

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

32ème année – Mensuel – N° 348 – Juin/Juni 2015 – Maandblad – 32ste jaargang



GIVENCHY



GENTLEMEN ONLY

CASUAL CHIC

LE NOUVEAU PARFUM MASCULIN

THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

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

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

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

Collaborateurs :

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

THE BRUSSELS MAGAZINE est édité par:
F.C.H. INTERNATIONAL PRESS
Avenue Albert 271 - 1190 Bruxelles

☎ 02.343.50.43

www.thebrusselsmagazine.be

Mensuel paraissant le 1er vendredi du mois

Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel:

Belgique: 40 € Autres pays : 48 €

Compte bancaire : 210-0460423-16

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

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

Ils ont choisi notre magazine pour vous informer. Ils ont du talent et un savoir-faire inégalé: ce sont nos annonceurs.

Ils privilégient la qualité et l'authenticité: ce sont les produits présentés dans nos rubriques.

Nous les sélectionnons pour vous.

Ils ont notre confiance, ils méritent la vôtre.

Sommaire

Flash News	4 — 6 — 15 — 24
Bruxelles où le passé est un présent pour l'avenir	5
Fragrances masculines	7
Soins visage, corps, cheveux	8
Les Cahiers « Beauté »	9
Mode: Tout en légèreté cet été	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
68e Festival de Cannes	25 à 30

Editorial

Les îles lointaines nous font rêver. Le charme de nos prochaines évasions nous enchante. On a déjà préparé l'indispensable soin solaire, le maillot de bain et les autres tenues légères.

Que vous ayez décidé, cet été, d'établir vos quartiers à l'étranger ou tout simplement de rester dans la Capitale de l'Europe, une multitude d'activités s'offre à vous.

Musique, exposition, danse, théâtre, prétexte à tous les itinéraires bucoliques, la culture s'attarde et se prélassé à Bruxelles et en province. La montée du baromètre est à l'image de nos nouvelles aspirations.

La fête des pères reste le rendez-vous incontournable du mois de juin. Choisissez pour votre papa un nouveau parfum, un beau vêtement, un instrument à écrire, un smartphone, une tablette... mais surtout offrez-lui, en guise d'emballage cadeau, les élans de votre cœur !

1	3	Photos de couverture: 1. Cathédrale des Saints Michel et Gudule qui accueillera le « Festival Ars In Cathedrali » (p.4) / 2. « Ommegang » sur la Grand-Place de Bruxelles (p.5) / 3. « Flowertime » à l'Hôtel de Ville de Bruxelles (p.5) / 4. Vase « Imperial Satsuma » — 38 cm de haut — période Meiji, présenté à la Kyoto Gallery — Tony Cammaert (20 rue E.Allard — 1000 Bruxelles) dans le cadre des « 3 Foires au Sablon » (p.5).
2	4	

Théâtre au Château

Depuis quatre décennies, le *Théâtre Royal des Galeries* à Bruxelles organise, chaque été, une tournée de plein air - *Théâtre au Château* - qui fait halte dans de nombreux châteaux, demeures historiques et lieux particuliers de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Cette année, c'est le maître du vaudeville, Eugène Labiche, qui est mis à l'honneur avec la présentation de « La Grammaire », dans une mise en scène de Bernard Lefrancq.

Le rentier Caboussat est ambitieux et il voudrait être nommé Président du Comice Agricole du village. On le croit savant, car il est constamment plongé dans les livres. Mais Caboussat n'a pas d'instruction. Le livre qu'il étudie est toujours le même : la Grammaire. C'est sa fille Blanche qui lui écrit ses discours et fait sa correspondance.



Michel Poncelet et Denis Carpentier

Caboussat a pour ami Poitrinas, Président de l'Académie de la ville voisine, dont le fils Edmond est amoureux de Blanche, mais lui aussi a le défaut de faire des fautes d'orthographe. Néanmoins, grâce à l'intrigant Poitrinas et après quelques difficultés co-

casses suscitées par le vétérinaire Machut, Caboussat sera élu, Edmond épousera Blanche, et la fille de Caboussat deviendra la « Grammaire » de toute la famille... Une pièce amusante, présentée en tournée du 16 juillet au 31 août, par les comédiens Michel Poncelet (Caboussat), Bernard Lefrancq (Poitrinas), Denis Carpentier (Machut), Eléonore Peltier (Blanche) et Benoît Strulus (Jean).

Calendrier des représentations:

Juillet: les 16 et 17 au Cercle de Wallonie à Namur, le 19 à Corroy-le-Château, le 20 à Genappe, le 22 à Wiltz, le 23 au Château de Habay-la-Neuve, le 24 à Braine-le-Comte, le 25 à Hannut, le 30 au Château Fort de Feluy à Seneffe. Août: le 2 au Château de Trois-Ponts, le 3 au Château d'Orval, le 7 au Château de Montignies-sur-Roc, le 8 au Parc d'Enghien, le 9 à Nivelles, le 11 au Château de Bivort à Fontaine l'Évêque, le 14 au Château de Villers-Ste-Geertrude, le 15 à l'Abbaye de Malmédy, le 19 à l'Abbaye de Maredsous, le 20 au Château de Trazegnies, le 21 au Château de Leers et Fosteau, le 22 à la Ferme de Froidmont à Moustier-sur-Sambre, le 23 à Beauvechain, le 25 à Gérouville, le 26 à l'Orangerie de Beloeil, le 27 à Ittre, le 28 au Château de Boussu-en-Fagne, le 29 au Château de l'Ermitage à Wavre, le 30 à Bonneville (Andenne), le 31 au Château du Héron à Rixensart. Il y aura également des représentations, le 26 juillet et le 18 août, au Château du Karreveld à Bruxelles. ■

M.VD.

(info: www.trg.be)

Les Arts dans la Cathédrale

Chaque été, la *Cathédrale des Saints Michel et Gudule* accueille un festival d'orgue et de musique chorale: *Ars in Cathedrali* (les Arts dans la Cathédrale). La musique d'orgue y trouve une place centrale et les organistes les plus réputés du monde entier sont invités à s'y produire.



Vox Luminis (2012)

Depuis quatre ans et à l'initiative des deux organistes titulaires et directeurs artistiques *Xavier Deprez* et *Bart Jacobs*, l'offre de ce festival a été diversifiée grâce à l'organisation de concerts avec accompagnement d'autres instruments, que l'orgue, et/ou de musique vo-

cale, ce qui attire un plus large public.

Cette année, trois axes ont été sélectionnés: les œuvres de *Johann Sebastian Bach*; le chant choral et l'orgue avec les talentueux ensembles belges comme « *Vox Luminis* » et le « *Vlaams Radio Koor* » qui présenteront respectivement le concert inaugural le 7 juillet et celui de clôture le 25 août. Et enfin, les présentations de solistes internationaux et de leurs univers respectifs comme *Ben Van Oosten* qui livrera la 4e symphonie de *Charles-Marie Widor* (orgue symphonique français) ou encore l'Italien *Sergio Militello*, l'organiste de la Cathédrale de Florence, qui emmènera le public à travers un répertoire symphonique du 20e siècle italien et conclura son récital par une improvisation sur une mélodie grégorienne.

« *Ars in Cathedrali* » est programmé du 7 juillet au 25 août 2015 et propose des concerts tous les mardis à 20h, à l'exception du 21 juillet (jour de fête nationale) où le concert est à 16h. ■

L.B.

(Info: www.cathedralisbruxellensis.be)

Les Midis-Minimes 2015

Le *Festival Midis-Minimes* aura lieu au Conservatoire royal de Bruxelles, du 1er juillet au 28 août. Chaque jour, à 12h15, un concert de 35 à 40 minutes, permettra à un public fidèle et curieux de découvrir de nouveaux univers sonores ou de redécouvrir des chefs-d'œuvre consacrés. Le concert d'ouverture sera assuré par les *Brussels Young Strings*, placés sous la direction de *Dirk Van de Moortel*, avec *Lorenzo Gatto* et *Yossif Ivanov* - tous deux lauréats du *Concours musical Reine Elisabeth* - en solistes.



Lorenzo Gatto

Comme traditionnellement, le festival se déclinera à travers cinq cycles. Le lundi sera consacré aux musiques dites «ouvertes», tandis que les quatre autres jours de la semaine se partageront les différentes périodes de l'histoire de la musique, du Moyen Age à la musique contemporaine. Le cycle «musique ancienne», du mardi, parcourra les premières pages de notre histoire de la musique jusqu'à la fin du 17e siècle. Le cycle «18e», du mercredi, mettra en lumière ce siècle en mutation à travers les évolutions de style fondamentales qui le traversent: du baroque au clas-

sicisme. Le public pourra également écouter des œuvres de *Johann Sebastian Bach*, *Mozart*, *Haydn*, *Devienne*. Le cycle «19e», du jeudi, mettra en avant la variété inestimable de chefs-d'œuvre permis par l'avènement de l'individualité créative. Outre les concerts de quatuor à cordes et les récitals de piano à découvrir pendant les deux semaines, la programmation de cet été est concentrée à la sonate. Enfin le vendredi, le cycle «20e-21e» voyagera à travers la réinvention continue de l'écriture musicale émanant de cette période. La programmation sera essentiellement tournée vers les compositeurs venus de l'ancienne URSS ou des pays de l'Est: *Bartók* (Hongrie), *Szymanowski* (Pologne), *Chostakovitch* (Russie), *Schnittke* (Russie), *Leos Janáček* (Tchéquie) ou encore *Giya Kancheli* (Géorgie). Deux concerts feront l'exception avec une programmation américaine: *Steve Reich*, *Gershwin*, *Barber*, *Bernstein*...

Deux semaines thématiques entrecouperont la structure hebdomadaire du festival: l'univers du «Quatuor à cordes» sera exploré du 6 au 10 juillet et, présente au sein de la programmation depuis presque dix ans, la «Semaine Piano» conviera les mélomanes amateurs de l'instrument autour de son riche répertoire, du 17 au 22 août.

La clôture du festival, le 28 août, sera confiée à l'octuor de violoncelle belge *Ô-Celli*, constitué des solistes des orchestres de *La Monnaie*, de l'*Opéra Royal de Wallonie*, de l'*Orchestre National*, de l'*Orchestre Philharmonique Royal de Liège*, de l'*Orchestre National de Lille* et du *Klassische Philharmonie Bonn*. ■

E.L.

(Info: www.midis-minimes.be)

Les meubles d'Isabelle...

Après avoir conçu des pare-feu et des photophores en fer forgé, *Isabelle de Borchgrave* innove en créant des meubles, en fer forgé ou en bronze, pour l'intérieur et l'extérieur.

Les chaises en fer forgé sont parsemées de feuillages originaux - de la glycine aux fougères, en passant par des feuilles de chêne - dans lesquels se pointent des oiseaux et des papillons en filigranes, pour composer de charmantes petites scènes champêtres.

Pour l'intérieur, ce sont deux élégantes tables basses en bronze qui sont proposées, avec



le plateau bordé d'une frise raffinée. ■

L.B.

(Info: www.isabelledeborchgrave.com)

Les Nuits Magiques de Pairi Daiza

Cet été, le site animalier *Pairi Daiza* ouvre ses jardins aux musiciens et propose à ses visiteurs un tout nouvel événement: les *Nuits Magiques*. Six soirées spécialement dédiées à la musique (musique classique, jazz et musiques d'ailleurs) seront organisées, à la lumière des bougies, dans les paysages du bout du monde de *Pairi Daiza*, avec la participation de l'*Orchestre Royal de Chambre de Wallonie*.

ou swing» le 28 août.

Les prestations artistiques seront variées et souvent liées aux différents univers où elles sont exécutées. Elles seront morcelées en trois périodes d'une durée de 20 et 30 minutes, suivies d'une pause d'une demi-heure; cette interruption permettant aux visiteurs de passer d'un monde à l'autre pour découvrir, au gré de leurs envies et de leurs goûts, d'autres groupes



Entre trente et quarante artistes renommés se produiront ces nuits spéciales dans les jardins du Domaine. Ces soirées ont toutes une thématique particulière: «Alors on aime» les 18 et 19 juin; «Le Carnaval des Animaux» le 20 juin; «Alors on danse» le 17 juillet; «Alors on chante» le 31 juillet; «Alors

d'artistes. Des artistes du monde du spectacle se glisseront, au hasard de quelques *Nuits Magiques*, parmi les musiciens et des spectacles participatifs seront aussi organisés: tai-chi en musique, danses africaines, etc. ■

S.D.

(Info: www.pairidaiza.eu)

L'atelier d'un luthier au MiM

Le Musée des Instruments de Musique à Bruxelles (MiM) gère et conserve de riches collections d'instruments de musique. Prouvant qu'il considère bien son patrimoine comme une entité vivante, non pas emprisonné dans des vitrines mais, au contraire, étroitement lié aux musiciens, aux professeurs de musique et aux facteurs d'instruments contemporains, le MiM accueille, depuis le 29 mai dernier, le maître-luthier *Thomas Meuwissen* pour une résidence de deux ans.

ternationale, *Thomas Meuwissen* travaille selon une tradition séculaire - manuelle - mais emploie aussi un savoir-faire moderne: il sculpte chacun de ses instruments dans un bois choisi avec soin (érable et épicéa). Il applique, ensuite, plusieurs fines couches de vernis. Chaque violon, alto et violoncelle se transforme ainsi en une sculpture polychrome et sonore unique.

La *Chapelle Musicale Reine Elisabeth* mettra les instruments fabriqués par le luthier à



Thomas Meuwissen a installé, au septième étage du MiM, un authentique atelier afin de créer un quatuor à cordes - deux violons, un alto et un violoncelle - commandé par la *Chapelle Musicale Reine Elisabeth*. Considéré comme l'un des meilleurs luthiers à l'échelle in-

la disposition de ses talentueux étudiants internationaux. Et le métier de luthier, quelque peu en voie de disparition, connaîtra une véritable renaissance au MiM. En effet, l'atelier est accessible au public durant les heures d'ouverture du MiM. ■

M.VD.

(Info: ☎ 02.545 01 30 - www.mim.be)

Flowertime

La Ville de Bruxelles et l'asbl *Tapis de Fleurs* qui, toutes les années paires, proposent à la mi-août un gigantesque tapis de fleurs sur la Grand-Place, avaient organisé, à l'été 2013, une première édition « *Floralientime* », invitant les amateurs d'art floral à venir découvrir, dans les salles de l'hôtel de ville, de magnifiques compositions florales. Etant donné l'important succès remporté par cette manifestation estivale (20.000 visiteurs en 4 jours), ces organisateurs - en partenariat avec les *Floralies Gantoises* et des fleuristes belges - reconduisent l'événement, cet été, sous la nouvelle dénomination de « *Flowertime* » qui, par la même occasion, devient une manifestation internationale bisannuelle d'art floral et botanique, et aura lieu toutes les années impaires. Ce qui assure un rendez-vous floral chaque été à la Grand-Place de Bruxelles! Le thème de ce *Flowertime* 2015 est le « baroque italien ». Le hall d'entrée, les couloirs, les bureaux, salles de réunion et de

réception de l'hôtel de ville seront ornés de nombreux arrangements floraux, inédits et surprenants, créés par des architectes paysagistes et des artistes-fleuristes renommés.



Sur la Grand-Place, les visiteurs traverseront une allée de majestueux cyprès pour accéder à l'hôtel de ville, qui sera ouvert au public du 13 au 16 août, de 10h à 22h. ■

M.VD.

(Info: www.flowertime.brussels)

Trois foires au Sablon en juin

Parcours libre dans les galeries balisées du quartier du *Grand Sablon* à Bruxelles, du 10 au 14 juin, pour la découverte de trois salons spécialisés partageant une même exigence quant à la qualité et l'authenticité des pièces exposées et réunissant une centaine d'antiquaires internationaux, parmi les plus importants dans leur spécialité.

Tout d'abord, la *Brussels Non European Art Fair*, qui fête cette année son 25e anniversaire et est consacrée à l'art primitif tribal (africain, océanien et pré-colombien). Ensuite, la *Brussels Ancient Art Fair*, dont ce sera la 13e édition et qui est axée sur les antiquités

grecques, romaines, étrusques, égyptiennes et proche-orientales. Et l'*Asian Art in Brussels* qui met en valeur l'art asiatique (Chine, Japon, Inde,...).

