

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

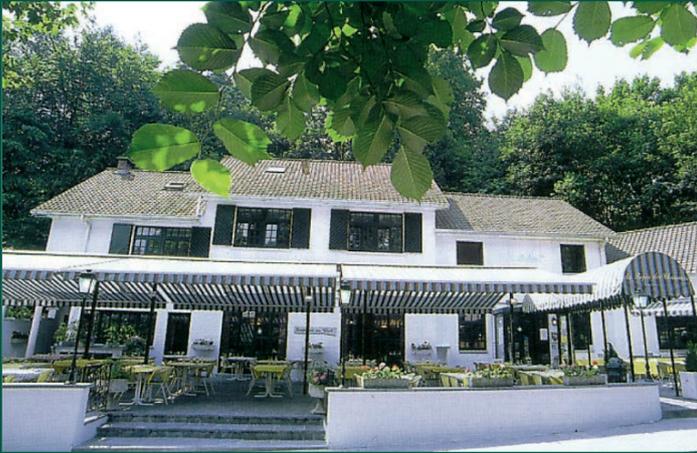
31ème année - Mensuel - N° 337 - Juin/Juni 2014 - Maandblad - 31ste jaargang



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

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.

Photo de couverture : Ommegang (© Agence Pep's - www.agencepeps.be) - voir article page 4.

Sommaire

• Bruxelles, où le présent est un passé pour l'avenir	4 — 5
• Flash News	6 — 24
• Parfums pour Homme	7
• Des huiles bienfaitantes	8
• Les cahiers « Beauté »	9
• Mode estivale	10
• Protections solaires	11
• Les prescriptions du bien-être	12 — 13
• Chronique littéraire	14
• A la Une de l'Automobile	16
• Vitrine des nouveautés	17
• Les plaisirs de la table	18 à 21
• EEC — NATO Information	22
• Entreprises, Affaires et Finances	23
• 67e Festival de Cannes	25 à 30

Editorial

Sous un ciel azuréen, le 67e Festival de Cannes vient de se clôturer après douze jours d'intense agitation pour les professionnels du 7e Art, venus des quatre coins de la planète. Les films projetés à Cannes – en Sélection officielle, lors des Sections parallèles ou au Marché du film – qui ont trouvé des distributeurs sortiront prochainement – si ce n'est déjà fait – dans les salles obscures belges pour ravir ou décevoir les spectateurs... Lisez le reportage de notre envoyé spécial !

Les amateurs de représentations en plein air pourront également se régaler: défilé historique de l'Ommegang accompagné d'autres festivités toujours plus nombreuses au fil des ans, Festival Bruxellons au Château du Karreveld, spectacle théâtral dans les ruines de l'Abbaye de Villers-la-Ville, tournée de plein air du Théâtre Royal des Galeries et, comme toutes les années paires, le célèbre Tapis de Fleurs de la Grand-Place de Bruxelles. Bénéfique pour le moral, le soleil généreux qui nous attend en Belgique (espérons-le) ou à l'étranger, lors de la saison estivale, l'est par contre beaucoup moins pour la peau. Pensons à utiliser des produits solaires et des huiles bienfaitantes!

Théâtre au Château

Chaque été, depuis 39 ans, le Théâtre Royal des Galeries organise une tournée de plein air - Théâtre au Château - qui passe par de nombreux châteaux, demeures historiques et lieux particuliers de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Le spectacle présenté, du 17 juillet au 31 août, est la pièce d'Eric Assous : « Les Belles-Sœurs ».

sique moins avantageux que ses frères et qui dirige une société d'informatique. Et puis, il y a l'invitée surprise qui fait exploser les non-dits, les fantasmes... et les couples. Une femme ravissante, affolant les hommes et dérangeant les femmes, tant elle est belle, libre et jeune. Elle a assurément un lien avec les trois frères. Son arrivée va sérieusement perturber



L'histoire met en exergue trois belles-sœurs et bien évidemment leurs maris, qui sont trois frères constamment en porte-à-faux. Elles sont trois et aucune ne ressemble à l'autre. Il y a l'intellectuelle désabusée, une enseignante ayant le verbe aussi facile que le verre. Elle est l'épouse de l'aîné, l'avocat, beau comme un dieu, mais lâche malgré son assurance. Il y a la bourgeoise, très snob, très mondaine, qui dirige une agence immobilière. Elle est l'épouse du cadet, le dentiste, très réputé et toujours débordé. Ensuite, il y a la bonne fille, la femme au foyer qui n'a pas une once de médisance, de méchanceté, et ne voit le mal nulle part. Naïve et candide, elle va être très vite sous tension. Elle est l'épouse du dernier, au phy-

la soirée et permettre la révélation de choses pas très agréables à entendre... Eric Assous dépeint ici, avec un trait d'humour grinçant et incisif, les relations entre couples, entre hommes et femmes. Une comédie familiale hilarante où mensonges, rivalités et adultères rappellent que les hommes sont (en général) plutôt lâches, et les femmes (souvent) impitoyables ! Cette pièce est mise en scène par Martine Willequet et interprétée par Cécile Florin, David Leclercq, Catherine Decrolier, Frederik Haugness, Christel Pedrinelli, Frédéric Nyssen et Laetitia Chambon. Les lieux et dates des représentations sont détaillés sur le site www.trg.be.

M.VD.

L'Ommegang

Chaque année, l'Ommegang commémore l'un des grands événements emblématiques de l'histoire de Bruxelles. Cet été, les représentations de l'Ommegang auront lieu les 1er et 3 juillet.

de la Bourse. Des réjouissances sont aussi programmées, du 30 juin au 3 juillet, au Parc Royal de Bruxelles où sera construit un village médiéval. Les joutes équestres passeront du Sablon au Parc Royal.



© www.agencepeps.be

Le défilé historique traditionnel, auquel participent plus de mille figurants et commémorant la venue de Charles Quint à Bruxelles, en 1549, pour y présenter son fils, le futur Philippe II, débutera sur la Grand-Place de Bruxelles à 21h, avec la présence exceptionnelle des héraldiques de cette édition 2014: Francis Huster, Bert Kruismans et Jo Lemaire.

Mais les festivités organisées dans le cadre de l'Ommegang 2014 sont bien plus vastes. Ainsi des marchés médiévaux seront érigés, du 1er au 3 juillet, sur la Place de l'Agora et à l'arrière

Et, pour la première fois, la gastronomie s'invitera aux festivités de l'Ommegang avec les « Magiciens du Terroir » : durant quatre jours, huit chefs étoilés issus de la mouvance « Génération W » mettront leur art au service du terroir dans une tente VIP installée au coeur du Parc Royal. Des dégustations y seront organisées midi et soir (6 dégustations par service), et un « Passeport Culinair » d'accès (72€) sera disponible à cet effet.

M.V.D.

(Info: ☎ 070. 660 601
www.ommegang.be)

Alechinsky à la Maison d'Erasmus

Dédiée à l'humaniste qui séjourna dans cette demeure gothique en 1521, le Musée de la Maison d'Erasmus et son intérieur 16e siècle s'ouvrent, depuis l'an 2000, à l'art contemporain à travers les installations permanentes de son jardin philosophique (Bob Verschuere, Marie-Jo Lafontaine, Perejaume, Catherine Beaugrand) et les artistes invités à y exposer

(José Maria Sicilia, Damià Diaz, Fabienne Verdier).

Actuellement, et jusqu'au 16 novembre prochain, c'est l'exposition « Ecritures d'herbes » consacrée à Pierre Alechinsky qui y est présentée. Il s'agit de la première exposition muséale en Belgique dédiée à P. Alechinsky depuis sa rétrospective aux Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique en 2007.

Si le titre de cette exposition - Ecritures d'herbes - semble lié à un style particulier de la calligraphie chinoise, il se rapporte davantage à une rêverie de Pierre Alechinsky, pinceau à la main, devant une représentation du monde végétal.

Le visiteur peut découvrir deux ensembles. L'un, développé de 1982 à 1990 à partir des gravures de la Flora Danica, comme en écho au jardin des plantes médicinales de la Maison d'Erasmus. L'autre, venu en 2013, forme une longue phrase visuelle titrée « Longues-Vues », en raison d'un leitmotiv évoquant une lunette.

S.D.

(Info: www.erasmushouse.museum)



Longues-Vues

© Pierre Alechinsky

Concerts à la cathédrale...

La Cathédrale des Saints Michel et Gudule à Bruxelles a l'ambition, en tant que monument historique, de se positionner comme un des pôles culturels et touristiques importants de la capitale. Si le volet religieux est l'expression la plus connue du service que la Cathédrale rend à ses visiteurs, les activités artistiques s'y développent de plus en plus.

Depuis la restauration de la Cathédrale en 1997 et l'installation des orgues Grenzing en 2000, les concerts ont pu y prendre une autre dimension et aller vers d'autres répertoires.

Chaque été, la Cathédrale vit au rythme de concerts de très haut niveau. La musique d'orgue y trouve bien évidemment une place centrale et les organistes les plus réputés, du monde entier et de Belgique, sont invités à s'y produire.

Encore trop confidentiel, ou réservé à un public d'initiés, le festival *Ars in Cathedrali* a décidé de diversifier son offre grâce à l'organisation de concerts avec accompagnement d'autres instruments et/ou de musique vocale, ce qui attire un plus large public. Ce fut le cas en 2013 avec le concert Bach et l'En-



Aujourd'hui, les deux jeunes organistes titulaires et directeurs artistiques - qui ont pris la relève de Jozef Sluys -, le francophone Xavier Deprez et le néerlandophone Bart Jacobs ont apporté leurs touches personnelles et développé d'autres formes artistiques au sein de la Cathédrale, comme des expositions, du théâtre et de la danse. D'où ce nouveau nom : *Ars in Cathedrali - les arts dans la Cathédrale*, pour le festival qui aura lieu du 8 juillet au 26 août.

semble baroque « Les Muffati », ou le concert Poulenc avec le « Brussels Chamber Orchestra ». Pour cette édition 2014, Xavier Deprez et Bart Jacobs ont choisi trois axes : Bach, le style rococo galant (avec le concert d'ouverture de Rameau et celui de clôture de Carl Philip Emmanuel Bach), et les solistes internationaux de grand renom comme, par exemple, Leo Van Doeseleere.

M.V.D.

(Info: www.cathedralestmichel.be)

50 ans de photos à l'ULB

Dans le cadre des 180 ans de l'Université Libre de Bruxelles, une exposition « 50 ans de photos à l'ULB » est présentée sur le Campus du Solbosch. Il s'agit d'une initiative de ULB Culture, en partenariat avec le Centre des Technologies au service de l'Enseignement, la Faculté de Philosophie et Lettres, le Service Communication du Département des relations extérieures, et les Archives de l'ULB. Cette exposition propose un moment de nostalgie et d'étonnement en dévoilant les photos les plus anciennes ou les plus étonnantes sur la vie et l'enseignement à l'ULB, au travers du folklore, des sports, de la culture, des bâtiments, des activités académiques et des va-



leurs véhiculées par l'université.

A découvrir, jusqu'au 4 juillet, dans la salle Allende (22-24 avenue Paul Héger à 1050 Bruxelles).

S.D.

(www.ulb.ac.be/culture)

La Grand-Place de Bruxelles aux couleurs de la Turquie

Toutes les années paires, les séculaires pavés de la *Grand-Place de Bruxelles* se parent, à la mi-août, d'un magnifique tapis floral. Cette année, ce sera un « *Tapis de Fleurs* » inspiré des motifs des célèbres kilims turcs qui sera présenté.

Place de Bruxelles. L'inauguration de ce tapis éphémère aura lieu le jeudi 14 à 22h lors d'une soirée festive ponctuée d'effets pyrotechniques et d'un accompagnement musical mêlant instruments traditionnels et sonorités modernes.



En juillet 1964, la Belgique et la Turquie signaient une convention bilatérale qui marqua le début de l'immigration turque en Belgique et, il y a donc un demi-siècle, les premiers travailleurs turcs s'installaient dans notre pays. C'est dans le cadre de la célébration du 50e anniversaire de cette immigration turque en Belgique que le thème du « *Tapis de Fleurs* » 2014 a été choisi.

Cultivés dans la région gantoise, ce sont environ 600.000 bégonias qui seront placés, côte à côte par 120 bénévoles en une après-midi, pour la création de ce tapis multicolore évoquant les kilims turcs et que le public pourra découvrir du 14 au 17 août sur la *Grand-*

Les 15, 16 et 17 août, de 9h à 23h, ce tapis chatoyant pourra également être admiré du balcon de l'Hôtel de Ville (entrée : 5 €) et, tous les soirs à 22h, 22h30 et 23h, un « son et lumière » sera proposé sur la Grand-Place.

Comme de coutume, une réplique du tapis floral de la Grand-Place - à l'échelle des autres monuments et sur un support plastifié - sera installée à *Mini-Europe*. L'occasion pour ceux qui n'auront pas eu le plaisir de découvrir le tapis original de quand même s'en donner une bonne idée... deux années durant !

■ M.VD.

(www.flowercarpet.be)

Les Diables / De Duivels

Une exposition de photos - « *MMXIV - Les Diables / De Duivels* » - consacrée aux Diables Rouges est actuellement présentée au Botanique à Bruxelles. Loin de la frénésie des stades et des matchs, des salles d'entraînement et des vestiaires, le photographe *Stephan Vanfleteren* dresse le portrait des 26 joueurs de l'équipe nationale belge de football. Avec cette série de clichés en noir et blanc, où leurs corps



Christian Benteke et Kevin De Bruyne

athlétiques se déclinent dans des poses héroïques, le photographe célèbre les nouveaux dieux du stade, mais aussi, à travers le carac-

tère bigarré de l'équipe nationale, souligne le savant mélange dont est faite la Belgique.

Alors que la Coupe du Monde au Brésil réservera avec certitude son lot de surprises, les *Diables Rouges*, élevés au rang de symbole national, cristallisent tous les espoirs. *Stephan Vanfleteren* immortalise chacun d'eux dans ce climat de tension et d'excitation fébrile et, à l'aide d'un décor dépouillé, les érige en véritables icônes. Pour cette exposition, l'œil du photographe consacre les joueurs dans toute leur puissance et inscrit ces incarnations d'une virilité éprouvée dans la droite lignée des gladiateurs antiques, sans toutefois renoncer à laisser paraître des parties plus fragiles, plus douces et plus angéliques de leur personnalité. L'exposition s'accompagne d'un bel ouvrage bilingue de 136 pages, en noir et blanc, publié aux *Editions Hannibal*.

■ S.D.

(Info : ☎ 02. 226 12 57
www.botanique.be)

Festival Bruxellons 2014

Trente six spectacles et nonante représentations pourront être vus durant le *Festival Bruxellons* qui fête, cette année, son quinzième anniversaire. Comme de coutume, cette édition 2014 est organisée au *Château du Karreveld*, du 11 juillet au 27 septembre, et les grands axes autour desquels gravite la manifestation sont un festival francophone avec une vingtaine de spectacles, un festival néerlandophone, un festival jeune public et, grande première, un « *Tournoi Bruxellons* » qui est un tournoi de théâtre amateur proposant six spectacles.

Au programme de ce *Bruxellons 2014* on retrouve, notamment, « *Le dîner de cons* » de Francis Veber, mis en scène par Daniel Hanssens; « *Tailleur pour dames* » de Georges Feydeau, dans une mise en scène de Victor Scheffer; « *Trac* » de Bruno Coppens, mis en scène par Eric de Staercke; « *Les Belles-Soeurs* » d'Eric Assous dans une mise en scène de Martine Willequet, qui est la pièce présentée par le Théâtre Royal

des Galeries, cet été, dans le cadre de sa *Tournée des Châteaux*; « *Faisons un rêve* » de Sacha Guitry, mis en scène par Danielle Fire; « *Karl Marx - Le retour* » de Howard Zinn, mis en scène par Fabrice Gardin et joué par Michel Poncelet



© Fabrice Gardin

(photo); « *Magie caustique* », « *Mystères à la carte* » et « *Tussen vier handen* » de et avec Jack Cooper; ainsi que le spectacle visuel « *Deconcerto* » mis en scène par Gaël Michaux.

Le programme complet est disponible sur le site www.bruxellons.be.

