bon nombre de vacanciers, en route vers le Sud de la France, considèrent Dijon comme une ville d'étape, elle mérite de s'y attarder quelques jours, pour son histoire, sa beauté et sa gastronomie. De plus, elle a bénéficié d'une sérieuse cure de rajeunissement qui la rend encore plus attrayante que par le passé.



Eglise Notre-Dame



Salle des Tombeaux au Musée des Beaux-Arts de Dijon

Dijon, capitale de la Bourgogne

Le parcours de la Chouette - animal porte-bonheur des Dijonnais, sculpté sur la façade nord de l'église Notre-Dame - permet, à l'aide du livret vendu à l'Office de Tourisme, de découvrir l'essentiel de la ville et ses différentes facettes. Une version junior est conçue pour les plus jeunes.

En se promenant dans le centre de la cité, la diversité des styles architecturaux qui se côtoient impressionne: maisons à pans de bois, hôtels particuliers Renaissance, immeubles haussmanniens ou encore bâtiments d'Art nouveau. Emblème mythique de Dijon symbolisant le prestige et la puissance des Ducs de Bourgogne, la *tour Philippe le Bon*, de 46 mètres de hauteur, domine le *palais des Ducs et des Etats de Bourgogne* et confère à la superbe place de la Libération une stature royale. Au bout de ses 316 marches, on jouit d'un panorama exceptionnel et on peut admirer les toits bourguignons aux tuiles vernissées.

Au cœur d'un des rares palais médiévaux conservés en France, le *musée des Beaux-Arts* - un des plus anciens de France, créé en 1799, et aussi l'un des plus riches - abrite des chefs-d'œuvre de la fin du Moyen Âge, dont les deux somptueux tombeaux, décorés de pleurants d'albâtre tous différents, des ducs de Bourgogne, Philippe le Hardi et Jean sans Peur accompagné de son épouse, Marguerite de Bavière. A noter que tous les musées de la ville de Dijon sont gratuits. Seul le musée national est payant.

Les halles - inspirées des plans de Gustave Eiffel, célèbre Dijonnais -, dotées de larges et propres allées, recèlent des trésors de gastronomie régionale.

Nous y avons dégusté chez le traiteur *Le Gourmet* son jambon persillé et son pain d'épices. Car Dijon, connue pour sa fameuse moutarde, possède d'autres spécialités comme le cassis et le pain d'épices. Originaire de Chine, adoptée par le duc Philippe le Bon, la pâtisserie se vit décerner ses lettres de noblesse par la Grande Encyclopédie de 1885: «En France, le pain d'épices le plus renommé pour sa finesse est celui de Dijon». Dans la seconde moitié du 19e siècle et jusqu'en 1940, Dijon compta en moyenne huit à douze fabriques de pain d'épices.

Tous les cinq ans, se déroule, au *Parc des Expositions de Dijon*, «Florissimo», une exposition florale parmi les plus prestigieuses d'Europe, un superbe hommage à la nature des cinq continents et plus particulièrement aux fleurs et aux plantes exotiques. Cette magnifique symphonie de la lumière et du végétal a eu lieu, cette année, du 19 au 29 mars. Rendez-vous donc en 2020, pour admirer à nouveau ce régal pour les yeux!

www.florissimo.fr

Sur la route des vins de Bourgogne

Entre Dijon et Beaune, la visite du vignoble - s'étendant sur 65 kilomètres de long et guère plus de 5 kilomètres de large - peut s'effectuer en minibus, avec un chauffeur spécialisé commentant les lieux parcourus. A la découverte du vignoble s'ajoute la dégustation des vins régionaux; en effet,

Hôtel particulier de Vogüé





Jardin Darcy



Cariatides



Palais des Ducs avec la tour Philippe le Bon

de nombreux domaines et caves vous accueillent tout au long de la route des Grands Crus.

A midi, nous vous conseillons de déjeuner au restaurant gastronomique *Le vin-Tage* de l'hôtel *Le Richebourg***** à Vosne-Romanée, où un succulent menu du jour de trois services vous sera servi pour un excellent rapport qualité-prix: 25 € avec un verre de vin et un café inclus. D'autres formules sont proposées. L'hôtel appartenant à la fille du domaine viticole *Mongeard-Mugneret*, situé juste à côté, il propose, en partenariat avec ce domaine, de découvrir la Côte de Nuits autrement avec le forfait «Vignes, vins & gourmandises». Vosne-Romanée? Eh oui, si vous êtes amateur de vins de Bourgogne, ce nom ne vous est pas inconnu. En effet, sur une toute petite parcelle est produit l'un des plus fameux - et des plus chers - vins rouges de Bourgogne: l'appellation Romanée-Conti.

Sur la route des vins, une halte s'impose dans le village de Concoeur, rattaché à la commune de Nuits-Saint-Georges, à la *Ferme Fruirouge*, une entreprise familiale cultivant biologiquement et transformant les petits fruits rouges en petites quantités: cassis noir de Bourgogne - le produit phare de la région, les Hautes-Côtes de Nuits -, fraises, framboises, groseilles, cerises et pêches de vigne en confitures, boissons et condiments. *Fruirouge* fournit à la fois les gens du coin et des enseignes prestigieuses.

Situé au cœur de la route des Grands Crus, le *château du Clos de Vougeot* est ouvert toute l'année à la visite et accueille les amateurs d'histoire, d'architecture ou de vin... Dès le 12^e siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux construisirent, au milieu des vignes, des bâtiments d'exploitation viticole. L'édifice fut complété, au 16^e siècle, par un manoir Renaissance. Si le château ne possède, de nos jours, plus de vigne et ne produit plus de vin, il reste le symbole de près d'un millénaire d'histoire de la Bourgogne. Ce monument historique d'exception appartient à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin (prononcez «tâtevin») - le tastevin étant un petit récipient en métal, souvent en argent, servant à déguster le vin - qui compte 12.000 chevaliers dans le monde. Le Tastevinage consiste en un examen sévère permettant d'accorder aux vins de la grande Bourgogne viticole le sceau de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Chaque année, la Confrérie organise, au *château du Clos de Vougeot*, deux séances de Tastevinage, au printemps et à l'automne. Cette dégustation confirme ainsi le rôle de la Confrérie: promouvoir la qualité des grands vins de Bourgogne.

■
Josiane REGINSTER



Vue aérienne du Château du Clos de Vougeot



Confrérie des Chevaliers du Tastevin

Où se délecter et s'endormir?

Hostellerie du Chapeau Rouge****, 5 rue Michelet, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 50 88 88, www.chapeau-rouge.fr. 28 chambres dans une demeure historique au décor contemporain, idéalement située, non loin du centre-ville et de la gare ferroviaire; permettant de se déplacer pédestrement. L'accès à l'espace Bien-être est offert aux clients de l'hôtel. Son restaurant *William Frachot* est le seul restaurant dijonnais doublement étoilé au Michelin.

Mercurie Dijon Centre Clemenceau****, 22 boulevard de la Marne, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 72 31 13, www.hotel-mercurie-dijon.com. face à l'Auditorium, au Parc des Expositions et au Palais des Congrès, l'hôtel est installé au cœur de la cité des affaires et à deux pas du centre historique de Dijon. Le restaurant gastronomique *Le Château Bourgogne* propose une cuisine traditionnelle de grande qualité. Le chariot des desserts y est fabuleux!

Hôtel restaurant Le Richebourg****, ruelle du Pont, 21700 Vosne-Romanée, tél. +33 (0)3 80 61 59 59, www.hotel-lerichebourg.com. sauna, hammam et spa à disposition des clients de l'hôtel. Des soins à base de raisin, de la marque cosmétique bourguignonne «Vinésime», sont prodigués.

Maison Millière, 10, 12, 14 rue de la Chouette, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 30 99 99, www.maison-milliere.fr. restaurant de bonne cuisine bourguignonne, salon de thé, bar à vins, boutique dans une maison à pans de bois du 15^e siècle - classée Monument historique - où a été tourné en 1989, en partie, le film «Cyrano de Bergerac» avec Gérard Depardieu et Anne Brochet.

Loiseau des Ducs, 3 rue Vauban, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 30 28 09, www.bernard-loiseau.com. dernier-né du *Groupe Loiseau* et déjà 1 étoile au guide Michelin! Dans un magnifique hôtel particulier, le Chef, Louis-Philippe Vigilant, élabore une cuisine gastronomique, raffinée et créative, variant au gré du marché. L'oenothèque permet de déguster une large gamme de vins au verre. Il est prudent de réserver!

Dr. Wine, 5 rue Musette, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 53 35 16, www.drwine.fr. bar et restaurant à vins dans un hôtel particulier du centre historique. Le soir, on y déguste des tapas «haut de gamme», dans une ambiance décontractée et trendy.

Les bonnes adresses

Moutarderie Fallot, 16 rue de la Chouette, 21000 Dijon, www.fallot.com. maison familiale depuis 1840, préservant le savoir-faire de l'artisan moutardier, fidèle au broyage des graines à la meule de pierre qui conserve toutes les qualités gustatives de la pâte. Dans leur boutique-atelier, ouverte 7 jours sur 7, vous pourrez goûter toutes leurs spécialités au bar de dégustation de moutarde.

La Rose de Vergy, 1 rue de la Chouette, 21000 Dijon, tél. +33 (0)3 80 61 42 22: au cœur du quartier des antiquaires, dans une maison classée du 15^e siècle, située à deux pas de la chouette - porte-bonheur de la ville - et du Palais des Ducs. Au sous-sol, se trouve la fabrique artisanale de biscuits, confiserie et pain d'épices de Dijon. Au rez-de-chaussée, l'assortiment des spécialités de la maison peut être dégusté, au salon de thé, accompagné d'un délicieux verre de jus de cassis.

Traiteur Le Gourmet, Halles centrales de Dijon (mardi, jeudi, vendredi et samedi matin), tél. +33 (0)3 80 71 10 24, www.legourmet-traiteurdijon.com

Christopher Viardot, Burgundy Wine Tour Guide, www.wineandvoyages.com: visite commentée des vignobles de la Côte de Nuits, à bord d'un minibus.

Ferme Fruirouge, Isabelle & Sylvain Olivier, 2 place de l'Eglise, Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. +33 (0)3 80 62 36 25, www.fruirouge.fr

Château du Clos de Vougeot, rue de la Montagne, 21640 Vougeot, tél. +33 (0)3 80 62 86 09, www.closdevougeot.fr

Pour plus d'informations

Sur le tourisme à Dijon: **Office de Tourisme de Dijon** - 11 rue des Forges, 21000 Dijon, tél. +33 (0)892 700 558, www.visitdijon.com

Sur le tourisme en France: be.rendezvousenfrance.com, www.rendezvousenfrance.com

Sur le transport en train: voyages-sncf.com

Nouveautés en Franche-Comté

Pour les amoureux de grands espaces, la *Franche-Comté* propose une découverte ludique à la frontière franco-suisse.

Trois nouveaux chemins de randonnée, à pied ou en VTT: *La Bricotte*, *Le Colporteur*, *Les Gabelous*.



© Laurent Cheviet

Les mélomanes pourront assister à des concerts de musique ancienne (médiévale, renaissance, baroque et classique) lors de trois festivals. Du 15 au 24 mai, se tiendra le 10e festival de Musique ancienne de Besançon/Montfaucon. Du 6 au 21 juin, aura lieu la 30e édition du festival de Musique du Haut-Jura à Saint-Claude et alentours, qui a pour vocation de mettre en valeur le patrimoine de la région. Et du 17 juillet au 2 août, au Pays des Mille Etangs à Faucogney-la-Mer, se déroulera la 22e édition du fes-

tival Musique et Mémoire qui, dans un cadre grandiose, accueille les plus grands noms de la musique ancienne.

La *Franche-Comté* accueille aussi, des événements dédiés aux enfants et à leur parents, avec deux festivals ludiques et



© Laurent Cheviet



© CRT Franche-Comté

Festival Musique et Mémoire des Mille Etangs

éducatifs Idéklic à Moirans-en-Montagne, du 15 au 17 juillet, qui permet à l'enfant d'être à la fois acteur, spectateur et créateur. Et le festival des Mômes à Montbéliard, du 20 au 23 août, avec ses 22 spectacles en salle et dans la rue, des ateliers et une programmation spécifique à la petite enfance dès 6 mois. ■

C.F.