Pendant ces cinq jours, outre admirer les chefs-d'œuvre présentés dans les différentes galeries d'art et d'antiquité du Sablon, les collectionneurs et amateurs peuvent également assister à un cycle de conférences sur l'art asiatique et l'archéologie: « *ArtConnoisseurs: rendez-vous avec l'Art, la Connaissance et le Beau* », organisé en collaboration avec les *Musées royaux d'Art et d'Histoire* au Cinquantenaire. ■

E.L.

(Info: www.3fairs.be)

L'Ommegang

Événement emblématique de l'histoire de Bruxelles, l'*Ommegang* met à l'honneur la culture et l'histoire de la capitale. Cet été, le défilé historique traditionnel, auquel participent quelque 1.400 figurants et commémorant la venue de Charles Quint à Bruxelles en 1549, pour y présenter son fils, le futur Philippe II, se produira sur la Grand-Place de Bruxelles le mardi 30 juin et le jeudi 2 juillet à 21h, avec la présence exceptionnelle des héralds de cette édition 2015: *Eric-Emmanuel Schmitt*, l'invité d'honneur, et les deux orateurs *Jo Lemaire* et *Bert Kruismans*.



Des animations seront aussi organisées dans le quartier du Sablon et, pour la deuxième année, la gastronomie s'invitera également aux festivités de

l'Ommegang avec les « *Magiciens du Terroir* », du 29 juin au 2 juillet au cœur du Parc Royal. Sa vocation est de présenter et promouvoir l'excellence des produits et recettes culinaires du terroir belge. Durant quatre jours, huit chefs étoilés, issus de la mouvance « *Generation W* » seront

présents. ■

L.B.

(Info: www.ommegang.be)

Week-end au Bristol Stephanie



Si vous visitez Bruxelles cet été et souhaitez loger, le week-end, dans un des hôtels du haut de la ville, choisissez le *Thon Hotel Bristol Stephanie*. Un hôtel 4 étoiles luxe qui conjugue élégance et confort et propose de bien avantageuses conditions avec son « *Week-end Package* ».

Ce dernier comprend:

- un upgrade pour une



Chambre Supérieure

- un petit-déjeuner buffet
- l'accès gratuit au Fitness & Sauna
- le Wi-Fi gratuit
- une réduction de 15% au « 91-Restaurant »
- un check-out tardif jusqu'à 15h.

(*Thon Hotel Bristol Stephanie*:
93 Avenue Louise - 1050 Bruxelles
☎ 02 543 33 11)

Festival de Wallonie

Le 45^e Festival de Wallonie se déroule du 6 juin au 23 octobre et affiche un programme de près de 150 concerts organisés à Bruxelles avec le *Festival Musiq'3*, Saint-Hubert, Namur, Stavelot, Liège, ainsi que dans le Hainaut et le Brabant Wallon.



© Marco Borggreve

Fazıl Say, l'invité d'honneur

Cette édition 2015 explore les différents aspects de la musique face à toutes les formes de pouvoir, que ce soit sur le plan émotionnel, politique, philosophie ou encore culturel. Chacun des sept festivals fédérés du Festival de Wallonie (Royal Juillet Musical de Saint-Hubert,

Festival Musiq'3, Festival Musical de Namur, Festival de Stavelot, Festival de Wallonie-Hainaut, Festival de Liège/Les Nuits de Septembre et Festival du Brabant Wallon) décline le thème «Musique & Pouvoir(s)» vers la voie lui paraissant la plus appropriée et ce, sous le regard de *Fazıl Say*, invité d'honneur de cette 45^e édition. Ce célèbre pianiste et compositeur turc, connu pour sa verve artistique militante, a toujours soutenu la culture comme arme vivante et pacifiste qui pourrait faire basculer, en sensibilisant les esprits, l'évolution de son pays vers davantage de démocratie. Ses enregistrements de Bach, Mozart, Beethoven, Gershwin et Stravinsky ont été encensés par la critique et lui ont valu de nombreux prix. Présent au Festival de Wallonie, en été et en automne, il se produira en récital ou avec un orchestre. Par ailleurs, plusieurs de ses compositions seront interprétées par de jeunes musiciens. ■

E.L.

(Info: www.festivaldewallonie.be)

Lin Xiang Xiong Entre Orient et Occident

Dans le cadre de Mons 2015, le site du *Bois du Cazier* - à Marcinelle - accueille une exposition monographique de l'artiste contemporain *Lin Xiang Xiong*.



Facing total destruction - 2014 - 97 x 109 cm

Il est le président-fondateur de la *Global Chinese Arts and Culture Society*, chercheur à la *Chinese National Academy of Arts*, professeur et chercheur à l'*Institute of Eastern Studies*, professeur invité à la *School of Arts de l'Université de Pékin* et a aussi publié plusieurs ouvrages, dont des es-

saïs et écrits théoriques sur l'art. Ce peintre, d'origine chinoise et de renom international, vit à Singapour et travaille en Malaisie. Toutefois, il considère son oeuvre comme de l'art chinois à part entière: sa Chine natale, avec ses traditions picturales, sa philosophie et sa cosmologie, constitue une de ses sources majeures d'inspiration. Il a étudié à l'*Académie des Beaux-Arts de Singapour* et a, ensuite, prolongé son cursus à Paris. Cet échange entre la culture asiatique et la culture occidentale est un des fondements de son travail.

L'exposition, présentée au *Bois du Cazier* jusqu'au 6 septembre, compte 29 encres et aquarelles sur papier de riz et se veut comme un prélude à l'exposition de groupe de sculptures monumentales contemporaines - «*La Chine ardente*» - qui se tiendra aux anciens *Abattoirs de Mons*, du 4 juillet au 4 octobre 2015. ■

S.D.

(Info: Bois du Cazier
www.leboisducazier.be)

Balenciaga, magicien de la dentelle

La *Cité internationale de la dentelle et de la mode* de Calais, en France, a trouvé son écrin dans une authentique usine de dentelle des années 1870. Témoin de l'épopée industrielle de Calais, la Cité présente les savoir-faire, les techniques, les secrets de fabrication mais aussi les aspects les plus contemporains de la célèbre dentelle de Calais, mondialement réputée pour sa finesse. Jusqu'au 31 août, la *Cité de la dentelle et de la mode* consacre une exposition au grand couturier qu'était *Cristóbal Balenciaga*, à l'occasion des 120 ans de sa naissance en Espagne (1895-1972). Cette manifestation, d'intérêt national, est placée sous le haut patronage de *Hubert de Givenchy*. «*Balenciaga, magicien de la dentelle*» aborde un sujet inédit: l'oeuvre en dentelle du couturier basque, ayant tenu, tout au long de sa carrière, une place extraordinaire.

Grand nom de la haute couture française, *Cristóbal Balenciaga* est unanimement reconnu comme l'un des couturiers les plus importants et influents du 20^e siècle. Génie créatif, audace formelle et sens de l'esthétique caractérisent ses vêtements. Il a été le mentor d'*Hubert de Givenchy* et a influencé notamment *Yves Saint Laurent*, *Oscar de la Renta*, *André Courrèges* et *Emanuel Ungaro*. De nombreuses personnalités européennes étaient ses fidèles clientes: *Grace de Monaco*, la reine d'Espagne, la reine *Fabiola de Belgique*, la duchesse de *Windsor*... *Balenciaga* savait combiner avec bonheur les textiles à la dentelle. L'originalité du couturier tenait aussi à la façon dont il soulignait la transparence et la légèreté de la dentelle. Ainsi manches et plastrons jouaient avec la peau des élégantes. Il accompagnait souvent ses robes d'écharpes en dentelle, qui cachaient à demi les épaules de ses clientes; cependant, pour libérer leurs mains, il les cousait au corsage de la robe. Rien n'était alors plus gracieux que ces tubes et ces pans librement drapés en bordure du décolleté et qui accompagnaient les mouvements des dames sans qu'elles aient à les retenir de la main. Cette exposition permet de redécouvrir des matériaux oubliés comme la dentelle de laine ou des techniques telles les créponnées. Comme le montrent aussi des échantillons de dentelle, les



© Fred Collier

motifs étaient fréquemment peints à la main, ou rebrodés par de célèbres maisons.

Cristóbal Balenciaga a exploré toutes les manières d'employer la dentelle et en a magnifié les caractéristiques. Des blouses aux robes de cocktail, des tuniques aux accessoires, la dentelle était toujours présente dans ses créations, témoignant de l'originalité stylistique du couturier, qui a été aussi souvent à l'origine de l'évolution de la mode au cours des années 1950/1960.

Il a offert, dès 1957, à sa clientèle internationale des modèles traduits aussi en dentelle comme les robes sac et «baby doll», répondant à ce nouveau besoin de paraître jeune. Par des vêtements ou accessoires en dentelle comme les écharpes, étoles, capes, boléros, tubes, mantilles, gants-manches, *Balenciaga* exacerbaient la féminité que confèrent toujours les tenues en dentelle.

Cette manifestation réunit des pièces parisiennes mais aussi de nombreuses tenues réalisées dans ses trois maisons espagnoles de Saint-Sébastien, de Madrid et de Barcelone, n'ayant jamais été présentées en France. Avec près de 75 tenues, des accessoires ainsi que des commandes, factures, croquis d'atelier, fiches destinées aux clientes et des photographies de dépôts de modèle, destinées à protéger la création de la contrefaçon, l'exposition offre un vaste panorama du fonctionnement de cette très grande maison de couture et permet de dresser l'histoire de *Balenciaga* et la dentelle.

Un parcours famille avec des espaces ludiques destinés au jeune public invite à explorer l'univers du couturier grâce aux jeux et costumes à essayer.

Parrainée par la styliste *Chantal Thomass*, la *Cité internationale de la dentelle et de la mode* de Calais se définit comme le temple historique du luxe et de l'élégance. ■

J.R.

(Cité internationale de la dentelle et de la mode de Calais (France)
☎ + 33 (0)3 21 00 42 30 - www.cite-dentelle.fr)

Fragrances masculines

Profond et sophistiqué, ce nouveau parfum *Acqua Di Giò Profumo* de **Giorgio Armani** est un opus à la fraîcheur et symbolise la rencontre entre la mer et la roche. Un boisé aromatique-aquatique qui, après une préface d'épices et d'agrumes, laisse fuser des notes de géranium, de sauge, de romarin et emporte dans son sillage un nuage de patchouli et d'encens.



Créé en 1981, le parfum *Kouros* de **Yves Saint Laurent** réapparaît, en 2015, dans une écriture plus jeune et plus moderne: *Kouros Silver*. A la fois frais et intense, *Kouros Silver* se dévoile par une explosion de fraîcheur engendrée par un accord pomme revitalisant, auquel viennent s'ajouter la sensualité de bois ambré et la profusion de notes de sauge croustillante. Un mélange aromatique composé pour un homme contemporain!



Après « *L'Homme Idéal* », **Guerlain** lance l'hespéridé boisé *L'Homme Idéal Cologne*. Une fragrance séduisante où l'amande est réorchestrée avec fraîcheur autour de trois accords. L'énergie d'une note de tête pétillante, fraîche et vive de pamplemousse, orange et bergamote. Le charme d'une note de cœur qui mêle, avec adresse, l'amande fraîche au néroli. Et la fidélité d'une note de fond enveloppante, où la douceur des muscs blancs se mêle à la force du vétiver d'Inde.



Grand classique de **Dior** depuis 1966, le parfum « *Eau Sauvage* » est réinterprété, cette année, et se dévoile en version Cologne. Si elle a conservé l'élégance intemporelle de son aîné, *Eau Sauvage Cologne* offre une composition plus moderne, boisée, fraîche et épicée. Nouveaux ingrédients, la mandarine et le pamplemousse se mêlent à la bergamote et au vétiver. L'hédione, toujours présente mais dans une variété plus florale, côtoie les baies roses. Le petit grain, indispensable dans la Cologne, rencontre la note anisée typique de l'*Eau Sauvage*, et le galbanum apporte des arômes verts.



Version estivale de la célèbre « *Spicebomb* » de **Viktor & Rolf**, dévoilée en 2012, la *Spicebomb Eau Fraîche* est un véritable concentré de fraîcheur. Une fragrance qui s'ouvre sur le poivre rose, des notes de piment et un zeste de pamplemousse fusant. Dans son cœur, lumineux et glacé, se mélangent la fleur de sel, la lavande et les accents d'agrumes de l'élémi. Et sa note de fond associe accords tabac et mousse.



La saga « *A*Men* » de **Thierry Mugler** poursuit son évolution avec l'arrivée, en édition limitée, de la fragrance boisée épicée hespéridée *A*Men Ultra Zest*. Un véritable cocktail de vitamines olfactives dans lequel mandarine et orange sanguine apportent vigueur, tandis que le duo gingembre-menthe poivrée confère fraîcheur. Cannelle, café et poivre noir composent son cœur épicé. Et l'accord vanille, patchouli et fève tonka ponctue la fragrance de douceur et de sensualité.



Composition olfactive originale pour cette Eau de Cologne concentrée d'**Acqua di Parma**: *Colonia Ambra*. Les notes d'agrumes de Colonia se marient aux notes profondes et sensuelles de l'ambre gris, essence rare et précieuse. Un mélange qui, après un prélude acidulé d'orange et de bergamote, évolue vers un cœur chaleureux de bois de cèdre, rose et patchouli. Les notes de fond, sublimes par l'union de l'ambre gris et du bois de santal, réchauffées par des accents de vanille, dévoilent la personnalité unique de cette nouvelle fragrance.

Cette fragrance *Boss Bottled Intense* est une réinterprétation plus intense du parfum mythique « *Boss Bottled* » de **Hugo Boss**. Un cocktail de fleurs d'oranger vertes fougueuses, matinées de pomme croquante dans les notes de tête, et d'un torrent relevé de géranium, de cannelle et de girofle au cœur. Reposant sur des notes de fond de bois de vétiver, de bois de santal et de vanille. Un parfum intense et résolument viril.



Création de **Dolce & Gabbana**, cette Eau de Parfum *Dolce & Gabbana Intenso* est un parfum boisé aromatique. Une fragrance qui s'ouvre sur des notes aquatiques et des accents verts de basilic et de géranium. Son cœur associe lavande, sauge sclérée, cyprès et absolus de son et de foin. Quant à sa note de fond chaleureuse et opulente, elle se compose de bois de santal, musc, ambre, labdanum et un accord spécial de fleurs, de balsamier et de miel.



Concentré hydra-repulpant intense pour le visage...

Molécule capable d'absorber et de retenir mille fois son poids d'eau, l'acide hyaluronique (AH) est un constituant essentiel du derme et de l'épiderme, il assure à la peau son hydratation, son élasticité, sa fermeté et son aspect rebondi. En plus d'être un hydratant exceptionnel, il est aussi un agent régénérant global assurant souplesse, volume et éclat.

Les laboratoires **Filorga** lancent *Hydra-Hyal*, une perfusion cosmétique d'acide hyaluronique, sous forme de sérum, combinant quatre types d'AH différents (de haut poids moléculaire, moyen, bas et encapsulé) et auxquels sont ajoutés deux stimulateurs d'AH endogène pour une efficacité durable (extrait d'algue rouge scandinave et feuilles de galanga) ainsi que deux révélateurs d'éclat (muguet du Japon et une solution polyrevitalisante) pour un teint lumineux. La galénique sérum permet une utilisation sur tous les types de peaux, des plus sèches aux plus grasses. A utiliser seul ou sous une crème, dès 25 ans. Vendu en pharmacie.



Conserver une jolie peau et un beau teint...

Nouveauté dans la collection best-seller de soins hydratants et défatigants de **Nuxe** que cette *Daily Defense Crème Prodigieuse*. Elle assure une triple protection, agissant contre le stress oxydatif cutané, la pollution et les rayons UV. Elle hydrate la peau huit heures durant et ravive l'éclat du teint, unifie et sublime toutes les carnations. Elle se décline en trois teintes pour un maquillage naturel effet « peau nue ». De plus, sa texture légère emprunte l'agréable parfum mythique de l'*Huile Prodigieuse*. Former un bouclier multi-protecteur anti-oxydant, anti-pollution et anti UVB-UVA est la tâche de la *DD Crème Prodigieuse*. Doté d'une association de quatre filtres solaires, ce soin visage est composé d'immortelle bleue, de vitamine E, d'extrait de karité, d'huiles végétales, de thé blanc et de pigments colorés, pigments minéraux matifiants et soft-focus. A appliquer le matin, sur peau nue ou sur le soin quotidien. Vendu en pharmacie.