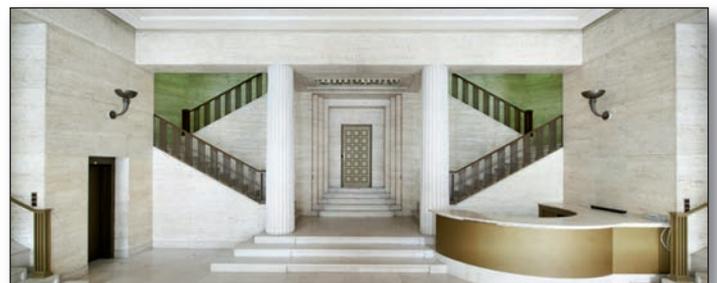
■ L.B.

Réaffectation du bâtiment Solvay

Une nouvelle vie est annoncée pour les anciens bureaux de la société *Solvay* à Ixelles, situés à proximité de l'avenue Louise. Les promoteurs immobiliers *Allfin* et *BPI* se sont engagés à transformer les lieux en appartements de standing. La valorisation du patrimoine architectural étant primordial à leurs yeux, le nouveau projet aura un caractère entre le style Art Déco et un modernisme adapté à ce bâtiment historique, érigé au cœur de la commune ixelloise. Les hauts plafonds, les façades de caractère, les escaliers et le hall d'entrée marbré fe-

environnements à visage humain, composé de patios et jardins pensés par l'architecte paysagiste *Wirtz*.

Dans l'attente du développement de ce nouveau projet et la réussite de la reconversion des anciens bureaux *Solvay* en logements résidentiels, une partie du bâtiment peut parfaitement être affectée à l'hébergement de manifestations culturelles et événements éphémères. Comme c'était le cas, le mois passé, avec l'événement *Nation(a)l Pop-Up Store* qui a investi 1.500 m², dans ce décor atypique, avec pour objectif de



ront l'objet d'une prochaine rénovation. Quant aux autres espaces, ils vont bénéficier de transformations plus profondes, parmi lesquelles: la mise en valeur de volumes baignés par la lumière et de penthouses offrant une vue imprenable sur toute la ville. Les futurs logements, d'une superficie de 40 à 250 m², vont siéger autour d'un

promouvoir des artistes nationaux - travaillant dans les disciplines comme la peinture, l'art plastique, le design, la gastronomie, la mode, la danse, la musique, le cinéma - et leur offrir une vitrine idéale au sein même de la capitale européenne.

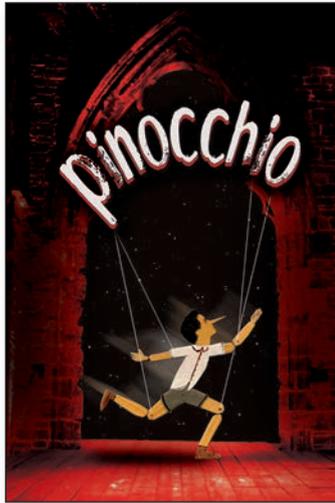
■ C. de V.

(Info : www.ernest-brussels.be)

Pinocchio à Villers-La-Ville

Cet été, les imposantes ruines de l'Abbaye de Villers-La-Ville prêteront leur décor, rude et mystérieux, aux aventures de *Pinocchio* et à ses nombreuses rencontres surprenantes. Pour la première fois, le spectacle théâtral d'été à Villers-La-Ville s'adressera à un public de tous âges.

Reposant sur le célèbre récit de Carlo Collodi, ce conte, à la fois merveilleux et cruel, n'élude pas les difficultés, entre mensonges et déconvenues, du chemin initiatique d'un pantin qui apprend à devenir un petit garçon. L'adaptation théâtrale présentée, cet été, sera basée de manière très fidèle sur les diverses histoires qui for-



ment le roman original. Le spectacle oscillera entre réalisme, onirisme et merveilleux, mais également entre cruauté et fantasmagorie.

Le vieux menuisier Geppetto décide un jour de sculpter dans le bois une marionnette qu'il appelle Pinocchio. Le pantin se met en mouvement et part à la découverte du monde. Pinocchio a son nez qui s'allonge à chaque mensonge qu'il prononce. Il se laisse entraîner dans des aventures rocambolesques, mais la fée bleue le sauvera et, en finale, coupe les fils du pantin qui deviendra un véritable petit garçon.

Une oeuvre, appréciée tant par les petits que par les grands, qui

sera présentée dans une adaptation et une scénographie de Patrick de Longrée ainsi qu'une mise en scène de Stephen Shank.

Pour interpréter ce spectacle magique, douze comédiens seront en scène, et parmi eux Maroïne Ammi dans le rôle de Pinocchio, Jean-Louis Leclercq (Geppetto), Pascal Racan, Marc De Roy, Denis Carpentier, Toni D'Antonio, Olivier Francart et la fée, Sylvie Pederdjew.

A découvrir à l'Abbaye de Villers-La-Ville du 15 juillet au 9 août, le soir à 21h.

M.V.D.

(Info: ☎ 070.224.304
www.pinocchio2014.be)

Rencontres musicales d'Enghien

Dans le parc et le château d'Enghien, façonnés par l'histoire et inscrits dans une région traditionnellement vouée aux échanges culturels, les 22e *Rencontres Musicales* réuniront, du 17 au 30 août, des artistes de renommée internationale venus échanger leurs expériences et partager le fruit de leurs recherches avec des étudiants. Les uns et les autres trouveront, dans cet endroit préservé, des conditions de travail privilégiées. Chaque année, des Maîtres de renommée internationale sont invités à transmettre leur savoir, leur enthousiasme et leur sensibilité à des élèves au talent déjà confirmé qui, pour la plu-

part, ont déjà une certaine carrière derrière eux.

Pour le public, les *Rencontres Musicales*



d'Enghien sont l'occasion d'assister à des cours de violon, violoncelle, alto,

piano, chant et musique de chambre, et d'observer la manière dont un maître transmet son art à son élève. Ces *Master Classes* peuvent être suivies tous les jours, de 10h à 18h dès le 18 août. Elles se clôtureront en général par un concert donné par les meilleurs élèves et leurs professeurs.

Cette édition 2014 s'ouvrira par un concert de professeurs en début de stage et se clôturera par un prestigieux concert (le 30 août) auquel participeront un ou deux élèves sélectionnés. Le programme de ces concerts est disponible sur le site www.musicalenghien.com.

M.V.D.

Les Midis-Minimes

La 28e édition du *Festival Midis-Minimes* aura lieu du 1er juillet au 29 août, à raison d'un concert, de 35 à 40 minutes, tous les jours de la semaine à 12h15 au *Conservatoire Royal de Bruxelles*.

Diversité et qualité demeurent les maîtres mots de ce festival avec au programme des oeuvres du grand répertoire et des découvertes, des artistes venus d'horizons divers, de jeunes talents et des artistes confirmés. Deux nouveautés à épinglez cette année: le cycle « *musique du monde* » du lundi sera revisité en « *musique ouverte* », et une semaine thématique « *quatuor à cordes* » s'ajoute à la traditionnelle semaine « *piano* ». L'*Orchestre de Chambre de Wallonie* ouvrira le festival, dans un programme consacré à Bach et à Mendelssohn, avec Frank Braley au

piano et à la direction. Et comme de tradition, la programmation des *Midis-Minimes* s'organise en cinq cycles correspondant aux jours de la semaine. Le lundi est consacré aux musiques d'ailleurs, et donc l'occasion de présenter de nouvelles démarches créatives basées sur le métissage des genres, comme la *Messe de Notre-Dame de Guillaume de Machaut* revisitée sans contrainte par un quatuor de saxophones, la rencontre de la musique ancienne, du jazz et de la musique traditionnelle, sans oublier des escapades dans les contrées lointaines telles que la Mongolie et la Syrie.

Les quatre autres jours se partagent les différentes périodes de l'histoire de la musique, du Moyen Âge à la musique contemporaine. Le cycle du mardi, consacré à la

musique ancienne, vagera du 15e au 17e siècle. A l'exception du concert de l'ensemble *Clematis* qui accompagnera le contre-ténor



Yu-Fen Chang

Paulin Bündgen dans des motets allemands. Le mercredi explorera le 18e siècle à travers les évolutions de style qui l'ont traversé: du baroque au classicisme, avec Bach, père et fils, Haydn, Mo-

zart,... et aussi Rameau, dont on célèbre en 2014 le 250e anniversaire de la mort. Le jeudi se consacrera au 19e siècle, avec notamment la sonate n°1 pour violoncelle et piano de Brahms, par Marie Hallynck et Muhiddin Dürrüoğlu, « *La Bonne Chanson* » de Fauré pour voix, piano et quatuor à cordes, ou encore le « *Grand nonetto* » d'Edmond Jouvin par *Les Cuivres Romantiques*, sous la direction de *Jean-François Maeduf*, en collaboration avec le MIM. Enfin, le vendredi se concentrera sur les 20e et 21e siècles, et explorera plus particulièrement la musique russe avec des oeuvres de Chostakovitch, Tchaïkovski, Scriabine, Prokofiev et Rachmaninov, et celles d'Amérique Latine avec Astor Piazzolla et Villa-Lobos.

Interrompant cette orga-

nisation en cycles, une semaine thématique « *piano* » sera proposée du 14 au 18 juillet et débutera avec le Français *François Dumont* qui présentera le seul programme romantique du cycle. Les quatre pianistes qui lui succéderont - *Yu-Fen Chang* (Taiwan), *Katia Veekmans* (Belgique), *Evgeny Starodubtsev* (Russie) et *Sylvia Thereza* (Brésil) - se focaliseront sur le répertoire du 20e siècle. Sur le même principe, une semaine « *quatuor à cordes* » se tiendra du 22 au 25 juillet et proposera quelques-unes des plus célèbres pages pour cette formation: Schubert avec le *Quatuor Varèse*, Debussy en compagnie du *Quatuor Hermès*, Beethoven par le *Quatuor Taurus* et enfin, Chostakovitch interprété par le *Quatuor Ludwig*.

S.D.

(Info: www.midis-minimes.be)

Parfums pour Homme



Invitation au voyage en Amérique Latine avec les Parfums **Azzaro** qui revisitent leurs deux classiques masculins, *Azzaro Pour Homme* et *Chrome*, autour de codes sud-américains. Tout en conservant son tempérament viril, *Azzaro Pour Homme* s'enrichit d'un cocktail latin : l'orange du Brésil et la cardamome du Guatemala pour illuminer la fragrance et subtilement l'épicer, le bois de gaïac du Paraguay lui apporte une empreinte charismatique et la fève tonka du Venezuela saupoudrée d'une note amandée l'accord « fougère » original. L'Eau de Toilette *Chrome*, elle, se renouvelle sous un angle énergisant : la mandarine d'Argentine apporte fraîcheur, la baie de rose du Brésil confère un certain caractère aromatique et épicé et le vétiver du Brésil apporte sa nuance chanelle.



Les Parfums **Hugo Boss** lance, en édition limitée, cette nouvelle fragrance *Boss Bottled Unlimited*. S'inspirant de notes vertes vives, cette Eau de Toilette, tonifiante et aromatique, se compose d'un mélange de menthe rafraîchissante et de ciste au feuillage persistant, mâtiné d'ananas juteux et de bois.

Ce parfum **Armani Code Ice** reste fidèle au parfum original « *Armani Code* » - lancé il y a une décennie par **Giorgio Armani** - tout en offrant une fraîcheur fusante. Aux notes acidulées d'agrumes s'ajoutent des épices glacées qui se fondent aux bois puissants. Citron, sauge sclérée et fève tonka fusionnent pour sublimer, tout en délicatesse, une menthe poivrée vivifiante.



En 2013 **Givenchy** présentait *Gentleman Only*, une fragrance élégante ponctuée de notes boisées et, cette année, c'est *Gentleman Only Intense* qui est dévoilé. Ce parfum conserve le caractère boisé de son prédécesseur, mais est renforcé par des épices de cuir et d'ambre. Au départ, des notes de mandarine, de poivre noir et de bouleau, suivies d'un accord patchouli, cèdre et cuir, sur une note de fond sensuelle de fève tonka, ambre et encens.



Premier oriental pour homme de **Guerlain**, *Habit Rouge*, au sillage élégant et racé, passe au noir le temps d'une édition spéciale et permet une personnalisation « sur mesure » avec la fragrance et son flacon qui s'accompagnent de lettres métallisées. Ce parfum de légende fait vibrer ensemble fraîcheur, langueur et sensualité. Sous le sceau de la Guerlainade, et surtout l'effluve de vanille, se révèlent des notes fraîches d'orange amère, citron vert et bergamote ainsi qu'une légère touche d'épices, ensuite des notes boisées de patchouli, d'ambre et de cuir. Disponible dans les boutiques Paris 8 et Place Vendôme.



Nouvelle expression de la légendaire fragrance masculine de **Yves Saint Laurent** que ce parfum *L'Homme Sport*, à la fraîcheur intense et dynamisante. Ses ingrédients majeurs sont un nouvel accord de bergamote, les aldéhydes aux facettes métalliques, un accord de verveine, la cardamome contrastée par une touche d'essence d'élémi et un sillage boisé intense d'ambre et de cèdre.

Version estivale de la *Spicebomb* de **Viktor & Rolf** que ce concentré de fraîcheur *Spicebomb Eau Fraîche*. Une fragrance qui s'ouvre sur le poivre rose, des notes de piment et du pamplemousse. Dans son cœur, lumineux et glacé, s'associe la fleur de sel, la lavande, des accents d'agrumes et de l'élémi. Des accords de tabac et de mousse composent sa note de fond.



Pour cet été, la fragrance **ZenSun** de **Shiseido**, déclinée au masculin, est une senteur aquatique, boisée, hespéridée, avec des notes de vuzu, de menthe et de bois sec. Fraîche et fondamentalement masculine, elle est conditionnée dans un imposant flacon carré de verre aux reflets bleus de l'océan.

Édition spéciale d'été pour la fragrance **Montblanc Legend** qui, inspirée de l'original *Legend* avec son accord fougère et ses tonalités boisées, se caractérise par une explosion de fraîcheur en tête, qu'elle doit à la présence de menthe du Maroc et de limette du Pérou. Une fraîcheur qui persiste au cœur de cette Eau de Toilette où se mêlent des notes de feuille de violette, de pomme et de cardamome.

Autre nouveauté chez **Montblanc** : l'Eau de Toilette *Montblanc Emblem* dans un flacon-bloc sculpté, évoquant les six vallées glacières bordant le plus haut sommet de l'Europe. La fragrance se caractérise par le contraste de la cannelle sensuelle et la feuille de violette aqueuse, l'effervescence du pamplemousse, puis par un accord de cardamome, de feuille de sauge sclérée, de baie de rose et de poivre noir. Et en finale, une association de patchouli, de bois et d'ambroxan.



Dans la lignée « *Light Blue* » de **Dolce & Gabbana**, le nouveau parfum estival masculin, proposé en édition limitée, est l'Eau de Toilette *Discover Vulcano*. Une fragrance boisée chyprée, avec des notes de tête intenses de citron italien et de gingembre enrobées d'une douceur herbacée du cyprès et de lavande. Le sillage de fond se compose de vétiver, bois de cèdre et d'ambrox.



Des huiles bienfaisantes



Soin multi-fonctions pour le visage, le corps et les cheveux, le produit culte de la marque **Nuxe**, l'*Huile Prodigieuse*, offre une texture sèche et sa formule naturelle, enrichie en vitamine E, est garantie sans silicone, sans conservateur et sans huile minérale. Composée de six huiles végétales – macadamia, noisette, bourrache, amande douce, camélia, millepertuis – elle nourrit, répare et adoucit la peau. Pour cet été, elle se fait encore plus « précieuse » et devient *Huile Prodigieuse Or*, proposée dans un flacon collector « *I am Prodigious* » avec le dessin d'une jeune femme vêtue d'une robe légère et d'un grand chapeau. Grâce à ses nacres très fines, d'origine minérale, cette huile, délicatement parfumée, sublime la peau et les cheveux en un seul geste. Vendu en pharmacie.