(www.franche-comte.org)

Spa-Classie

Le week-end des 22, 23 et 24 mai, le circuit de Spa-Francorchamps vivra au rythme de la 5e édition de *Spa-Classie*. Les plateaux et les horaires sont déjà connus.

Spa-Classie prend véritablement son départ avec des courses

d'endurance de nuit se terminant à 23h15. Pour divertir le public dans le Village, des animations « vintage » sont organisées.

Spa-Classie reste le plus important rassemblement de voitures historiques de compétition - avec plus de 300 véhicules de course exceptionnels - que le public peut côtoyer dans les stands et les paddocks avant qu'elles ne s'élancent en piste. Il réunira les plateaux by *Peter Auto*: les berlines de l'*Heritage Touring Cup* qui raviveront les courses de nuit dans la tradition des 24 Heures de Francorchamps, les GT et Protos du Classic Endurance Racing, les italiennes du Trofeo Nastro Rosso, les GT du Sixties' Endurance, ainsi que le plateau invité des bolides du Groupe C. ■

C.F.

(Info: www.spa-classic.com)



Week-end musical en famille

Ouvrir le monde de la musique à tous, tel est l'objectif de la *Philharmonie de Paris* - un nouvel espace implanté, depuis le début de cette année, dans le parc de la Villette. Elle comprend deux bâtiments: la *Philharmonie 1*, réalisée par Jean Nouvel, et la Cité de la musique (désormais appelée *Philharmonie 2*) inaugurée en 1995.



- sans pratique ou connaissance préalable - en choisissant parmi un large panel d'activités: concerts éducatifs, approche participative, ateliers jeunes ou intergénérationnels, telle est la thématique des week-ends musicaux en famille à la *Philharmonie de Paris*.

Pour explorer la musique sous toutes ses facettes, la *Philharmonie* combine plusieurs types d'espaces: trois salles de concerts exceptionnelles, permettant d'apprécier tous les répertoires dans une acoustique



adaptée; des salles de répétitions ouvertes; un espace destiné aux expositions temporaires; un musée de la musique, présentant l'une des plus belles collections d'instruments au monde; ainsi que des restaurants.

Plonger au coeur de la musique

Ces activités, limitées à une heure, sont proposées au prix de 5 € ou 8 € pour les enfants et de 7 € à 10 € pour les adultes.

La *Philharmonie de Paris* est située à 3h15 de route de Bruxelles. ■

C.F.

(www.philharmoniedeparis.fr)

Rallye du Sablon

Pour sa troisième édition, le *Rallye du Sablon* fera honneur à la Belgique en empruntant exclusivement les routes du pays, alors que l'an dernier, par exemple, il faisait incursion en Normandie et dans la Somme, en France.

l'Hostellerie de La Butte au Bois (un Relais & Château) à Lanaken, où les participants passeront la nuit.

Le lendemain, toutes ces belles voitures prendront la direction du Condroz, où les gentlemen



Les jeudi 7 et vendredi 8 mai, 45 voitures de collection (d'avant 1975) partiront de la place de Céroux-Mousty, dans le Brabant wallon, pour sillonner, suivant un très beau tracé, les chemins vers le Château de Grandvoir à Neufchâteau et les bords de l'Ourthe jusqu'à

drivers déjeuneront dans un superbe verger. Et en finale rejoindront Bruxelles, vers 18h, et plus précisément la place du Grand Sablon, privatisée pour l'occasion, pour le dîner et la remise des prix. ■

C.F.

(Info: www.rallyedusablon.com)

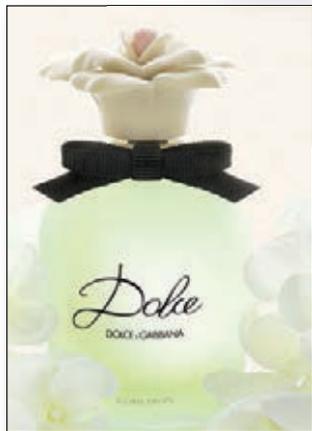
Vitrine des nouveautés



Combinaison de quatre anneaux précieux, la célèbre bague « Quatre » de **Boucheron** a inspiré la création de deux parfums *Quatre*, l'un pour femme et l'autre pour homme.

Pour elle: une Eau de Parfum florale fruitée, dont la note de tête associe orange amère et éclat de groseille, dont le coeur floral se compose de l'intemporel accord jasmin sambac absolue et rose absolue. Et dont la note de fond révèle des bois dorés et des muscs.

Pour lui: une Eau de Toilette qui éclot sur un faisceau de bergamote et citron vert, fusant dans un bruissement de feuilles de violette. Son coeur aromatique mêle lavande, géranium et armoise, tandis que le patchouli, le bois flotté et un voile de ciste labdanum lui confèrent son caractère viril.



Nouvelle création olfactive de **Dolce & Gabbana** que ce *Dolce Floral Drops*. Une Eau de Toilette féminine, florale, dans laquelle se retrouvent les notes de la version eau de parfum et qui perpétue sa signature harmonieuse de fleurs blanches, mâtinée d'un coeur d'amaryllis. Une fragrance qui s'ouvre sur une note verte et fraîche de feuilles de néroli, coexistant avec la fleur de papaye. Son coeur est un bouquet de fleurs blanches (amaryllis, jonquille, nénuphar) et sa note de fond mélange bois de cachemire, muscs et santal.

Dernier-né de la collection « *Les Eaux* » et premier parfum *Armani/Privé* à s'inspirer des jardins légendaires d'Asie, **Giorgio Armani** a créé *Armani/Privé Pivoine Suzhou*. Interprétation fraîche et majestueuse d'un jardin chinois, cette fragrance féminine révèle une facette épicée et fruitée (mandarine, poivre rose, framboise), à laquelle succède un accord de pivoine et de rose. Un mélange fusionnel et sensuel d'orcanox, de musc et de patchouli se pose en note de fond. Disponible, à Bruxelles, à la Boutique Armani ainsi qu'aux trois Galeria Inno (rue Neuve, Louise et Woluwe Shopping).



Reprenant la formule de base de sa fragrance à succès *Polo Red*, **Ralph Lauren** y a incorporé trois nouveaux ingrédients – gingembre, cuir et café rouges – qui fusionnent pour créer un cocktail épicé aux accents orientaux. Cette nouvelle fragrance est *Polo Red Intense*: une Eau de Parfum pour homme, dont la note de tête mêle pamplemousse, canneberge et gingembre rouges. Celle de coeur, le safran et la sauge rouges ainsi que la fleur d'oranger. Café rouge torréfié, bois et cuir rouges composent le sillage final. Disponible en exclusivité chez Ici Paris XL.

Effets vert tendre et robe à pétales pour cette nouvelle déclinaison de *La Petite Robe Noire* de **Guerlain**: un floral vert fessant, ourlé d'une note de pistache et de mandarine, et aérien comme des pétales de rose et de freesia. *La Petite Robe Noire Eau Fraîche* marie les notes de mandarine de Sicile, de bergamote et de citron, de rose (de Turquie et de Bulgarie), de freesia et de jasmin. L'adjonction de pistache, alliée à l'amande amère et à la fève tonka, confère un caractère gourmand à la fragrance qui présente une surprenante fraîcheur.



Edition collector pour les parfums « *Classique* » et « *Le Male* » de **Jean Paul Gaultier**, où le couple mythique joue les pirates. Marinière-bustier à bandes rouges et ceinture noire tête de mort pour la fragrance féminine « *Classique* » qui, en note de tête, marie rose et fleur d'oranger, s'ouvre ensuite sur un coeur floral (jasmin, ylang-ylang, muguet et iris) qui s'épanouit sur un fond d'ambre, musc et ambre. Maillot de marin ligné noir/blanc rehaussé d'un crâne rouge pour l'Eau de Toilette « *Le Male* »



aux senteurs de menthe stimulée par une lavande relevée de bois de vanille. La version pirate de l'Eau de Toilette « *Classique* » est exclusivement disponible chez Planet Parfum.

Oceanic Expedition est une édition limitée de l'Eau d'Issey pour homme, création originale d'**Issey Miyake** utilisant des ingrédients rares et peu utilisés en parfumerie pour évoquer la liberté et la sérénité. L'Eau d'Issey *Oceanic Expedition* est un boisé-aquatique avec du yuzu en note de tête (citron de l'est de l'Asie hybride de mandarine sauvage et de citron) associé avec des notes de bergamote et de petit grain. Au coeur du parfum, la cascalone (molécule olfactive recréant l'odeur d'une brise marine) est enrichie de gingembre épicé. En note de fond, le bois de santal et l'ambrox apportent élégance et personnalité au parfum.



Un nouvelle page s'ouvre pour *Ange ou Démon* de **Givenchy**, qui se fait plus sulfureux que jamais!

Ange ou Démon Le Parfum est un floral boisé, composé de jasmin sambac éveillant l'instinct de séduction, de muscs dont les pulsations stimulantes sur la peau chavirent les sens, ainsi que des notes de patchouli, cuir et ambre. Un parfum sensuel de couleur rose tendre, très féminin.

Son *Accord Illicite*, proposé dans une miniature en verre noir laqué, est un concentré de sensualité sublimant le côté charnel des notes de cuir, musc blanc, patchouli et vanille du parfum original, et se pose idéalement sur les points de pulsation pour une expérience sensorielle plus féline.



Work Programme for 2015

The European Commission has adopted its Work Programme for 2015, setting out the actions the European Commission intends to take over this year to make a real difference for jobs, growth and investment and bring concrete benefits for citizens.

Citizens want less EU interference in their daily lives, especially where Member States are better placed to act and provide solutions. They expect the EU to make a difference on the big economic and social challenges, such as fighting unemployment and improving competitiveness. Citizens expect the EU to be more open about what it does and how it does it. The Work Programme 2015 outlines in all transparency what the EU will and will not do this year.

The Commission's 2015 Work Programme sets out 23 new initiatives proposed by the Juncker Commission, following the political guidelines presented to the European Parliament; 80 existing proposals which the Commission proposes to withdraw or amend for political or technical reasons. In many areas, the Commission will also continue to work hard to ensure that existing policies and rules are fit for purpose, deliver concrete results on the ground and are properly implemented.

The Commission notably committed to deliver in 2015:

- an investment plan for Europe: the legislative follow-up to the Plan announced, unlocking public and private investments in the real economy of at least € 315 billion over the next three years.
- an ambitious digital single market package: creating the conditions for a vibrant digital economy and society by complementing the telecommunications regula-

tory environment, modernising copyright rules, simplifying rules for consumers making online and digital purchases, enhancing cyber-security and mainstreaming digitalisation.

- the first steps towards a European Energy Union: to ensure energy supply security, further integrate national energy markets, reduce European energy demand and decarbonise the energy mix.
- a fairer approach to taxation: An Action Plan on efforts to combat tax evasion and tax fraud, including measures at EU level in order to move to a system on the basis of which the country where profits are generated is also the country of taxation; including automatic exchange of information on tax rulings and stabilising corporate tax bases.
- European agenda on migration: developing a new approach on legal migration to make the EU an attractive destination for talent and skills and improving the management of migration into the EU through greater cooperation with third countries, solidarity among our Member States and fighting human trafficking.
- deeper Economic and Monetary Union: continued efforts to promote economic stability and attract investors to Europe.



Jean-Claude Juncker, President of the European Commission

End of milk quotas in the EU

On 31 March 2015 the EU milk quota regime has come to an end.

Speaking of the end of the quota regime, EU Commissioner for Agriculture & Rural Development, Phil Hogan, stated: « *The end of the milk quota regime is both a challenge and an opportunity for the Union. It is a challenge because an entire generation of dairy farmers will have to live under completely new circumstances and volatility will surely accompany them along the road. But it certainly is an opportunity in terms of growth and jobs. Through increased focus on valued added products as well as on ingredients for "functional" food, the*

dairy sector has the potential of being an economic driver for the EU. More vulnerable areas where the end of the quota system may be regarded as a threat can benefit from the pallet of rural development measures following the subsidiarity principle ».

First introduced in 1984 at a time when EU production far outstripped demand, the milk quota regime was one of the tools introduced for over-



Phil Hogan, EU Commissioner for Agriculture & Rural Development

coming these structural surpluses.

Successive reforms of the EU's Common Agriculture Policy have increased the market-orientation of the sector and, in parallel, provided a range of other, more targeted instruments to help support producers in vulnerable areas, such as mountain areas where the costs of production are higher.