L'hydratation, geste essentiel des belles peaux...

Il y a quinze ans, **Lancôme** lançait *Hydra Zen*, une ligne hydratante anti-stress aux soins apaisants et protecteurs pour adoucir et aider la peau à retrouver son éclat. Cette année, *Hydra Zen* s'enrichit de deux soins visage: *Hydra Zen Essence de Beauté* et *Hydra Zen Sérums-Masque de Nuit*. Le premier est une lotion hydratante, désaltérant la peau durant 24 heures et à appliquer avant le soin pour hydrater, ou seule pour un effet apaisant immédiat. Le secret de sa fraîcheur exceptionnelle est sa texture gel qui « casse » en eau sous les doigts. Son pouvoir humectant en fait un véritable premier geste de rituel d'hydratation. Le plaisir est immédiat: la peau est fraîche, confortable et se revitalise. Parfaitement mate, lisse et pure, elle est prête à recevoir les soins suivants. Quant au sérum de nuit, aérien et velouté, il réduit les signes visibles de stress et de fatigue accumulés sur la peau et la nourrit intensément. Sa texture allie la fraîcheur et

la puissance d'un sérum à toute la plénitude que procure le confort d'un masque. Il fond sur la peau immédiatement et y laisse un léger voile agréable.



Contre les méfaits des UV et de la pollution...

Il y a dix ans, **Clarins** dévoilait le premier soin de protection anti-UV SPF 40 pensé pour la vie en ville, d'une texture aérienne compatible avec tous les produits de soin et de maquillage, pour que les femmes soient bien protégées dans leur environnement urbain. Aujourd'hui, **Clarins** va plus loin et propose un soin plus performant encore pour protéger la peau des UV, mais aussi des méfaits de la pollution et du stress oxydatif: *UV Plus Anti-Pollution SPF 50*. Une formule écran multi-protectrice riche en extraits de plantes, comme l'extrait de sanicle bio des Alpes pour protéger la peau contre les radicaux libres générés par les multiples agressions de la vie urbaine, ainsi que des extraits de melon cantaloup, de cassis, de thé blanc et de lampasane.

Huile nourrissante pour corps et cheveux...

Roger & Gallet présente une nouvelle huile sèche nourrissante pour corps et cheveux: *Huile Sublime Bois d'Orange*. Composée de 96% d'ingrédients naturels, elle est formulée à partir de huit huiles précieuses (rose, macadamia, onagre, argan, passiflore, céréales, abricot et olive) et offre une texture fine et sèche en parfaite harmonie avec la peau. Une simple vaporisation de cette *Huile Sublime* nourrissante et hydratante et la peau est lissée, satinée et veloutée; les cheveux sont rayonnants de beauté et délicatement parfumés aux effluves du bois et de l'orange. Vendu en pharmacie.



Remède instantané contre la sécheresse de la peau...

Restaurer la jeunesse abîmée de la peau du visage, du cou et du décolleté par la sécheresse cutanée est la vocation du nouveau soin micro-réparateur *Prodigy Sacred Oil* de **Helena Rubinstein**. Elixir réparateur, cette huile sacrée apaise et cicatrise les micro-lésions de la peau. Au cœur de sa formule, un acide gras rare et précieux – l'acide calophyllique – doté d'un pouvoir cicatrisant, des oméga 6 et 9 dont les vertus nutritives et relipidantes préviennent le vieillissement induit par la sécheresse cutanée, et aussi un complexe d'actifs anti-âge. Riche et non grasse, cette huile se fond voluptueusement dans la peau.

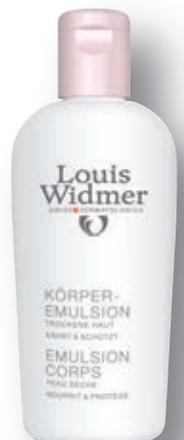


Protéger corps et cheveux du soleil...

Spécialiste en aromathérapie et dans l'assemblage des huiles essentielles, la marque **Decléor** propose un programme beauté pour un bronzage sublime jusqu'à l'automne... Au sérum activateur de bronzage *Aromessence Solaire*, pour visage et corps, vient s'ajouter, cette année, l'*Huile Aroma Sun Expert SPF 30*: une *Huile d'Été SPF30*, à la texture fluide et légère qui protège, en un seul geste, le corps et les cheveux tout en laissant une voile sensoriel au divin parfum. Sa formule ultra-protectrice, enrichie en huile de monoï particulièrement riche en acides gras, renforce le film hydrolipidique de la peau et lui offre un fini satiné. Vaporisée sur les cheveux, elle les enveloppe d'une sorte de barrière protectrice pour limiter leur dessèchement. Disponible en parapharmacie.

Soin « cocon » pour peau sèche...

Un nouveau produit vient s'ajouter à la ligne de soins corps de **Louis Widmer**: l'*Emulsion Corps* (nouvelle formule) qui hydrate, nourrit et protège l'épiderme. Elle apaise aussi la peau irritée, squameuse ou sollicitée par le soleil. Cette émulsion huile/eau pénètre rapidement, rend la peau soyeuse, douce et élastique. Son secret? Une formule à base d'un complexe d'acides aminés et de pentavitine pour hydrater la peau, de D-panthénol et d'allantoïne pour renforcer la rétention d'eau et apaiser la peau irritée, de vitamine E pour neutraliser les effets néfastes des radicaux libres. Vendu en pharmacie.



LES CAHIERS

Beauté

L. BERTHU



Pour cet été, **Clarins** revisite sa formule « *Ombre Matte* » en version *Ombre Iridescente*: une texture extra-fusionnelle proposée en édition limitée. Mélanges iridescents de pigments soft focus pour la pureté de la couleur et de poudre de bambou pour un résultat haute tenue, ce sont trois fards à paupières crème-poudre « aquatique » qui sont disponibles: rose, vert (photo) et gris. L'*Ombre Iridescente* sublime le regard d'un voile de nacres le jour et le stylise à l'extrême avec une intensité haute en couleurs le soir. A poser et étendre sur les paupières du bout des doigts.

Chez **Dior**, les innovations « *Diorshow 2015* » redéfinissent le regard en conjuguant ultra-féminité et modernité comme en témoigne la nouvelle *Palette 5 Couleurs Designer*, avec des textures de haute tenue. Le fard-base intègre la technologie « colour lock » qui optimise la tenue de la couleur. Les ombres sont enrichies de nacres colorées, pour donner une couleur pure et riche en reflets. Les textures fusionnent et se superposent sans effet de surcharge. Six harmonies composent désormais le nuancier *5 Couleurs Designer*: des camaïeux construits en demi-tons subtils adaptés à tous les regards et pour toutes les circonstances. Complètement redessiné, le boîtier est plus mince et les fards s'y déploient de manière panoramique, accompagnés de deux applicateurs à double embout.



Une nouvelle collection de crayons *Phyto-Eye Twist XL* pour le maquillage des yeux est présentée par **Sisley**. Des crayons à la mine jumbo et aux couleurs magnétiques, à utiliser aussi bien comme une ombre à paupières, qu'en crayon ou eyeliner. Leur formule waterproof extra-longue tenue et gorgée de pigments illumine le regard de teintes vibrantes et étincelantes. La texture

crémeuse de la mine glisse parfaitement et fond sur les paupières. Dans leur composition interviennent également des actifs respectant la peau délicate des paupières comme le thé vert, le camélia et le lys blanc. Ludique et nomade, le *Phyto-Eye Twist* ne se taille pas. Il est disponible en huit nuances: 3 teintes universelles pour éclairer le regard, 3 magnétiques pour le structurer et 3 teintes graphiques pour le souligner.

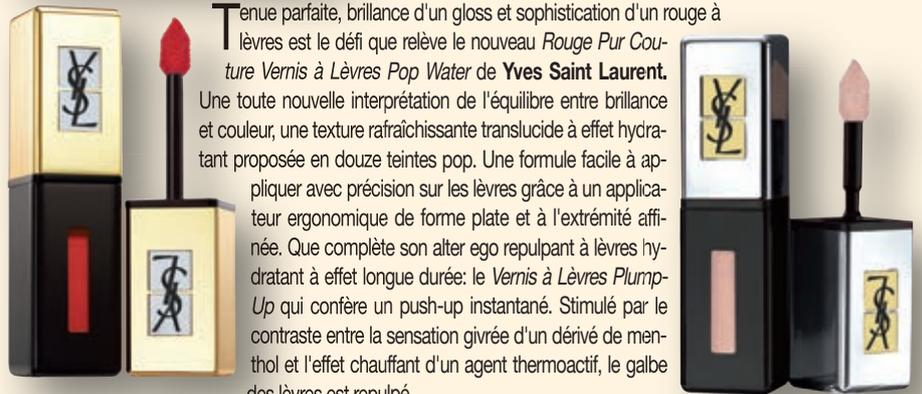
La collection maquillage estival « *Swimming Cool* » de **Bourjois** compte plusieurs nouveautés parmi lesquelles l'*Aqua Blush 12 heures* pour apporter de la fraîcheur aux pommettes. Un blush « effet frais » dont la texture gel ultra-fondante vitamine le teint d'un éclat radieux. Une légère pression suffit pour récolter une noisette de produit sur le doigt, puis l'appliquer sur la joue, étirer et tapoter légèrement pour exalter la couleur. *Aqua Blush 12 heures* existe en quatre nuances; il apporte une touche bonne mine et égaye le hâle.



La collection maquillage « *Croisière* » de **Givenchy** se complète, cette année, d'une *Brume Bonne Mine* – qui rejoint le gel « mister radiant » et la « poudre bonne mine » existants déjà dans la gamme – dont la fonction est de magnifier le teint d'un hâle naturel et instantané. Cette *Brume Bonne Mine* est une poudre fine soyeuse et aérienne à vaporiser sur le visage, le cou et le décolleté. Ses particules de fond de teint fluide unifient instantanément la peau et la rafraîchissent. Ses micro-billes de silice contribuent à rectifier les imperfections et à réveiller le teint en matifiant les zones de brillance. Et des pigments enrobés d'acides aminés favorisent son adhérence. Une fois vaporisée, la brume s'estompe au doigt ou au pinceau pour en augmenter la réflexion lumineuse et lisser la matière. Disponible en édition limitée, exclusivement chez Ici Paris XL.



Tenue parfaite, brillance d'un gloss et sophistication d'un rouge à lèvres est le défi que relève le nouveau *Rouge Pur Couleur Vernis à Lèvres Pop Water* de **Yves Saint Laurent**. Une toute nouvelle interprétation de l'équilibre entre brillance et couleur, une texture rafraîchissante translucide à effet hydratant proposée en douze teintes pop. Une formule facile à appliquer avec précision sur les lèvres grâce à un applicateur ergonomique de forme plate et à l'extrémité affinée. Que complète son alter ego repulpant à lèvres hydratant à effet longue durée: le *Vernis à Lèvres Plump-Up* qui confère un push-up instantané. Stimulé par le contraste entre la sensation givrée d'un dérivé de menthol et l'effet chauffant d'un agent thermoactif, le galbe des lèvres est repulpé.



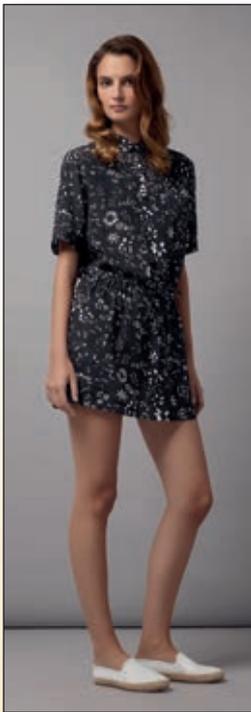
Produit culte signé **Guerlain**, la mythique poudre de soleil *Terracotta* se décline, cet été, en deux éditions limitées. D'une part, *My Terracotta* qui propose des couleurs pop et estivales pour la coque en silicone du poudrier renfermant la *Poudre Bronzante Hydratante Haute Tenue*: turquoise pour la poudre « *Naturel - Natural Blondes* » et corail pour la teinte « *Naturel - Natural Brunettes* ». D'autre part, dès la fin juin, une version *Terracotta Terre d'Été* sera disponible (photo). Il s'agit de la *Poudre Bronzante Sublimatrice Visage et Décolleté* déclinée en format XXL et parée d'un décor inédit... Un irrésistible collector! Dans un grand boîtier rond laqué blanc, la poudre est sculptée de dunes aux reflets dorés, avec au centre un soleil rayonnant. Deux couleurs sont associées pour procurer à toutes les carnations un hâle naturel.

Conçue pour hydrater, corriger et unifier le teint, *Crema Nuda* de **Giorgio Armani** est un perfecteur de peau qui associe soin et maquillage. Sa couvrance transparente, sans effet de matière, floute les imperfections de la peau du visage et sa formule multi-actions donne au teint: éclat, fraîcheur et luminosité, tout en assurant une hydratation intense de 12h. Régénérée, la peau retrouve un éclat radieux et irradie doucement avec l'effet teinté. *Crema Nuda* existe en six nuances; savamment dosée en pigments, chacune offre l'accord idéal pour un teint « effet nude » ou ensoleillé, tout en transparence et en légèreté. Disponible à Bruxelles dans les trois Galeria Inno (rue Neuve, Louise et Woluwe)



Tout en légèreté cet été

Imprimé floral blanc sur viscose foncée pour cette courte robe légère, resserrée à la taille, avec col chemisier et manches jusqu'aux coudes (Eden Park)



Ensemble fluide et léger proposé dans un imprimé oriental aux motifs très colorés: top sans manches et encolure arrondie, avec pantalon assorti (Mayerline)

Robe ajourée de perforations graphiques, de couleur orange-mandarine, avec une élégante asymétrie aux épaules: l'une sans manche et l'autre couverte d'une petite manche ample (Natan)



Tunique vaporeuse dans les tons pastel, avec encolure en V, manches 3/4 et écharpe coordonnée, portée sur un pantalon uni (Caroline Biss)



Grande fleur unique déployant ses pétales sur tout l'avant de ce maillot, à effet bretelles croisées et où dominent les tons brun et jaune (Lenny Niemeyer)



Robe en polyester et soie imprimée « noeuds de cordage », à courtes manches couvrant juste les épaules, complétée d'un sac 3D et espadrilles « le plage cuir » (Longchamp)

Belle ampleur pour cette robe de plage fuchsia, à large décolleté et agrémentée d'une dentelle dans le bas (Betty Barclay)



Disponible en grandes tailles (42 à 58) cet élégant chemisier « Anna Laura » est en 100% coton, blanc ligné de bleu tendre, avec longues manches et sans col, et collier assorti décliné dans les mêmes tons. Parfait sur une jupe comme sur un pantalon (Peter Hahn)



Protections solaires



La gamme *Suncare* de **Biotherm**, associant filtres UV et plancton de vie régénérant, se complète de plusieurs nouveautés, comme la nouvelle *Aqua-Gelée Solaire*, pour visage et corps, qui offre la légèreté d'un gel, l'hydratation en profondeur d'un soin et la protection à la fois contre les méfaits du soleil, de la mer et du vent. Le nouveau *Spray Solaire Lacté* doté d'une texture ultra-fine et laiteuse, idéal après le bain pour protéger de la déshydratation et uniformiser le bronzage. Ou encore le nouvel *Autobronzant Tonique Bi-Phase* pour un bronzage uniforme et très naturel, à vaporiser sur le corps. Ainsi que l'*Aqua-Gelée Autobronzante* pour le visage: une texture sérum légère et fraîche pour un bronzage naturel et uniforme, enrichie de nacrés qui captent la lumière et rehaussent la peau de reflets ensoleillés.