Cette *Huile Sèche Sublimante* de la gamme «*Soin végétal corps*» chez **Yves Rocher** est un soin intensément nourrissant élaboré à base de noix d'andiroba, un trésor végétal hautement concentré en omega 9 qui pousse au cœur du Brésil. Sa formule à 99% d'ingrédients d'origine naturelle, sans parabène, sans huile minérale et sans conservateur, fusionne en parfaite affinité avec la peau pour la nourrir parfaitement et la satiner.

Huile spécialement formulée pour les peaux sèches, *Remederm Huile Corporelle Spray* de **Louis Widmer** apporte à la peau des lipides naturels et la rend douce et souple. Elle contient des huiles végétales qui soignent la peau, de la vitamine A pour renforcer l'hydratation cutanée, de la vitamine E pour neutraliser les effets néfastes des radicaux libres, et aussi du bisabolol (substance active de la camomille) pour calmer les irritations. A vaporiser sur la peau après le bain ou la douche et masser légèrement. Vendu en pharmacie.



Nouveau secret de beauté solaire dévoilé par **Clarins** que ce *Spray Solaire Huile Embellissante* : une huile sèche, pour corps et cheveux, à haute protection UVA/UVB 30 proposant l'alliance des meilleurs filtres solaires et du pouvoir des plantes pour protéger la peau des UV et du vieillissement prématuré, et également préserver la chevelure des effets desséchants du soleil et du sel marin. Les plantes intervenant dans sa composition sont l'épi d'or, riche en flavonoïdes et tanins; le platane, pour renforcer la viabilité des cellules face aux radicaux libres; et l'aloé pour ses propriétés apaisantes et adoucissantes. Ainsi qu'un élixir nourrissant indonésien qu'est l'huile de nyamplung (arbre exotique), riche en omega 6 et 9, pour nourrir et embellir la peau et les cheveux.



Les laboratoires **Lierac** proposent un rituel de soins glamour à travers la gamme *Sensoreille 3 Fleurs Blanches* (gardénia, camélia et jasmin) aux pouvoirs hydratant, relaxant et parfumant. Elle se compose de soins corps ultra-régénérants assurant une hydratation durant 24h et parmi lesquels s'inscrit l'*Huile de Soin Régénérant* qui nourrit, relipide et régénère intensément la peau. Sa composition renferme un cocktail d'huiles végétales nutritives comme l'huile d'amande douce, d'argan, de pépin de raisin et de sésame.

Nouveaux venus dans la gamme *Sensoreille* : une *Huile Sèche* et une *Eau Fraîche Tonifiante aux 3 Fleurs d'Agrumes* qui apportent une nouvelle réponse au phénomène de déshydratation. Le pamplemousse, la mandarine et le bigaradier sont les trois agrumes sélectionnés pour leurs pouvoirs tonifiant, énergisant, détoxifiant et rafraîchissant. La composition de l'*Huile Sèche Tonifiante* comprend une brassée des 3 fleurs d'agrumes cités ci-dessus à laquelle s'ajoutent deux huiles anti-déshydratation (huile d'amande douce et de sésame) et deux huiles bénéfiques pour l'éclat et la luminosité de la peau : l'huile de tournesol et celle de noyau d'abricot. Vendus en pharmacie.



Depuis plus de quatre décennies, **Shu Uemura** propose des huiles nettoyantes pour le visage et, au fil des ans, en a développé toute une gamme. Parmi elles, la *Porefinist Anti Shine Fresh Cleansing Oil* qui atténue la brillance de la peau, réduit les pores et combat les rougeurs. Sa texture très légère est fraîche. Elle contient des fleurs de cerisier, des extraits de cerise et d'écorce de cannelle pour lutter contre la production de sébum, et est délicatement parfumée d'une senteur fraîche et florale. Ou encore l'*Anti/Oxi Skin Refining Anti-Dullness Cleansing Oil* : huile nettoyante anti-pollution/anti-oxydant, formulée à base d'extrait de moringa pour un effet purifiant et d'extraits de thé vert au pouvoir anti-oxydant.

Proposée dans la ligne *Elsève* de **L'Oréal** et spécifiquement développée pour les cheveux secs, *Huile Extraordinaire* est une gamme d'huiles de soins capillaires enrichie de six microhuiles précieuses pour nourrir et régénérer la fibre du cheveu. Le secret de la formule réside dans la technologie utilisée qui consiste à associer des soins nutritifs légers et un agent perfecteur de surface à une sélection d'huiles précieuses de fleurs aux propriétés nutritives et protectrices (rose, camomille, lin, lotus, tiaré, tournesol). Ces huiles finement dosées permettent de traiter sans alourdir, pour renforcer la sensation d'hydratation, la douceur et la souplesse de la fibre. L'*Huile Extraordinaire* existe en trois versions : celle de base, une pour cheveux fins (photo) et une pour cheveux colorés. Et dès ce mois de juin, la gamme s'enrichit d'un shampooing, d'un démantant et d'un masque nutrition.



Première huile anti-âge perfectrice de peau de la marque **Garnier**, pour le corps et répondant aux besoins spécifiques d'une peau mature, *Ultimate Anti-Age Oil* associe quatre huiles précieuses – grenade, camélia, jojoba, géraniem – dans sa composition pour raffermir, nourrir et revitaliser la peau. Sa texture huile sèche ultra légère améliore la fermeté et la tonicité de la peau. Enrichie en actifs anti-oxydants et actifs nourrissants, elle aide la peau à retrouver hydratation, éclat et souplesse.

LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU

Bonne mine assurée avec le nouveau *Blush Subtil* de Lancôme, un fard à joue longue tenue, soyeux et légèrement parfumé, pour déposer un voile de couleur d'une intensité modulable sur les pommettes et ainsi les raviver, les illuminer ou les sculpter. Huit teintes, des pastel aux plus intenses, sont disponibles : rose sable, sorbet de corail, brun roche, rose paradis, rose indien, pépite de corail (photo), rouge et figue.



Afficher une bonne mine avec un teint hâlé sublime, en un coup de pinceau, et ce durant toute l'année si souhaité, c'est ce que Guerlain propose, depuis trois décennies, avec sa célèbre poudre *Terracotta* qui, par souci de s'adapter à toutes les carnations, se décline en deux versions : une pour les « blondes » et une pour les « brunettes ». Cette année, pour fêter les trente ans de sa poudre mythique Guerlain présente, une édition limitée, *Terracotta Sun Celebration*, une harmonie universelle reprenant la teinte phare de la poudre bronzante *Terracotta* associée à des nuances fraîches de rose et d'orange ; ces deux teintes blush se posent aussi sur le haut des pommettes pour donner un coup d'éclat au teint. Le tout est lové dans un luxueux écrin talisman.



Inspirée des éléments naturels, la palette de 24 fards à paupières mono *Eyes To Kill Solo*, signée Giorgio Armani, propose un nuancier de couleurs intenses et se décline en trois familles de textures, pour souligner l'éclat et la profondeur du regard. D'une part, les « ombres électriques » avec huit teintes évoquant une nature sauvage et fascinante, avec un fini satiné et sur lesquelles, par réfraction multidirectionnelle, la lumière en surface confère une certaine sophistication. D'autre part, les « ombres satin » avec dix teintes satinées reflétant la pureté et l'évanescence Nude d'un monde sous-

marin mystérieux, et une texture douce et crémeuse.

Enfin, les « ombres mates » déclinées en six couleurs vibrantes très minérales et dotées d'une texture ultra concentrée en pigments. Disponible chez Galeria Inno (rue Neuve, Louise et Woluwé) à Bruxelles et Parfuma à Anvers.



Synergie idéale d'une matière inédite et d'une brosse au design exclusif pour un maquillage sophistiqué et intense des cils avec le nouveau mascara de Givenchy : *Noir Couture Volume*. Au cœur de la formule, des micro-billes de silice emplies de kératine pour donner du volume aux cils à chaque passage et une texture aérienne – composée d'oxazolidone, d'extrait d'artemia salina, de peptides de riz – permettant une montée en volume par passages successifs. Quant à la brosse incurvée, elle ouvre le regard : les fibres blanches étirent et séparent les cils même les plus courts, alors que les fibres noires y déposent la dose idéale de mascara. Disponible chez Ici Paris XL.



Pour dessiner avec précision le contour de l'oeil ou tirer un simple trait parfait, L'Oréal Paris propose son nouveau *Super Liner Mat-Matic*. Un eyeliner d'utilisation rapide et facile, dont la texture est composée de pigments mats mélangés à de la poudre de velours. Il est muni d'un taille-mine intégré, offre une tenue waterproof de 24h et est disponible en deux tons : ultra black et taupe grey.



Nostalgie des grandes traversées transatlantiques avec le look été de Dior : Transat et son nuancier de bleu navy, rouge primaire et beige sable. Dans lequel s'inscrit cette palette *5 Couleurs « Atlantique »* associant des bleus et du brun – en textures nacrée, irisée et satinée – pour un maquillage des paupières à la fois élégant et décontracté, à porter tant à la ville que du côté plage.



L'exaltation du bleu par les couleurs complémentaires est assurément la caractéristique du look estival chez Yves Saint Laurent. Comme en témoigne la nouvelle *Couture Palette* qui offre une complémentarité de cinq nuances aux combinaisons infinies, dans un écrin revisité. Mat ou métallique, dense ou transparent, un séduisant jeu de nuances sur les paupières est possible avec les trois bleus aquatiques – majeure, céladon, égée – et les deux teintes solaires, rose et corail.



Maquillage des lèvres tout en brillance chez Bourjois, cet été, avec *Rouge Shine Edition*, un brillant formulé à base d'extraits de beurre de mangue nourrissant et hydratant, d'extrait de gloss et de pigments laqués. La ligne *Rouge Shine Edition* s'enrichit de deux nouveaux codes couleur vitaminés : « *raspberry kiss* » une teinte framboise avec une délicate pointe de rouge pour donner un effet « *lèvres mordues* » frais et sensuel ; et « *sunset peach* » un ton pêche foncé, entre rose et orange, pour afficher un look St Tropez.

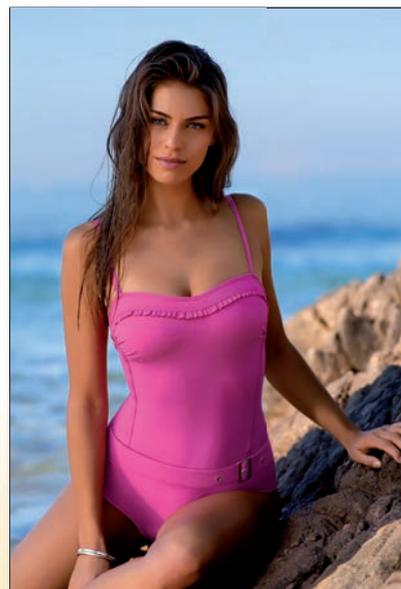
Mode estivale...



Bikini jaune avec top à fines bretelles et petit volant finition crochet, et slip coordonné à lacets noués sur le côté. Pour séduire à la plage comme au bord de la piscine... (Banana Moon)



Imprimé paisley dans les tons bleu et orange pour cette robe chemisier, sans col et à manches 3/4, avec ceinture taillée dans le même tissu (Giovane)



Maillot uni fuchsia avec décolleté bateau orné de festons et fines bretelles, complété d'une petite ceinture avec boucle sur les hanches (Livia)



Mélange de coton, de soie et de laine pour cette écharpe 100% made in Belgium aux motifs aztèques. Idéal pour se protéger du vent lors d'une promenade le long de la côte ou lors d'une soirée fraîche (Olivier Strelli)

Silhouette flatteuse et très féminine avec cette robe courte, droite et sans manches, coupée dans un tissu à effet dentelle de couleur rose-mauve (Betty Barclay)



Ballerines en suédiste noire décorées d'une perle et d'un bijou araignée. Complément parfait de toute tenue estivale (Pretty Ballerinas)



Robe de cocktail sans manches déclinée dans le ton « lime » avec top en fine dentelle ton sur ton (Pauline B.)



Poncho léger à imprimé exotique aux coloris chatoyants, à porter sur un maillot ou à coordonner à une tenue décontractée (Jules & Kate!)



Protections solaires

Offrant une très haute protection solaire UVA - UVB aux peaux sensibles et allergiques au soleil, la gamme *Anthelios XL* de **La Roche-Posay** s'enrichit d'un soin pour le visage et le décolleté, tout indiqué en cas d'ensoleillement extrême : le *Fluide Ultra-Léger 50+*, dont au cœur de la formule est reprise une version optimisée du système filtrant « mexoplex » assurant une protection maximale UVB-UVA jusqu'aux UVA longs, ainsi qu'un trio de poudres – gluconate de zinc, perlite et silice – pour un fini imperceptible sur la peau et une application facile grâce à la présence de nouvelles huiles sensorielles.

Pour la facilité d'utilisation, **La Roche-Posay** présente maintenant aussi en format pocket de 40 ml le *Lait Dermo-Pediatrics SPF50+* pour enfants. Une protection essentielle, en cas d'ensoleillement modéré ou extrême, pour la peau sensible des enfants. Douce et veloutée, sans effet collant, cette texture est facile à appliquer et apporte un confort absolu à la peau. Vendus en pharmacie.



Pour cet été, *Capital Soleil* s'offre un nouveau « dress code » et de nouveaux soins viennent étoffer cette gamme solaire de **Vichy**. Parmi eux, la *Brume Hydratante Invisible SPF50* : un soin doté du système filtrant au « mexoryl XL » efficace contre tous les types d'UV, jusqu'aux UVA longs, mais aussi gorgé de glycérine, d'agents émoullissants et d'eau thermale de **Vichy** pour une hydratation optimale parfaite longue durée. Sa texture aérienne laisse une sensation de légèreté sur la peau.

Pour les enfants, **Vichy** propose la *Super Mousse SPF50*, une texture aérienne qui renferme le système de filtration breveté *UVB + UVA courts + UVA longs Capital Soleil*, épaulé par une très haute résistance à l'eau. Cette mousse étant colorée (couleur pêche), il est facile de détecter les zones où elle n'aurait pas été appliquée et qui sont donc non protégées.

Enfin, **Vichy** présente ses premières BB crèmes haute protection : la *BB Crème SPF50+*, une crème onctueuse avec gomme de silicone et acide hyaluronique pour unifier, lisser, hydrater et repulper la peau. Et la *BB Crème SPF50*, une émulsion au toucher sec à base de silice et d'amidon de maïs pour matifier la peau et y laisser un effet poudré. Ces *BB Crèmes Capital Soleil* offrent bien évidemment une protection UVA-UVB idéale. Vendus en pharmacie.



Le nouveau soin solaire global anti-âge et résistant à l'eau lancé par **Sisley**, cette année, est *Sunleya G.E.*, qui bénéficie d'une formule enrichie de nouveaux actifs anti-âge pour une meilleure protection solaire et d'un complexe de filtres UVA et UVB pour une action renforcée contre le photovieillessement cutané. Les ingrédients entrant dans sa formulation sont l'extrait de petit épautre pour lutter contre la glycation (rigidification des fibres de collagène et d'élastine et désorganisation du réseau des fibres du derme) et l'extrait d'aneth pour empêcher la formation de rides profondes. Auxquels viennent s'ajouter un complexe filtrant à large spectre UV, y compris les UVA longs, ainsi qu'un complexe anti-âge contenant de la vitamine E, de l'extrait de peptide de soja et de l'extrait de saule

blanc. Enfin, pour lutter contre la sécheresse cutanée et les ridules de déshydratation, du beurre de karité et de la glycérine végétale complètent la composition. *Sunleya G.E.* est proposé avec deux indices de protection (SPF15 et SPF30-PA+++), afin de convenir à toutes les peaux.