The final date to end quotas was first decided in 2003 in order to provide EU producers with more flexibility to respond to growing demand, especially on the world market. It was reconfirmed in 2008 with a range of measures aimed at achieving a « soft landing ».

Even with quotas, EU dairy exports have increased by 45% in volume and 95% in value in the last 5 years. Market projections indicate that the prospects for further growth remain strong, in particular for added-value products, such as cheese, but also for ingredients used in nutritional, sports and dietary products.

High transparency standards for EIB Group

The European Investment Bank (EIB) Group has adopted revised rules that govern its approach to transparency, access to information and stakeholder engagement on 6 March 2015. The revised EIB Group Transparency Policy maintains the high level of transparency provided for in the previous version and its guiding principles will apply to the whole EIB Group (European Investment Bank and European Investment Fund). The new policy continues to compare favourably with international best practice, while safeguarding legitimate requirements for confidentiality on the part of the Bank's commercial counterparts and recognising the particular character and the specificities of the EIB as enshrined in the Treaty on the Functioning of the European Union.

The policy is more user-friendly than the previous one, with significant improvements to its structure and clarity. It has been further aligned with applicable EU legislation, as interpreted by the case law of the Court of justice of the European Union regarding transparency and access to information. The new

policy commits the EIB to a high level of proactive dissemination of information via tools such as a public register of documents and the publication of project data via the International Aid Transparency Initiative. It also continues to apply the principle of « presumption of disclosure » to all information held by the Bank with well-defined exceptions based on applicable EU legislation and case-law.

By implementing this revised Transparency Policy, the EIB Group remains committed to achieving the highest possible level of transparency regarding its activities. The revised policy takes into consideration the comments received from external stakeholders following a « best-in-class » public consultation process to which civil society organisations, international and EU institutions, the private-sector, consultants, academia and members of the public participated.

Transparency remains extremely important for the EIB Group's accountability, in particular at a time when the Group is entrusted with increased responsibility and is becoming even better known to the wider public.

New EU programme for Education, Training, Youth and Sport

The Erasmus+ Programme aims to boost skills and employability, as well as modernising Education, Training, and Youth work. The seven year programme will have a budget of € 14.7 billion; a 40% increase compared to current spending levels, reflecting the EU's commitment to investing in these areas. Erasmus+ will provide opportunities for over 4 million Europeans to study, train, gain work experience and volunteer abroad.

Erasmus+ will support transnational partnerships among Education, Training, and Youth institutions and organisations to foster cooperation and bridge the worlds of

Education and work in order to tackle the skills gaps we are facing in Europe.

It will also support national efforts to modernise Education, Training, and Youth systems. In the field of Sport, there will be support for grassroots projects and cross-border challenges such as combating match-fixing, doping, violence and racism.

Erasmus+ brings together seven existing EU programmes in the fields of Education, Training, and Youth; it will for the first time provide support for Sport. As an integrated programme, Erasmus+ offers more opportunities for co-

operation across the Education, Training, Youth and Sport sectors and is easier to access than its predecessors, with simplified funding rules.

Twenty European countries are eligible for the Erasmus+ Programme 2014-2020. The Western Balkans, Eastern Partnership countries, South-Mediterranean countries and Russian Federation can take part in certain actions of the programme, subject to specific criteria or conditions. Funding will be allocated to organisations in the countries within their territories as recognised by international law.

Christian FARINONE

La BEI soutient Bekaert

La Banque Européenne d'Investissement (BEI) a conclu un accord de financement avec l'entreprise belge Bekaert. Grâce à un prêt d'un montant total de 75 millions d'euros - qui permettra de financer un programme d'innovation sur trois ans -, la Banque va appuyer les efforts que déploie la société anonyme Bekaert pour promouvoir et renforcer sa position concurrentielle au niveau mondial. Cette opération s'ins-



crit dans le cadre du programme InnovFin que la BEI a lancé, en collaboration avec l'Union Européenne, pour contribuer à préserver l'avenir économique de l'Europe en favorisant les investissements dans la recherche, le développement et l'innovation (RDI). En concluant cette première transaction avec la société Bekaert, la BEI reconnaît l'importance d'une entreprise active de longue date, mais très innovante pour la relance économique de l'UE. L'entreprise belge est à la pointe du développement technologique et fait figure d'acteur mondial. Ses produits sont utilisés dans bon nombre de secteurs différents, qui vont de l'industrie automobile à la construction, en passant par l'énergie et les biens de consommation. Fondée à Zwevegem en 1880 et

ayant son siège à Courtrai, Bekaert est un chef de file mondial, tant d'un point de vue commercial que technologique, dans les domaines de la transformation de fils en acier et des technologies de revêtement. Employant quelque 30.000 personnes dans le monde, elle compte des clients dans 120 pays. L'entreprise est solidement engagée dans la recherche et le développement, comme en attestent les 400 personnes qu'elle emploie dans cette filiale et ses dépenses en RDI de 59 millions d'euros en 2014. Bekaert contribue ainsi à la compétitivité de l'UE dans le secteur. Au total, Bekaert détient plus de 1.500 brevets dans différents domaines et continue à enrichir son portefeuille, souvent en co-création avec des clients et des fournisseurs.

L'opération avec la BEI permettra à Bekaert de renforcer ses capacités de RDI et de se concentrer sur le développement de nouveaux matériaux pour l'industrie automobile ainsi que sur la recherche liée aux procédés de fabrication. Une partie du projet servira à améliorer des procédés de fabrication énergivores et à élaborer des applications plus écologiques, comme des revêtements de fil qui permettent d'éviter l'utilisation de matériaux toxiques tout au long de la chaîne de valeur. Ces améliorations contribueront à la réalisation d'objectifs environnementaux conformément à la stratégie Europe 2020, tout en permettant à Bekaert d'apporter davantage de valeur ajoutée à ses clients et de renforcer sa position concurrentielle. ■

C. de V.

Coopération culturelle à Bruxelles

Un premier pas vers plus de coopération politique et plus de cohérence en matière de culture à Bruxelles a été franchi. En effet, convaincus de la nécessité d'élaborer une vision cohérente de la culture dans la capitale, le Réseau des Arts à Bruxelles (RAB), le Brussels Kunstenoverleg (BKO), le Conseil Bruxellois des Musées (CBM) et la Concertation des Centres Culturels Bruxellois (CCCCB) ont organisé, au Musée d'Ixelles, un panel politique intitulé: « La coopération culturelle à Bruxelles, aussi au niveau politique? ».

Huit décideurs politiques, issus de cinq gouvernements et collèges différents, se sont entretenus sur de possibles synergies en matière de culture à Bruxelles. L'échange s'est tenu en présence de plus de cent

cinquante directeurs d'organisations culturelles bruxelloises. Les responsables politiques (ministres et secrétaire d'Etat compétents en la matière) ont discuté d'éventuels partenariats, sous le prisme d'une coopération qui transgresse les clivages communautaires et linguistiques. Ils ont abordé des thématiques telles que celle de la diversité, du lien entre culture et enseignement, de la communication culturelle, des grands événements et de la promotion de Bruxelles. Tous ont également confirmé qu'ils sont favorables à la mise sur pied d'une coupole informelle (task force, conférence interministérielle,...) qui permettra d'entretenir et d'améliorer le dialogue et la collaboration. ■

C. de V.

Voyages-sncf.com

Filiale en propriété exclusive de la SNCF, Voyages-sncf.com est un acteur important de l'industrie du voyage en Europe et un expert en voyage ferroviaire en France. En 2013, Voyages-sncf.com a vendu 10 millions de billets dans le monde entier. La société développe sa stratégie d'internationalisation avec pour objectif que la part des ventes à l'international atteigne 30% du volume d'affaires en 2017.



Les voyageurs peuvent se déplacer vers la France avec des trains à grande vitesse tels que Thalys, TGV, Eurostar ou voyager en France avec Intercités et TER. Voyages-sncf.com propose plus de 3.000 liaisons ferroviaires en Europe, ce qui constitue une palette de très nombreuses options de transport par rail tant pour les touristes que les voyageurs d'affaires. Comme, par exemple, avec le Thalys partant de Bruxelles et d'Anvers rejoindre les villes de Paris, Lille, Amsterdam et Cologne et plus loin encore. Aller en Grande-

Bretagne avec l'Eurostar, au départ de Bruxelles et de Lille. Sans oublier les trains TGV offrant, depuis Bruxelles et Lille, une liaison directe vers toutes les régions françaises, de la Côte d'Azur à la Bretagne, en passant par Paris.

Le TGV Bruxelles-France, au départ de Bruxelles Midi, emmène les voyageurs directement, dans le plus grand confort, vers 16 destinations en

France. A partir de ces destinations, il est facile de rejoindre la Bretagne, Bordeaux, Lyon, la Riviera, les Alpes ou les Pyrénées et découvrir les joyaux cachés du sud de la France grâce aux trains régionaux Intercités et TER.

Qu'il s'agisse du Sud de la France, de la Côte Atlantique, de Paris, de la Loire, de l'Alsace, ... toutes les destinations françaises sont connectées au réseau de trains nationaux et internationaux; les billets de train sont disponibles à la vente en ligne sur le site Voyages-sncf.com. ■

M.VD.



LE CAVEAU 30



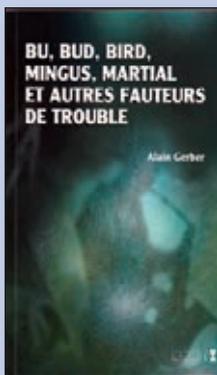
Restaurant Gastronomique
Cuisine traditionnelle française
Plateaux de Fruits de Mer et Poissons

45 Rue Félix Faure - 06400 Cannes - France
☎ 00 33 4 93 39 06 33 - www.lecaveau30.com

Bu, Bud, Bird, Mingus, Martial et autres fauteurs de trouble

par Alain Gerber (Jazz Impressions - édit. Alter Ego, 2014)

Lire Alain Gerber équivaut à un bonheur certain de lecture. A Céret, la ville de Picasso, Soutine et Braque, Joël Mettay a intégré dans la collection « Jazz Impressions » de précieux textes dispersés (revues, émissions, pochettes de disques, livres...). Le risque de voir ces gemmes tomber dans un oubli aggravé du manque de discernement inhérent à notre époque était probant. Un début de siècle, témoin de l'in vraisemblable confrontation entre le lamentable Lévy et Victor Hugo vient de nous être infligé (Le Figaro Littéraire du 19/03/2015). Alain Gerber demeure un des seuls hommes de jazz contemporain fortifié d'une pensée réelle : *L'amateur qui écoute une musique en entend une autre. Le musicien aussi, d'une certaine façon. Mais celui-ci entend celle qu'il souhaiterait écouter, quand celui-là ne veut écouter que celle qu'il entend. Deux imaginaires se tournent le dos.*



Gerber est un philosophe guidé par la poésie. S'imprégner à cet égard

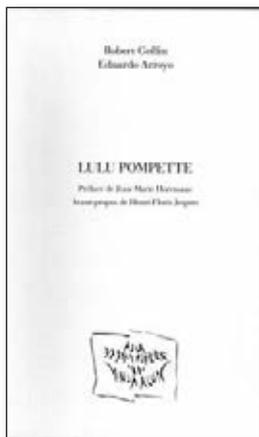
par inadvertance. ■

des images de jazzmen aussi différents que Sidney Bechet et Ornette Coleman, surtout du poème dédié au maudit des maudits : le trompettiste Tony Fruscella. On demeure atterré de constater qu'un texte inédit de la densité de *Bud Powell quand l'enfer fait relâche* a été « rejeté par le commanditaire ». Toulouse-Lautrec se vit refuser une affiche. Le prétexte ? « L'artiste est incapable de dessiner une bicyclette ». Les médiocres ne se complaisent que dans la vulgarité satisfaite. Gerber a besoin d'être compris. La conclusion de son ouvrage me paraît être éloquente : *Quand j'étais jazzman, ils ont dit que je me suis éteint paisiblement. Ce n'est pas la vérité. Je me suis éteint avec amertume, avec colère, avec rage, avec frustration. Je me suis éteint parce que j'apportais une petite flamme en ce monde, une toute petite flamme transparente et fragile, une lueur infime et que ce monde a soufflé dessus, presque*

Lulu Pompette, un poème inédit de Robert Goffin

illustré par Eduardo Arroyo, préface de Jean-Marie Horemans, avant-propos de Henri-Floriss Jaspers (Edit. A la Pierre d'Alun, 2014)

Robert Goffin, un des plus grands poètes du XX^{ème} siècle, demeure cruellement méconnu, alors que l'insignifiant Maurice Carême bénéficie indûment d'une célébrité quasi mondiale. La méconnaissance de l'œuvre de Robert Goffin constitue un des plus grands scandales littéraires de ce temps. Cela dit, fallait-il révéler *Lulu Pompette*, texte inédit ? En toute conscience et en tant qu'ami très proche de Robert Goffin, je ne le crois pas. Il n'ajoute rien à sa gloire. Sous le sacro-saint prétexte de respecter « la pensée de l'auteur », de fâcheux belgicisms devaient être obliérés.