Le nouveau *Spray Solaire Lacté* doté d'une texture ultra-fine et laiteuse, idéal après le bain pour protéger de la déshydratation et uniformiser le bronzage. Ou encore le nouvel *Autobronzant Tonique Bi-Phase* pour un bronzage uniforme et très naturel, à vaporiser sur le corps. Ainsi que l'*Aqua-Gelée Autobronzante* pour le visage: une texture sérum légère et fraîche pour un bronzage naturel et uniforme, enrichie de nacrés qui captent la lumière et rehaussent la peau de reflets ensoleillés.



Les laboratoires *La Roche-Posay* intègrent désormais dans les produits de sa gamme *Antherlios XL* – protection solaire par excellence des peaux sensibles et présentant des allergies solaires – un anti-oxydant issu de la médecine traditionnelle chinoise: la baicaline. Ce qui permet d'encore augmenter le niveau de protection contre le rayonnement solaire, en neutralisant la production de radicaux libres induits par les UVA longs et en protégeant l'ADN cellulaire, ainsi que d'offrir une photo-protection adéquate pour les bébés.

Les nouveaux soins venus enrichir dans la gamme *Antherlios XL* est la *Crème Visage SPF 50+* et, dans la gamme *Antherlios dermo-pédiatriques*, le *Lait Bébé SPF 50+*. Ce dernier, spécialement élaboré pour la peau délicate des bébés, comporte la juste dose d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur innocuité et est enrichi en beurre de karité pour hydrater, apaiser et renforcer la barrière cutanée. Sa texture « cocoon » est douce et laisse un léger voile blanc sur la peau lors de l'application. Vendus en pharmacie.



Riches d'un quart de siècle d'expertise solaire, **Sisley** propose une nouvelle collection: les *Super Soins Solaires*, quatre soins solaires visage et corps proposant une approche préventive du photo-âge, idéale pour protéger la jeunesse de la peau. Leur composition renferme le même complexe filtrant que dans le *Sunleja G.E.*, à savoir une association de quatre filtres ultra-performants contre les UVB et UVA, et décliné dans les indices de protection SPF 15 et SPF 30/PA+++.

Ces quatre nouveaux soins solaires – formulés à base d'extrait d'edelweiss et de lupin blanc, de vitamine E, d'huile de camélia et de tournesol, d'extrait de mangue et de karité – ont une action anti-radicalaire, une action de protection de l'ADN cellulaire, une de renforcement de la fonction barrière de la peau, et aussi une action efficace au niveau de l'hydratation, de la nutrition et de la protection de la peau.



Un hâle rapide, lumineux et rayonnant, tout en gardant la peau sous haute protection est le crédo d'*Idéal Soleil Bronze* des laboratoires **Vichy**, qui ont imaginé un complexe tridimensionnel, sans autobronzant, pour agir à tous les niveaux sur la montée d'un hâle idéal. Dans cette gamme de protections solaires, au pouvoir optimisateur de bronzage et aux propriétés hydratantes, s'inscrivent le *Spray Hydratant SPF 30* ou *50+*, dont la formule contient du mexoryl SX (et/ou XL) contre les UVA et les UVB, associé à de la vitamine E anti-oxydante, à un complexe optimisant le bronzage et à des actifs hydratants. Ce spray est 100% hermétique.

Et également le *Gel-Fluide Hydratant SPF 30* ou *50*, dont la texture renferme un complexe d'agents hydratants longue durée et d'une fraîcheur bienfaisante sur la peau. Vendus en pharmacie.



Faire de l'eau et de la transpiration des alliées pour augmenter la capacité de protection UV des filtres solaires est ce que **Shiseido** a réalisé en mettant au point une technologie qui agit comme un capteur de minéraux par polarité. L'eau et la transpiration contiennent, entre autres, des ions calcium et magnésium chargés positivement. En se solubilisant, la molécule se charge négativement, devenant alors un aimant pour les ions positifs. Les propriétés de ces capteurs minéraux ioniques leur permettent de construire alors une solide chaîne ionique qui, outre sa qualité hydrophobe, permet à l'eau de devenir un puissant amplificateur de SPF. Cette nouveauté « *WetForce* » a été dans un premier temps intégrée dans quatre soins *Expert Anti-âge solaire SPF 30* et *50*, en lait et en crème.



La gamme *Photoderm* de **Bioderma** propose un large éventail de soins solaires qui garantissent la sécurité dermatologique tout en protégeant l'immunité cutanée et l'ADN des cellules de l'épiderme, grâce au brevet « bioprotection cellulaire », complexe anti-oxydant limitant l'accélération du photo-âge de la peau par les UV présent dans la majorité des soins.

Parmi les nouveautés *Photoderm* présentées cette année: le *Max Aquafluide SPF 50+*, une texture fluide au fini « toucher sec » offrant une très haute protection pour le visage et convenant à toutes les peaux, même les plus sensibles. Ou encore, *Bronz Huile sèche SPF 30* ou *50+ Wet Skin*: des huiles sèches de haute protection, pour le visage, le corps et les cheveux, pouvant être appliquées tant sur peau sèche que sur peau mouillée, car elles sont dépourvues d'émulsionnant et donc ne laissent pas de trace blanche à l'application. Vendus en pharmacie.

elles sont dépourvues d'émulsionnant et donc ne laissent pas de trace blanche à l'application. Vendus en pharmacie.



Trois nouveautés viennent étoffer la gamme solaire de **Nivea**. Comme le *Lait Après-Soleil Bronze*, pour terminer son bain de soleil tout en douceur. Sa formule innovante, enrichie à l'extrait naturel de pro-mélanine, continue à stimuler la production cutanée de mélanine après l'exposition au soleil. Ou encore le *Lait Rafraîchissant Protect & Refresh*, disponible avec indices SPF 30 et 50, formulé à base de menthol pour apaiser les peaux échauffées par le soleil.

Mais le produit phare 2015 de la gamme *Nivea Sun* est la nouvelle *Huile Protectrice Protect & Bronze*: une huile sèche qui protège activement la peau contre les rayons UVB et UVA tout en stimulant naturellement le bronzage. Sa formule contient de la pro-mélanine qui déclenche un mécanisme de protection en produisant de la mélanine qui lutte contre les radicaux libres.



Verres solaires tendance et efficaces

Nul n'ignore que le soleil peut être nocif pour les yeux: la luminosité est forte et les rayons UV peuvent occasionner des pathologies oculaires graves ainsi qu'un vieillissement prématuré des yeux, et cela même quand le soleil ne brille pas intensément. Il est donc fortement recommandé de porter des lunettes solaires qui protègent au maximum du rayonnement UV en toute circonstance.



Leader mondial du marché des produits d'optique visuelle, Essilor continue d'innover et propose sans cesse des protections de plus en plus pointues avec des indices de protection E-SPF (Eye-Sun Protection Factor) allant jusque 50+ et propo-

sées dans des teintes très mode. Ainsi cette année, six nouvelles teintes dégradées complètent la gamme de verres solaires polarisants Xperio, idéal pour les activités en extérieur (pratique de sports, protection contre la réflexion du soleil sur un plan d'eau, etc).

Et sept nouveaux traitements miroirs viennent enrichir la gamme des verres de correction solaires avec trai-

tement anti-reflets Crizal Sun UV à l'arrière du verre. Les verres Crizal Sun UV sont tous dotés d'un E-SPF 50 afin de protéger les yeux au maximum des rayons UV nocifs mais aussi la peau, fine et sensible du contour de l'oeil. ■

Un été prodigieux

On se mettra à l'heure d'été en adoptant les nouveautés Nuxe, à glisser dans sa valise pour s'envelopper d'une sensualité à fleur de peau durant les vacances et toute la belle saison. La douche devient un moment prodigieux grâce à « *Prodigieux Huile de Douche* », une huile parsemée de nacrés dorées qui se métamorphose au contact de l'eau en une mousse ultra-fine. Sa formule nettoie la peau délicatement et laisse un fini satiné légèrement parfumé.



Quant au flacon de l'*Huile Prodigieuse* - sublimant visage, corps et cheveux -, il est proposé dans une édition limitée « *Summer* » avec décor estival. ■

Soleil... attention à la peau

Depuis des années, *La Roche-Posay* fait de la prévention du cancer de la peau une priorité et encourage les individus à jouer un rôle proactif dans le processus de dépistage du mélanome, en examinant de près leur propre peau et celle de leurs proches. Le cancer de la peau est le seul type de cancer visible à l'œil nu et lorsqu'un mélanome est détecté de manière précoce, il peut, dans 90 % des cas, être traité efficacement.

L'Institut de sondage Ipsos a réalisé sur commande de *La Roche-Posay* une enquête exclusive dans 23 pays répartis sur tous les continents, afin de sonder les différentes habitudes face au soleil et les connaissances générales sur les risques de l'exposition aux rayons UV. Pas moins de 88 % des personnes interrogées ont conscience du risque de cancer de la peau en cas d'exposition au soleil sans protection. Toutefois, à peine une personne interrogée sur 2 a déjà consulté un dermatologue pour faire examiner ses grains de beauté et une sur 4 ne l'a jamais fait. Un seul chiffre est le même dans tous les pays : un tiers, à savoir 33 % des personnes interrogées, pratiquent l'auto-examen.

Quels sont les résultats pour la Belgique?

Les Belges aiment le soleil mais se protègent mal: à peine 6 % des Belges se protègent tout au long de l'année contre le soleil, 95 % des parents appliquent

une crème solaire à leurs enfants de moins de 12 ans mais ils sont nettement moins stricts pour eux-mêmes. Qui porte un chapeau ? A peine 32 % des Belges en portent un et seulement 39 % se mettent à l'ombre pendant les heures les plus chaudes de la journée. Seulement 7 % des Belges portent un T-shirt à longes manches ou un vêtement de protection.



Pas moins de trois quarts des Belges sont convaincus que le bronzage donne un look sexy et ils ne peuvent pas concevoir de revenir de vacances sans être bronzés. Toutefois, 93 % pensent que le soleil peut être à l'origine de problèmes de santé et autant sont convaincus que l'exposition au soleil accélère le vieillissement de la peau.

18 % des Belges croient qu'il n'est plus nécessaire d'appliquer une protection solaire lorsque l'on est déjà bronzé. 63 % sont convaincus qu'un SPF50+ est uniquement destiné aux personnes présentant un profil à risque et 87 % des Belges sont conscients que le banc solaire présente un risque.

Faire examiner les grains de beauté par un dermatologue est une habitude qui n'est pas encore entrée dans les mœurs: à peine 10 % des Belges font contrôler leurs grains de beauté une fois par an par un dermatologue. Presque la moitié des Belges n'a même jamais fait examiner ses grains de beauté. ■



Efficace, pratique et mignon

Il existe désormais une version pocket des quatre déodorants phares de Nivea. Un format 100 ml pratique et facile à emporter partout, prenant peu de place dans les bagages.

Idéal donc pour les vacances! Les déodorants sélectionnés sont « Invisible for black & white clear », le déo anti-traces blanches sur les vêtements noirs et anti-traces jaunes sur les habits blancs; « Fresh natural » aux extraits océaniques et sans sel d'aluminium; « Pearl & Beauty » enrichi en extraits de perles pour garder les aisselles douces et « Stress protect » pour une protection maximale en toute circonstance. ■



Detox Challenge

A quel point nous les femmes, prenons-nous soin de notre visage ?

Une importante enquête de la marque Demak'Up - menée auprès de femmes belges, néerlandaises et allemandes - montre que pratiquement la moitié des

femmes belges se mettent au lit avec le visage non correctement nettoyé. Elles ne sont pas des fanatiques quand il s'agit de se démaquiller le visage. C'est ce qui ressort de l'enquête qui précise que 39 % des femmes belges ne se lavent le visage que le matin. Seulement 41 % se lavent le visage deux fois par jour, ce qui devrait être la norme. L'expert en démaquillage De-

mak'Up a développé, en collabo-

ration avec une dermothérapeute, une plateforme d'inspiration remplie d'astuces maison, de fiches de recettes, de conseils et de bien d'autres surprises encore, où les femmes peuvent prendre sérieusement en main leur rituel de beauté visage pendant 10 jours. Le «Demak'Up Detox Challenge» commence le 5 juin et défie toutes les femmes d'y participer. Pour chaque type de peau, il existe un conseil approprié et chaque jour est sous le signe d'un nouveau thème de

démaquillage. Des mélanges de café et d'huile d'olive ? Du miel et du yaourt sur le visage ? C'est de cela qu'il s'agit. Toutes les informations utiles sont sur le site www.demakupdetoxchallenge.be. ■



Partenariat Sisley - Planet Parfum



Depuis plusieurs années déjà, la Fondation Sisley soutient le projet humanitaire « Kisany » qui apporte travail et dignité à des femmes africaines. Il procure un métier de brodeuse aux habitantes démunies de Goma, dans la région sinistrée des Grands Lacs.

Cette année encore, de jolies

trousses en lin brodées à la main, de même qu'un drap de plage, tissé en coton bio et doublé d'éponge, fabriqué dans un atelier au Kenya, trouvent une place dans les parfumeries Planet Parfum à l'occasion du lancement des soins solaires Sisley. ■

L.B.

Protéger ses cheveux...

PhytoPlage « L'originale » est une huile protectrice à la cire d'olive anti-sel, anti-chlore pour cheveux ultra-secs et abîmés. C'est en 1974 que l'huile capillaire PhytoPlage « L'originale » a été lancée et, quarante ans plus tard, elle reste toujours un produit mythique incontournable, surtout l'été.

Elle est recommandée pour les cheveux fragilisés qu'elle protège du soleil, du sel et du chlore et pour les cheveux colorés dont elle préserve la brillance tout en évitant l'oxydation de la couleur. ■



Journée mondiale du bien-être

Le samedi 13 juin, au Martin'Spa Bodyhealth à Genval, la « Journée mondiale du bien-être » sera célébrée, comme d'ailleurs dans 33 autres pays (France, Afrique du Sud, Allemagne, Arabie Saoudite, Australie, Autriche, Brésil, Canada, Caraïbes, Chine, Chypre, USA, Grèce, Inde, Italie, Japon, Lettonie, Lituanie, Malaisie, Maroc, Monaco, Nouvelle Zélande, Pologne, Portugal, Qatar, Roumanie, Russie, Serbie, Singapour, Suisse, Thaïlande, Turquie, Vietnam).

L'occasion de se faire plaisir, de changer ses habitudes et d'apprendre à bouger autrement, de prendre soin de soi en adoptant de nouvelles habitudes pour mieux vivre. L'initiative de l'organisation d'une telle journée (Wellness Day) a été lancée en 2012, puis réitérée en 2014 au Richmond Nua (Turquie) par Belgin Aksoy, avec pour slogan « Only one day can change your entire life ».

Cette journée se veut le point de départ d'une prise de conscience plus globale, à savoir prendre soin de soi en adoptant de nouvelles habitudes de vie.

Au total sept activités différentes, programmées entre 7h et 20h, sont à découvrir (gratuitement); le tout encadré par des coachs expérimentés. Cela va de la course matinale à un cours de renforce-



Doc. Martin'Spa

ment musculaire et d'assouplissement en parfaite harmonie avec le rythme respiratoire, en passant par la prise d'un petit déjeuner équilibré, des cours de yoga et de « synergie posturale » ou encore une marche consciente et méditation autour

du Lac de Genval.

Au programme également: un « Meeting & Conférence Wellness » avec un coach qui guide pas à pas durant le processus de changements pour arriver à un objectif final: un style de vie sain et durable dans le temps, permettant de trouver son énergie, son bon poids, à contrôler son stress, à bien dormir. La nutritionniste Diane de Brouwer présentera son nouvel ouvrage: « Le livre des salades ». Il sera aussi possible de découvrir différents types de massages.