La marque **Nuxe** se place sur le marché des solaires avec une ligne courte de produits, à 4 indices de protection (SPF10 à SPF50) offrant une parfaite protection contre les UVA et UVB, et qui sont enrichis en jacinthe d'eau pour une bonne hydratation, en fleur de kau pe aux vertus apaisantes et rafraîchissantes, et contenant également de puissants anti-oxydants naturels associés à un précurseur végétal d'ADN pour limiter les effets du photovieillessement et stimuler la réparation cellulaire. Des soins qui ren-

ferment aussi de la poudre de graines de caroube, un activateur de bronzage végétal qui stimule la mélanogénèse et prolonge le hâle naturel de la peau. Parmi les soins proposés : la *Crème Fondante Visage SPF50* et la *Crème Délicieuse Visage*

SPF30 résistantes à l'eau et convenant à toutes les peaux, même très claires ; le *Spray Lacté Visage et Corps SPF20* qui enveloppe la peau d'un film non-collant, la protégeant des coups de soleil tout en activant le bronzage naturel de la peau. Et aussi le *Lait Fraîcheur Après-Soleil Visage et Corps*, enrichi en huile de tournesol et dérivés de coco nourrissants, pour sublimer le bronzage et le prolonger. Vendus en pharmacie.

Profiter du soleil en toute quiétude et sécurité tout en affichant un teint sublime, c'est ce que propose **Shiseido** avec ses nouveaux soins solaires teintés, haute résistance à l'eau et dotés d'un indice de protection SPF30 : un trio de fonds de teint solaires, idéal au quotidien comme pour les loisirs au soleil, avec un fini et des textures ultraconfortables, protégeant la beauté de la peau et magnifiant le teint. Des soins résistants à la transpiration, à l'excès de sébum, restant frais pendant des heures, et qui fondent sur la peau tout en la protégeant en profondeur des effets néfastes du soleil. Le *Fond de Teint Protecteur Solaire* de **Shiseido** existe en trois versions et différentes teintes : « compact » avec une texture légère et soyeuse pour un subtil fini mat ; « fluide » avec une texture fraîche pour un fini lumineux ; et « stick » pour une application facile et assurant une couvrance naturelle et aérienne.



Extension de la gamme solaire **Nivea** avec quatre nouveaux produits : un *Spray Rafraîchissant Transparent Protect & Refresh* qui protège la peau, la rafraîchit grâce à la présence de menthol dans sa composition et qui l'hydrate. Il est disponible avec indices de protection SPF20, 30 et 50. Un *Lait Protecteur Format Voyage* : une formule légère, pour le visage et le corps, enrichie en Hydra IQ et avec indice de protection SPF30 pour adulte ; ou pour les peaux fragiles des enfants, une version enrichie en dexpanthénol et dotée d'un indice SPF50. Pour les enfants aussi, le *Lait Protecteur Kids Pure & Sensitive SPF50+*, un soin doux sans conservateur, ni parfum, ni colorant, qui protège, hydrate et réduit le risque d'allergies cutanées. Ainsi que la première *Lotion Après-Soleil Rafraîchissante Sous la Douche*, un lait à appliquer sous la douche, formulé à base d'extrait de concombre pour apaiser et hydrater la peau.



Les produits *All Day* de **Louis Widmer** offrent une protection solaire liposomale : ils sont formulés à base de liposomes ce qui permet un transport plus aisé et une répartition homogène des substances actives au sein de la formule, avec pour bénéfice que 50% des filtres UVA-UVB agissent sur les couches supérieures de la peau et 50% au niveau des couches cornées profondes. Grâce à cette pénétration en profondeur, ces produits résistent parfaitement et durablement à l'eau. Les soins *All Day* existent avec indice de protection SPF15, 20 et 30. Leur texture légère et non grasse est enrichie en vitamine E, pour protéger des radicaux libres, et en panthénol pour apaiser la peau. En vente en pharmacie.



Laits fondants pour le corps



Le moment du soin devient un pur moment de plaisir du corps, pour les peaux sèches et sensibles, et de bien-être pour l'esprit avec les deux nouveaux laits fondants nourrissants de Roger Gallet, formulés à base de 95% d'ingrédients d'origine naturelle, sans parabène, sans silicone, sans colorant, sans huile minérale. Quatre huiles végétales précieuses (passiflore, maïs, son de riz, amande d'abricot) entrent dans leur composition, enrichies de beurre de karité ainsi que de micro-nacres sublimes.

Le *Lait Fondant Apaisant Rose* est encore enrichi en extrait de pétales de rose et apaise les tiraillements et les inconforts instantanément. Le *Lait Fondant Réparateur Thé Vert* contient de l'extrait de thé vert, connu pour ses vertus antioxydantes qui neutralisent les radicaux libres responsables du vieillissement cutané; il aide à réparer la fonction barrière de la peau. Vendus en pharmacie. ■



Dissolvant Mains & Pieds

Avec son « *Dissolvant Miraculeux* », Bourjois proposait un démaquillage instantané des ongles des mains. Maintenant la

marque présente une nouvelle version adaptée également au démaquillage facile des ongles des pieds.



Un bain dissolvant 2 en 1 - *Dissolvant Miraculeux Mains & Pieds* - sans acétone, enrichi en huile d'amande douce, aux propriétés nourrissantes pour un respect des ongles et des cuticules, et au délicieux parfum de fruits rouges et de vanille.

En une seconde, chaque ongle est parfaitement propre. Pour les mains, il suffit de plonger les ongles dans le flacon et la formule les démaquille instantanément. Pour les pieds: avant d'ouvrir le flacon il faut le retourner pour imbiber de produit la mousse incorporée dans le capuchon, puis appliquer l'embout sur chaque ongle. A noter que l'embout se nettoie simplement à l'eau. ■

Un sommeil réparateur

La nouveauté présentée par les laboratoires Forté Pharma est *Noctifor+*, un complément alimentaire pour aider à diminuer le stress quotidien, à retrouver un sommeil réparateur et à se sentir de nouveau d'attaque le jour suivant. Grâce à sa formule complète qui associe des actifs naturels, *Noctifor+* contribue à favoriser le sommeil en diminuant l'anxiété et en régulant les cycles du sommeil, ainsi qu' à améliorer la qualité du sommeil grâce aux propriétés relaxante et décontractante de la valériane qui est présente dans sa formulation. La valériane a également une action anti-stress et un effet relaxant qui aident à retrouver calme et sérénité, afin d'aborder le moment du coucher plus sereinement. Disponible en pharmacie. ■



Baume cocoon pour les lèvres

Dotés d'une texture hyper légère, confortable, fondante et repulpante, les *Phyto-Lip Shine* de Sisley sont des rouges à lèvres brillants et ultra-lumineux. Le dernier-né de la gamme est le *Phyto-Lip Shine Sheer Balm*, un baume couleur dragée dont la composition reconforte les lèvres en mal de douceur et d'hydratation. Il apaise, adoucit, lisse et protège les lèvres sèches, tout en les laissant fraîches et lumineuses avec un fini « lèvres mouillées » très naturel. ■



Bal Masqué... Un masque high-tech

La marque *Garancia* présente *Bal Masqué des Sorcières*: un masque visage high-tech 3 en 1 ultra purifiant, aux bulles d'oxygène actives et qui apporte à la peau de l'éclat en stimulant la microcirculation.

Au cœur de la formule, un complexe exclusif associe quatre extraits botaniques et de l'argile blanche volcanique, très pure aux propriétés purifiantes, à un système oxygénant inédit. Ce dernier capte l'oxygène présent dans l'air et le diffuse dans les cellules de la peau pour leur insuffler éclat, vitalité et stimuler la microcirculation. Les composants botaniques sont un actif extrait du mélèze aux pouvoirs



purifiant et lissant, la pulpe de concombre qui est décongestionnante et hydratante, les écorces de saule argenté aux pouvoirs astringents et régénérants, et du jus de citron frais, illuminateur et astringent. Le tout proposé dans une texture gel-crème, au départ de couleur beige mais qui, une fois appliquée sur le visage, se transforme pour laisser place à de fines bulles blanches qui se forment progressivement sur la peau. Lorsque ces dernières ont disparu, le masque agit (environ 5 minutes) et le visage peut être rincé à l'eau. Convient à tout type de peau et la laisse douce et lumineuse. ■

(www.garancia-beauty.com)

Prix de la Santé 2014

Depuis 1979, le *Fonds InBev-Baillet Latour* remet un *Prix de la Santé* à un scientifique pour sa contribution à la recherche médicale. Il s'agit du plus important prix scientifique international octroyé en Belgique. Décerné annuellement, il n'est pas destiné uniquement à encourager la recherche fondamentale, mais aussi à promouvoir ses applications en santé humaine. Cette année, le *Prix de la Santé* récompense la recherche médicale dans le domaine des maladies cardiovasculaires. Il a été remis au Dr. *Harry C. Dietz*, «Victor A. McKusick Professor» à l'*Institut de Médecine Génétique de l'Ecole de Médecine de*



Sa Majesté la Reine Mathilde et le Professeur Dietz lors de la cérémonie officielle de remise du «Prix de la Santé 2014» au Palais des Académies à Bruxelles

l'Université Johns Hopkins (Baltimore, USA).

Le Professeur *Dietz* et son équipe ont fait des découvertes fondamentales concernant la cause et le traitement de l'anévrisme de l'aorte, responsable de près de 2 % des décès dans les pays industrialisés. L'aorte est le plus gros vaisseau du corps et sa dilatation localisée (anévrisme) peut conduire à sa rupture et à la mort subite.

A noter que, pour les années à venir, c'est la recherche dans le domaine des maladies métaboliques (2015), des maladies infectieuses (2016), des maladies neurologiques (2017) et du cancer (2018) qui sera primée. ■

Cosmetics 27

Le Laboratoire *M.E. SkinLab* est né en 2009, avec la création de la crème régénératrice *Baume 27* et propose des soins visage dermo-cosmétiques essentiels – *Cosmetics 27* – qui sont formulés autour de la centella asiatica, une plante herbacée originaire de l'Asie et qui est utilisée comme plante médicinale dans la médecine ayurvédique et la médecine traditionnelle chinoise. Le *Baume 27* n'est pas une simple crème anti-âge, mais est un réparateur cellulaire bio-énergisant composé de 27 ingrédients, agissant en synergie pour réparer, régénérer, stimuler, protéger, nourrir, hydrater et apaiser le tissu cutané. Sa formule s'articule autour d'un complexe de trois extraits naturels purifiés de cen-



tella asiatica. Deux autres produits visage, inspirés du *Baume 27*, sont le *Cleanser 27* et l'*Essence 27*. Le premier est un baume nettoyant, spécialement conçu pour les peaux sèches, fragiles, sensibles et réactives. Constitué d'huiles et de beurres riches (macadamia, sésame, karité, macaroba) et d'ingrédients apaisants, il enlève le maquillage et supprime les impuretés de la peau. Le second, surtout indiqué pour les peaux dévitalisées, est un fluide hydratant qui relance et stimule l'activité cellulaire et la micro-circulation pour obtenir une peau plus dense, tonique et lumineuse. ■

(www.baume27.com)

Soigner et illuminer ses cheveux

Les soins *Phyto* puisent au cœur du monde végétal les extraits les plus performants qui agissent en synergie au service de la santé et de la beauté des cheveux. La gamme *Phyto* vient de s'enrichir de deux huiles capillaires, spécifiques pour cheveux secs, qui soignent, disciplinent et illuminent la chevelure. D'une part, l'*Huile Suprême*, un mélange d'huile de macadamia, de roucou et squalane végétal, à utiliser avant le brushing ou en touche au quotidien, pour régénérer et protéger les cheveux secs, épais et rebelles. D'autre part, l'*Huile Soyeuse*, un fluide lacté hydratant léger, au pouvoir démêlant, formulé à base d'extraits de calendula, de romarin et de guimauve. Utilisée au quotidien, cette huile facilite le coiffage des cheveux secs et fins. Disponibles en pharmacie. ■



Volume et fermeté au niveau du visage

Joues rebondies, pommettes hautes, contours lisses et ronds, et menton bien défini, le « triangle de beauté » d'un visage jeune pointe vers le bas. Alors qu'un visage mature a des joues plus creuses, une mâchoire plus large, des contours du visage qui se relâchent, le triangle est inversé et pointe vers le haut, avec pour effet que le visage est moins harmonieux.



Les Laboratoires Dermatologiques *Eucerin* offrent la solution à ce problème avec *Eucerin Volume-Filler*, un soin de jour (pour peau normale à mixte et peau sèche) et un soin contour de l'oeil qui agissent efficacement pour rétablir le volume de la peau et redessiner l'ovale du visage. Trois ingrédients actifs anti-relâchement entrent dans leur composition : le megalol, un stimulateur de

volume aux vertus anti-rides et anti-inflammatoires ; l'acide hyaluronique, pour un effet plumping immédiat avec amélioration de l'hydratation de la peau et réduction des rides; et les oligo-peptides, des extraits d'anis qui agissent comme boosteurs d'énergie et doublent la production de collagène pour une structure cutanée plus ferme. Vendus en pharmacie. ■

Laurence BERTHU

La liberté de blâmer

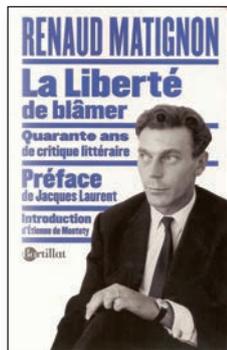
par **RENAUD MATIGNON**

Quarante ans de critique littéraire (Bartillat 2014)

Ayant rendu l'esprit en 1998, Renaud Matignon appartenait à l'indispensable triumvirat des grands critiques littéraires de langue française du XXème siècle avec Kléber Haedens et Pol Vandromme. Dans sa préface, Jacques Laurent précise : « Renaud Matignon était un lecteur assidu de Léon Daudet. Comme je le comprends ! »

En ces temps d'inculture ravageuse, le nom de Daudet (celui qui avait du talent) n'est guère considéré comme un maître. Cependant, il demeure celui de nombres d'écrivains nourris à cette source déferlante. Matignon ne s'en est guère privé. Ça lui permet de traiter Jean-Louis Bory de « Spartacus de la braguette » ou Max Gallo de « Malraux des campings ». Il est vrai que ce stakhanoviste de l'écriture produit (en équipe ?) une œuvre à ce point abondante qu'il n'en restera rien. Matignon parvenait, en quelques mots, à une définition troublante de justesse d'un écrivain. D'Aragon, il notait : « *Il manque à cette œuvre*

benie des dieux la plus petite parcelle de vérité. Il l'a voulu ainsi, fondée sur le mensonge. Il parle d'aimer comme pleure un tzigane ». Et comme il aime à se gausser des hommes mis sur un fragile piédestal, Jacques Attali : « *Il cite René Char comme dans les réunions syndicales, et il*



prouve qu'il y a, en tous cas, de beaux jours pour l'Europe des lieux communs ». Il révèle que l'insupportable Pierre de Boisdeffre, que j'ai fréquenté (mais je ne m'en vante pas), à Bruxelles, s'appelait Pierre Néraud mais emprunta le nom de sa mère pour faire croire à son appartenance à l'aristocratie. Être passablement gai, Matignon nous laisse un

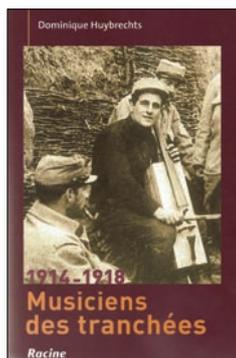
aphorisme exigeant la réflexion : *Une époque se juge à son rire*. Cette définition si adéquate de Bernard Frank ne suscite aucune réplique : *On ne demande pas à un écrivain d'être juste mais vrai. Frank est vrai jusqu'au bout de sa plume*. A l'instar des hommes de goût, il célèbre le génie de Sacha Guitry : « *Retour au plaisir d'une œuvre légère et profonde. Comme la prose étincelante du théâtre et la fantaisie des chroniques : Guitry l'inconstant est fidèle au rendez-vous des enchanteurs* ».

Bonne question : comment ne pas être agacé par Gérard Miller. Matignon y répond en une phrase joliment insidieuse : « *Mais on s'amuse beaucoup à ce braiment doctoral* ». Renaud Matignon écrivait parfois mieux que les écrivains qu'il éclairait. Cependant, on peut regretter son manque de compréhension de la philosophie étincelante de Cioran ou son injustice vis-à-vis de Marguerite Duras et de Philippe Sollers. Sans doute la réussite l'agaçait-elle. ■

Musiciens des tranchées (1914-1918)

par **DOMINIQUE HUYBRECHTS** (Racine 2014)

Ce livre arrive à point nommé, au moment de la célébration du bicentenaire de la Première Guerre Mondiale avec un sujet résolument différent. Dominique Huybrechts l'a abordé, parce qu'il demeure encore sans précédent. Avec l'érudition du passionné et la



volonté bien ancrée d'approcher l'exhaustif. Un tel chercheur ne peut que nous en apprendre.