Paul Claudel a écrit : *Ce qu'on appelle faute de français est le plus souvent le mouvement instinctif du langage qui*

cherche un chemin de traverse pour éviter l'obstacle que les pédants opposent à sa marche. Remarque aussi brillante qu'aberrante. Dans sa préface, J.M. Horemans note le mot « rag-time » en deux parties et ajoute la lettre « S » au pseudonyme de la divine Yvonne George. Quant au poème, son intérêt demeure dans le fait qu'il s'agit du seul scénario de Goffin, destiné au cinéma. Blaise Cendrars jugeait le texte « très amusant » et l'avait confié au cinéaste Jean Epstein. De surcroît, il s'agit d'un des premiers poèmes où le vers goffinien annonce une conception nouvelle. Vif et rapide, il dynamite le langage en aventurier du verbe. Jean Marchetti doit être félicité pour la qualité exceptionnelle des livres

parus « A La Pierre d'Alun » et celle des expositions qu'il présente avec un flair prodigieux au « Salon d'art ». ■

Un poème à vingt francs

par Pascale Toussaint (édit. Zellige, 2015)

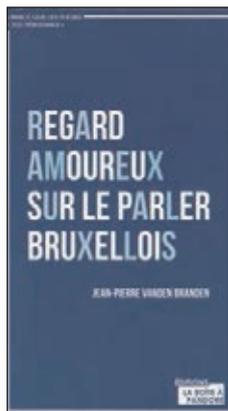
J'habite la maison de Louis Scutenaire, le livre précédent de Pascale Toussaint, m'avait touché au plus haut point. Ma réaction s'avère totalement différente envers son dernier-né. Je crois savoir pourquoi. Pascale Toussaint n'est pas une romancière. En revanche, elle excelle dans l'exégèse littéraire. Son avenir se situe dans la fréquentation passionnée d'œuvres diverses. S'entêter à décrire une famille d'une effarante banalité, gloutonne de crevettes au littoral et de couscous au Maroc, a-t-elle un quelconque intérêt ? Sans doute consciente de cet écueil, l'auteur fait en permanence référence à Rimbaud. Un tel génie semble pris en otage dans un texte encombré de jolissances anecdotiques. Un texte serré eut été préférable à une avalanche de dialogues d'un classicisme routinier. Nous attendons avec entrain l'anthologie de la littérature belge qu'elle prépare. Nous aurons rendez-vous avec la vraie Pascale Toussaint. Celle à laquelle va en ligne directe notre estime. ■



Regard amoureux sur le parler bruxellois

par Jean-Pierre Vanden Branden (éditions La Boîte à Pandore, 2014).

Cet ancien et diligent Conservateur du Musée d'Erasmus et du Vieux Béguinage, n'a jamais oublié qu'il avait le bonheur rare d'être un vrai « ketje » d'Anderlecht. De nos jours, Secrétaire perpétuel de l'Académie pour la Défense et l'illustration du Parler Bruxellois, il œuvre de manière à préserver de l'amnésie un langage savoureux à nul autre pareil. Vanden Branden fait bien de rappeler les noms de vétérans tels que Noël Barcy, Coco Lulu (le père de la comédienne Hélène Lefèvre) ou encore Marcel Antoine, Jean d'Osta ou Louis Quiévreux et, de nos jours, le brillant homme de théâtre Toone VII et notre cher Paul Vankueken, peintre, écrivain, chanteur et bijoutier de haut vol. Un des derniers vrais de vrais. On pourrait en dire autant de



envers Octave Mirbeau s'avère grotesque. Surtout

Jef De Gelas, Jef Stoemp pour les intimes, agréablement exilé dans son «Bistrot de la Mer» à Knokke. L'auteur développe intelligemment sa thèse du bruxellois en tant que langue universelle. Des témoignages multiples prouvent la drôlerie de certaines réflexions. Plutôt que de dire « Elle est mal peignée » mieux vaut dire « Z'eit eui Oer Ghekamt mei Ghrille van de Port d'Hal » (elle a peigné ses cheveux avec les grilles de la Porte de Hal). En fin d'ouvrage, ça se gâte avec une relation totalement fantaisiste du drame de Bruxelles vécu par Rimbaud et Verlaine. Précisons que l'arrestation eut lieu à la place Rouppe où était installée la gare. L'attaque injuste et gratuite

lorsque Vanden Branden souligne : « On ne lit plus ses romans aujourd'hui, et nous tenons là notre petite vengeance (c'est bien fait pour lui ! Na !) ». Or, toute l'œuvre d'Octave Mirbeau a été rééditée, non seulement les romans de «L'Abbé Jules» et «Le jardin des supplices», mais encore ses «Combats esthétiques» en deux volumes, «Combats politiques», «Chroniques musicales» et «Combats littéraires». Enfin, Jean-François Nivet et Pierre Michel lui ont consacré une remarquable biographie : «Octave Mirbeau, l'imprécateur au cœur fidèle».

En ce moment même, dans plusieurs cinémas bruxellois, on joue une remarquable adaptation du *Journal d'une femme de chambre*, œuvre de Octave Mirbeau, déjà adaptée jadis par Jean Renoir et Luis Buñuel. La version actuelle est admirablement interprétée par Léa Seydoux et Vincent Lindon.

Voilà qui remet les pendules à l'heure ! ■

Marc DANVAL

Dacia: une série limitée « 10e anniversaire »

Voilà déjà une décennie que le véhicule Logan était lancé en Europe occidentale. L'année 2005 était le point de départ d'une nouvelle histoire pour la marque roumaine qui allait, sous l'impulsion du constructeur automobile français Renault, renaître et connaître un succès sans précédent dans toute l'Europe. Pour célébrer ces dix années de succès, la marque Dacia propose sur l'ensemble de sa gamme une série limitée « 10e anniversaire ». Cette série propose une teinte bleu cosmos exclusive, pour la carrosserie et, par touches discrètes, à l'intérieur de l'habitacle (empiècements bleu sombre sur la sellerie, discrètes surpiqûres et ceintures de sécurité bleutées, tapis de sol spécifiques avec surpiqûres bleues), ainsi que des éléments de style distinctifs comme des coques de rétroviseurs et des jantes alliage « dark métal ». Basée sur la finition « lauréate » de Dacia, cette série limitée s'avère géné-



reuse en équipements. On y retrouve, de série, le confort de la climatisation, la sécurité et la sérénité apportées par le régulateur et limiteur de vitesse, l'accoudoir, la radio CD MP3, le volant cuir et, en exclusivité, une nouvelle offre pour le multimédia et la navigation: Dacia MEDIA NAV Evolution. Ce système de navigation de nouvelle génération, propose de nouvelles fonctionnalités avec l'ajout d'une connectivité smartphone (en plus de l'USB et de Bluetooth), de l'information trafic TMC (Traffic Message Channel) et du signalement des zones de danger.

Cette série limitée est disponible avec les motorisations actuelles de la gamme Dacia et pour le Duster en versions 4x2 et 4x4. Comme pour l'ensemble de la gamme Dacia, les modèles « 10e anniversaire » ont une garantie de 3 ans ou 100.000 km. ■

McLaren 675LT

Présentée en première mondiale au Salon de l'Auto à Genève, en mars dernier, la McLaren 675LT rejoint la « Super Series » de la marque avec comme points majeurs: un poids réduit, des éléments aérodynamiques améliorés, une puissance accrue et un développement pour piste. En effet, disponible seulement en coupé et, bien qu'homologué pour la route, la 675LT est le modèle le plus orienté piste de la McLaren Super Series, avec un rapport poids/puissance de 549 ch par tonne qui défie toute concurrence. Le style agressif caractérisant cette voiture va du splitter avant, plus étendu et en fibre de carbone, aux jupes latérales des portes et continue avec la prise d'air supplémentaire et le pot d'échappement en titane de forme circulaire.

La 675LT offre toutes les prestations d'un véhicule de course - tout en étant homologuée pour la route - grâce aux modifications apportées à environ un tiers de ses composants pour remplir cet objectif par rapport aux modèles 650S Coupé et Spider dont la production continue en parallèle.



Avec un poids réduit de 100 kg, la 675LT s'affirme comme la voiture la plus légère de sa classe (1.230 kg); un allègement obtenu grâce à une utilisation extensive de la fibre de carbone pour les panneaux ainsi que de matériaux ultralégers pour le moteur, le châssis et certaines parties de la carrosserie.

Avec un moteur V8 modifié, en mesure de développer une puissance de 675 ch, ce véhicule offre une accélération de 0 à 100 km/h en 2,9 secondes seulement, avec un couple moteur bien contrôlé de 700Nm à 5.500-6.500 tours/minute, qui garantit une traction optimale dans les départs arrêtés. L'accélération continue à un rythme d'enfer jusqu'à atteindre la barrière des 200 km/h en 7,9 secondes. La vitesse maximale est de 330 km/h. Le moteur est couplé à une boîte de vitesse séquentielle à 7 rapports.

La 675LT est disponible en cinq versions exclusives « By McLaren » qui comprennent quatre couleurs de carrosserie inédites, spécialement formulées pour ce modèle, et l'orange typique de McLaren. Dans la 675LT, l'habitacle construit autour du pilote reflète encore plus la vocation de ce véhicule: les deux sièges baquets avec coque en fibre de carbone ultralégère, revêtus d'alcantara dans la version standard, garantissent un confort et un support inégalés sans ajouter du poids. ■

Renault Kadjar

Suite au succès de son modèle « Captur », Renault poursuit son offensive dans l'univers des crossovers avec le lancement du Kadjar, son premier crossover du segment C; un segment actuellement en plein essor et très convoité.

Grand frère du « Captur », le Kadjar se distingue par un design associant robustesse et élégance, avec un extérieur fluide et athlétique et un intérieur à la fois sportif et raffiné, grâce à la qualité des matériaux et des finitions. Disponible en 4x4 et en 4x2, ce véhicule conjugue subtilement les codes du SUV, du break et de la berline, avec tout l'ADN et le design Renault. Il invite à l'évasion tout en étant maniable en ville grâce à son gabarit compact (4,45 mètres de longueur et 1,84 mètre de largeur). Doté de prestations intérieures de qualité et d'équipements modernes, il offre une haute qualité de connectivité, avec R-Link 2 équipé de la reconnaissance vocale, et de sérénité grâce aux dernières aides à la conduite. Il dispose également de motorisations extrêmement efficaces qui le positionnent au meilleur niveau du segment en termes de consommation et d'émissions de CO₂. Sa commercialisation débutera, en Europe, au début de cet été 2015. ■



Pneu Michelin CrossClimate

Dès ce mois de mai 2015, Michelin commercialise sur les marchés européens, le pneu CrossClimate: premier pneu été doté de la certification hiver. Ce nouveau pneu résulte de la fusion des technologies des pneus été et de celles des pneus hiver. Pneu véritablement innovant, répondant à un besoin de sécurité et de mobilité, le CrossClimate s'adapte aux différentes situations climatiques en toute sécurité, associant les avantages des pneus été à ceux des pneus hiver: il freine sur de courtes distances sur sol sec; obtient la meilleure note « A », définie par l'étiquette européenne en freinage sur sol mouillé; et est homologué pour une utilisation hivernale, identifiable par le logo 3PMSF (3-Peak-Mountain with Snow Flake / pictogramme d'une montagne à 3 pics avec un flocon de neige apposé sur le flanc du pneu). Ce nouveau pneumatique CrossClimate ajoute à ces performances, celles qui font la signature des pneus Michelin à savoir: la longévité kilométrique, l'efficacité énergétique et le confort.