A noter aussi que, dans un même esprit de bien-être et de respect de l'environnement, le groupe Martin's Hotels organise, le dimanche 14 juin, la première édition de sa « Green Run »: le départ et l'arrivée se feront au Martin's Château du Lac de Genval et le parcours sillonnera la campagne entre Genval, la Hulpe et Overijse (14 km). ■

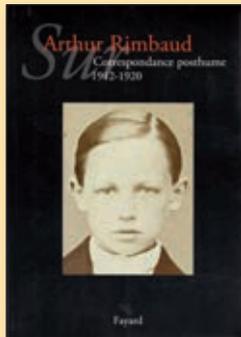
(Martin'Spa Bodyhealth: avenue du Lac 87 - 1332 Genval - www.martins-hotels.com ☎ 02.655 74 73)

L.BERTHU

Sur Arthur Rimbaud

Correspondance posthume 1912-1920. Présentation et notes de Jean-Jacques Lefrère (Editions Fayard 2014)

Ce remarquable travail de recherches en arrive à son troisième volume. Il devait en compter sept. La mort de Jean-Jacques Lefrère, survenue le 16 avril dernier, remet en question la suite du travail d'une équipe à laquelle j'ai l'honneur d'appartenir. Jean-Jacques était le plus grand spécialiste de Rimbaud et de Lautréamont. Sa perte constitue un désastre pour la culture française. Il dirigeait « Histoires Littéraires », la revue la plus passionnante de tout ce qui existe en ce domaine. En outre, éminent hématologue, il occupait le poste de Directeur Général de l'Institut de Transfusion sanguine. Jean-Jacques Lefrère était l'être le plus intelligent et le plus fraternel que j'ai connu. Le troisième volume de « Sur Rimbaud » révèle, s'il en était besoin, le rôle catastrophique du grotesque Paternie Berrichon et les vues fanatiques de Paul Claudel. André Gide en dresse une étonnante image : « Paul Claudel est plus massif, plus large que jamais ; on le croirait vu dans un



miroir déformant ; pas de cou ; pas de front : il a l'air d'un mar-teau pilon... Entraîné un instant à parler de rapports de Rimbaud avec Verlaine, Claudel, le regard absent, touche un chapelet sur la cheminée, dans une coupe. Il parle de peinture avec outrance et bêtise. Sa parole est un flux continu qu'aucune interrogation même, n'arrête. Tout autre opinion que la sienne n'a pas de raison d'être et presque pas d'excuse à ses yeux » Révélateur ! Ce volume de 1328 pages contient des informations intéressantes sur l'embarquement de Rimbaud à Hardewijk, de l'intérêt pour de nombreux belges : Vandeputte, le libraire bruxellois Paul Van der Perre, et un récit explicite de Léon Losseau, acheteur du lot important des exemplaires de « Une saison en enfer » que l'on prétendait détruits par Rimbaud. Une légende de plus. La photo de l'imprimerie Poot où fut édité « Une saison en enfer » est une trouvaille prodigieuse de plus à l'actif du cher Jean-Jacques Lefrère.

Ne joue pas fort, joue loin

Fragment de Jazz par Aldo Romano (Edit. Equateurs – TSF Jazz 2015)

Une chance inouïe m'a fait rencontrer la plupart des grands jazzmen. J'admirais leur talent, parfois une certaine forme de génie mais dans la majorité des cas, j'étais atterré par leur manque total de culture ou de curiosité intellectuelle. Avec Aldo Romano, il en va tout autrement. A Dinant, lors d'un concert de Philip Catherine, je l'avais rencontré durant une petite heure. D'emblée, j'avais été frappé par le raffinement et l'élégance dégagés par le personnage. Sa franchise rafraîchit, notamment lorsqu'il évoque, avec tact, l'odieux bonhomme qu'était Yves Montand. Sa manière d'appréhender le batteur apparaît d'une troublante justesse : « Il est en réalité le catalyseur qui donne un sens au récit musical. Tout ce processus demande du temps et

de l'expérience. Sinon, le batteur demeure un simple élément métronomique et ne participe pas à la création ».

Au fil des pages, les anecdotes nous retiennent par leur qualité : la manière inédite avec laquelle il frotte les balais en accompagnant la délicieuse Blossom Dearie, son affection pour Carla Bley, les allergies de Buddy Rich à l'égard de la musique country, les humeurs imprévisibles de Stan Getz, la révélation du nom patronymique de l'irrésistible Popeck, Jean Herbert !, ou Nougaro à Montmartre, avenue Junot et - motif de fierté pour nous - son guitariste préféré : Philip Catherine. Cet excellent bouquin permet de découvrir un grand drummer sensible et cultivé.



Mercredi soir au Châtelain si tout va mal

par Marc Meganck (édit. 180° 2015)

Marc Meganck m'avait déjà fait vivre une nuit d'insomnie avec « Le pendu de l'Ilot Sacré ». En vérité, je n'avais pu me soustraire à ce récit. Ce qui est plutôt bon signe. Surtout pour l'auteur. Son dernier roman se passe dans un quartier que je connais par cœur. Dès lors, j'ai pu suivre les protagonistes pas à pas. Il s'agit d'une intrigue bien menée, même si nous n'éprouvons pas une sympathie délirante pour le détective amateur Van Kroetsch, chômeur professionnel, et indicateur de police. Un individu est immédiatement classé pour de telles activités, aussi méprisables l'une que l'autre.



Avec humour, l'auteur n'éprouve aucune peine à définir le principe d'une recherche criminelle. « En somme, une enquête n'était qu'un jeu de société grandeur nature, avec des méchants et des gentils se disputant le même gâteau ».

Parmi la multitude d'établissements cités (par reconnaissance ils feraient bien de faire la promotion du livre) ravi de retrouver « Le Pavillon », ce bistrot de spécialités françaises. Elle fut l'adresse favorite du grand vibraphoniste et chef d'orchestre Sadi.

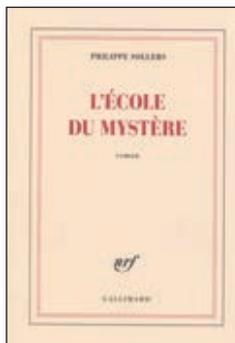
A quand une plaque commémorative ?

L'école du mystère

par Philippe Sollers (Gallimard, 2015)

Lorsqu'il m'arrive de participer à des débats littéraires, en particulier à Paris, et que j'y évoque mon admiration pour Philippe Sollers, je perçois souvent dans la salle un murmure de désapprobation. Il est de bon ton pour les acéphalopodes atteints de jalousie aigüe de manifester leur impuissance, face à un talent qui les dépasse. La sensualité de Sollers déboussole les refroidis de la braguette - a fortiori s'il s'agit de sa sœur : « Qu'il est beau, le rendez-vous avec Manon ! Elle est bronzée,

elle sent le gazon, sa robe bleue est moulante ». Sollers nous fait partager la beauté, ses phantasmes, les fesses de Manon, Tippi, la femme d'Alfred Hitchcock. Ah ! Il ne s'embarrasse pas de balivernes de la pudeur. Sollers adore Mozart. Il en donne en cinq mots une définition coruscante :



« C'était quelqu'un d'autre, voilà »¹. Oui, j'aime les citations autant que lui. Ça prouve qu'on a passé plus de la moitié de sa vie à lire. S'il aime Mozart, il écoute du jazz avec la même passion : « Pour changer le climat, rien de mieux que d'écouter des chanteuses de jazz noires américaines. Adieu les

Fanny ! Ces génies s'appellent Bessie, Billie, Mahalia, Ella, Sarah, Aretha, Betty et même Tina. Que seraient les Etats-Unis sans les noirs, les noires ? » Aucun autre écrivain d'aujourd'hui ne fait preuve d'une telle conversion à la vie. Un dernier mot, ne manquez pas, à la page 28, sa déclaration d'amour aux disques 78 tours. A de telles visions lyriques se reconnaît l'honnête homme.

Marc DANVAL

¹ Mystérieux Mozart, Philippe Sollers, Folio, 2003.

Opel Corsa OPC

Présentée en première mondiale au dernier Salon de Genève, la nouvelle Corsa OPC est maintenant commercialisée. Cette déclinaison la plus affûtée de la Corsa de dernière génération offre tout à la fois une véritable sportivité sans déroger à un caractère fonctionnel, permettant de l'utiliser avec confort au quotidien. Cette citadine sportive affiche un look particulier, avec de grandes prises d'air, un capot caractéristique bien affirmé, un spoiler arrière proéminent et un double échappement. Les sorties d'échappement ajoutent un petit plus sonore au potentiel de performances du moteur essence 1,6 litre turbo à couple élevé (152 kW/207 ch avec 280 Nm de couple) que l'on trouve sous son capot. L'énergie OPC est transmise aux roues avant via une boîte manuelle à six rapports. Le véhicule franchit de 0 à 100 km/h en 6,8 secondes et, en reprise sur le cinquième rapport, il demande 6,4 secondes pour

passer de 80 à 120 km/h. Sa vitesse maximale atteint les 230 km/h. En dépit de son potentiel sportif, la Corsa OPC se contente de 7,5 litres aux 100 km en cycle mixte (174 grammes de CO₂). La nouvelle Corsa OPC fait pas-



ser la puissance à la route en toute sécurité et en toute efficacité grâce à l'innovante technologie d'amortisseur auto-réglable FSD (Frequency Selective Damping). Les conducteurs aguerris peuvent même déconnecter totalement l'ESP pour pousser le véhicule à ses limites. L'habitacle a lui aussi une touche sportive, avec des sièges haute performance offrant un maintien latéral optimal même dans les virages les plus serrés, un volant cuir avec méplat inférieur, un

pommeau de levier de vitesse siglé OPC pour la boîte à six vitesses à rapports courts, un pédalier sport ainsi que des compteurs habillés aux couleurs de l'OPC. De plus, le système multimédia « IntelliLink » d'Opel est disponible de série et permet à la Corsa OPC d'intégrer le monde des smartphones, tant Apple qu'Android.

Et pour les amateurs d'ambiance de compétition qui souhaitent doter le véhicule d'un caractère sportif de plus haut niveau, un pack « OPC Extreme Performance » est disponible. Il comprend un différentiel multi-disque à blocage mécanique donnant encore plus d'adhérence, des roues de 18 pouces chaussées de pneus Michelin au grip remarquable, des réglages châssis encore plus sportifs, un système de freinage hautes performances faisant appel à des disques de 330 mm sur le train avant, qui apporte une puissance de freinage optimale dans des conditions extrêmes. ■

McLaren 540C Coupé

McLaren dévoile le second modèle de sa catégorie « Sports Serie » : la McLaren 540C Coupé qui rejoint donc la 570S Coupé, lancée tout récemment. Présentée au Salon Automobile de Shanghai en avril dernier, cette 540C Coupé est la McLaren la plus abordable de la gamme, qui permet à la marque de s'ouvrir à un nouveau public. Elle peut déjà être commandée dès maintenant en Belgique (prix de base: 162.750 € tva comprise) et les livraisons débuteront en 2016.

La 540C Coupé est une pure sportive McLaren dotée d'un châssis ultraléger en fibre de carbone et de technologies provenant du secteur du sport automobile. Elle est équipée d'un moteur central biturbo V8 de 3,8 litres, passant de 0 à 100km/h en 3,5 secondes et ayant une vitesse maximale de 320 km/h. Ce groupe motopropulseur génère 540 ch à 7.500 tr/min et un couple moteur de 540 Nm à 3.500-6.500 tr/min. Grâce à la technologie « Stop-Start », le véhicule atteint des niveaux d'efficacité optimisés et une autonomie accrue adaptée à l'utilisation typique des voitures de ce segment. Sa consommation en cycle mixte est de 11,3 litres/100 km et son taux d'émission de CO₂ est de 258 g/km.



Un aérodynamisme bien étudié et des roues spécialement conçues distinguent la 540C Coupé de la plus puissante 570S Coupé. Des prises d'air aérodynamiques situées au-dessous du pare-choc avant canalisent l'air froid à travers la partie basse de la carrosserie puis en haut sur le capot sculpté, encadré par les gros phares à LED. Et l'appui aérodynamique est optimisé par un spoiler intégré sur le bord de fuite de la partie arrière. La 540C Coupé est équipée de jantes en alliage forgé de 19 pouces à l'avant et de 20 pouces à l'arrière ainsi que de pneus de série Pirelli P Zero.

La 540C est munie du système « Brake Steer », dérivé de la Formule 1, qui permet de freiner plus tard à l'approche d'un virage et de reprendre rapidement de la vitesse à sa sortie. Cette voiture peut compter également sur un système de suspension de nouvelle conception garantissant une expérience de conduite améliorée aussi bien sur route que sur piste.

Dans l'habitacle, la 540C Coupé est luxueusement équipée de série avec sièges, tableau de bord et partie inférieure des portes revêtus de cuir. La console centrale « flottante » présente un écran tactile IRIS de 7 pouces à partir duquel on commande tous les éléments du système d'info-divertissement, radio, navigation satellite, Bluetooth et aussi air conditionné. ■

Twingo Night & Day

Renault propose, en série limitée, la Twingo Night & Day. Cette petite citadine ultra-glamour est proposée avec le moteur Renault 3 cylindres SSc 70 (6 litres/100 km en cycle mixte) et joue à l'extrême le contraste noir-blanc. Disponible en blanc cristal ou noir étoile, elle est décorée d'un motif latéral ligné en blanc ou noir – selon la teinte de carrosserie choisie – et dotée d'enjoliveurs « akaju » noir. Côté intérieur du véhicule, l'éclat du blanc et l'élégance du noir se déclinent jusque dans les détails du volant, de la



sellerie, des panneaux de portes et du tableau de bord: décor intérieur « Black » ou ambiance « White » de série.

La Twingo Night & Day est équipée de série d'un conditionnement d'air manuel, limiteur de vitesse, 4 airbags, aide au démarrage en côte, siège conducteur et volant réglables en hauteur, radio Connect R&GO (pour rester connecté et transformer son smartphone en co-pilote), Bluetooth, périphériques « plug & music », support pour smartphone et application gratuite R&GO avec accès à la navigation. ■

Série « Blackline » de Hyundai

Edition spéciale cet été chez Hyundai, la « Blackline » est disponible uniquement sur la citadine i10 et la polyvalente i20 à cinq portes, ainsi que les familiales i30 cinq portes et wagon.

Cette série spéciale se reconnaît à ses coques de rétroviseurs de couleur « Phantom Black » et son logo « Blackline » tatoué sur le montant B des modèles. Toutes les versions « Blackline » sont équipées de série de feux de jour LED, à la fois tendance et plus sûrs, combinés aux antibrouillards avant. La i30 « Blackline » y ajoute des feux arrière LED. Les i20 et i30 « Blackline » sont par ailleurs chaussées de jantes en aluminium, tandis que la i10 reçoit d'élégants enjoliveurs de roues noirs. Les versions « Blackline » sont disponibles

dans plusieurs teintes de carrosserie et plusieurs couleurs intérieures. Dans le cas de la



i10, la version « Blackline » est même la seule disponible avec un intérieur totale-

ment noir. Toutes les versions « Blackline » sont dotées d'un large choix d'équipements: radio/cd avec prise USB pour l'utilisation d'un iPod ou lecteur MP3; connexion Bluetooth; vitres électriques à l'avant (et également à l'arrière sur les i20 et i30); verrouillage central avec télécommande; rétroviseurs extérieurs électriques et chauffants; siège conducteur réglable en hauteur; volant multifonction gainé de cuir; cruise control avec limiteur de vitesse; banquette arrière rabattable 60/40; capteurs de parking à l'arrière; climatisation (entièrement automatique sur les i20 et i30). De plus, les modèles « Blackline » disposent de l'ESP, du VSM (Vehicle Stability Management), de 6 airbags et du contrôle de pression des pneus (TPMS). ■

Vitrine des Nouveautés



Une nouvelle page de l'histoire du parfum féminin «Dahlia» de **Givenchy** s'écrit, cet été, avec la présentation de *Dahlia Divin Eau de Toilette*. Une séduisante fragrance florale boisée où les notes solaires et juteuses de l'orange sanguine et de la pêche de vigne fusent dès les premiers instants, contrastant avec un cœur floral composé d'un bouquet de jasmin rosé. Un accord bois de santal et musc vanillé laisse une empreinte finale rayonnante.



Nouveau duo de fragrances chez **Kenzo** cet été, pour donner une nouvelle interprétation de l'eau: l'*Eau Kenzo Intense*, au masculin et au féminin. Pour lui, l'*Eau* s'affirme dans cette version intense avec une signature olfactive puissante: le citron vert, fusant sur un accord aquatique, se mêle à un fond boisé vétiver. Pour elle, **Kenzo** a accentué les facettes sensuelles de sa fragrance mythique: la pomme rouge, en note de tête, s'accompagne d'un bouquet de fleurs de lotus et de pivoine. Disponible exclusivement chez Planet Parfum.