Nous avons découvert l'existence de ce jeune prodige flamand, André De Vaere, non seulement brillant pianiste mais compositeur doué, tué autour de Dixmude. La vie brisée de Georges Antoine, pionnier de la musicologie belge selon Charles Van den Borren qui l'a placé entre Guillaume Lekeu et Ernest Chausson. Il fut enterré à Saint-Michel-lez-Bruges où reposait déjà le poète Louis Boumal (1890-1918) emporté par la grippe espagnole comme Apollinaire. Une plaque rappelle son

séjour à Dinant, apposée sur la maison qu'il habita, tandis qu'un monument lui est dédié dans sa Liège natale au parc de la Boverie. En 1916, il nous donne ces vers prémonitoires :

*Non, je ne pouvais autrement me défendre
Et lorsque tu revins sous les arbres dolents,
La fleur cueillie entre les dents,
Le soleil dans les bois commençait à descendre.*

Désespéré par le conflit, Eugène Ysaye abandonne sa villa au Zoute en laissant ce mot aux Allemands : *Cette demeure appartient à un artiste qui vécut et oeuvra dans le culte de Bach, Beethoven et Wagner*.

En France, Debussy, très patriote ne peut participer au conflit en raison d'un cancer qui le dégrade. Quant à Ravel, sa chétive constitution lui interdit de participer aux combats ainsi qu'il le souhaitait. De même Huybrechts aborde les musiciens anglais ou austro-allemands. Nombre de nos grands compositeurs ont échappés à la mort : Léon et Joseph Jongen, Paul Gilson, José Sevenants, dont un CD vient de rééditer certaines œuvres pour piano, Arthur De Greef ou Francis de Bourguignon.

« Musiciens des tranchées » est un précieux aide-mémoire dans la mesure où il nous permet de retrouver des artistes auxquels la plupart d'entre nous ne pensent jamais. ■

Paroles de jazz

par **JEAN-LOUIS LEMARCHAND**

(Jazz Impressions-Ed. Alter Ego - 2014)

Joël Mettay poursuit courageusement la publication des meilleurs écrivains de jazz en France : Michel Arcens, Alain Gerber, Alain Pailler, Jean-Pierre Mousaron, Jacques B. Hess et Jean-Louis Lemarchand, également auteur l'an dernier, dans la même collection, de « Ce jour-là sur la planète jazz ».

Tout comme l'auteur, j'ai durant plus de cinquante ans de ma vie, rencontré des jazzmen et tenté d'avoir eu un entretien éloquent. Rarissimes s'avèrent les réussites en ce domaine. Duke Ellington, Chet Baker, John Lewis, Hank Jones, Stan Getz, Ornette Coleman, Ahmad Jamal ou Bill Evans m'ont apporté ce que j'attendais. En règle générale, même des maîtres, n'ont rien à dire. Ils me font penser à cette réplique du cher Dexter Gordon dans le film « Autour de Minuit ». L'on évoque devant lui Louis XIV :

- Est-ce qu'il vit toujours ?

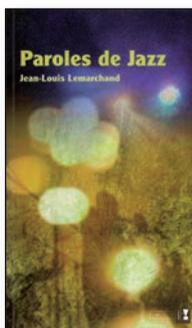
Homme de métier, Jean-Louis Lemarchand connaît la manière de procéder,

de sorte qu'il est arrivé à susciter quelques précieux aveux. Mais rien de plus qu'on ne savait déjà. Lorsque Dee Dee Brigewater évoque « *une professionnelle du spectacle qui avait convaincu Joséphine de venir à Paris* », pourquoi ne pas préciser qu'il s'agit de Caroline Dundee, qui épousa l'écrivain Joseph Delteil.

Agressé stupidement par un spectateur, la réplique d'Ornette Coleman fut percutante : *- Il m'a dit que je ne devais pas jouer du saxo comme cela, mais il ne m'a pas dit comment je devais jouer !*

Des inconscients ont été jusqu'à comparer l'inconsistante Madeleine Peyroux à Billie Holiday. Elle confie à Lemarchand qu'elle a « *une sensibilité jazz* », alors qu'elle n'y a rien compris. Il est vrai qu'elle précise : « *que je mets au service de la chanson pop-rock* ».

Les lecteurs, à la curiosité singulièrement aiguës, prendront un plaisir extrême à lire « Paroles de jazz » entre les lignes. ■



Marcel Coulon et le Prix Moréas

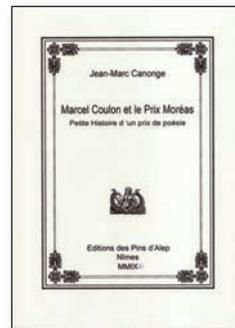
Petite histoire d'un prix de poésie

par **JEAN-MARC CANONGE** (Les Pins d'Alep-2014)

Mis à part les rimbaldiens, plus personne ne serait à même d'évoquer Marcel Coulon, si avec ardeur et persévérance, Jean-Marc Canonge n'éditait régulièrement à Nîmes, le Bulletin de la Société des Amis de Marcel Coulon. S'il fit une plus qu'honorable carrière de magistrat – impitoyable paraît-il – Coulon demeure présent pour quelques lettrés. Le premier, il a tenté l'éclairage du vrai Rimbaud en s'attaquant au grotesque Paterne Berrichon et sa première femme Isabelle Rimbaud, soeur du poète, dans leur tentative de béatification d'un génie à l'état pur, qu'ils tentaient d'altérer avec l'entêtement obtus de la bêtise satisfaite. Coulon fut très lié à Jean Moréas qu'il fut le seul avec Maurice Barrès à tutoyer. Une inévitable question se pose: qui lit encore Moréas ? La majorité des « lecteurs » d'aujourd'hui ignorent jusqu'à son nom, même s'ils ne sont pas totalement incultes. André Billy nous édifie : *Je me suis souvent étonné de l'infortune littéraire de Moréas qu'à sa mort nous avons tous pleuré comme le plus grand des poètes contemporains*.

Quant au Prix Moréas, Jean-Marc Canonge nous en révèle la saga souvent chaotique et ardue avec une réjouissante verve, embellie d'une connaissance littéraire inespérée, transmise avec l'humour de la simplicité. For members only. ■

Marc DANVAL





Rolls-Royce Wraith

Dernier-né des modèles Rolls-Royce, la Wraith est certainement la voiture la plus audacieuse, la plus spectaculaire et la plus puissante dans l'histoire de la marque : silhouette majestueuse qui se nourrit des charmes du luxe, du raffinement et de l'exclusivité avec une voie arrière élargie, capot allongé, vitre arrière inclinée et grille de calandre profondément enfoncée sont autant d'éléments qui contribuent à faire de la Wraith une voiture déterminée : une Rolls-Royce au caractère inimitable !

Le design de la Rolls-Royce Wraith est un chef-d'oeuvre de simplicité et d'élégance, promesse de grâce et de dynamisme. Ses lignes majestueuses se marient à merveille avec ses performances tout aussi spectaculaires. L'empattement raccourci, la voie arrière élargie, la puissance de 624 ch / 465 kW développée par le moteur V12 bi-turbo et une accélération de 0 à 100 km/h en 4,6

secondes, autant de caractéristiques qui confirment le dynamisme annoncé par l'extérieur.

Pour circuler avec une parfaite aisance en ville et sur route, la Wraith est dotée du régulateur de vitesse actif « Active Cruise Control » : des capteurs radar surveillent la distance avec le véhicule qui précède, augmentant ou réduisant la vitesse afin de maintenir la distance de sécurité adéquate. Ce système ACC réagit également aux véhicules statiques, offrant ainsi une assistance en trafic urbain.

De plus, une série de caméras sophistiquées, placées discrètement tout autour de la voiture, contribuent à fluidifier la conduite à la fois en ville et sur route. Des caméras top view placées à l'arrière et à l'avant et une caméra à 360° assurent à la fois aisance et manoeuvrabilité.

Synonyme de grâce et d'élégance, la Wraith est le modèle grand tourisme par excellence pour les gentlemen !



La Jeep Cherokee

Dévoilée au 84e Salon de l'Automobile de Genève, en mars dernier, la nouvelle Jeep Cherokee arrive chez les concessionnaires en Europe au deuxième trimestre 2014. Un véhicule qui présente un nouveau design harmonieux avec des lignes extérieures fluides mettant en valeur la partie supérieure de la carrosserie du Cherokee, une dynamique de conduite et une maniabilité sur route améliorées, les légendaires capacités 4x4 de Jeep, un intérieur de qualité supérieure à la finition soignée, une technologie innovante, de nouveaux niveaux d'efficacité, de divertissement et de confort ainsi que des équipements de sûreté et de sécurité « cinq étoiles », qui ont récemment permis au véhicule d'obtenir le meilleur classement Euro NCAP dans la catégorie petite 4x4 tout-terrain.

La nouvelle Jeep Cherokee possède une allure robuste, une proportion roues-carrosserie agressive et une forte présence. Les angles d'attaque et de fuite contribuent aux capacités de franchissement parmi les meilleures de sa catégorie. Un élément clé de l'avant de ce nouveau véhicule est le capot « en cascade » avec l'emblématique calandre à sept fentes qui comprend une cassure horizontale nette, caractéristique de nombreux véhicules Jeep classiques. Le capot est clairement défini et séparé des ailes avant, dans une interprétation moderne de l'héritage du design de la marque.

Conçue pour exceller sur tous les terrains, la Jeep Cherokee de nouvelle génération est disponible dans des configurations à la fois deux et

quatre roues motrices, elle propose le choix entre trois nouveaux systèmes Jeep sophistiqués de transmission à quatre roues motrices afin d'assurer des capacités tout-terrain de référence dans toutes les conditions de conduite. Elle est également le premier SUV de sa catégorie à être équipé d'une déconnexion de l'essieu arrière, ce



qui entraîne une réduction de la perte d'énergie lorsque les capacités 4x4 ne sont pas nécessaires et assure un rendement énergétique amélioré.

La nouvelle Jeep Cherokee est proposée avec les niveaux de finition Longitude, Limited et Trailhawk. L'offre moteur comprend l'efficace Multijet II turbo diesel 2.0 litres délivrant 170 chevaux, couplé à la nouvelle boîte de vitesses automatique à 9 rapports, utilisée pour la première fois dans le segment des SUV intermédiaires. Une version 140 chevaux du moteur 2.0 litres sera également disponible, combinée à une transmission manuelle à 6 rapports. L'offre européenne comprend aussi le moteur à essence V-6 Pentastar 3.2 litres associé à la nouvelle transmission automatique à 9 rapports.

La nouvelle boîte de vitesses automatique à 9 rapports, entièrement électronique, assure des changements de vitesses exceptionnellement doux, une plage de rapports de vitesses extrêmement large et permet une accélération optimisée, des émissions réduites et un rendement énergétique amélioré. La nouvelle transmission fournit également des accélérations agressives et de la souplesse, appréciable pour circuler sur autoroutes.

Cette nouvelle Jeep Cherokee avec boîte de vitesses automatique à 9 rapports sera présentée chez Merckx Gebroeders SA (341 Brusselsesteenweg - 3090 Overijse - ☎ 02.687 64 30) lors des journées portes ouvertes qui y seront organisées en septembre 2014. ■

Véhicules Opel à pile à combustible

En 2007, General Motor lançait le « Project Driveway » mettant sur les routes du monde entier 119 véhicules à pile à combustible fonctionnant à l'hydrogène, afin que des clients les testent dans le contexte d'une utilisation quotidienne. Plus de 5.000 conducteurs ont ainsi déjà pu donner leur retour d'expérience sur la commodité et la fonctionnalité de la technologie de la pile à combustible. La flotte de véhicules à pile à combustible de General Motors a franchi, le mois dernier,

cours de 13.000 heures de conduite dans les villes de Berlin, Hambourg, Düsseldorf et Francfort. Ainsi, elles ont fait 2.700 fois le plein d'hydrogène.

En juillet 2013, GM et Honda ont lancé un programme à long terme pour développer en commun une nouvelle génération de pile à combustible et de système de stockage d'hydrogène, avec l'objectif d'une éventuelle commercialisation à l'horizon 2020. En outre, GM et Honda collaborent avec des partenaires pour



la barre symbolique des 3 millions de miles (4,8 millions de kilomètres) de fonctionnement à l'hydrogène en utilisation au quotidien. Opel est partie prenante de cet essai à l'échelle mondiale de GM depuis la fin 2008, avec au total 30 Opel HydroGen4, qui roulent en Allemagne dans le cadre d'un programme de recherche financé par le gouvernement allemand portant sur la technologie à hydrogène. Ces voitures Opel ont couvert un total de plus de 350.000 kilomètres au

faire évoluer le réseau de stations-service, ce qui est essentiel pour la viabilité à long terme et l'acceptation par le grand public des véhicules à pile à combustible. En effet, la technologie de la pile à combustible représente la solution à plusieurs défis majeurs auxquels est, actuellement, confrontée l'industrie automobile: dépendance au pétrole, rejets des véhicules, sobriété, autonomie et temps de remplissage par rapport aux véhicules purement électriques. ■

Expositions à l'Autoworld

Quelques expositions temporaires sont présentées, en ce mois de juin, à l'Autoworld au Cinquantenaire à Bruxelles, avant l'exposition consacrée au centenaire de la mythique marque Maserati. Ces expositions temporaires sont l'occasion pour les clubs et les organisateurs de rallyes de mettre en avant sept à huit voitures emblématiques et de se faire connaître au grand public. Pour l'Autoworld, c'est une manière d'amener une animation régulière et de nouveaux véhicules dans le musée. Ainsi on peut actuellement admirer :

Jusqu'au 15 juin - Grand Prix de Nivelles Revival : organisé par le Formula Club, le Grand Prix de Nivelles Revival se déroulera le dimanche 29 juin en commémoration au dernier Grand Prix de F1 de Nivelles qui eut lieu il y a 40 ans. Ce « Revival » sera un événement unique. En avant-première, l'Autoworld présente une sélection des voitures des années '70 (photo) qui rouleront sur le site de l'ancien circuit de Nivelles à cette occasion : une McLaren M10B 1970, une Formule

Ford Lola 1973, un Sport Prototype Tiga 1979, une Swallow Formule Ford 1973, un side-car Schmidt



1977 et une moto Norton 1978.

Jusqu'au 25 juin - 15 ans du National Classic Tour : depuis 15 ans, le National Classic Tour emmène 50 voitures d'exception et leurs équipages, exclusivement belges, sur les plus belles routes, dans les endroits les plus exclusifs et les plus recherchés. L'exposition à l'Autoworld présente les sept voitures ayant gagné ce prestigieux rallye depuis ses débuts : une BMW 328 de 1937, une BMW 328 de 1932, une MG B de 1965, une Ford Mustang Shelby de 1965, une Porsche 904 GTS de 1964, une Porsche 356 de 196 et une Porsche 356 SC de 1964. Cette année, le National Classic

Tour partira du Musée Guggenheim de Bilbao, en Espagne, mais les contrôles et les mises sur camions des 50 voitures participantes s'effectueront le dimanche 15 juin devant Auto-world.

Du 5 au 29 juin - Ercole Spada, an Italian car designer : à l'occasion de la sortie du livre sur Ercole Spada, réalisé par Bart Le-

naerts et Lies De Mol, l'Autoworld met le designer italien à l'honneur. Si Ercole Spada est sans doute le moins connu des grands-maîtres italiens, il n'en reste pas moins le plus renommé grâce à des créations telles que l'Aston Martin DB4 Zagato - sa première création alors qu'il n'avait que 23 ans -, l'Alfa TZ1 Codatronca, la Lancia Fulvia Zagato et de nombreuses autres très personnelles, combinant beauté sans fard et pure efficacité. Le 7 juin, Ercole et Paolo Spada seront présents à l'Autoworld, de 11h à 14h, pour dédicacer le livre. ■

(Info: www.autoworld.be)

Vitrine des nouveautés



C'est la forêt tropicale et son mystère qui ont inspiré la création d'*Eau Tropicale*, la nouvelle fragrance de Sisley. Une Eau de Toilette à l'envolée fraîche avec un accord de fleurs exotiques – hibiscus, frangipanier, passiflore –, associé au gingembre et à la bergamote. Son cœur floral est composé de tubéreuse, rose turque et violette, et son sillage final fait place à un accord boisé de patchouli, cèdre et graines d'ambrette.