Ses performances résultent essentiellement de la combinaison de trois technologies. Tout d'abord, un mélange de gomme novateur: le premier pour la bande de roulement ayant la souplesse nécessaire pour accroître la faculté de la gomme à épouser les moindres rugosités de la route quelles que soient les condi-

tions (sec, mouillé, neige). Le second, sous la bande de roulement, permet d'optimiser l'efficacité énergétique du pneu. Il le doit à sa capacité à peu s'échauffer. L'échauffement est réduit, grâce à l'introduction de silice de dernière génération dans la gomme. Ensuite, l'association d'une sculpture unique en V avec un angle évolutif permettant

d'optimiser l'adhérence sur la neige, et de nouvelles lamelles 3D autobloquantes. Et enfin, ultra-ondulées et d'une épaisseur variable et de géométrie complexe, ces nouvelles lamelles 3D autobloquantes de pleine profondeur produisent un effet de griffe sur la neige et accroissent donc la motricité du véhicule. Les ondulations verticales et latérales des lamelles assurent une fonction auto bloquante. La précision de conduite et, plus généralement, les performances sur sol sec s'en trouvent améliorées. Grâce à cet assemblage de technologies de pointe, la rigidité globale de la sculpture s'en trouve améliorée favorisant à la fois la précision de conduite et la longévité du pneu.

Dès son lancement commercial, ce pneu CrossClimate est proposé en 23 dimensions distinctes, de 15 à 17 pouces. Elles couvrent 70% des volumes du marché européen. Mais des augmentations de l'offre dimensionnelle sont déjà programmées pour 2016. ■



Brussels Short Film Festival

Le 18e *Brussels Short Film Festival* (BSFF), qui se déroule du 23 avril au 3 mai, offre l'opportunité de découvrir plus de 300 courts métrages, belges et étrangers, projetés dans divers endroits au coeur de Bruxelles. Une belle occasion de profiter de la programmation éclectique et originale du festival et aussi de rencontrer les acteurs et les réalisateurs venus présenter leur film. Au programme, 130 films qui sont répartis en 3 compétitions: la compétition internationale regroupant les talents de 25 pays, au travers d'une sélection de 52 films; la compéti-



tion nationale où se retrouvent 37 films belges sélectionnés parmi les 289 reçus; et la compétition « next génération », de laquelle émergeront les talents prometteurs et grands noms de demain, proposant 41 films.

Plus de 200 films sont regroupés dans le cadre de séances thématiques: les « Incontournables », les « Rock'n Roll » proposant des films funs et plus trash et les « Travelling » avec une invitation au voyage dans les Balkans, en passant par l'Allemagne et bien évidemment la Lettonie puisque le BSFF met, chaque année, en exergue la cinématographie du pays présentant le *Conseil de l'Union Européenne*. A noter aussi que le BSFF accueille pour la première fois le programme des courts métrages nominés aux *Oscars 2015*.

La cérémonie d'ouverture, en collaboration avec le Festival Balkan Trafik, a lieu le 23 avril: cinéma, danse et musique des Balkans sont à l'honneur. De la Grèce à la Bosnie, en passant par l'Albanie et la Serbie, le public pourra découvrir un cinéma tendre et drôle, frisant l'absurde ou gentiment satirique.

Le Mont des Arts devient un des nouveaux pôles du festival et se transforme les 26, 27 et 28 avril en cinéma géant proposant un festival en plein air où les spectateurs peuvent assister à une séance gratuite de courts métrages, avec en toile de fond quelques belles vues de Bruxelles.

Quant à la « *Nuit du Court* », le 30 avril, elle prend ses quartiers au Studio 4 de Flagey. ■

C.F.

(Info: www.bsff.be)

Faces Then - Portraits de la Renaissance aux Pays-Bas

A travers une cinquantaine de portraits exceptionnels issus de la région historique des Pays-Bas, l'exposition « *Faces Then* » dresse un aperçu des différents types de portrait et de leur fonction au XVIe siècle. Il s'agit de la première grande rétrospective sur ce thème depuis 1953.

Les œuvres exposées dénotent une qualité esthétique sublime et témoignent de l'excellence de la technique des artistes. La région historique des Pays-Bas (Anvers, Bruges, Bruxelles, Amsterdam, Utrecht, Haarlem...) s'est forgée la réputation d'être l'un des centres les plus importants de l'art du portrait. Des maîtres tels que *Quentin Metsys*, *Joos van Cleve*, *Simon Bening*, *Ambrosius Benson*, *Joachim Beuckelaer* ou *Catharina van Hemessen* ont immortalisé leurs contemporains par le portrait.



Joos van Cleve Self-portrait - c. 1519 - Huile sur bois - Museo Thyssen-Bornemisza, Madrid

L'exposition « *Faces Then* » est visible au *Bozar* à Bruxelles, jusqu'au 17 mai prochain. ■

E.L.

(Info: www.bozar.be)

Exposition « Wild Emotions »

Lieu multiculturel mis à disposition de tous types d'artistes ou conférenciers et situé à Woluwe-Saint-Pierre, l'Espace des 4 Saisons présente, du 25 avril au 2 mai, l'exposition « *Wild Emotions* » qui rassemble des oeuvres du peintre et photographe *Christian Laurent*. Attiré par les belles images depuis sa tendre enfance, *Chris-*



© Christian Laurent

tian Laurent passe progressivement de la photographie de la nature au dessin et à la peinture animalière qu'il affectionne tout particulièrement. Tantôt descriptives, tantôt graphiques, ses peintures s'appliquent à transmettre l'émotion d'un regard ou d'une ambiance particulière dont il aurait été le témoin privilégié. Sa technique préférée est l'acrylique car elle lui permet de saisir et de figer rapidement les mouvements, tout en lui ouvrant la porte à de nombreux jeux de matières et textures.

En parallèle, il continue ses activités de photographe animalier qui lui permettent de s'imprégner plus en profondeur des sensations et du coup d'œil sur le terrain. ■

S.D.

(Info: www.espace4saisons.be)

Courants d'Airs

Festival des courants d'arts de la scène organisé par le *Conservatoire Royal de Bruxelles*, « *Courants d'Airs* » fête sa dixième édition du 22 au 26 avril et poursuit, plus que jamais, sa quête de curiosité innovante, en favorisant les rencontres de jeunes artistes, venus des quatre coins du monde se former en Belgique. Les 65 projets qui sont au programme s'inscrivent tant dans le domaine du théâtre que celui du cirque et de la musique. Le tout décliné dans les registres classique, contemporain et jeune public, avec des accents orientaux, traditionnels et lyriques. Au total, plus de 300 musiciens et 250 comédiens témoignent de la vigueur du vivier artistique.

Côté théâtre, les créations collectives sont au coeur du festival, avec notamment « *Crusoë as the say* » de Julie Goldsteinas, où *Robinson* est une femme, éternelle rescapée de naufrages successifs, qui dérive à cœur joie vers ses arrière-mondes; « *Cellular* » de Manon Dath où, de la terre au ciel, la marelle de la vie raconte la chute que vous auriez pu faire si vous aviez trébuché; des adaptations de films pour la scène avec « *Fanny et Alexandre* » d'après Ingmar Bergman, « *Qu'est-il arrivé à Baby Jane* » d'après le film de Robert Aldrich et « *Hunanim* » d'après « *Douze hommes en colère* » de Sydney Lumet; la comédie musicale de Boris Vian « *La Reine des garces* » présentée par Lucie Mattot sur une musique originale de Quentin Meurisse; et aussi des adaptations d'auteurs

dramatiques comme « *Anatomie Titus* » d'après Müller, Shakespeare et Kundera présenté par Julie Dieu, et « *Antigone* » présenté par Simon Paco. La programmation musicale, elle, traverse les époques et les continents, avec de la musique ancienne, sacrée, classique, contemporaine, orientale, japonaise, américaine, ainsi que de l'opéra et du jazz. Nombre de projets sont pluridisciplinaires et associeront l'image, la parole, la danse et la musique.



Cette année encore, ce sont toutes les écoles supérieures artistiques de la *Fédération Wallonie-Bruxelles* qui sont de la fête: les conservatoires royaux de Bruxelles, Mons, Liège, *L'IAD*, *l'ESAC*, *l'INSAS*, *l'ENSAS-La Cambre*. En outre, le festival bénéficie de la collaboration du *Centre des Arts Scéniques*, qui apporte son soutien à tous ces jeunes artistes. Tous les spectacles de ce festival sont accessibles gratuitement. ■

S.D.

(Info: ☎ 02 500 87 22 www.conservatoire.be)

Quelques créations contemporaines à l'Atomium

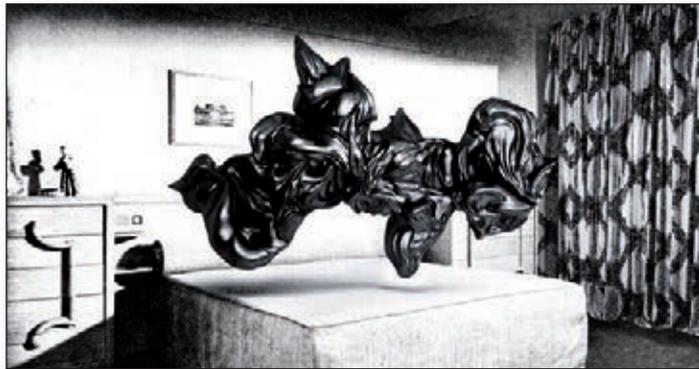
Initié en 2013, le concept *ARTVIEW#3* n'est pas seulement une exposition, mais un focus, une rencontre entre passionnés, collectionneurs, artistes et grand public. Ce rendez-vous annuel propose aux visiteurs de s'interroger sur l'art contemporain, en l'observant d'un point de vue bien particulier.

Pour la troisième année consécutive et à l'occasion d'Art Brussels, *ARTVIEW#3* réinvestit l'Atomium, en collaboration avec le Musée d'Ixelles. Les vi-

cet accrochage inédit : *Stephan Balleux, Bert De Beul, Edith Dekyndt, Wim Delvoye, Michel François, Geert Goiris, Ann Veronica Janssens, Xavier Mary, Jean-Luc Moerman et Cindy Wright.*

Les œuvres, parmi lesquelles certaines n'ont encore jamais été montrées au public, sont exposées dans les sphères de l'Atomium. Entre sculptures, peintures, photographies et installations, *ARTVIEW#3* propose un tour d'horizon de l'art

© S.A.B.A.M., Bruxelles, 2015



Stephan Balleux – *Hold Everything Dear (resumption)* – 2015

siteurs peuvent découvrir la création contemporaine à travers le regard de dix artistes belges conservés au Musée d'Ixelles et sélectionnés pour

contemporain en Belgique. A découvrir à l'Atomium, jusqu'au 28 juin, tous les jours de 10h à 18h. ■

S.D.

Invitation au voyage

Alors que le *Prix Marcel Duchamp* fête son 15e anniversaire, une exposition « *Invitation au voyage* » réunit à la *Centrale for Contemporary Art*, à Bruxelles, jusqu'au 30 août prochain, une cinquantaine d'œuvres de quatorze lauréats de ce prestigieux Prix. Créé en 2000 et organisé en partenariat avec le Centre Pompidou, le *Prix Marcel Duchamp* distingue, chaque année, un lauréat parmi quatre artistes français, ou résidant en France, travaillant dans le domaine des arts plastiques et visuels. L'ambition de ce Prix est de rassembler les artistes les plus novateurs de leur génération et de les aider à développer leur visibilité dans le monde.

Les quatorze artistes participant à l'exposition présentée à Bruxelles forment un panorama très ouvert de la scène française de ce début du 21e siècle. Il s'agit de *Thomas Hirschhorn* (lauréat 2000), *Dominique Gonzalez-Foerster* (2002), *Mathieu Mercier* (2003), *Carole Benzaken*

(2004), *Claude Closky* (2005), *Philippe Mayaux* (2006), *Tatiana Trouvé* (2007), *Laurent Grasso* (2008), *Saadane Afif* (2009), *Cyprien Gaillard* (2010), *Mircea Cantor* (2011), *Daniel Dewar* et *Grégory Gicquel* (2012), *Latifa Echakhch* (2013) et *Julien Previoux* (2014).