La célèbre collection des *Eaux Fraîches Aqua Allegoria* de **Guerlain** – dans leur emblématique flacon abeille – s'enrichit, comme chaque année, d'une nouvelle édition limitée: une nouvelle création sur le thème intemporel de la fraîcheur baptisée *Teazzurra*. Une composition hespéridée florale pétillante, zen et tonifiante, avec des notes de thé vert, de jasmin et de bergamote de Calabre. Un bouquet floral auquel s'ajoutent des notes rafraîchissantes d'agrumes (pamplemousse, yuzu).



Eau florale et fraîche, cette *Flowerbomb La Vie en Rose* est une édition limitée que **Viktor & Rolf** propose aux femmes cet été. Trois fleurs précieuses aux accents exotiques, légèrement acidulées composent cette Eau de Toilette : absolus de rose et de jasmin sambac, complétés d'orchidée. Des notes de mandarine, pamplemousse et poivre rose révèlent la luminosité du bouquet floral, piqué d'une pointe de thé vert. Le patchouli et des accents ambrés donnent toute sa rondeur au sillage final.



Interprétation séduisante et pétillante du parfum original «Jimmy Choo», cette Eau de Toilette féminine *Jimmy Choo Exotic* est proposée en édition limitée. Des notes rafraîchissantes de sorbet cassis et de pamplemousse rose dynamisent le cœur de la fragrance composé de passiflore et d'orchidée tigre. Le sillage de patchouli et de framboise complète ce parfum chypré fruité.



Voyage dans les méandres de la vie « hindi » avec **Jean Paul Gaultier** cet été. Animaux sauvages, danseurs hindoux et divinités décorent les flacons-corps mythiques, sur un dégradé de tons chauds et une flore luxuriante. Pour lui, la *Cologne Tonique Le Male* aux notes fraîches et aromatiques de lavande, menthe et cardamome, exaltées d'accords verts, avant l'apparition d'une note de fond faite de musc, vanille et santal. Pour elle, le *Classique* dont la note de tête marie rose et fleurs d'orange, puis s'ouvre sur un cœur floral de jasmin, ylang-ylang, muguet et iris, qui s'épanouit sur un fond de vanille, musc et ambre.

Interprétation délicieuse du parfum féminin « Angel » de **Thierry Mugler**, cette *Eau Sucrée d'Angel* est une eau de toilette « fruitée gourmande » conçue autour de trois délicieux accords : le délice acidulé d'un sorbet de fruits rouges, le plaisir sucré et croustillant d'une meringue caramélisée et l'accord oriental patchouli-vanille. Disponible en exclusivité chez Ici Paris XL.



Composition plus lumineuse et addictive que celle de l'eau de parfum « Narciso » – fragrance féminine de **Narciso Rodriguez** – cette Eau de Toilette *Narciso* est un bouquet de pivoines et de roses, au cœur de musc exalté par trois facettes: florale, boisée et ambrée. Son fond boisé associe vétiver, cèdre blanc de Virginie et cèdre noir de l'Atlas.



Gros coquillage et vagues du bord de mer aux couleurs chatoyantes égayent les flacons des *Eaux d'été d'Issey Miyake*. Pour homme, *L'Eau d'Issey pour Homme* à la senteur fraîche du 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 une note de fond mêlant cyprès et vétiver. Pour femme, *L'Eau d'Issey Eau de Toilette* : une fragrance florale, fruitée associant notes acidulées de pamplemousse rose et litchi à des accords de fruit de la passion et de goyave; le tout enveloppé de notes florales aquatiques et ponctué de bois et de vanille.



Guide Delta Bruxelles 2015-2016

La 38e édition du *Guide Delta Bruxelles & Périphérie* vient de paraître. Au total 960 restaurants, hôtels et salles de séminaires soigneusement sélectionnés dans tous les quartiers, de tous les genres et tout niveau de prix, y sont recensés. Trente-sept nouvelles adresses entrent dans le guide qui compte aussi 160 disparitions par rapport à la précédente édition.

Cette année encore, un «*Passport Découverte*» est inséré au centre du guide: 44 adresses gourmandes, choisies pour leurs qualités dans différentes catégories (table gastronomique, bon rapport qualité/prix, beau cadre, coup de cœur), proposent une réduction de 30% sur l'addition (hors boissons) avec un maximum de 50 € de réduction par table. Ce passeport est valable jusqu'au 30 juin 2016.

Le *Guide Delta Bruxelles & Périphérie* 2015-2016 est vendu en librairie (27,75 €) et complété par le site www.deltaweb.be. La sortie du guide est aussi l'occasion de récompenser les bons chefs et de décerner les «*Delta de la Gastronomie*». Le palmarès complet est repris en pages 22 et 25 du guide.



Kombijmâ (cuisine belge), *Le Fourneau Ibérique* (cuisine espagnole), *The Lodge* (cuisine de brasserie), *Le Relais Saint-Job* (cuisine de brasserie), *Mont Liban* (cuisine libanaise), *Osteria Il Gusto Italiano* (cuisine italienne), *Rugbyman N° Two* (cuisine de la mer), *Tian Yuan House* (cuisine chinoise) et *Villa Singha* (cuisine thaï). ■

L.B.

L'Xplosion de Gordon

Ce sont 65 produits, représentant un volume de 20 millions de litres, que la Brasserie John Martin commercialise, dont les «*Finest Beer Selection*» et «*Belgium's Finest Beers*» comme les bières *Waterloo* - qui connaissent actuellement un succès énorme dans le cadre du bicentenaire de la Bataille de Waterloo (1815) -, *Martin's Pale Ale* et *Martin's IPA*, *Bourgogne des Flandres*, *Timmermans* et aussi *Gordon*. Cette dernière se décline d'ailleurs en deux nouvelles créations: *Gordon Xplosion Red Fruit* et



Gordon Xplosion Gin Spices, deux bières puissantes (11° alcool) et proposées en canette de 50 cl. La première, une blonde forte légèrement fruitée, offre une douce alliance entre le malt et les fruits rouges (cerise, framboise, cassis, fraise et sureau). La seconde présente une amertume qui s'équilibre parfaitement avec les différents arômes qui se trouvent dans la composition du gin classique tels que la baie de genévrier, le coriandre, le fenouil et les racines d'angélique. Ces bières sont disponibles dans plusieurs supermarchés. ■

D.T.



Rhum Negrita

Rhum venant des Caraïbes et créé en 1857, grâce au génie du liquoriste français *Paul Bardinet*, *Negrita* est issu d'un assemblage de rhums en provenance de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion. Aujourd'hui le rhum *Negrita* est l'ingrédient complice de toutes les recettes gourmandes, et parfume aussi bien

de merveilleux desserts que de succulents cocktails chauds. Ses arômes chauds et ensoleillés agrémentent toutes les préparations d'une touche savoureuse et exotique. Grâce à sa haute qualité, les saveurs du rhum *Negrita* résistent à la cuisson, alors que s'évaporent les vapeurs d'alcool. ■

L.B.

La saison estivale de Delhaize

Avec le retour du printemps, *Delhaize* propose un large éventail de goûts à toutes les sauces. On retiendra, entre autres: en apéritif, le *Prosecco Superiore D.O.C.G. Anna Perenna* et le *XO'licious Sparkling*, boisson gazeifiée aromatisée à base de vin

rosé et d'arôme naturel de pamplemousse pour le *Rosé Pamplemousse*, de vin blanc et d'arôme de fruit de la passion pour *Blanc Fruits de la Passion*, de vin rosé et d'arômes de fruit de la passion pour le *Rosé Fruits de la Passion*, et de vin rouge et d'arôme naturel de griotte pour le *Rouge Griotte*. Pour accompagner l'apéritif: des plateaux classiques olives, méditerranéen, grec, de légumes grillés ou le mix de tomates-cerises. Sur le grill, des brochettes de bœuf chateaubriand natures ou marinées, des brochettes de filet pur de porc, des saucisses chipolatas «*summer taste*».

Pour les volailles: des brochettes gourmandes de volaille, de canard

aux dattes et de poulet churrasco. Pour les poissons: des filets de bar marinés, des mini-brochettes de saumon et cabillaud, ou des mini-brochettes de crevettes et coquilles St. Jacques.

En accompagnement: le beurre aux fines herbes paprika & chili, la salade de pommes de terre et concombre aneth, le pain aux olives et au levain bio. Pour les fromages: le *Brocciu AOP*, le *Saint-Vernier*. Pour les desserts: les biscuits



d'amandes aux fruits rouges, la coupe *Tiramisu* aux fruits des bois ou les verrines *Rolph & Rolph* (coco mangue, fromage fraise, cheesecake framboise ou chocolat croquant). Quant au vin, notre préférence se porte sur un *Château Gairoird Rosé* 2014, un *Côte de Provence* bio, à la robe saumon pâle, au nez friand et à la bouche très expressive aux arômes de pêche mûre, prune et cerise. ■

C.F.

Pour accompagner les pâtes...

La marque *Panzani* présente des sauces pour pâtes «*All Natural*». Les saveurs classiques - *Originale*, *Provenzale* et *Bolognese* - sont désormais élaborées à partir d'ingrédients 100% naturels et par conséquent ne contiennent pas de colorants, ni de conservateurs ou arômes artificiels. Elles constituent une base pour un repas sain. L'*Originale All Natural* est prête à l'emploi, mais on peut aussi y ajouter quelques légumes. La *Provenzale All Natural* agrémentée de basilic, ail, persil et fines herbes offre un goût intense. Et la *Bolognese All Natural* est préparée avec



de la viande de porc et bœuf. La gamme *All Natural* est disponible chez Carrefour, Mestdagh, Match et Intermarket. ■

L.B.

Hommage à Magritte chez Neuhaus

A l'occasion de la fête des pères, le chocolatier Neuhaus propose une collection *Magritte*: deux coffrets cadeaux au décor évoquant l'oeuvre du

peintre surréaliste belge René Magritte et renfermant des pralines et/ou des chocolats.

D'une part, le *Coffret René Magritte* composé d'une boîte métallique, dont le couvercle est illustré d'une reproduction de la peinture «*L'homme au chapeau melon*», renfermant vingt pralines Neuhaus - fourrées de praliné, ganache et caramel - et vingt carrés de chocolat au lait et de chocolat fondant, embal-



lés individuellement et dont l'emballage est ponctué d'un pictogramme *Magritte*.

D'autre part, l'*Étui René Magritte* présenté sous la forme d'une réglette comprenant une sélection de trente carrés de chocolats. Ces derniers sont disponibles en cinq saveurs: lait, lait caramel d'Isigny, lait amande et miel, chocolat noir et chocolat noir au grué de cacao (éclat de fève de cacao torréfiée puis concassée).

Cette collection *Magritte* est disponible dans toutes les boutiques Neuhaus. ■

Neuhaus. ■

C.F.

Les 250 ans de Saint James

La rhumerie *Saint James* fête, cette année, son 250e anniversaire: deux siècles et demi d'histoire, de savoir-faire et de rhums de qualité qui ont traversé le temps pour la plus grande satisfaction des amateurs. Si le rhum *Saint James* - premier rhum agricole des Antilles françaises - est produit depuis 1765 en Martinique, le nom *Saint James* n'a été déposé officiellement qu'en 1882.

La célébration des 250 ans de *Saint James* donnera lieu à de très nombreuses animations et festivités en Martinique, particulièrement en juillet. Mais ce prestigieux anniversaire se célébrera aussi dans d'autres régions du monde et notamment en Belgique, avec la présentation de deux éditions spéciales. La «*Cuvée 1765*»: un subtil assemblage de rhums soigneusement sélectionnés et vieillies au minimum 5 ans en fûts de chêne. Une cuvée qui se traduit par de subtiles notes épicées où pointent la vanille et un soupçon de cannelle, ainsi que des notes de torréfaction associées à une bonne inten-



sité et une grande rondeur, avec une finale fruitée. La «*Cuvée 1765*», dans son flacon carré, sera commercialisée à partir de la fin juillet dans les supermarchés et chez certains cavistes.

Et la «*Cuvée 250e anniversaire*» qui propose un assemblage unique, fin et complexe, de millésimes rares (1885, 1934, 1952, 1976, 1998 et 2000), chacun apportant sa touche originale à la composition finale. Cette cuvée fait voyager des notes boisées de fougères vers des arômes fruités de pruneaux et de fruits macérés à l'eau de vie, soutenus par des notes chaudes de torréfaction. Cette cuvée spéciale est produite en édition limitée de 800 exemplaires dont 40 destinés à la Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Présentée dans une luxueuse carafe, placée dans un écrin, elle sera commercialisée chez certains cavistes dès septembre.

Les rhums *Saint James* sont commercialisés en Belgique par la société *Bruggeman*; ce sont quelque cent mille litres qui sont vendus annuellement en Belgique. ■

L.B.

L'art des mets

Idéalement situé dans le centre historique du vieux Mons, «*L'art des mets*» - d'un classicisme contemporain intime et confortable et au cadre raffiné décliné dans les tons violet pourpre, avec un sol au parquet centenaire, des tables de couleur acajou au chemin de table en cuir -, accueille, midi et soir, une clientèle privée, d'affaires et touristique aimant partager sa passion gourmande. *Guy-Laurent Decamp* et *Frédéric Ramut*, un tandem de grand professionnels, président aux destinées de cet établissement.

28 €. En plus de la carte, trois menus sont proposés. Un menu «*Plaisir*» de 3 services à 40 € ou 4 services à 55 € ; un menu «*Découverte*» 3 services à 65 €, 4 services à 75 € et un menu «*Fascination*» de 4 services à 98 € ou de 5 services à 135 €.

De ces menus, on retiendra, entre autres, les langoustines, saumon d'Ecosse juste tiédi, fenouil, caviar de hareng, sésame, agrume. Le foie gras de canard des Landes, anguille fumée, concombre, daïkon, pomme verte, consommé cristallin. La selle d'agneau de l'Ayvron, caca-



Le restaurant peut accueillir 40 couverts et la salle se divise en trois espaces.

Le chef, *Serge Mautret*, ravit les papilles des gourmets de ses préparations culinaires raffinées. Une cuisine aux saveurs fines, avec des mets classiques de la gastronomie française, teintée d'une touche personnelle séduisante. Il met un point d'honneur à préparer «*maison*» ses sauces, fumets et autres condiments pour n'offrir aux clients que le meilleur. Une cuisine savoureuse, riche en arômes et saveurs, que l'on appréciera tant dans les préparations de poissons, crustacés, viandes ou volailles.

Le midi, un lunch 2 services à

huètes, échalote, vadouvan, aubergine laquée, chèvre. Le turbot sauvage, caviar belge, chou rave, lait battu, jus d'herbes ainsi que les desserts gourmands. Des champagnes de 70 € à 500 €, ainsi qu'une carte de vins français, mais aussi du monde, bien achalandée pour tous les budgets de 29 € à 600 €.

Ce restaurant montois perpétue les traditions gourmandes et entretient jalousement le culte de la perfection du service.

Sans conteste, une belle Maison à tous égards à découvrir lors de votre passage à Mons. ■

C.F.

(L'art des mets: rue des Clercs 9
7000 Mons - ☎ 065 88 51 00
www.artdesmets.net)

« Papapillon » de Wittamer

Après avoir, le mois dernier, gâter les mamans d'une grosse fleur gourmande aux pétales de chocolat, *Wittamer* revisite, pour la fête des pères, le classique noeud papillon. «*Papapillon*» est composé de deux bons chocolats triangulaires garnis d'une ganache noire au whisky *Old Bowl* - caractérisé par des accents boisés - et d'un carré de chocolat pâte d'amande au naturel.

Disponible dans les boutiques *Wittamer*, place du Grand Sablon à Bruxelles. ■



L.B.

Semaine Bio 2015

Cette année, à l'occasion de sa 11e édition, la « *Semaine Bio* » organisée tant en Wallonie qu'en Flandre et à Bruxelles, du 6 au 14 juin, invite les consommateurs à aller à la rencontre des producteurs, transformateurs de produits, points de vente et collectifs, ou encore associations afin de découvrir les richesses de l'agriculture biologique, ses modes de production et les qualités de ses produits.