Éloge à la gourmandise chez Thierry Mugler avec la présentation d'*Angel Eau Sucrée*, une nouvelle partition séduisante de l'icône parfum *Angel*. Une Eau de Toilette, en édition limitée, construite autour de trois accords gourmands : un délicieux sorbet de fruits rouges juteux, une nuance de meringue caramélisée et un accord oriental voluptueux de patchouli et de vanille.



Avec le lancement, l'an passé, de *Flower In The Air Eau de Parfum*, Kenzo présentait une nouvelle interprétation de son célèbre parfum «*Flower by Kenzo*». Et cet été, c'est une nouvelle déclinaison, plus fraîche et légère, qui voit le jour : *Flower In The Air Eau de Toilette*. Une fragrance aérienne qui s'envole sur des notes fruitées de pamplemousse rose et de poire, dont le cœur marie rose et freesia, et la note de fond est dominée par le musc blanc.



Dernier-né des parfums féminins Balmain, *Extatic* est une Eau de Parfum qui, au départ, présente un accord rayonnant de rose, poire et osmanthus. Ensuite s'ajoutent des senteurs voluptueuses d'orchidée et d'iris pour composer un envoûtant cœur floral. En finale, note sophistiquée de bois d'amyris et de cachemire, rehaussée d'une touche de cuir. Disponible exclusivement chez Ici Paris XL.



Un nouveau chapitre de l'histoire des parfums Dior s'ouvre avec l'arrivée de *Dior Addict Eau de Toilette*, un floral-fruité-boisé sophistiqué, résolument féminin, doté d'une facette subtilement boisée que lui confère le bois de santal. En note de tête de la fragrance, de la mandarine de Sicile, suivie d'un cœur de fleurs blanches – jasmin sambac et néroli – se mêlant à un fond boisé d'essence de santal, relevé d'une pointe de vanille.



La nouvelle *Aqua Allegoria Limon Verde* a rejoint, ce printemps, la célèbre collection des *Eaux Fraîches* de Guerlain, proposées dans l'emblématique flacon abeille : un séduisant hespéridé tropical révélant des notes rafraîchissantes de «caipirinha» – cocktail brésilien à base de citron vert, de sucre de canne et d'alcool –, de fruits exotiques et une nuance douce de fève tonka.



Ambiance aquatique, cet été, pour les parfums Issey Miyake... Étoile de mer et hippocampe décorent les flacons d' Eau de Toilette *Eau d'Issey*. Pour elle, une fragrance florale fruitée mêlant notes acidulées de pamplemousse rose et litchi à des accents pétillants de fruit de la passion et de goyave ; le tout enveloppé de notes florales et rehaussé de bois et de vanille. Pour lui, une senteur fraîche de kiwi associée à des notes épicées et fruitées, avec le coriandre et le pamplemousse au départ ; ensuite, l'ananas et la muscade dans l'accord de cœur ; et pour terminer, une note de fond de vétiver et de cyprès.



La collection «*Summer Splash*» de Cacharel se compose de deux fragrances, *Amor Amor* et *Noa*, réinterprétées, pour l'été, autour d'un accord de tête pétillant et fruité. *Amor Amor L'Eau* se caractérise par un accord sucré de cola rendu pétillant par la vivacité et la fraîcheur du pamplemousse ; aux délicates notes florales (jasmin et

rose) s'ajoute la sensualité d'une touche de vanille et d'un accord de musc. Quant à la fragrance *Noa L'Eau*, elle s'ouvre sur un accord de pomme verte et bourgeon de cassis ; son cœur floral se déploie autour d'un bouquet de pivoine et de jasmin, et sa note de fond mêle benjoin et musc blanc. Disponibles chez Galeria Inno et Planet Parfum.



Ancre, cordage, étoile de mer, poulpe, sirène et coquillage... Tout le monde sous-marin est dessiné sur les flacons-corps mythiques de Jean Paul Gaultier, cet été. Le *Classique* pour femme qui, en note de tête, marie rose et fleurs d'oranger, s'ouvre ensuite sur un cœur floral de jasmin, ylang-ylang, muguet et iris blanc, qui s'épanouit sur un fond de vanille, musc et ambre. Pour homme, la *Cologne Tonique Le Male* qui se caractérise par des notes fraîches et aromatiques de lavande, menthe et cardamome, exacerbées d'accords verts, avant une note de fond associant musc, vanille et santal.



Plus précieux et plus sophistiqué que «*Rêve*», que Van Cleef & Arpels a introduit sur le marché l'an dernier, *Rêve Elixir* est un floral fruité boisé. Une Eau de Parfum solaire où se retrouvent la poire, l'osmanthus et l'ambre comme dans la senteur originelle, associés à la fleur de pêche, le néroli, la fleur de frangipanier et l'iris ; et dans le sillage final, l'ambre donne de la résonance aux bois de santal et de cèdre.



Le Président Frank Fol entouré de nouveaux membres

Maîtres Cuisiniers de Belgique

Lors de leur assemblée générale 2014, tenue au mois de mai, les *Maîtres Cuisiniers de Belgique* ont accueilli onze nouveaux membres au sein de leur association. Ce sont les chefs *Matthieu Beudaert* (Table d'Amis à Kortrijk), *Vincent Gardinal* (Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry à Beaumont), *Clément Petitjean* (La Grappe d'Or à Torgny), *Rocky Renaud* (Le Passage à Uccle), *Carl Wens* (De Pastorie à Lichtaart) et *Laury Zioui* (L'éveil des Sens à Montigny-le-Tilleul) dans la catégorie « top-restaurants » ; *Eddy Munster* (Wine in the City à Jette) dans la catégorie « top-brasserie » ; *Wim Casteleyn* (Food at Location à Bruges) et *Mario Holtzem* (Creatief Culinaire Atelier à Genk) dans la catégorie « traiteur/catering/home-cooking » ; *Peter Coucquyt* (Foodpairing) dans la catégorie « top-spécialiste » ; et *Eddie Kerkhofs* (Il Piccolino à Los Angeles/U.S.A.) dans la catégorie « *Belgian ambassador in the world* ». En plus de ses divers partenaires, les *Maîtres Cuisiniers de Belgique* collaborent désormais aussi avec la *Belgian Restaurants Association* (BRA) qui

représente et défend ses membres, exploitants de restaurant, sur le plan économique et social auprès des diverses autorités. Ainsi qu'avec *Foodpairing* qui s'est forgé une réputation internationale à travers ses recherches innovantes en terme de nouvelles associations gustatives et technologiques.

Parmi les activités programmées, cette année, à l'agenda du 2e semestre, épinglons *La Semaine de la Cuisine Belge* qui se déroulera du 22 au 28 septembre et dont l'objectif est de promouvoir les plus beaux talents et les meilleurs produits belges auprès d'un large public. Du 22 septembre au 19 octobre, l'*Action 100% Lunch* dont l'objectif est de démontrer qu'un déjeuner chez un Maître Cuisinier offre un rapport qualité-prix équilibré. Et enfin, le concours *Étoile de la Cuisine Belge* qui sera organisé à Gand à *Flanders Expo* et imposera la préparation d'un menu à base de produits exclusivement belges, de bière, de chicons et de chocolat. Chaque province enverra son meilleur cuisinier.

C.F.

(www.mastercooks.be)

Des huiles plaisir et santé...

Riches en omega 3 et 6, en vitamines D et E, les *Huiles Lesieur ISIO 4* et *ISIO 4 Olive* allient plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels. Elles sont les complices d'une cuisine saine et équilibrée et constituent des alliées idéales dans la composition de plats de saison et l'élaboration de recettes du terroir. Elles respectent les saveurs originales des produits et sont parfaites pour rôti ou griller une viande, ou un poisson, et conviennent aussi bien pour les cuissons longues, à basses températures, que pour faire revenir en quelques secondes des légumes dans un wok.

Les huiles *ISIO 4* sont aussi parfaitement adaptées aux goûts et aux exigences culinaires typiques en Belgique. En effet, elles peuvent être utilisées pour toute forme de friture (frites, beignets, poissons pa-



Carpaccio de boeuf belge au romarin - recette du restaurant Hemgie's à Bruxelles

nés...) et, à froid, elles se font « incontournable ingrédient » pour la préparation de vinaigrettes, mayonnaises, émulsions et marinades.

L.B.

Produits de l'Abbaye d'Averbode

Depuis quelques semaines, les savoureux produits - pain, fromage et bière - de l'*Abbaye d'Averbode* sont en vente dans les magasins *Delhaize*.

Située en Brabant flamand, l'*Abbaye d'Averbode* a abrité pendant des siècles une boulangerie, une fromagerie et une brasserie. La communauté abbatiale a décidé de donner une nouvelle orientation à ses activités éco-

nomiques et lance sur le marché, sous le nom *Abbaye d'Averbode*, un pain, un fromage et une bière, produits par des partenaires scrupuleusement sélectionnés. La *Lorraine Bakery Group* pour la fabrication du pain complet de 600 gr, à la mie ferme et aérée, composé de trois céréales - froment, avoine, seigle - complétées de levain et de levure naturelle. *Milcobel*, une coopérative regroupant des éleveurs de vaches laitières, pour la fabrication d'un fromage crémeux spécial à pâte mi-dure, au goût franc et relevé. Et la *Brasserie Huyghe* pour la production d'une bière blonde au nez fruité, un peu sucré et aux arômes subtils de houblon, avec une arrière-bouche fraîche, puissante et amère.

D.T.



Les sauces estivales de Didden

Les jours à venir seront placés sur le thème du ballon rond - coupe de foot au Brésil oblige -, du soleil - du moins on l'espère ! -, et donc aussi des joies de la convivialité des buffets d'été, grillades et barbecues, en famille ou entre amis, au jardin et en terrasse.

La nouvelle ligne de sauces *Didden*, proposée en édition limitée, s'inscrit dans ce contexte. A savoir cinq sauces conditionnées en tube de 190 ml dont l'étiquette est rehaussée d'un ballon : *Aioli* pour donner une note méridionale tant aux poissons qu'aux viandes et aux légumes ; *Andalouse* pour relever avec brio les salades et grillades ; *Brasil* pour apporter une note épicée et fruitée ; *Martino* pour assaisonner les viandes crues et grillades ; *Samourai* pour ajouter une note « hot » et pimentée à un plat. En plus de ces cinq sauces, *Didden* lance également une *Marinade pour Barbecue* en doypack. Ces produits sont en vente chez *Carrefour*.

L.B.



Guide Delta Bruxelles 2014-2015

Ce sont 1.085 restaurants, hôtels et salles de séminaires - soigneusement choisis dans tous les quartiers et dans tous les genres - qui ont été sélectionnés pour paraître dans la 37^e édition du *Guide Delta Bruxelles & Périphérie 2014-2015*. Cinquante-deux nouveaux établissements y font leur entrée et 65 «sorties» sont enregistrées par

Rouge Tomato à Ixelles (Alex Joseph & Michel Borsy). Et le restaurant *Cécilia* à Bruxelles (Mélanie Englebin) remporte le «*Delta de Bronze*». Les «*Delta par spécialité*» ont été attribués à l'*Araucana* (cuisine latino-américaine), l'*Ispahan* (cuisine iranienne), *La Vieille Maison* (cuisine bulgare), *Le Pou qui Tousse* (cuisine sarde), *Ma Folle de Soeur* (cuisine familiale) et *The Lodge* (cuisine de brasserie).

Proposé pour la première fois il y a trois ans, le *Passeport Découverte*, inséré au centre du guide, remporte un grand succès et l'initiative est réitérée cette fois encore: 57 adresses gourmandes, choisies pour leurs qualités dans différentes catégories (table gastronomique, bon rapport qualité/prix, beau cadre, coup de coeur), proposent 30% de réduction sur l'addition, hors boissons et pour un montant maximum de 50 € de réduction. Le *Passeport* est valable jusqu'au 30 juin 2015.

Le *Guide Delta 2014-2015 Bruxelles & Périphérie* est vendu en librairie et complété par le site www.deltaweb.be. ■

L.B.



rapport à la précédente édition. Et comme le veut la tradition, le palmarès des «*Deltas de la Gastronomie*» est repris au début du guide (page 22). Le restaurant *La Tortue du Sablon* à Bruxelles (Christophe Durieux) - qui sera rebaptisé, en juillet, *Le Rabassier* - a reçu le «*Delta d'Or*». Le «*Delta d'Argent*» a été attribué au restaurant

Ballantine's Brasil

Ballantine's - n°1 des whiskies écossais en Europe et le n°2 dans le monde en terme de volumes - a créé le *Ballantine's Brasil*, un nouveau spiritueux à base de whisky vieilli en barrique et dans lequel ont macéré des citrons verts du Brésil. Il résulte d'un processus de production naturel ce qui lui confère une saveur tout à fait unique. Comme l'explique *Natacha Ghesquière*, Responsable Produit chez *Pernod Ricard Belgium*, importateur de la marque *Ballantine's* en Belgique : «*C'est un procédé assez comparable à une double maturation. Plutôt que d'opter pour la facilité d'une aromatisation, c'est une approche entièrement naturelle qui a été choisie et elle se traduit par un résultat sans pareil sur le plan de l'expérience gustative*».

Dernier-né de la gamme *Ballantine's*, ce nouveau spiritueux représente une fusion innovante entre les traditions écossaises

et la passion brésilienne: sa délicate combinaison de citron vert complétée par la douceur d'une touche de vanille offre un goût à la fois doux et consistant, les saveurs douces et crémeuses du whisky équilibrant parfaitement l'aspect rafraîchissant du citron.

Quelques cocktails à base de *Ballantine's Brasil*: le «*Highland Samba*», un mélange de *Ballantine's Brasil* et de limonade, servi sur de la glace et recouvert de deux tranches de citron vert. Le «*Glen Rio*», un mélange de *Ballantine's Brasil* et d'une généreuse dose de jus de pomme. Le «*Flower O'Brasil*», mélange du nouveau spiritueux avec des fleurs de sureau et du jus de citron vert frais. Le «*Caledinho*» associant *Ballantine's Brasil*, jus de citron vert frais et sucre concassé. Et le «*Glen Coco*» qui est le «*Caledinho*» relevé d'une touche de noix de coco. ■

C.F.



« Palmes d'Or » du Champagne Feuillatte

Aucun lien concret existant entre le champagne *Palmes d'Or* de *Nicolas Feuillatte* et le Festival de Cannes. Et pourtant... Outre le fait que ce pourrait être «le» champagne du Festival, *Palmes d'Or* est assurément «la» star parmi les champagnes de la Maison *Nicolas Feuillatte*. Comme en témoigne le cru *Palmes d'Or Brut Vintage 2002*, médaillé d'argent au Concours des Vinalies Internationales 2014, médaillé d'or à l'*International Wine & Spirit Competition 2013* et médaillé d'or *Bacchus 2013*.

Palmes d'Or Brut Vintage 2002 est élaboré à

partir de grands crus de chardonnay et pinot noir; c'est un champagne puissant, à la structure complexe et racée. Il se caractérise par une robe jaune dorée aux bulles très fines, un nez marqué par des arômes de fruits blancs (poire et pêche blanche) et de fruits secs (abricot sec et noisette) évoluant vers plus de densité avec l'adjonction d'épices (poivre et gingembre) et de fruits rouges. En bouche, une attaque franche dévoile une belle minéralité et une élégante structure. ■

C.F.

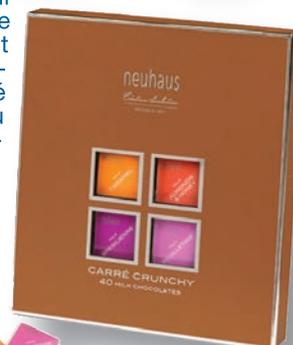
(www.nicolas-feuillatte.com)



Les carrés de chocolat Neuhaus

Idéals comme en-cas, pour accompagner la pause-café ou tout simplement pour satisfaire une envie de douceur à tout moment, les carrés de chocolat *Neuhaus*, emballés individuellement, dévoilent une agréable texture et sont disponibles dans une large palette de saveurs.