Cette exposition est une invitation à traverser le temps contemporain à travers le regard des artistes. Elle s'apparente à une « invitation au voyage », pour reprendre le titre du célèbre poème de Baudelaire. Un voyage dans l'espace, mais aussi dans la mémoire, dans des lieux chargés d'histoire, ou encore des voyages intérieurs. De nombreuses œuvres ont été prêtées par des collectionneurs privés, français et belges, et en particulier par les membres de l'Association pour la Diffusion Internationale de l'Art Français, qui regroupe 350 collectionneurs d'art contemporain engagés intensément dans l'aventure de la création. ■

S.D.

(Info: www.centrale-art.be)



La Sfera – Jan Verduyck – Bronze 60 x 160 x 77 cm (1992) – The ING Collection – photo Vincent Everarts, Bruxelles

ECHOES. Helmut Stallaerts meets the ING Collection

ING Belgique présente, jusqu'au 14 juin, une exposition dédiée à l'artiste *Helmut Stallaerts*, finaliste du *Young Belgian Art Prize* et gagnant du *Prix ING du Public* en 2013. Il s'agit d'un dialogue artistique tissé par *Helmut Stallaerts* entre ses peintures et sculptures et quelques soixante œuvres de la collection *ING Belgique*, telles que celles de *Christian Boltanski, Anna & Bernhard Blume, Pat Steir, Tony Cragg, Nobuyoshi Araki, Jan Verduyck, Richard Deacon, Alighiero e Boetti, Sol LeWitt, Honoré Daumier...*

tistique plutôt qu'une visite conventionnelle d'exposition. Les deux curateurs - *Helmut Stallaerts* et *Patricia De Peuter, Senior Art Advisor, Head of Art Management ING Belgium* - abordant l'art de façon anti-conformiste, non autoritaire et non rationnelle, offre aux visiteurs la possibilité de renouer avec une expérience artistique individuelle. Passant à travers l'accrochage où les œuvres se font échos, le visiteur appréhende les œuvres avec sa sensibilité. Le parcours de l'exposition n'est pas imposé. Comme dans les films de David Lynch,



The Blind – Helmut Stallaerts – Huile et sang animal sur toile, 140 x 165 cm (2010) – Courtesy Galerie Albert Baronian Bruxelles – photo Philippe De Gobert

En créant ses œuvres, *Helmut Stallaerts* s'imprègne de musique, de films, de littérature, de philosophie, de contexte politique et socio-économique dans lequel nous vivons actuellement. Il a donc aussi demandé à quelques artistes de faire écho à son travail en réalisant une pièce de musique, une poésie ou une vidéo d'artiste pour l'exposition.

ING Belgique invite les visiteurs à vivre une expérience ar-

qui fascinent et inspirent *Helmut Stallaerts*, on se trouve dans un labyrinthe où il n'y a pas qu'une seule réponse, mais des réponses et à tout moment on peut changer de direction. Cette « non-exposition » peut être visitée et revisitée, car à chaque fois elle nous promet de nouvelles révélations, à chaque fois elle nous révèle de nouveaux échos ou résonances! ■

S.B.

(Info : www.ing.be/art)

Floralia Brussels

La 12e exposition florale « *Floralia Brussels* » est présentée, jusqu'au 3 mai, dans le parc et les serres du *Château de Grand-Bigard*, dont le donjon, de trente mètres de haut, érigé en 1347, vient d'être restauré. De la plate-forme, entourée d'un mur crénelé, on découvre un beau panorama sur Bruxelles et le Brabant flamand.

meilleurs producteurs hollandais et belges, y ont été plantés à l'automne dernier. Le parc offre également le spectacle coloré d'un paon fleuri de 3 mètres de haut (photo), d'un tapis de fleurs sauvages et d'un labyrinthe aux couleurs de l'arc-en-ciel. Quant à la serre de 1.000 m², elle est transformée en jardin agrémenté d'une centaine



Le parc de 14 hectares - dessiné en partie par l'architecte de jardins *Louis Fuchs* à la fin du 19e siècle - est superbement mis en valeur, pour le plus grand bonheur des amateurs de fleurs: plus d'un million de bulbes de tulipes, jacinthes, narcisses et autres jonquilles, provenant des

d'arrangements floraux. Afin de garder toute leur fraîcheur et leur éclat, les bouquets sont renouvelés chaque semaine. ■

L.B.

(*Château de Grand-Bigard*:
5 *Isidoor Van Beverenstraat*
1702 *Groot-Bijgaarden*
www.floralia-brussels.be)

Guide culturel de Bruxelles

Chaque année, une nouvelle version du *Guide culturel de Bruxelles* se dévoile dans les librairies, press-shops, bureaux de tourisme, ainsi que dans plusieurs restaurants et grands hôtels de la capitale.

La version 2015 donne une vue globale de toutes les manifestations organisées au cours de cette année.

Initiative de la « *Fondation*

pour les Arts » et réalisé en collaboration avec *visit.brussels* et avec le soutien de la *Région de Bruxelles Capitale*, ce guide trilingue (Fr-Nl-En) est devenu, au fil des ans, une référence pour connaître et apprécier Bruxelles sous toutes ses facettes culturelles et événementielles. Dans sa première partie, il fait un tour d'horizon complet des événements programmés en 2015, en reprenant, mois par mois, les principales manifestations, festivals et grandes expositions qui animeront Bruxelles jusqu'au 31 décembre 2015. La seconde partie s'adresse plus particulièrement aux lecteurs à la recherche d'informations plus spécifiques et se subdivise en trois chapitres : théâtre-danse-opéra, musique et concerts, musées et expositions. Enfin, l'ouvrage se clôture par un carnet d'adresses culturelles et récréatives: centres culturels, cinémas, visites thématiques et tours de ville, ainsi que les restaurants proches des lieux culturels cités. ■

M.VD.

Les 40 ans de citydev.brussels

Née en 1974, *citydev.brussels* est un organisme public autonome en charge du développement urbain de la *Région de Bruxelles Capitale* (RCB) au travers de projets immobiliers. Quatre décennies donc sous le signe du développement immobilier bruxellois et pour l'occasion l'institution a publié l'ouvrage « 40 ans de développement urbain » retraçant l'évolution des projets et des missions de l'institution au cours de ces quarante années. Illustré par un reportage photographique de *Marie-Françoise Plissart* et paru chez *Prisme Edition*, cet ouvrage se veut un témoignage



de l'évolution des projets et des missions de *citydev.brussels*, suivant en cela la transformation sociale, économique, démographique, environnementale, politique et urbanistique d'une agglomération urbaine devenue une Région à part entière. Au travers d'un inventaire des facilités immobilières, mises à disposition des entreprises et des projets de construction de loge-

ments moyens, on comprend mieux comment la mixité fonctionnelle et sociale animait déjà certains projets de revitalisation de quartiers en difficulté. Aujourd'hui, le développement de projets mixtes, à savoir des projets d'envergure dont le programme prévoit la cohabitation intégrée de plusieurs fonctions (logements, activités économiques, équipements, espaces publics, commerces, ...) constitue une priorité pour l'avenir de *citydev.brussels*. Cet organisme favorise l'expansion économique de la RCB en y accueillant ou en y maintenant des entreprises. Et pour ce faire, met à leur disposition des infrastructures immobilières de qualité permettant de les accueillir aux différentes étapes de leur développement. Aujourd'hui, *citydev.brussels* leur donne accès à un patrimoine de près de 200 ha de terrains industriels et 2 parcs PME, répartis sur 45 sites, à 75.000m² de locaux, à 8 centres d'entreprises et à 5 incubateurs. Depuis 1989, *citydev.brussels* produit des logements neufs, subsidiés en partie par la RCB et destinés aux citoyens à revenus moyens. Enfin, en tant qu'opérateur régional, *citydev.brussels* est impliqué dans la réalisation de projets complexes alliant la production de logements divers, d'activités économiques, de commerces, d'espaces publics, d'équipements collectifs et de tout ce qui peut remailler ou redynamiser une ville ou un quartier. ■

C. de V.

Chantier d'archéologie au coeur de Bruxelles

A quelques pas de la Grand-Place de Bruxelles, derrière les façades de la rue Marché aux Herbes, la rue des Bouchers et la rue Marché-aux-Peaux, se cache un chantier archéologique mené par les chercheurs du *Centre de Recherches en Archéologie et Patrimoine* (CReA-Patrimoine, Faculté de Philosophie et Lettres de l'ULB). Le terrain d'une superficie de 900 m², destiné à un projet de construction, présente un potentiel intéressant car il se situe à l'endroit d'un quartier artisanal de bouchers au Moyen-Age.

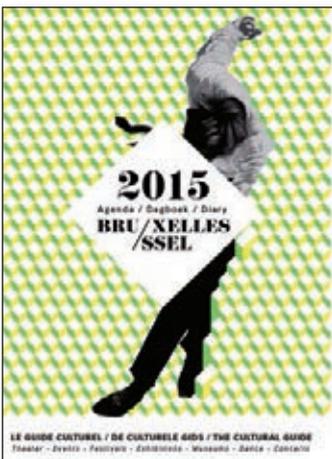
La *Région de Bruxelles Capitale* a décidé d'entamer un chantier d'archéologie préventive et de le confier aux chercheurs du *CReA-Patri-*

moine.

Des premières fouilles, effectuées en 1993, avaient montré la densification et l'imbrication des habitations et ateliers de plus en plus importantes entre le 13e et le 20e siècles.

Les nouvelles fouilles, débutées à l'automne dernier, ont ensuite révélé de nombreuses structures datant de ces époques (caves, fosses d'aisance, puits...) ainsi que la présence de champs cultivés datant d'avant le 13e siècle. De nombreux ossements d'animaux et les vestiges d'un atelier de cordonnerie, dont une centaine de chaussures en cuir du 13e-14e siècle, ont notamment été mis au jour. ■

E.L.



Les conseils couleur de Farrow&Ball

Créée il y a près de sept décennies en Angleterre et alors exclusivement axée sur les peintures, l'entreprise *Farrow&Ball* a commencé à fabriquer du papier peint en 1995. Aujourd'hui, l'entreprise commercialise ses peintures inimitables et papiers peints artisanaux dans 67 pays, dans l'univers de la décoration de luxe, tout en restant fidèle à ses origines et son savoir-faire. En témoignent les trois nouveaux papiers peints inspirés d'étoffes françaises du XIXe et XXe siècles. Caractérisés par une sensation de mouvement, ces nouveaux motifs - qui se déclinent chacun en sept coloris - illustrent le lien imparable entre mode et décoration.

Composé de cercles segmentés qui se mêlent les uns aux autres pour une allure graphique, «*Tourbillon*» s'inspire du studio Ducharme, qui créait des dessins pour les maisons de couture les plus renommées en France, entre 1920 et 1960.



Reprenant un tissu jacquard des années 1800, retrouvé dans une collection d'étoffes originales d'Albert Dufours, «*Paisley*» est une version contemporaine de l'intemporel motif cachemire. Formant des volutes et créant presque une impression de forêt, «*Feuille*» est un gros plan du thème du feuillage. Ce dessin est

une adaptation d'un jacquard tiré des archives d'Albert Dufours. *Farrow&Ball* mènera une action spéciale

durant ce mois de juin 2015. En effet, tout le mois, des séances gratuites de conseil couleur de quinze minutes seront organisées en magasin. Le client qui souhaite recevoir une aide et des conseils personnalisés en matière de décoration est invité à prendre rendez-vous dans un showroom *Farrow&Ball* pour bénéficier de cette action. Si possible, il se munira de photos, échantillons de tissus et expliquera son souhait, afin que le conseiller couleur de l'entreprise puisse connaître le style de décoration, les conditions d'éclairage des lieux et les caractéristiques architecturales. Ceci permettra au client de tirer le meilleur parti de la consultation personnalisée. A Bruxelles, il convient de contacter le showroom *Farrow&Ball* du Grand Sablon (30 rue de la Paille - 1000

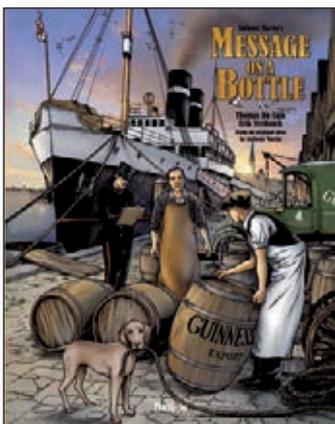
Bruxelles - ☎ 02.511 61 11). ■
(www.farrow-ball.com)

C.F.