Terrasse Stanhope

Au programme: des portes ouvertes, visites de fermes, animations didactiques, ateliers culinaires, dégustations de produits locaux, débats thématiques, concours... Au total, près de 200 activités réparties sur la Wallonie et à Bruxelles. Une façon originale de découvrir l'agriculture biologique, en famille ou entre amis, que l'on soit à la recherche d'informations spécifiques ou en simple quête de nouveautés.

Le programme complet des activités de cette *Semaine Bio* 2015, en Wallonie et à Bruxelles, est sur le site www.semainebio.be.

Durant la *Semaine Bio*, le Stan-

hope Hotel à Bruxelles entend exprimer sa philosophie environnementale ainsi que promouvoir un mode de vie sain. Et pour ce faire, il propose un « Menu Bio » spécialement créé pour l'événement. Ce menu - pour lequel le Chef, *Laurent Gauze*, a soigneusement sélectionné des produits frais, savoureux et locaux - est disponible du lundi 8 au vendredi 12 juin au *Brighton Restaurant*. Si le

temps le permet, les lunches et dîners peuvent être servis au jardin, à l'ombre du magnolia centenaire.

Il se compose d'un carpaccio de tomates « Kumato » noires & tartare d'asperges vertes, oeuf de poule poché, suivi d'un filet de bar de ligne coqué de poudre d'amandes grillées et risotto coulant au parmesan, et pour dessert une maquée de Manhay & confit de fraises avec coulis de kiwi.

Le menu 3 services est à 45 € par personne. Il existe également une formule 2 services au prix de 35 €. ■

(Brighton Restaurant: ☎ 02. 506 90 35)

C.F.

Brussels Urban BBQ

Elu « *best gastronomic concept in Brussels* » en 2012 sur le site [visitbrussels.be](http://www.visitbrussels.be), le *Brussels Urban BBQ* revient au Mont des Arts le dimanche 28 juin. Cette neuvième édition sera l'occasion de se retrouver autour d'une immense table d'hôte, dressée au Mont des Arts, en plein cœur de Bruxelles. Dès midi, les pique-niqueurs du dimanche auront l'occasion de déguster, pour 10 €, des plats sous forme de tapas, concoctés par des chefs de renom, comme *Michel Borsy* (Gaspar), *Luc Dewalque* (L'auberge du Sabotier), *Laurent Martin* (La Frairie) et bien d'autres.

Au programme de la journée:

10h à 17h: Le *Marché des Saveurs* et ses diverses échoppes de produits artisanaux en lien avec les recettes réalisées par les chefs.

12h à 13h: « *Moment Snacking* » avec plusieurs dégustations.

Dès 13h: allumage des feux et dégustation des spécialités proposées par les chefs. Chacun d'eux servant jusqu'à épuisement de leur stock.

Convivial, familial et très urbain, le *Brussels Urban BBQ* attend, petits et grands, jeunes et aînés, Bruxellois d'un jour ou de toujours, pour célébrer ensemble et dans la bonne humeur, le plaisir de manger en toute liberté au sein d'un espace urbain bruxellois transformé en verte « salle à manger » sous les frondaisons des arbres au milieu des parterres en fleur et au son des gazouillis des oiseaux. ■

C.F.

(Info: www.urbanbbq.be)

Sauces et vinaigrettes Natura

La Maison *Natura* propose une large gamme de sauces et vinaigrettes fabriquées avec des ingrédients de première qualité et selon un processus de fabrication artisanal. Elles sont 100% naturelles, donc sans conservateur, sans additif et sans colorant.

Deux nouveautés, qui relèveront à coup sûr petits plats et salades, rentrent dans la gamme. D'une part, la *Mayonnaise à la Truffe* (photo) composée d'ingrédients simples et raffinés comme la truffe d'été séchée.

D'autre part, la traditionnelle *Vinaigrette César*, avec son petit goût de parmesan et sa touche de citron, qui vient



s'ajouter à la collection de vinaigrettes existantes. ■

L.B.

Le Cobia

Le cobia est un poisson gras, sain, riche en oméga 3 et en protéines, à la chair ferme et goûteuse permettant un travail aisé, tant en cru qu'en cuit, et qui offre de multiples qualités gustatives. Il a fait son entrée dans la restauration et les poissonneries en Belgique, via l'importateur *ISPC-Océan Marée*.

Le cobia à l'état sauvage peut atteindre les 20 kg, mais celui

destiné à la culture est élevé en système de mariculture loin des côtes, dans une eau profonde et pure, à faible densité d'individus et avec un impact neutre sur l'environnement. L'objectif est de fournir du poisson pour



destiné à l'exportation est expédié dès qu'il fait 4 à 5 kg. C'est au Panama (côté Atlantique) que la société *Open Blue* a lancé un projet d'aquaculture innovante et durable permettant l'élevage du cobia en pleine mer. Elle repose sur un

les générations d'aujourd'hui et de demain en parfaite harmonie avec l'océan et son écosystème. Sa production annuelle de cobia est aujourd'hui de 1.200 tonnes; elle devrait passer, dans les cinq ans, à 7.000 tonnes. Et pour 2015, ce seront 300 à 400 tonnes qui vont être exportées vers l'Europe, dont seulement 12 tonnes destinées à la Belgique... Ce qui implique qu'actuellement le cobia reste un poisson rare sur les étales dans notre pays, et par conséquent vendu à un prix plutôt élevé. ■

L.B.

Le café « Peru Secreto »

Nespresso enrichit sa gamme « *Pure Origine* » du Grand Cru « *Peru Secreto* », proposé en édition limitée. Un café aux saveurs péruviennes élaboré à

base de grains exceptionnels issus de plantations isolées dans les Andes, où le climat subtropical est idéal pour la culture du café.

« *Peru Secreto* » est doté d'un caractère rond et équilibré, d'un profil aromatique intense mais doux, enrichi de notes poivrées et aux accents de cacao. Ce café se boit nature ou avec un nuage de lait. Il est conditionné dans une capsule de couleur bleu vif et disponible dans toutes les boutiques *Nespresso*. ■



L.B.



Maîtres Cuisiniers de Belgique

Lors de leur assemblée générale 2015, qui s'est tenue au *BMW Brandstore* à Bruxelles, les *Maîtres Cuisiniers de Belgique* ont réélu *Frank Fol* comme Président, pour trois ans. Les vice-présidents sont *Félix Alen* pour la Flandre, *Benoît Bourivain* pour la Wallonie et *Patrick Meirman* pour Bruxelles. Ce sont également 24 nouveaux membres qui ont été accueillis au sein de l'Association (photo). Ces trois dernières années, le nombre de membres a doublé et l'Association compte aujourd'hui 156 membres, avec un bel équilibre entre nombre de francophones et de néerlandophones.

Comme le veulent les statuts, modifiés en 2014, les nouveaux membres entrés en 2015 sont des « candidats » Maîtres Cuisiniers durant deux ans. Ensuite, après évaluation d'une commission d'adhésion et pour autant qu'ils aient satisfait aux exigences du titre de Maîtres Cuisiniers, ces candidats deviendront *Maîtres Cuisiniers de Belgique* à titre effectif.

Frank Fol a également dévoilé les plans d'actions pour les trois années à venir. Ainsi, à côté des activités classiques comme «100 % Lunch» et le concours «L'Etoile de la Cuisine Belge», une action spécialement dirigée vers les jeunes 18-25 ans sera menée. Et le projet d'une activité particulière dans le cadre de l'«Exposition Universelle de Milan» est envisagé. Voire aussi la parution d'un livre consacré à l'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique - qui fête ses 35 ans d'existence - pour la rédaction duquel le chroniqueur gastronomique *Philippe Bidaine* a été sollicité.

L'objectif principal du prochain triennat, marqué par le slogan «*Proud of Belgium*», se concrétisera sous la forme d'une campagne de promotion dirigée vers le grand public, avec pour but de permettre au plus grand nombre de faire plus ample connaissance avec l'«*Equipe nationale belge de la gastronomie*»! ■

M.V.D.

Veuve Clicquot Rich

Dans l'histoire du Champagne, les vins élaborés à partir de différents cépages pour leur conférer plus de douceur étaient généralement qualifiés de « riches » (teneur élevée en sucre). Aujourd'hui, la Maison *Veuve Clicquot* fait entrer cette tradition dans l'ère moderne avec « *Veuve Clicquot Rich* », en s'associant à des mixologues professionnels et en faisant appel à leur savoir-faire en matière de mélanges pour créer un vin totalement neuf. Caractérisé par un dosage supérieur et un assemblage de cépages précis, «*Veuve Clicquot Rich*» a pour vocation d'inciter les amateurs à explorer les goûts et à personnaliser leur dégustation.

Dans ce nouveau champagne, renfermant 15% de chardonnay, les fruits frais sont mis à l'honneur. Le pinot noir (45%) prend une nouvelle dimension grâce à un dosage supérieur, tandis que la présence plus marquée du meunier (40%) offre des notes fraîches, fruitées et

gourmandes. Le palais dévoile des nuances florales et d'agrumes, équilibrées par une fraîcheur dynamique et une finale crémeuse. Ces notes caractéristiques sont magnifiées par l'ajout d'ingrédients comme l'ananas, zeste de pamplemousse, concombre, céleri, poivron ou thé; le tout servi avec des glaçons. Il est disponible en magnum et jéroboam, habillés d'un élégant étui argenté. ■

C.F.



Restaurant Alain Bianchin

Fort d'une expérience acquise dans de grandes Maisons étoilées et aguerri aux vicissitudes du métier de Chef, *Alain Bianchin* a ouvert, en février dernier, son propre établissement, à Jezus-Eik: le «*Restaurant Alain Bianchin*» d'une capacité de 30 couverts. En salle, une équipe de trois personnes accueille les convives et assure le service. Aux fourneaux, le chef propriétaire et Maître Cuisinier de Belgique, *Alain Bianchin*, est secondé par un jeune commis.

Atmosphère chaleureuse, décor sobre et très contemporain, décliné dans des tonalités de gris

bouche - parmi lesquelles un gaspacho de concombre, financier aux olives noires et glace aux betteraves rouges, et un croupon de maquereau mayonnaise au pourpier -, dégustation d'une fêra du Lac Léman cuite à la japonaise (au four à 65°) et posée sur une gelée de pomme verte, vert jus; suivie d'asperges blanches au lard cuit aux herbes et cappuccino d'asperges avec jaune d'oeuf. Ensuite, un filet de veau de lait et ses légumes de printemps, nappés de jus de veau à l'estragon. A chaque fois, la cuisson était parfaite. Et pour terminer le repas sur une

note de fraîcheur: des fraises au jus raisin gana, avec glace au basilic. Chaque plat était accompagné d'un verre de vin différent et le dessert d'un moussoux rosé de Savoie.

Le restaurant propose un lunch 3 services à 36 € (55 € avec vin,



et bois clair, avec nappage blanc sur certaines tables, des sièges-fauteuils des plus confortables et d'élégants tableaux contemporains accrochés aux murs... Un cadre zen, propice à la découverte de la cuisine créative du Chef, plus que jamais fidèle aux valeurs essentielles de la haute gastronomie. Pour le choix des mets, pas de carte détaillée affichée mais un menu unique concocté à base de produits frais de saison, provenant de producteurs artisanaux locaux ou de terroirs emblématiques.

Mon expérience personnelle: après l'apéritif maison (prosecco à la liqueur de violette et liqueur june) et les mises en

eau et café compris); un menu 3 services à 48 € (24 € pour la sélection de vins); un menu 4 services à 58 € (100 € en formule « all in » donc apéritif maison, vins, eau et café inclus); ainsi qu'un menu 5 services à 75 € (125 € en « all in »). La carte des vins présente une belle sélection de crus, surtout français et italiens, en rouge et blanc.

Pas encore étoilée car trop récente, mais assurément une nouvelle enseigne qui rejoint le microcosme des grandes tables gastronomiques du pays. ■

M.V.D.

(Restaurant Alain Bianchin: 663 Brusselssesteenweg - 3090 Jezus-Eik ☎ 02. 657 67 88 - www.alainbianchin.be)

Réserve Privée de Godiva

La nouvelle collection de chocolats haut de gamme « *Réserve Privée* » de *Godiva* se compose de six chocolats artisanaux au cœur praliné, chacun décoré à la main, et confectionné avec du chocolat noir du Costa Rica et du chocolat au lait du Venezuela. Les six saveurs sont «*Praliné amande noisettes vanille*», «*Praliné pistaches Bronte*» et «*Praliné noisettes du Piémont*», tous les trois enrobés de chocolat noir. Ainsi

que «*Praliné amandes Marcona*», «*Praliné noix de pécan - cannelle*» et «*Praliné noix de macadamia - gingembre*», enveloppés tous trois de chocolat au lait.

Cette collection « *Réserve Privée* » est disponible en deux formats: 6 et 12 pièces, présentées dans un écrin oblong violet; et en vente uniquement dans les boutiques *Godiva Stephanie*, *Grand Sablon* et *Grand-Place* à Bruxelles. ■

L.B.



Investment Plan for Europe to support renewable energy and strategic infrastructure projects

New investment in energy efficiency, renewable energy, and strategic energy infrastructure, was among the more than € 8 billion of financing approved by the European Investment Bank board.

The EIB Group's Board of Directors approved loans for a total of 21 projects, including four projects earmarked, subject to agreement by the European Commission, for support from an EU budget guarantee under the European Fund for Strategic Investments (EFSI) once it is formally established. Approval by the board represents a key milestone prior to final negotiation of the loans.

«The EIB Group is moving fast in rolling out the Investment Plan for Europe, as requested by Governments, the European Parliament, and the Commission when the Plan was launched. Investment in renewable energy and measures to cut energy bills are urgently needed. The projects approved by the EIB also reflect the EU Bank's focus on climate action. EFSI will allow us to do more of the good work the EIB has done in the past unlocking investment needed to reduce energy use and cut emissions. Projects earmarked today for EFSI guarantee support complement the EIB Group's support for projects in innovation, social infrastructure, and SME funding beyond EFSI as part of



Werner Hoyer

© European Union 2015

its ordinary activity. The EIB Group's support for the EU's economy remains substantial and consistent, and the Investment Plan for Europe builds upon that support » said Werner Hoyer, European Investment Bank Group President.

The four projects earmarked for financing under EFSI include backing for energy efficiency investment to reduce heating bills of private homes in France; new renewable energy and related transmission links in northern and western Europe; reduction of industrial energy use in Finland; and improvement to gas transmission in Spain.

The project to support energy efficiency investment in France will enable renovation work to cut energy bills in more than 40,000 homes. Backing for energy investment across northern and western Europe, through equity participation in a specialised fund, will support investment in a range of energy schemes, including construction of new offshore wind farms, biomass facilities, and energy transmission links that will help cut carbon emissions and create thousands of jobs.

The financing approved by the EIB board for a new large scale pulp mill in Finland will allow the plant to be self-sufficient using renewable energy.

New investment in the Spanish gas distribu-

tion network will for the first time give consumers in some areas the choice of using natural gas, a cleaner and cheaper alternative to fuel oil.

Other lending, agreed in principle by the board of Europe's long-term lending institution, includes backing for a modernisation of a regional hospital in Austria, support for sustainable investment by local authorities in Spain and Hungary, upgrading urban infrastructure in Ukraine, and improving key road links in Honduras.

Lending under EFSI is expected to be backed by a core endowment of € 21 billion, comprising € 5 billion from the European Investment Bank and a € 16 billion guarantee from the EU. This initial capital will strengthen capital market borrowing and onward lending capacity by the European Investment Bank, the world's largest multilateral borrower and lender, mobilising € 315 billion of additional investment in Europe over three years.

Earmarking projects for EFSI support reflects the EIB Group's response to calls by Governments, the European Parliament, and the Commission, for swift implementation of the Investment Plan for Europe, even before the EFSI fund is formally established within the EIB Group. Once final loan details are concluded, the EIB Group is committed to supporting projects earmarked for financing under EFSI on its balance sheet even if the EU guarantee should be found not to apply.

Urban policies in Europe

Boosting the knowledge, capacity and expertise of cities on integrated urban development has been at the heart of the discussions at the Brussels launch event of the URBACT III programme, which gives the opportunity for stakeholders to explore how URBACT can empower European cities in these crucial tasks. With more than two-thirds of people living in Europe's cities, the performance of our cities in tackling issues such as unemployment, poverty or resource efficiency is of great importance to Europe's recovery.