Il y a le *Carré Classic Milk & Dark*, au chocolat au lait et chocolat noir 52% de cacao. Le *Carré Crunchy Milk*, pour les amateurs de chocolat au lait croustillant, comprenant un carré feuilletine, un au caramel, un amandémiel et un à la brésilienne. Ou encore le *Carré Origin Dark*, pour ceux qui apprécient le chocolat noir d'origine à forte teneur en cacao, comprenant un carré au chocolat de l'Équateur 70% de cacao, un au chocolat intense de Papouasie-Nouvelle-Guinée 70%, un carré au chocolat puissant de Tanzanie et un au chocolat de Sao Tomé 72%.



Tous les trois sont proposés en coffret de 40 chocolats.

Enfin, il existe aussi la boîte de *Carré 10 Flavours*, garnie de 60 chocolats aux goûts multiples parmi lesquels les saveurs des *Carré Classic Milk & Dark* et *Carré Crunchy Milk* auxquelles s'ajoutent l'orange, le café, la framboise et le sésame.

Les petits carrés de chocolat *Neuhaus* sont bien évidemment aussi vendus à la pièce... Ce qui permet de composer des coffrets-cadeaux très personnalisés. Excellente idée pour la fête des pères! ■

L.B.

(www.neuhaus.be)

Le Cerri Merry L'aperitivo del Cavaliere

Déjà récompensée en 2010 par le prix italien « *Cangrande della Scala Award* », Milena Pepe - propriétaire-vigneron du domaine familial « *Tenuta Cavaliere Pepe* » situé à Taurasi, en Campanie - produit des vins traditionnels d'excellent rapport qualité-prix. Elle vient aussi de créer le *Cerri Merry*: un vin fruité aromatisé aux cerises du nord, qui présente une robe rouge rubis intense, un nez aux arômes de fruits des bois et une bouche très expressive. Sa production actuelle s'élève à trois mille bouteilles (50 cl et 75 cl). Une magnifique liqueur à 21% vol. qui se déguste à l'apéritif en cocktail. Que l'on peut aussi

utiliser en cuisine pour la préparation de plats à la saveur aigre-douce, comme par exemple



du canard en sauce au *Cerri Merry*. Ou encore à déguster sec en accompagnement d'une pâtisserie. Suggestion cocktail: le « *Cerri Spritz* » très naturel, composé d'1/3 de *Cerri Merry*, d'1/3 de Spumante ou de Champagne et d'1/3 de tonic.

C.F.

(www.tenutacavalierepe.it)

Pain Biaform

Spécialiste des pains préemballés, *Patroba Family Bakers* est une entreprise familiale belge dont le site de production est situé dans la région anversoise. Elle a développé une expertise unique autour de recettes à base de farine intégrale, particulièrement généreuses en graines complètes et riches en fibres. La société produit aujourd'hui environ dix millions de pains par an et a obtenu la confiance de la grande distribution.

Outre leur composition particulièrement saine (acides gras mono insaturés, oméga-3, très peu de sel...), ses pains se distinguent par une fraîcheur qui leur vaut d'être présentés dans toutes les grandes enseignes de Belgique. Proposés sous les marques *Boerkens*, *Exosud*, *Grimbergen* et *Biaform*, ils

sont prédécoupés en fines tranches et préemballés. « *Ce sont des pains destinés aux personnes qui pensent autant à leur ligne qu'au bon goût et leur facilité de consommation* » précise *François Villers*, directeur général de la société.

La dernière nouveauté présentée est le pain *Biaform Provital* qui, à base de soja, de froment et d'épeautre complet, est très riche en fibres et en protéines, et pauvre en glucides. Le nouveau *Biaform Provital* bénéficie d'un procédé unique lui permettant de rester frais pendant une semaine. Sa cuisson délicate laisse se développer une savoureuse palette de goûts et de sensations grâce à la diversité de graines qui entre dans sa composition. Il est particulièrement recommandé pour une consommation le soir et pour les sportifs.

L.B.



La Semaine Bio

La dixième édition de la « *Semaine Bio* » se tient, cette année, du samedi 7 au dimanche 15 juin à Bruxelles et en Wallonie; il s'agit d'une initiative de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité. L'objectif est de sensibiliser l'opinion publique à l'agriculture biologique, à ses modes de production et à la qualité des produits bio.

Au *Pain Quotidien* où le bio fait partie du quotidien tout au long de l'année. En effet, aujourd'hui plus de 70% de tout ce qui y est proposé, au comptoir et en épicerie, a obtenu une certification bio.

Quant aux deux hôtels bruxellois - le *Stanhope* et le *Thon EU* - qui sont connus dans la capitale pour leurs actions « *Green* », ils invitent leurs



Chaque jour de cette *Semaine Bio*, des activités, pour la plupart gratuites, sont organisées en Wallonie et à Bruxelles. Au total il y en a plus d'une centaine, avec au programme des visites de fermes biologiques, des portes ouvertes d'entreprises, des conférences, des débats et des animations pédagogiques, de même que des dégustations, des ateliers culinaires ainsi que des balades gourmandes et des offres promotionnelles dans les magasins bio participants.

Parmi la dizaine de participants en région bruxelloise, citons *Rob Gourmets Market*, le *Stanhope Hotel* et le *Thon Hotel EU*, sans oublier les magasins

clients à venir découvrir, du 9 au 13 juin, un menu 100% bio élaboré à base de produits frais, savoureux et locaux. La *Semaine Bio* est l'occasion idéale pour ces deux hôtels d'exprimer leur philosophie sur l'environnement ainsi que de promouvoir un mode de vie sain.

Le chef *Laurent Gauze* propose, au *Restaurant Brighton* du *Stanhope*, un menu 3 services à 45€ et, pour le déjeuner, une formule rapide de 2 services à 29€ au prix de 35€.

Au *Thon Hotel EU*, le chef *Olivier Gaillez* suggère, à *The XII Restaurant*, un menu 3 services à 29€ et un menu 2 services à 23€.

C.F.

Les chocolats prennent l'avion...

En ce mois de juin - mois de la fête des pères -, *Leonidas* propose une boîte originale sur le thème « *Mon père, ce héros* ». Un coffret de pralines qui n'invite pas seulement à la gourmandise mais aussi au plaisir du bricolage puisque l'emballage est entièrement détachable et

permet l'assemblage d'une maquette d'avion. La boîte, d'une contenance de 590 gr, est garnie des trois carrés de chocolat caramélisé : *Bretagne* qui offre un bel équilibre entre une coque de chocolat noir et un fourrage de caramel au beurre salé ; *Bergamote* dont la coque en chocolat au lait est fourrée d'un mélange fondant et épicé, associant caramel et bergamote ; *Alexandre Le Grand*, une praline impériale au goût corsé et moelleux, qui propose un cœur de crème caramel enrobé de chocolat noir.

Il est également possible de garnir cette boîte d'autres pralines, sélectionnées dans l'assortiment *Leonidas*.

L.B.

(www.leonidas.com)



Biscuits et glaces Godiva

Les biscuits au chocolat *Godiva* - à la truffe, aux noisettes, au chocolat au lait ou encore au lait à la fraise - s'envolent, cet été, à la conquête des grandes capitales d'Europe



avec leur nouvel emballage tamponné de plusieurs destinations européennes. Proposés en coffret d'assortiment ou en paquet individuel, tous invitent à la découverte d'un monde de gourmandise merveilleux. En vente dans toutes les boutiques *Godiva*.

Autre nouveauté de l'été chez *Godiva* : l'arrivée de la première crème glacée de la marque. Une *Godiva Soft Ice Cream*, proposée dans un cornet ou un godet, avec une crème glacée onctueuse vanille et chocolat blanc, ou chocolat noir intense, ou un mélange des deux. Le tout garni, au choix, de perles croustillantes de chocolat, d'un coulis de chocolat ou sirop de fraise ou framboise, de copeaux de chocolat ou de noix brésiliennes. Disponible dans une sélection de boutiques *Godiva*. ■

(www.godiva.be)

L.B.

Boeuf irlandais

Environ 80% de la surface de l'Irlande est recouverte de pâturages, c'est-à-dire la plus grande surface en Europe. Le paysage formé d'un patchwork de prés verts accueille 6,8 millions de boeufs et 5,1 millions d'agneaux dans des conditions naturelles d'élevage. L'élevage y est un des plus respectueux de l'environnement en Europe: il présente une empreinte carbone largement en dessous de la moyenne européenne pour le boeuf et l'agneau.

léiques conjugués et acides gras insaturés, présente une finesse de grain et une tendreté uniques. Le boeuf d'Irlande jouit d'une réputation internationale de qualité et afin d'en encore accroître cette notoriété, le *Bord Bia* (Office de Promotion des Produits Agroalimentaires Irlandais et de l'Horticulture) a créé une « charte assurance qualité certifié EN45011 » s'appliquant à l'élevage des boeufs et des génisses ; elle certifie aux distributeurs et consommateurs



© Bord Bia

La Belgique est un marché important pour les produits agroalimentaires irlandais. Au premier rang des exportations, on retrouve les produits laitiers et ensuite les viandes. En effet, la Belgique a importé, en 2013, quelque 12.000 tonnes de boeuf et 3.500 tonnes d'agneau irlandais.

Elevés au coeur des pâturages, les boeufs irlandais proviennent majoritairement d'exploitations familiales et produisent une viande tendre et succulente. Sa viande, très riche en vitamine A, en carotène, en acides lino-

une viande de haute qualité. Le boeuf irlandais est commercialisé en Belgique dans la plupart des enseignes de la grande distribution telles *Delhaize*, *Colruyt*, *Carrefour* et d'autres. Le *Bord Bia* a aussi créé le « *Chefs' Irish Beef Club* » dont le but est de promouvoir l'image et la réputation d'excellence du boeuf irlandais auprès des meilleurs restaurateurs situés au sein des marchés clef pour l'Irlande. Ce Club compte soixante chefs dans six pays, dont la Belgique. ■

C.F.

Brussels in the Sky

Belge et bruxellois de naissance, « *Dinner in the Sky* » est un concept gastronomique des plus surréalistes qui en sept ans a acquis une notoriété internationale et a déjà brillé dans le ciel de plus de quarante cinq pays, dont récemment le Mexique, le Qatar et la Croatie. Ce succès, « *Dinner in the Sky* » a voulu le partager avec sa ville de naissance et de cette volonté est né « *Brussels in the Sky* » : un festival gastronomique ambitieux lancé en 2013 en partenariat avec *VisitBrussels*. L'idée de ce festival était de mettre en



exergue la gastronomie bruxelloise étoilée (au guide *Michelin*) au travers de sept de ses meilleurs chefs qui interprètent la culture gastronomique d'un pays invité dans le ciel de Bruxelles. Pour cette deuxième édition de « *Brussels in the Sky* », qui se déroulera du 2 au 29 juin, c'est l'Italie et ses saveurs ensoleillées qui seront mises à l'honneur. Chaque jour, un des sept chefs préparera et servira lui-même un menu gastronomique 5 services pour 22 convives, le temps d'un lunch et de deux dîners dans le ciel de la capitale de l'Europe. L'occasion

de déguster de savoureuses spécialités transalpines proposées par *Yves Mattagne* (*Sea Grill***), *Lionel Rigolet* (*Comme chez Soi***), *Pascal Devalkeneer* (*Chalet de la Forêt***), *David Martin* (*La Paix**), *Bart De Pooter* (*Wy**) et bien entendu deux chefs d'origine italienne *Giovanni Bruno* (*Senzanome**) et *Luigi Ciciriello* (*La Truffe Noire**). Au programme: des dîners inspirés par les perles de la gastronomie italienne, des soirées spéciales avec la collaboration de chefs italiens dont notam-

ment *Sylvia Baracchi* du Relais & Châteaux toscan « *Il Falconiere* », une décoration de la table réalisée par la créatrice *Paola Navone*, et le partenariat de *Italia Autentica*, *Lagostina*, *Villa Massa*, *Smeg* et *S.Pellegrino*. ■

C.F.

(Info: www.dinnerinthesky.be)

Le genièvre Peterman

Depuis 1921 et au fil des années de savoir-faire et d'amour du métier, les maîtres-distillateurs *Bruggeman* ont gardé la recette originale du genièvre « *Peterman* », le plus apprécié des Belges. Cette authenticité a permis à *Peterman* de se positionner en tête du marché du genièvre. Son arôme unique, son caractère authentique et sa saveur riche et délicate, font du genièvre *Peterman* une véritable référence dans le segment des alcools blancs.

Cette année, le genièvre *Peterman* change de look au profit d'une bouteille plus élégante, plus haute et plus affinée, avec une étiquette retravaillée. A ce design plus branché est aussi associé un nouveau



mode de consommation. On le connaît glacé, en base de cocktail ou même mixé au soft ou au jus de fruits. Mais *Peterman* bouleverse et innove en suggérant une manière de consommer plus moderne et dans l'air du temps avec le cocktail « *Peterman & Tonic* », où le goût du genièvre vient adoucir l'amertume du tonic. La boisson *Peterman*, plus trendy que jamais, deviendra phosphorescente au contact du tonic sous l'effet d'une lumière noire.

Avec une bouteille branchée et un nouveau cocktail emblématique, *Peterman* se modernise tout en restant fidèle à ses valeurs... Ce genièvre est vendu en grande distribution. ■

C.F.

EU proposes driftnet fishing ban to help protected animals

The EU has said it plans to impose a full ban on driftnet fishing in European waters over concerns about the threat posed to protected species.

A driftnet is a type of fishing net that drifts close to the surface of the water, targeting species of fish that tend to swim there. However, there is a risk of protected species such as turtles and some kinds of sea birds and mammals getting caught in them.

There are already some restrictions in place: they cannot be used to catch certain migratory species such as tuna and swordfish, and large driftnets over 2.5 km in length are prohibited entirely. Nonetheless, concerns persist about the impact of their use on protected species, and there are continued reports of fishermen using the nets illegally or taking advantage of loopholes in the regulations.



As a result, the EU has proposed a full ban on driftnets from 1 January 2015.

To help enforce the rules, keeping driftnets on board fishing boats in Europe will also be banned, and the definition of what constitutes a driftnet has been refined.

Flouting the rules :

The fact that driftnet fishing occurs in a wide area and that many of the boats involved are small has made it difficult to enforce the current regulations. This means Europe is not complying with its international obligation to restrict use of these nets. The EU aims to minimise as much as possible the impact that fishing has on marine ecosystems. It is hoped that a full ban on driftnets will make it easier to enforce the rules. A similar ban is already in place in the Baltic Sea.

Impact on fishermen :

Driftnet fishing is carried out in several EU countries, including Portugal, Slovenia and the UK. However, their use is seasonal and they are often only used for a few months out of every year. Some fishermen use for them is as little as a couple of weeks a year. The boats that use them are therefore also licensed to use other equipment, which means they can continue operating in the event of a ban.

European Museum of the Year Award 2014

The European Museum Forum (EMF) is an independent not-for-profit organisation dedicated to promoting innovation in museum practice and encouraging exchange of best practice and ideas across Europe. It operates under the auspices of the Council of Europe and is involved in far-ranging activities throughout the cultural field. It is one of the leading organisations in Europe for developing the public quality of European museums and has established this primary position after 37 years of providing its service.

The European Museum of the Year Award (EMYA) organised by the EMF,

has been presented this year (17th May) for the 37th time. The ceremony took place at the Art Museum of Estonia in Tallinn. The « European Museum of the Year Award 2014 » goes to the «Museum of Innocence», Istanbul, Turkey.

The « Museum of Innocence » can be seen simply as a historical museum of Istanbul life in the second half of 20th century. It is also, however, a museum created by writer Orhan Pamuk as an integral, object-based version of the fictional love story of his novel of the same name.

The « Museum of Innocence » is meant as a small and personal, local and sustainable model for new museum development. It inspires and establishes innovative, new paradigms for the museum sector. This museum fulfils to the highest degree the notion of “public quality”, from the point of view both of heritage and of the public.

The European Museum Forum also presented further awards and special commendations to museums demonstrating excellence and innovation in delivering public quality.