Le 9e Art rend hommage à John Martin

Installée en Belgique depuis 1909, la société *John Martin* - basée à Genval et spécialisée dans le brassage et la distribution de bière - est connue pour sa large gamme de bières spéciales (200.000 hectolitres). Dirigée, depuis 2004, par Anthony Martin, *John Martin SA* a doublé son chiffre d'affaires depuis la création de la «*Finest Beer Selection*», lancée dans les années nonante.

La brasserie doit également sa renommée à la sélection de bières qu'elle produit, à savoir un total de quelque 65 références différentes: *Gordon Finest Beers*, *Martin's Pale Ale*, *Bourgogne des Flandres*, *Timmermans*, *McDouglas*, *Waterloo*,... Une histoire qui tient à la fois du roman et de la success-story, interprétée sous forme d'une intrigue, en bande dessinée, intitulée «*Message on a Bottle*». Cette BD est l'œuvre de *Thomas Du Caju*



pour les illustrations et d'*Erik Verdonck* pour le texte. Au travers d'une enquête conduite entre Dublin et Anvers, le lecteur est invité à une immersion dans les péripéties du début de l'entreprise de Genval. De quoi mieux appréhender cet extraordinaire parcours... ■

L.B.

La Turquie à Europalia 2015

Après la Russie, la Chine, le Brésil et l'Inde, c'est la Turquie qui sera mise à l'honneur pendant plusieurs mois dès l'automne 2015, dans le cadre du *Festival Europalia*.

L'année 2015 est particulière pour *Europalia* qui proposera son 25e festival au public européen et fêtera aussi ses 45 ans d'existence. Dans son histoire, *Europalia* s'est largement consacré à la présentation de la culture des pays d'Europe, et plus récemment à celle des pays asiatiques. La Turquie, pays candidat en négociation d'adhésion à l'Union Européenne et pays de croisement des cultures, est un choix parfait pour célébrer ces anniversaires. ■

(www.europalia.eu)

E.L.

10e Biennale de la gravure contemporaine

Tous les deux ans, la gravure imprime l'ampleur et l'actualité de son art à Liège, à l'occasion d'une «*Biennale internationale de Gravure contemporaine*» présentant un rare condensé de l'art de l'estampe à travers le monde. Le *Musée des Beaux-Arts de Liège* (BAL) accueille, jusqu'au 24 mai, sa 10e édition. Sur les 450 artistes qui avaient renoncé leur dossier de candidature, comprenant 5 à 7 œuvres récentes (postérieures à 2010), seuls 47 ont été retenus au terme de la sélection, pour s'exposer à cette 10e Biennale. Dans la salle Saint-Georges du BAL, sont ainsi présentées quelque 250 œuvres d'artistes - canadiens, polonais, belges, chinois, paraguayens, israéliens, etc - se jouant des techniques, renou-

lant les genres, transgressant les clivages, exprimant avec conviction l'infinité des variations d'expression qu'autorise l'art de l'estampe.



© E. Bateman - USA

Five Anomalies: Specimen n°1 - Edward Bateman - impression aux pigments et construction 3D (2014)

Au fil des années, le kaléidoscope des procédés de gravure s'est élargi : impression aux pigments, installation 3D, impression à l'encre thermique UV sur toile ou sur photographie, sérigraphie, impression sur soie, photogravure sur cuivre, ... La Biennale montre que c'est en toute liberté que la gravure, décomplexée, ouvre à travers les époques de nouveaux champs de rencontre entre le public et l'artiste, toutes générations confondues. Chacun suit, selon sa sensibilité, les traces d'un art qui n'a pas son pareil pour intriguer, révéler des émotions, témoigner d'une société, de ses rêves et de ses angoisses aussi. ■

D.T.

([info: www.beauxartsliège.be](http://info.www.beauxartsliège.be))



The Girls and the Divers - Jaco Putker - photogravure (2014)

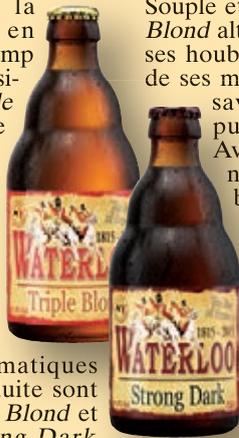
Bières de Waterloo

L'histoire de la bière de Waterloo et celle de la célèbre bataille de 1815 sont intimement liées. C'est à la Ferme de Mont-Saint-Jean, située au pied de la Butte du Lion, en plein cœur du champ de bataille, qu'est située la *Brasserie de Waterloo*, véritable temple de la tradition brassicole mais avec des moyens techniques très performants. Elle appartient, depuis 2014, au groupe brassicole John Martin. Les bières emblématiques de la gamme produite sont la *Waterloo Triple Blond* et la *Waterloo Strong Dark*, auxquelles s'ajoutent des

bières saisonnières comme la *Cuvée Impériale* et la *Waterloo Récolte*. Ce sont toutes des bières à haute fermentation.

Souple et complexe, la *Triple Blond* alterne l'amertume de ses houblons et la souplesse de ses malts: un mélange de saveurs tendres et de puissance en bouche. Avec un goût très prononcé et une robe brune foncée, la *Strong Dark* est une bière forte, mêlant senteurs de café à un fini liquoreux. Ces bières sont en vente chez *Delhaize, Carrefour, Match, Deli Traiteur, Makro, Cora*. ■

C.F.



La belle-iloise

C'est en 1932 que *Georges Hilliet* crée la conserverie « *La belle-iloise* », avec comme objectif de travailler frais les poissons tout juste débarqués de la pêche. Aujourd'hui, cette entreprise familiale bretonne est restée fidèle à l'engagement de qualité défendu par son fondateur en offrant aux consommateurs ce qui se fait de meilleur dans le domaine de la conserve de poissons.

ginales comme ces sardines à la Luzienne ou à la tomate et au pistou, ou encore au citron confit et au coriandre. Ou une gamme baptisée *Emiettés*, réalisée à partir de morceaux de thons, de sardines ou de maquereaux.

« *La belle-iloise* », ce sont également de savoureuses soupes-repas, concoctées avec environ 25% de poissons et 20% de légumes; des préparations pour déjeuner sur le pouce et des coffrets-cadeaux. A l'occasion du printemps, « *La belle-iloise* » a



Emiette de thon zanzibar



Sardines à la Luzienne



Filets de maquereaux à la tomate



Crème de sardine au whisky

Sardines, thons ou maquereaux sont travaillés à la main. Des préparations destinées à l'apéritif ou au déjeuner. Volontairement absente des grandes enseignes de la distribution, l'entreprise ne propose ses produits qu'à travers ses propres magasins, sa boutique en ligne et quelques épicerie fines. Le chef-cuisinier élabore, sans cesse, de nouvelles recettes ori-

conçu trois gammes de produits pour ouvrir les appétits: les « *tartinables* », des crèmes, mousses, rillettes; les « *cuillérables* », fine ratatouille au thon fumé; les « *toasts chauds* » avec homard, thon à l'olive noire, moules au curry, crevettes au calvados... ■

(Info: www.labelleiloise.fr)

C.F.

Les Potes en Toque

C'est à Ganshoren, dans une ferme du 17^e siècle, complètement restaurée et rénovée avec goût et élégance - tout en ayant conservé l'esprit champêtre de la bâtisse -, qu'est installé le restaurant *Les Potes en Toque*.

Cadre cosy à l'intérieur, avec larges poutres et briques apparentes contrastant avec des murs blancs et une cuisine ouverte sur la salle, ce restaurant est d'une capacité de 68 couverts, dont une petite salle privatisable (22 couverts maximum). Le personnel de salle est très accueillant et attentionné.

cialités de saison et d'alléchantes suggestions comme, par exemple, celles dégustées: saucisse de Morteau et sa salade tiède de pomme de terre (12€); profiteroles de ris de veau laqué aux pommes et pamplemousse, sauce choron au wazabi (29,50 €); cabillaud rôti sur peau à la vanille (24€). Rien à redire sur la qualité des produits et la cuisson.

Et pour les gourmands toujours pas rassasiés, il y a encore: l'assiette de fromages affinés par Julien Hazard (10€) et/ou la carte des glaces et des desserts - préparés par la chef pâtissier de



Un endroit agréable qui propose une cuisine traditionnelle belgo-française de bonne qualité. Un menu de 3 services, avec choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts est proposé à 35 € (46 € vins inclus).

La carte reprend une belle sélection de plats typiques de brasserie: croquettes de crevettes grises (14 €), tartare de boeuf (17 €), rognons de veau à la moutarde de Meaux (19 €), duo de solettes meunières (20 €),... Qui se complète de spé-

la maison - comme la tarte tatin et sa glace vanille (8 €) et la crème brûlée (7 €).

Pour accompagner ces mets, un beau choix de vins est présenté; certains grands crus sont même proposés au verre.

A noter aussi que dès la belle saison venue, le restaurant ouvre sa magnifique terrasse extérieure de 94 places. L'établissement est ouvert 7j/7, midi et soir. ■

L.B.

(Les Potes en Toque: 71 Drève du Château - 1083 Bruxelles - ☎ 02.428 37 37)

Schweppes Premium Mixer

Schweppes a donné le jour à une nouvelle gamme de mixers qui sublime les arômes des meilleurs alcools, sans les masquer. Des bulles généreuses, moins de sucre, plus d'arômes, 100% d'ingrédients d'origine naturelle et une bouteille iconique donnent naissance à une nouvelle gamme déclinée en quatre saveurs *Premium Mixer*. *Tonic Original* à mixer avec des Gins premium, *Pink Pepper* à mixer avec des Gins aromatiques, *Ginger & Cardamom* à mixer avec des Gins floraux, et *La-*



vander & Orange Blossom à mixer avec des Gins secs. ■

C.F.

Les Frères Romano, trente ans déjà

On ne peut que faire l'éloge de *Pascal* et *Tony Romano*, ce tandem de grands professionnels, qui ont précédemment oeuvré, entre autres, à la *Villa Lorraine*, à *La Maison du Cygne*, chez *Kolmer...*, et qui mènent avec brio, depuis trente ans, leur restaurant de cuisine française. Cette maison – où le cadre joute classicisme, esprit contemporain et élégance – est fréquentée à la fois par des hommes d'affaires et une clientèle privée.

Loin de ces chefs qui jouent au « petit chimiste », *Pascal Romano* offre une cuisine généreuse, authentique et d'excellente facture. Ce Chef, respectueux des saveurs naturelles, peaufine, avec une pointe d'inventivité toute personnelle, ses classiques et offre ainsi une cuisine tout en délicatesse qui privilégie la fraîcheur du produit. Le midi, un lunch 3 services à 25 €, choix entre trois entrées, trois plats, fromage ou dessert.



Un rapport qualité/prix exceptionnel. Pour les 30 ans de la Maison, *Pascal* et *Tony Romano* proposent un « menu anniversaire » de 3 services à 40 €: petite dégustation; foie d'oie frais au Beauges de Venise ou un duo de croquettes maison; un 1/2 homard grillé aux herbes, fettuccine ou un suprême de pintadeau à l'estragon; fro-

images ou files flottantes, crème anglaise. Ce « menu anniversaire » est servi tous les soirs, du mardi au vendredi; l'apéritif est offert. Un « menu dégustation » de 5 services à 70 € est également disponible.

Extraits de la carte: carpaccio de bœuf à la roquette (13 €), noix de saint-jacques au champagne sur nid d'épinard (20 €),

asperges du pays à la flamande ou à la vinaigrette (21 €), salade d'artichauts et langoustines avec vinaigrette au basilic (28 €), dos de cabillaud rôti aux herbes (24 €), ris et rognons de veau à la crème de moutarde (25 €), poêlée de ris de veau aux truffes (55 €), carré d'agneau irlandais bouquetière de légumes (2 cvts 60 €). Plateau de fromage (10 €) et, pour terminer, soufflé glacé aux figues et marrons (9 €), moelleux au chocolat, glace vanille (9 €).

Une table qui atteint l'équilibre parfait entre classicisme et créativité, des prix parfaitement raisonnables, un service professionnel, stylé et courtois, sans être policé à outrance... Autant d'éléments qui concourent à fréquenter cette belle Maison. ■

C.F.