The 2014-2020 URBACT programme was one of the first interregional programmes to be adopted. It is worth more than € 96.3 million, with a contribution of around € 74.3 million from the European Regional and Development Fund (ERDF). Since 2003, this exchange and learning programme has played a major role in facilitating networking, knowledge and good practice transfer between urban partners, having empowered over 500 cities since its existence.

In 2014-2020, at least 70% of the resources supporting exchange and learning will be concentrated on the areas of research and innovation, low-carbon economy, environmental protection, job creation and social inclusion. Overall, in this new period, at least 50% of the ERDF resources will be invested in urban areas.

Transport infrastructure in the Czech Republic

The European Commission has adopted the 2014-2020 Operational Programme for « Transport » in the Czech Republic, for the improvement of transport infrastructures across the country.

With a total budget of € 5.4 billion, with € 4.7 billion coming from the Cohesion Fund and the European Regional Development Fund (ERDF), the programme aims to upgrade the existing road and railway infrastructure and to develop adequate and sustainable transport networks in the country. It will be a key tool to implement the national

transport strategies. More than € 1 billion is planned to be used for green and sustainable transport modes.

Some of the expected impacts include: 140km of reconstructed or upgraded railway lines, 8km of new or upgraded metro or tram lines, 140 new or upgraded mobile rail assets, 95km of new motorways and expressways on the TEN-T network, 15,000 kW additional capacity for recharging of e-vehicles, 40km new or upgraded major roads in the regions and fewer accidents in urban areas due to the deployment of intelligent transport systems (ITS).

Cross-border co-operation between France and Belgium

The European Commissioner for Regional Policy, has approved a cross-border co-operation programme between France and Belgium for the 2014-2020 period. The programme will help to implement the Europe 2020 strategy in the border region between France and Belgium (the French region of Nord-Pas-de-Calais and the Belgian regions of Wallonia and Flanders) with a

budget of € 283.3 million, including € 170 million from the European Regional Development Fund (ERDF).

This funding will, firstly, improve collaboration and the transfer of technology between universities, research and business centres, as well as increasing the competitiveness of SMEs (small and medium-sized enterprises) in order to strengthen strategic sectors in

the region. Secondly, it will help to preserve and promote natural and cultural heritage sites, and to strengthen cooperation concerning flood risk management. In terms of employment, it aims to boost cross-border mobility for workers. Finally, the programme aims to strengthen the networking and supply of health services and make them sustainable.

C. FARINONE

Prix Bruocsella 2015

Depuis 2003, l'asbl *Prométhéa* a mis en place un collectif d'entreprises mécènes qui soutient l'amélioration de l'environnement urbain en région bruxelloise: le collectif *Bruocsella* qui, chaque année, décerne le *Prix Bruocsella de Prométhéa*.

Les projets candidats au « *Prix Bruocsella* » doivent contribuer à la création, à la rénovation ou à la sauvegarde du patrimoine urbain ou d'éléments touchant à l'aménagement, porteurs d'un bénéfice pour la collectivité.

Le lauréat du « *Prix Bruocsella 2015* » est le projet « *Le métal dans tous ses états* » porté par l'asbl *Feu et Fer*, une association bilingue s'intéressant de près à la sauvegarde des métiers d'artisanat d'art de la forge et proposant notamment des programmes d'initiation et de formation ainsi que des conférences sur ce thème. Son projet « *Le métal dans tous ses*

états » consiste en la construction d'un atelier de forge ouvert et participatif sur le site du *Musée de la Fonderie*, au cœur du quartier du Canal à Molenbeek. En effet, la structure ouverte et transparente de cet atelier - qui sera construit avec des matériaux de récupération - a pour but de susciter la curiosité des habitants et des passants, mais aussi de proposer des formations à de futurs travailleurs du métal et à des passionnés d'art de la forge. Ce projet a été sélectionné en raison du dynamisme qu'il apporte dans ce quartier en pleine mutation, de sa volonté d'ouverture qui s'étend au-delà de la commune, de l'établissement d'un cadre de travail sécurisant pour les travailleurs du métal et de son souhait de toucher des jeunes et de les initier aux métiers d'art de la forge. ■

G.W.

Marks & Spencer à Bruxelles

Le détaillant britannique *Marks & Spencer* (M&S) a fait son grand retour à Bruxelles, en inaugurant un magasin dans le haut de la ville (avenue de la Toison d'Or). L'ouverture d'un espace M&S dans la capitale de l'Europe s'inscrit dans la stratégie de croissance en Europe de la société britannique.

Ce magasin qui s'étend sur 5.000 m², répartis sur trois étages, présente plus de 2.500 modèles de vêtements dans ses espaces dame, homme, lingerie et enfants/bébés, ainsi que plus de 840 articles pour la maison et 3.000 lignes de produits alimentaires et vinicoles. La partie alimentaire s'étend sur une superficie de 700 m² et propose tant des plats préparés que des confiseries et biscuits ou encore les spécialités préférées des Britanniques comme le saumon



fumé, le cheddar et les sablés. Pour la première fois en Belgique, le magasin M&S abrite une boulangerie qui, chaque jour, propose du pain frais cuit sur place et aussi un large choix de pâtisseries. Sans oublier le *M&S Café* où les clients peuvent consommer sur place. ■

C.F.

(M&S: 27 Avenue de la Toison d'Or - 1050 Bruxelles
www.marksandspencer.be)

The Loft de Brussels Airlines

Après avoir investi considérablement ces dernières années dans ses produits et services en vol - aussi bien sur le court-que sur le long-courrier -, la compagnie aérienne *Brussels Airlines* a ouvert, fin 2014, « *The Loft* » à Brussels Airport: un salon d'affaires où le confort, la technologie, le design et la gastronomie belge se trouvent au cœur du concept.



Avec la création de ce nouveau salon, pour lequel *Brussels Airlines* a collaboré avec des marques et des designers célèbres, la compagnie établissait un nouveau standard en terme de qualité de service au sol.

« *The Loft* » est un salon réservé aux clients Business Class et les voyageurs fréquents de *Brussels Airlines* qui attendent dans le Terminal A du Brussels Airport le départ de leur vol européen. Plus de 300.000 invités seront accueillis, chaque année, dans ce salon qui est quatre fois plus grand que le salon précédent et peut accueillir 300 passagers simultanément. La superficie totale de 1240m² se compose de huit zones de confort, chacune ayant une fonction différente. Les clients de « *The Loft* » peuvent gratuitement utiliser un *Microsoft Surface Pro 3* leur donnant accès à une expérience digitale unique permettant, entre autres, via une application d'assistant digitale propre au salon de réserver un lit, la salle de bain ou encore la salle de réunion mis à disposition. En même temps,

cette application informe le passager sur le statut de son vol. De plus, *Telenet* permet de consulter gratuitement sur le *Surface Pro 3 Yelo*, son service de vidéo à la demande. Celui ou celle qui souhaite utiliser sa propre tablette peut également télécharger l'application du salon de *Brussels Airlines*. Les douches sont équipées de lumières LED et de musique, variables selon l'ambiance choisie par le client lorsque celui-ci accède à la salle de bains. Les lits sont des « nap boxes » confortables permettant de se reposer dans un silence total entre deux vols. Les voyageurs réguliers disposant d'un statut privilégié peuvent aussi réserver une salle de réunion.

Outre la technologie, le service est au cœur de « *The Loft* »: réceptionnistes et « maîtres de salon » ont été formés par une école de majordome et assistent les invités pendant tout leur séjour. Pour l'offre de restauration, préparée par des chefs de Autogrill, *Brussels Airlines* coo-



père avec des marques belges renommées. Un large buffet pour le petit-déjeuner, un assortiment de salades variées, des snacks pour accompagner la bière et toute une gamme de quiches et de viandes fraîchement préparées complètent l'offre; de même que des desserts et pâtisseries.

« *The Loft* » a été conçu avec un seul objectif à l'esprit: le bien-être du passager. ■

C.F.

La coopération transfrontalière France-Belgique

La Commissaire européenne à la politique régionale, *Corina Crețu*, a approuvé un programme de coopération transfrontalière entre la France et la Belgique pour la période 2014-2020. Ce programme contribuera à mettre en œuvre la stratégie Europe 2020 dans la région frontalière franco-belge (la région française Nord-Pas-de-Calais et les régions belges de Wallonie et de Flandre) avec un budget de 283,3 millions d'euros, dont 170 millions d'euros issus du *Fonds Européen de Développement Régional* (FEDER).

Ces financements serviront d'une part, à améliorer la collaboration et les transferts technologiques entre universités, centres de recherche et entreprises ainsi qu'à accroître la compétitivité des PME afin de

renforcer les secteurs stratégiques de la région. D'autre part, il contribuera à préserver et valoriser le patrimoine naturel et culturel et à renforcer la coopération en matière de gestion des risques d'inondation. En matière d'emploi, il entend favoriser la mobilité transfrontalière des travailleurs.

Enfin, le programme vise à renforcer et pérenniser la mise en réseau et l'offre de services en matière de santé.

Pour la période 2014-2020, la coopération transfrontalière Interreg dispose d'un budget total de 6,6 milliards d'euros pour 60 programmes. Le programme Interreg V-A France-Wallonie-Vlaanderen couvre les arrondissements belges de Gent, Oudenaarde, Brugge, Diksmuide, Ieper, Kortrijk,

Oostende, Roeselare, Tielt, Veurne, Ath en Flandre; Charleroi, Mons, Mouscron, Soignies, Thuin, Tournai, Arlon, Bastogne, Marche-en-Famenne, Neufchâteau, Virton, Dinant, Namur et Philippeville en Wallonie et les départements français des Ardennes, du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de l'Aisne, de l'Oise et de la Marne.

Ce programme sera mis en œuvre suivant quatre priorités, à savoir: améliorer et soutenir la collaboration transfrontalière en recherche et innovation, accroître la compétitivité transfrontalière des PME, protéger et valoriser l'environnement par une gestion intégrée des ressources transfrontalières et promouvoir l'inclusion sociale et lutter contre la pauvreté. ■

C. de V.

TGV Bruxelles-France déjà 20 ans

Cette année, cela fait vingt ans que le TGV relie Bruxelles à la France. Pour célébrer cet anniversaire, la SNCB Europe présente une offre promotionnelle: 20% de réduction sur les billets TGV pour les voyages au départ de Bruxelles-Midi vers vingt destinations françaises, ou vice versa.



Tarifs dès 20 € en 2e classe et dès 28 € en 1e classe pour un trajet vers Marne la Vallée-

Chessey - Disneyland; dès 39 € en 2e classe et dès 47 € en 1e classe pour un trajet vers Lyon (Part-Dieu ou Perrache), Le Creusot et Valence TGV; dès 47 € en 2e classe et dès 63 € en 1e classe pour un trajet vers Avignon

Aix-en-Provence TGV, Marseille St-Charles, Nîmes, Montpellier, Toulon, Les Arcs-Dranguignan, St-Raphaël, Cannes, Antibes, Nice, Agde, Sète, Béziers, Narbonne et Perpignan.

Les billets doivent être réservés entre le 29 mai et le 15 juin. Ils sont valables pour des trajets simples en 1e et 2e classe et ne sont ni échangeables ni remboursables. Le voyage doit se faire entre le 1er et le 30 juin et la réservation au plus tard 3 jours avant le départ. La réservation on-line peut se faire pour six per-

sonnes maximum. Cette offre est disponible sur www.sncb-europe.com, via le



Intérieur TGV - 1e classe

Contact Center SNCB Europe, via les gares et via les agences de voyage agréées par SNCB Europe. ■

C.F.

Echappée jurassienne

A travers le Jura, de Dole au nord à la station des Rousses au sud, l'itinéraire d'« Echappée Jurassienne » offre aux randonneurs 260 km de sentiers balisés, permettant de découvrir la richesse de ce territoire et ses trésors inattendus.

Forêts majestueuses, Grande Saline et Saline Royale classées au patrimoine mondial de l'UNESCO, cascades insoupçonnées, vignoble de caractère et villages de charme, richesses gastronomiques... Cette partie de la Franche-Comté se dévoile sous des aspects les plus enchanteurs.

Jura, se niche le village de *Baume-les-Messieurs*, avec son abbaye impériale : l'*Abbaye Bénédicte Saint Pierre*. A deux pas de là, dans un écrin de verdure, se cachent les grottes de *Baume-les-Messieurs*. Situées à 120 mètres sous terre, elles offrent 500 mètres de galeries et salles, parfois hautes de 80 mètres.

Dans le Jura, la fonte des glaciers a donné naissance à de nombreuses cuvettes que les eaux de fontes et les sources ont transformées en autant de lacs. Il y en a 70 sur l'ensemble des *Montagnes du Jura*, dont 20



Lac de Lamoura

Capitale des vins du Jura, Arbois est le premier vignoble de France à avoir obtenu le label « Appellation d'Origine Contrôlée ». Vignoble de caractère, il offre notamment le *Vin Jaune* et le *Vin de Paille*, uniques au monde. Arbois est aussi une étape gastronomique incontournable pour les fins gourmets.

Au coeur d'une reculée, phénomène géologique du massif du

à découvrir sur la *Route des Lacs*. Ils comblent les friands de loisirs nautiques et de baignades.

Enfin, il y a en Franche-Comté 36 « petites cités comtoises de caractère » qui sont toutes dotées d'un patrimoine architectural, paysager ou encore d'une dimension historique, caractéristique de la région. ■

C.F.

(Info: www.franche-comte.org)

L'œuvre de Geneviève Claisse

En pleine période de redécouverte, à l'échelle internationale, de l'art cinétique et de l'abstraction géométrique, le *musée départemental Matisse du Cateau-Cambrésis* met en lumière la vitalité des parcours artistiques menés par les principaux représentants de l'abstraction géométrique en France. Ainsi, il présente, jusqu'au 20 septembre, une exposition monographique dédiée à l'artiste *Geneviève Claisse*.

Geneviève Claisse est née en 1935, à Quiévy, dans le Département du Nord. Elle vit et travaille à Paris. Elle est la nièce d'*Auguste Herbin*, dont elle est devenue l'assistante en 1959. Autodidacte, elle pratiquait l'abstraction géométrique avant même de le rencontrer et s'est dégagé petit à petit de son influence pour s'orienter vers ses propres questionnements artistiques. Elle a conservé néanmoins la discipline, la perfec-

tion, la rigueur et pureté des formes d'*Auguste Herbin*.

Depuis ses débuts dans les années 1950 jusqu'à aujourd'hui, *Geneviève Claisse* a poursuivi, de manière cohérente, l'élaboration d'un langage non-figuratif, libéré de toute référence au monde matériel. Parmi les oeuvres qui ont marqué sa production, on retrouve ses peintures développées uniquement à partir des formes élémentaires géométriques: cercle, triangle, carré, suivies bientôt de structures et de formes diagonales, insufflant un dynamisme et une profondeur au plan pictural

avec les moyens des plus économiques. L'œuvre de *Geneviève Claisse* se caractérise par une abstraction formelle spatiale, adaptable à l'urbanisme. Sa peinture a évolué du constructivisme

Forme-Espace-Couleur au cinétisme et aux structures linéaires. *Geneviève Claisse* est présente dans de nombreux musées et collections particulières. Elle est connue pour son œuvre picturale mais réalise

aussi des compositions murales, des sculptures et des projets de mobilier.

Le *musée municipal de Cambrai* s'associe à l'exposition

consacrée à *Geneviève Claisse* au musée départemental Matisse du Cateau-Cambrésis, en organisant, aux mêmes dates, un accrochage « *Variations sur la ligne: femmes artistes de l'abstraction géométrique* » dans son parcours permanent mettant en valeur les artistes femmes de l'abstraction géométrique présentes dans les collections des deux musées. Prenant comme point de départ le travail de dessin de *Geneviève Claisse*, cet accrochage propose une lecture de la ligne dans le travail d'artistes féminines d'une génération contemporaine de *Geneviève Claisse*, ayant délibérément choisi la voie abstraite considérée comme la plus austère. ■

www.villedecambrai.com

J.R.

(Musée départemental Matisse, Palais Fénélon - Le Cateau-Cambrésis

☎ +33(0)3 59 73 38 00

www.museematisse.lenord.fr)

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



PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

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