They are : Lennusadam - Estonian Maritime Museum (Tallinn - Estonia), Bildmuseet (Umeå - Sweden), Museo Nacional de Ciencia



The Museum of Innocence (Turkey) is the winner of the EMYA 2014

y Tecnología (A Coruña - Spain), Museo Occidens (Catedral de Pamplona - Spain), Flossenbürg Concentration Camp Memorial (Germany), Kazerne Dossin - Memorial / Museum and Documentation Centre on Holocaust and Human Rights (Mechelen - Belgium), Žanis Lipke Memorial (Riga - Latvia), Saurer Museum (Arbon - Switzerland) and Baksi Museum (Bayburt - Turkey).

The competition EMYA 2015 is already open ; closing date for application is 20/06/2014.

(www.europeanmuseumforum.org)

The Social Innovation Prize

Social innovation can be a tool to create new or better jobs, while giving an answer to pressing challenges faced by Europe. On 20 May, the European Commissioner Michel Barnier has awarded three European Social Innovation prizes to ground-breaking ideas to create new types of work and address social needs. The winning projects aim to help disadvantaged women by employing them to create affordable and limited fashion collections, create jobs in the sector of urban farming, and convert abandoned social housing into learning spaces and entrepreneurship labs.

After the success of the first edition in 2013, the European Commission launched a second round of the Social Innovation Competition in memory of Diogo Vasconcelos. Its main goal was to invite Europeans to propose new solutions to answer The Job Challenge. The Commission received 1,254 ideas out of which three were awarded with a prize of € 30,000 each.

Commissioner Michel Barnier said: « We believe that the winning projects can take advantage of unmet social needs and create sustainable jobs. I want these projects to be scaled up and replicated and inspire more social innovations in Europe. We need to tap into this potential to bring innovative solutions to the needs of our citizens and create new types of work ».

More jobs for Europe - 3 outstanding ideas :

The following new and exceptional ideas are the winners of the second edition of the European Social Innovation Competition:

« From waste to wow! QUID project » (Italy): fashion business demands perfection, and slightly damaged textile cannot be used for top brands. The project intends to recycle this first quality waste into limited collections and thereby provide jobs to disadvantaged women. This is about creating highly marketable products and social value through recycling.

« Urban Farm Lease » (Belgium): urban agriculture could provide 6,000 direct jobs in Brussels, and an additional 1,500 jobs considering indirect employment (distribution, waste management, training or events). The project aims at providing training, connection and consultancy so that unemployed people take advantage of the large surfaces available for agriculture in the city (e.g. 908 hectares of land or 394 hectares of suitable flat roofs).

« Voidstarter » (Ireland): all major cities in Europe have “voids”, units of social housing which are empty because city councils have insufficient budgets to make them into viable homes. At the same time these cities also experience pressure with social housing provision and homelessness. Voidstarter will provide unemployed people with learning opportunities alongside skilled tradespersons in the refurbishing of the voids.

Christian FARINONE

Bruxelles et Montréal renforcent leurs liens

Un accord de coopération entre les villes de Bruxelles et Montréal a été signé, à l'Hôtel de Ville de Bruxelles, le 16 mai dernier, par le bourgmestre Yvan Mayeur et le maire de Montréal, Denis Coderre. Il a pour objectif d'encourager les échanges d'expertises et le développement de partenariats entre les institutions, les organismes et les entreprises des deux villes. Et il permettra, entre autres, de consolider des secteurs porteurs tels que l'industrie événementielle, les technologies numériques ou encore l'aménagement urbain, mais aussi de promouvoir les coopérations entre les villes partenaires dans les domaines économique, social, culturel, urbanistique, environnemental et institutionnel. La formalisation des relations entre Bruxelles et Montréal permet de renforcer les liens d'amitié historiques unissant les deux villes qui possèdent de nombreuses similitudes tant sur les plans démographique, socio-économique que culturel. La Ville de Bruxelles entend



MM. Denis Coderre et Yvan Mayeur

poursuivre les échanges entamés avec Montréal en matière d'événementiel urbain. En effet, la Ville de Montréal, qui a choisi d'investir massivement dans ce secteur dynamique et pourvoyeur d'emplois, représente un véritable modèle de réussite à l'échelle internationale. Dès 2007, Montréal a aménagé un nouveau quartier entièrement dédié aux loisirs, à la culture et à l'organisation de grands événements : le Quartier des Spectacles. Celui-ci a permis, parallèlement à l'ambitieuse politique événementielle menée par la Ville, de créer quelques milliers de nouveaux emplois.

C. de V.

Mécénat culturel

Depuis 2003 avec «Bruocsella», l'asbl Prométhéa a multiplié la création de nouveaux collectifs d'entreprises mécènes, considérant que le mécénat collectif représente une des pistes d'avenir du mécénat. Plusieurs entreprises unissent ainsi leurs forces autour d'un projet commun. Après avoir créé des collectifs agissant localement dans les domaines de l'art et de la culture, Prométhéa a créé un collectif national autour de l'accès à la culture pour tous : aKCESS by Prométhéa. Dix entreprises - Belfius Banque, Caravane Media, La Coopérative Cera, Eeckman Art & Insurance, Image Création, JTI, L&A Peiffer, RTBF, Thalys et VVGB Advocaten-avocats - en sont membres fondateurs. Pratiquement, ce collectif va récompenser, chaque année, une ou plusieurs initiative(s) en lui (leur) offrant : le label du collectif, qui souligne que l'initiative facilite l'accès à la culture pour chacun; un événement de mise en valeur de l'initiative lauréate dans l'esprit « best practices » au cours duquel la méthodologie du projet y est présentée à un public d'opérateurs culturels, de sorte que ceux-ci puissent s'en inspirer; un prix financier (5.000 €), ainsi qu'une aide dans la re-

cherche de financements complémentaires en mutualisant les moyens et compétences de chacun des membres et de Prométhéa, afin que l'initiative puisse continuer à se développer.



Pour cette première année, aKCESS by Prométhéa avait nommé trois initiatives : la «Museum Night Fever» organisée par le Conseil Bruxellois des Musées, le projet «Publiek aan zet» de l'asbl Moos et le programme «Sésame, Musée ouvre toi» des Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique. Le lauréat 2014 est «Museum Night Fever» et le prix du public (sur base de près de mille votes en ligne) a été décerné au programme «Sésame».

C. de V.

Lauréat du Prix Media 2014

Chaque année durant le Festival de Cannes, dans le cadre du Programme Media de l'Union Européenne, le Prix Media est attribué à un cinéaste, afin de le récompenser pour le scénario de son nouveau projet de film et lui permettre de réaliser ce dernier. Le programme a pour but de développer des mesures pour encourager le développement de l'industrie audiovisuelle. Dans les diverses sélections du 67e Festival de Cannes, vingt et un films ayant bénéficié d'un soutien du Programme Media ont été présentés.

ville dans une période indéfiniment prolongée d'après-guerre, sans héros et avec des valeurs détournées par la corruption et le crime.

Le projet de film...

Sarajevo, privée de héros et de valeurs nouvelles, a sombré progressivement dans la corruption et le crime durant les vingt années qui ont suivi la guerre. Comment est-on censé survivre au quotidien dans une ville corrompue qui étrangle lentement ses propres citoyens? Jasmin et Zlatko, deux jeunes bosniaques ordinaires, se retrouvent en



Mr. Danis Tanović, lauréat du Prix Media 2014, Mmes Androulla Vassiliou et Amra Baksic Camo, et Mr. Predrag Kojovic

Androulla Vassiliou, commissaire européenne à l'éducation et à la culture, a remis le Prix Media 2014 à Danis Tanović le 17 mai dernier lors du 67e Festival de Cannes. Le réalisateur bosniaque partage son prix avec son co-auteur Predrag Kojovic et sa productrice, Amra Baksic Camo, pour le projet «What are you looking at?». Une histoire, que l'auteur décrit lui-même, comme celle d'une

conflit avec Keke, frère de Fahro et aussi le principal truant de la ville. Poussée à bout, Jasmin appelle à l'aide son grand frère Duro, un héros de guerre exilé qui rentre chez lui, vingt ans après, pour aider son frère. Ce qui débute comme une simple bagarre se transforme rapidement en une guerre entre les vétérans et la nouvelle mafia locale...

C.F.

MyBoxCompany

Créée par trois jeunes entrepreneurs issus du secteur de la communication, MyBoxCompany est une jeune start-up belge - dont le siège social est installé à Bruxelles - spécialisée dans la vente de «boîte surprise» à thème et qui surfe sur l'idée innovante du plaisir de se faire plaisir!

Pour son premier thème, MyBoxCompany a choisi la «gourmandise» et dédie sa première collection de box surprise aux amateurs de bonbons avec MyCandyBox (photo), renfermant divers bonbons et friandises, les indétronables classiques, ceux d'antan, des originaux, des ex-

tra-somme comme par exemple une fraise meringuée géante, des candy Schroumpfs, des bonbons gommés ou encore des candy ours au goût de cocktail (sans alcool) : Mojito, Daiquiri et Pina Colada.

Chaque mois, le contenu est différent, seul le thème de la boîte est révélé sur un blog quelques jours avant l'envoi et le contenu de la box est découvert lors de sa réception.

MyBoxCompany propose trois formules d'abonnement, toutes disponibles en exclusivité sur www.mycandybox.be, à partir de 13 €/mois pour 500 gr de bonbons.

L.B.



Le vélo en Franche-Comté

Au-delà du patrimoine architectural, artistique, culturel et gastronomique qui caractérise, entre autres, son territoire, en Franche-Comté, le vélo se met à la portée de tous. Des itinéraires balisés le long des fleuves, à travers les paysages de montagne du Jura, aux abords des villes ou encore entre France et Suisse sont proposés. La plupart des parcours sont ponctués d'hébergements et de services réservés aux cyclistes.

nord au sud et permet de découvrir les richesses remarquables de la Vallée de la Saône. De Nantes à Budapest, en passant par la Franche-Comté, «L'Eurovélo6» relie l'Atlantique à la Mer Noire sur 3.600km, traverse 10 pays et suit 3 des plus grands fleuves européens: la Loire, le Rhin et le Danube. La Franche-Comté possède à elle seule 187km d'itinéraires aménagés. Ou encore les «Grandes Traver-



Balade à vélo dans le massif du Jura

Du territoire de Belfort au Jura suisse, le tout nouveau parcours franco-suisse de 40km - «la Francovélosuisse» - permet d'organiser son périple «à la carte» grâce à ses 300km de boucles combinables à volonté. Du Luxembourg à Lyon, en passant par la Vallée de la Saône, avec 70km de voies vertes, cette partie de «La vélo route Charles le Téméraire» traverse la Haute-Saône du

sées du Jura» qui totalisent 360km entre la ville de Montbéliard, au nord de la Franche-Comté, et Culoz, au nord de la région Rhône-Alpes. Et du 14 au 16 juillet, le Tour de France sera en Franche-Comté avec, le 14 juillet, une étape corsée entre Mulhouse et la Planche-des-Belles-Filles en Haute-Saône.

C.F.

(Info: www.franche-comte.org)

Brocante au Château de Deulin

Elégance du lieu et des étals, sensibilité des hôtes et des exposants, charme des objets exposés, de l'antiquité à la décoration et au mobilier de jardin... La première édition de la «Brocante de charme», organisée en mai l'an dernier au Château de Deulin, avait rencontré un vif succès. Ce qui a incité Grégoire et Simon de Harlez - les initiateurs de l'événement - à le réitérer cette année lors du week-end de la Pentecôte.



Sous des dizaines de tonnelles installées sur un parcours cheminant de la cour d'honneur à la basse-cour, le long de l'allée des tilleuls et au creux du jardin français, ou à l'intérieur, les exposants - majoritairement des Belges, mais aussi des Français, Allemands et Suédois - y présentent des antiquités, meubles, objets de curiosité et de vitrine, vintage, tableaux, argenterie, verrerie ancienne, dessins, porcelaines et céramiques, tapis, livres et gravures, bijoux anciens, mobilier et ornementation de jardin. Une belle sélection de pièces et d'objets qui ravira le collectionneur, l'amateur d'art, la personne à la recherche d'insolite, l'esthète ou l'amoureux de décoration.

«Brocante de charme» au Château de Deulin, les 7, 8 et 9 juin de 10h à 19h.

S.D.

(info: www.espacedeulin.be)

Les Chorégies d'Orange

Rendez-vous dans le Vaucluse, du 9 juillet au 5 août, et plus précisément au théâtre antique d'Orange - témoignage de l'époque romaine, avec ses septante-six mètres de scène, son grand mur de trente-sept mètres de hauteur, ses 8.300 places assises et le ciel étoilé pour toit - pour assister aux 43e Chorégies d'Orange. Il s'agit du festival le plus ancien de France et un événement d'art lyrique de grande envergure qui s'adresse à un large public et est autofinancé à 85%.

Deux opéras de Giuseppe Verdi - «Nabucco» et «Otello» -, «Carmina Burana» de Carl Orff et des concerts lyriques sont au pro-



© Chorégies d'Orange

Nabucco - 1994

gramme de ces Chorégies 2014. Et en prélude à cet émerveillement estival, une soirée «stars de l'art lyrique - stars de variété» sera organisée à Orange le 20 juin, veille de la Fête de la Musique, et retransmise en direct en télévision (France 3).

C. de V.

(Info: www.choregies.fr)

Bruxelles, une capitale impressionniste

A Giverny, en Normandie, aura lieu, du 11 juillet au 2 novembre, l'exposition «Bruxelles, une capitale impressionniste», organisée en collaboration avec le Musée d'Ixelles de Bruxelles. Elle se déroulera au Musée des impressionnistes Giverny qui célèbre, en 2014, ses cinq années d'existence.

La Belgique, qui a conquis son indépendance en 1830, connaît rapidement une prospérité exceptionnelle. Forte d'une industrialisation précoce et d'un contexte libéral propice, elle s'affiche, dès la fin du 19e siècle, comme une des toutes premières puissances industrielles mondiales.

devient une plaque tournante des avant-gardes européennes et se distingue avec éclat par son effervescence culturelle.

Patrie de l'Art Nouveau et du symbolisme, elle est parmi les premières à accueillir les chefs-d'œuvre impressionnistes et néo-impressionnistes aux Salons des XX et de la Libre Esthétique. De James Ensor à Théo Van Rysselberghe, enclins à décrire le réel, sensibles au langage de la couleur et de la lumière, les peintres belges se sont imposés en affirmant leur originalité dans l'interprétation du paysage, de la description de la vie moderne et du portrait.

En Belgique plus encore qu'en France, «impressionnistes» se décline au pluriel.

L'exposition compte une centaine d'œuvres, essentiellement des peintures, mais aussi des affiches et des dessins, dont un tiers environ provient de la collection du Musée d'Ixelles de Bruxelles. Les autres prêts sont issus de la collection royale de Belgique, du Musée Camille Lemonnier, du Musée Charlier et du Musée Van Buuren, mais aussi des Musées des Beaux-Arts de Liège, de Gand, d'Ostende, d'Anvers et de la Fondation Triton. Les musées français, en particulier le Musée d'Orsay, mais aussi les musées de Compiègne, de Douai et de Lille participent largement à ce projet, ainsi que la Fondation de l'Hermitage à Lausanne et de nombreuses collections particulières européennes.

J.R.

(Musée des impressionnistes Giverny: 99 rue Claude Monet - 27620 Giverny - ☎ +33 (0)2 32 51 94 65, www.mdig.fr)



© Bruxelles - Musée d'Ixelles/Photo: Vincent Everaert

Jos Albert - «Le Grand Intérieur» ou «Le Déjeuner» - 1914 / huile sur toile, 201 cm x 149 cm / Musée d'Ixelles, dépôt Fédération Wallonie-Bruxelles, achat par l'Etat en 1987

Bénéficiant d'une position géographique stratégique à la frontière de l'Europe du Nord et du Sud, Bruxelles, la jeune capitale,

MITSELOS

COIFFURE



Steenweg naar Eigenbrakel, 14A
1652 Alsemberg

Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 19h00

Open van maandag tot zaterdag
van 8u30 tot 19u00

T. 02/380.12.60 - 02/374.21.15

Le salon utilise les produits

PROFESSIONAL
SEBASTIAN