(Les Frères Romano: 182 avenue de Fré 1180 Bruxelles - ☎ 02 374 70 98
Parking privé
www.lesfreresromano.com)

Belgian Star Chef

Après ses premières collaborations couronnées de succès avec *Geert Van Hecke* de « De Karmeliet » (Flandre Occidentale), *Julien Lahire* du « Moulin Hildeux » (Luxembourg), *Thomas Locus* du « Bistro Margaux » (Brabant flamand) et *Eric Pankert* de « L'Hôtel Zur Post » (L'Est de la Belgique), la compagnie aérienne *Brussels Airlines* poursuit son programme *Belgian Star Chefs* avec *Pierre Résimont*, du restaurant « L'Eau Vive » (Profondeville). Au cours des six prochains mois, il servira ses menus, concoctés à base de produits locaux de la province de Namur, aux clients de la Business Class sur les vols long-courriers vers les États-Unis et l'Afrique. Les menus qu'il a réalisés pour *Brussels Airlines* sont composés de plats typiquement belges avec une interprétation moderne. Le premier menu, servi en mai, comprend, en amuse-bouche : mijoté d'asperge, croûton lardons et vin de muscat,

suivi d'un foie gras, pain d'épices à la rhubarbe et au citron. Et pour le plat principal, *Pierre Résimont* a choisi de servir un filet de cabillaud en croûte de Vieux Bruges accompagné d'artichauts.



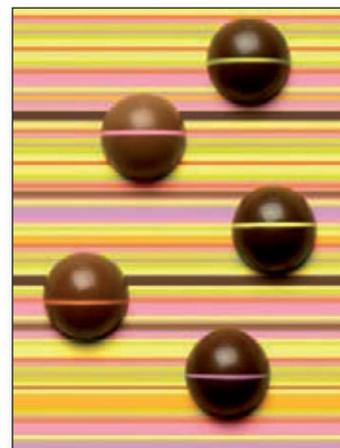
Outre le choix d'un *Belgian Star Chef*, *Brussels Airlines* a pour tradition, en tant qu'ambassadeur de la Belgique, de promouvoir les talents belges. Ainsi à bord de ses vols, la compagnie aérienne propose une sélection des meilleurs bières et vins belges, des pralines, des gaufres et également des biscuits. ■

C.F.

Les pralines duo de Neuhaus

Le maître-chocolatier *Neuhaus* a créé une gamme de cinq pralines raffinées, décorées chacune d'une subtile touche de couleur, et aux saveurs épicées invitant à un voyage gustatif à travers le monde. Dans chaque praline, deux ingrédients d'origine sont associés. *Caramel & Vanille* est une praline onctueuse au chocolat au lait contenant un caramel d'Isigny légèrement salé, rehaussé de vanille de Madagascar. *Rose & Framboise*, au chocolat au lait, se compose de deux couches: l'une de praliné aux pétales de rose et l'autre de praliné aux éclats de framboise acidulées. *Thé Vert & Citronnelle*, un chocolat noir fourré d'un praliné à base de thé vert de Chine et de citronnelle d'Orient. *Ananas & Poivre de Sichuan*, au chocolat noir et au goût relevé, renferme un praliné au poivre de Sichuan délicieusement compensé par une ganache à l'ananas. Et enfin, *Violette & Meringue*, une praline enrobée de chocolat

noir et aux accents de fleur, se compose d'une couche de ganache aux violettes de Toulouse et un praliné croquant à la meringue italienne.



Cette collection *Duo* est disponible, temporairement, dans toutes les boutiques *Neuhaus*. ■

L.B.

(www.neuhaus.be)

Culinaria

C'est à la Gare Maritime de Tour & Taxis, du 6 au 10 mai, que se tient *Culinaria 2015*, le rendez-vous des fins gourmets et gastronomes en quête des dernières tendances culinaires. Cette année, ce rendez-vous gastronomique est placé sur le thème du « *Belgium Effect* ». Plus que jamais, *Culinaria* souhaite mettre en lumière des créations culinaires belges, en encourageant les chefs à montrer leurs talents en dehors de leur cadre habituel. Spécialement pour tous

les amateurs de bonne chère en quête de nouvelles sensations gustatives, *Culinaria* sort le grand jeu avec la quintessence de la gastronomie belge et un avant-goût de ce que réserve l'avenir culinaire.

Sponsor principal de *Culinaria*, la marque d'eau italienne *S.Pellegrino* s'est lancée dans la quête du meilleur « *Young Chef 2015* » au monde. Ces derniers mois, pas moins de 3.620 jeunes chefs, issus de 192 pays, ont posé leur candidature pour ce

concours. La sélection pour le Benelux a déjà eu lieu et c'est *Alex Joseph*, le chef du restaurant « *Rouge Tomate* » à Ixelles, qui est le vainqueur. Il sera présent à la « *S.Pellegrino Box* » à *Culinaria*. Le verdict final du concours tombera les 25 et 26 juin avec la désignation du « *S.Pellegrino Young Chef 2015* », lors de l'Exposition Universelle de Milan. ■

C.F.

(Info:www.culinariasquare.co)

L'Orchidée Blanche

Malgré 29 ans d'existence, on ne se lasse pas de revisiter ce restaurant vietnamien où le raffinement culinaire, les saveurs exquises et l'ambiance zen se conjuguent pour en faire l'un des meilleurs restaurants asiatiques de la région bruxelloise. Installé dans le quartier bouillonnant du cimetière d'Ixelles, à proximité de l'Université Libre de Bruxelles, le restaurant *L'Orchidée Blanche*, qui se déploie sur deux étages, a bénéficié d'une complète rénovation il y a dix ans.

couverte des recettes de toutes les régions du Vietnam au travers de plats typiques, raffinés et savoureux. A la carte - très étendue et détaillée - sont repris les grands classiques (les rouleaux de printemps, le potage aux cheveux d'ange, les nem,...) ainsi que des plats originaux comme une salade de papaye verte et scampis (10 €), des raviolis vietnamiens à la vapeur (9 €), des scampis au riz soufflé (9 €), du poulet sauté à la citronnelle fraîche et aux piments écrasés (14€), les scampis sau-



Au rez-de-chaussée, une salle de 42 couverts baignée d'une atmosphère très épurée dans un décor contemporain - fait de schiste, de bois naturel et de soie dorée - fleuri d'orchidées blanches. A l'étage, une salle de banquet de 38 places, décorée en bois et où règne une ambiance de style colonial. L'établissement possède également, à l'arrière du bâtiment, une belle terrasse ouverte dès les beaux jours et pouvant accueillir 30 convives.

Le service à table est assuré par un personnel féminin, portant l'habit traditionnel « Ao Dai », d'une extrême gentillesse et d'un parfait professionnalisme. Préparée par une équipe exclusivement vietnamienne, la cuisine de *L'Orchidée Blanche* est une véritable invitation à la dé-

tés aux mille saveurs du Delta et poivre rouge (16 €). Sans oublier les spécialités de fondues vietnamiennes (48 €) - Golfe du Siam ou Impériale - et la table de riz conviviale (45 €), pour 2 couverts et permettant de goûter à une grande variété d'entrées et de plats. La carte de vins est simple et reprend majoritairement des crus français.

L'Orchidée Blanche offre un excellent rapport qualité-prix et mérite assurément son trophée de « meilleur asiatique de l'année » que lui a décerné le *Gault & Millau 2015 Belux*. Ce restaurant est ouvert tous les jours, midi et soir, excepté le samedi midi. ■

L.B.

(*L'Orchidée Blanche*: 436 Chaussée de Boondaal - 1050 Bruxelles ☎ 02.647 56 21)

Ricola à l'eucalyptus

Mélange de treize plantes cultivées et récoltées au cœur des montagnes suisses, le bonbon original *Ricola* est une recette soigneusement préservée depuis plus de septante ans. Ces dernières années, il s'est aussi décliné dans une large palette de saveurs: réglisse, cranberry, menthol, argousier, cassis, fleur de sureau... Ce printemps, c'est le



Ricola Eucalyptus qui fait son entrée dans les rayons confiserie.

Il est élaboré sur base du célèbre mélange des 13 plantes *Ricola*, subtilement dosé donnant un goût rafraîchissant, aux notes de menthe et d'herbes aromatiques, combiné à de l'eucalyptus. Il

est sans sucre. ■

L.B.

Le Rosé d'Escalin

L'an passé, les Vignobles *Baron d'Escalin* dévoilaient leur gamme de vins: une symphonie en trois opus autour de la syrah et du grenache. En 2015, ils proposent le *Rosé d'Escalin*, un vin rosé 100% grenache, élégant et racé, à déguster délicieusement frappé. Raffiné à la dégustation, ce rosé présente une robe brillante aux légers reflets dorés ainsi qu'un nez minéral et frais, piqué de notes d'agrumes et d'épices douces. Au pa-



lais, il révèle une belle plénitude se manifestant d'abord par des notes vives de fleurs de sureau et d'agrumes, avec une forte présence de zestes de citron. Il se déroule ensuite tout en restant harmonieux et se ponctue d'une note florale et minérale. Un vin qui se déguste volontiers à l'apéritif, mais se fait aussi le compagnon idéal d'un repas. ■

C.F.

(www.barondescalin.com)

Du quinoa belge au Pain Quotidien

Savez-vous que le quinoa fournit deux fois plus de protéines que le riz et quatre fois plus de fibres qu'une céréale - car, même s'il y ressemble, le quinoa n'est pas une céréale? Il est issu d'une plante herbacée qui pousse en altitude au Pérou, en Bolivie et en Equateur. Ses

Toujours à l'avant-garde du mieux-vivre et du naturel et dans un souci de favoriser les circuits courts, le *Pain Quotidien* annonce sa collaboration avec le premier fournisseur de quinoa belge et bio.

Graines de Curieux est une jeune société belge, créée en septembre 2014, par trois associés. Ces ingénieurs agronomes de formation ont réussi à implanter, en Belgique, la culture d'une variété de quinoa adaptée à l'Europe, en partenariat avec des agriculteurs wallons.

La production est certifiée biologique, sans pesticides, ni herbicides chimiques. Dès le mois de juin, le quinoa belge sera l'un des très nombreux mets bio servis au *Pain Quotidien*.

La quête du *Pain Quotidien* pour un environnement meilleur ne s'arrête pas là: en juin également, les 430 mem-



graines regorgent de protéines, fibres, vitamines, acides aminés et minéraux.

Ses micronutriments affichent des taux records en fer, magnésium, calcium, vitamines B1, B2. Exempt de gluten, le quinoa est facile à digérer et fournit de l'énergie pour l'après-midi entière. En douceur, sans influencer la glycémie.

Le seul souci, c'est qu'il vient de loin: l'Amérique Latine. Sa livraison n'a donc rien d'écologique.



bres du personnel des magasins belges troqueront leur uniforme actuel pour un T-shirt en coton 100% bio. ■

S.B.

(*Magasins Le Pain Quotidien*: www.lepainquotidien.be)

VASTE ET
AGRÉABLE TERRASSE



Auberge - Restaurant Au Repos des Chasseurs



- Cuisine franco-italienne raffinée
- Menus à 24,50 € et 39,50 €, 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



DÉCOUVREZ LES PLUS CHOUETTES COINS D'EUROPE...

ET POUR ENCORE PLUS D'AMUSEMENTS...

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

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

Ouvert en permanence de 9h30 à 17h00 du 14 mars 2015 au 03 Janvier 2016. Visites nocturnes jusqu'à minuit avec feu d'artifices musical à 22h30 chaque samedi du 01 août au 15 août. Restaurant - Cafétéria



PLONGEZ DANS LE PARADIS TROPICAL D'OCÉADE !



www.oceade.be

Situé à côté de Mini-Europe, le parc aquatique Océade offre 640m de glisse ! Eclatez-vous dans la piscine à vagues et 14 pistes de toboggans aux sensations les plus variées ! Choisissez votre ambiance colorée et dévaliez le Caméléon ! Le Barracuda vous offre les sensations fortes du Rafting ! L'Ouragan surprend les plus intrépides ! Pour vous reposer, l'espace Sauna "Cap Créole" vous attend ! Amusement garanti ! **Nouveau: votre confort est notre priorité, découvrez nos nouveaux vestiaires !**



Bruparck 1020 Bruxelles - Tél.: +32(0)2/474.13.13 - Fax:+32(0)2/478.26.75
www.minieurope.eu - www.oceade.be

