

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

35ème année – Mensuel – N° 375 – Décembre/December 2017 – Maanblad – 35ste jaargang



GUERLAIN PARFUMEUR

La Boutique Guerlain Parfumeur entièrement dédiée au parfum rend hommage au métier qui a fait la renommée de notre Maison depuis 1828: le métier de Parfumeur. À travers une mise en scène magistrale, rendue possible grâce aux archives inédites de son patrimoine, Guerlain vous invite à découvrir *le Monde et les Merveilles* du Parfumeur.

Partez à la découverte de votre profil olfactif, grâce à une consultation digitale, dans un décor unique.



Venez découvrir la Boutique Guerlain Parfumeur
52, Avenue Louise - 1050 BRUXELLES
+32 (0)2 899 61 39

Ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 18h30

PARFUMEUR DEPUIS 1828
— PARIS —

THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

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

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

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

Collaborateurs :

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

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

Mensuel paraissant le 1er vendredi du mois

Editeur responsable: C. Farinone

Abonnement annuel:

Belgique: 40 € Autres pays : 48 €

Compte bancaire : 210-0460423-16

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

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

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

Sommaire

Bruxelles, où le passé est un présent pour l'avenir	4 - 5
Cadeaux parfumés	6 - 7 - 8
Mode : Tenues pour les fêtes	10
Les Cahiers Beauté	11
Les prescriptions du bien-être	12 - 14
Soins visage	13
Sports d'hiver en France	15
Sélection de cadeaux	16
Flash News	17 - 18 - 30
Les Plaisirs de la Table	20 - 22 - 31 - 33 - 34
Sur les Planches	23
Cap sur Marseille	24 - 25
EEC - NATO Information	26
Entreprises, Affaires et Finances	27
Chronique littéraire	28
Expositions	29
Guides gastronomiques	32

Editorial

Petit Papa Noël quand tu descendras du ciel... Nous on y croit encore! Imaginez sinon qu'il se vexe, lui qui entretient soigneusement la légende depuis toujours. Qui brave les tempêtes du Grand Nord et qui risque sa vie en bondissant de cheminée en cheminée.

Noël au balcon ou au tison, c'est selon. Evasion en tête? Filez vers le soleil et ses lueurs vibrantes. Mais si cette option vous laisse de glace, plongez dans le grand blanc qui enrobe les stations de sports d'hiver françaises déjà enneigées.

Et l'aube du 1er janvier 2018 sera un moment rare, unique que seule la mémoire olfactive pourra prolonger des années. L'essence de ce souvenir est conservée précieusement au cœur de compositions que de grands parfumeurs ont orchestrées pour vous. Transformé en écrans précieux et en attentions délicates, le parfum n'est pas un présent anodin. Pour le choisir, suivez la balade olfactive de nos pages consacrées à ces fragrances inoubliables. Nous avons également sélectionné pour vous une large gamme de cadeaux raffinés et élégants qui ne manqueront pas de combler toutes celles et ceux que vous aimez.

Les vitrines des magasins se parent de dorures et l'ambiance devient féerique, particulièrement dans le centre de Bruxelles où les « Plaisirs d'Hiver » déploient la magie de Noël avec ses mélodies, ses lumières, ses senteurs et ses saveurs.

Et puisque 2018 c'est déjà demain, toute la rédaction du The Brussels Magazine vous souhaite une nouvelle année haute en couleurs et aussi lumineuse que les artères de la capitale en période de fêtes! ■

1 3 Photos de couverture: 1. Statue en hommage à Gerard Mortier à La Monnaie (© Utopix - La Monnaie / De Munt - page 17) / 2. Patinoire devant La Monnaie (© Eric Danhier) / 3. La Bourse / 4. Feu d'artifice pour les fêtes

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

Du 6 décembre 2017 au 28 janvier 2018

LA REVUE DES GALERIES

Bernard Lefranq,
Angélique Leleux,
Perrine Delers,
Anne Chantraine,
Marie-Sylvie Hubot,
Gauthier Bourgois,
Denis Carpentier,
Frédéric Celini,
Kylan Campbell,
Natasha Henry
et Fabian Le Castel.



Mise en scène : Bernard Lefranq et David Michels
Décors : Francesco Deleo
Costumes : Ludwig Moreau et Fabienne Miessen
Lumières : Laurent Comiant
Chorégraphies : Kylan Campbell
Réalisation musicale : Bernard Wrincaq

> www.trg.be
02 512 04 07



Océade sous la neige

Le parc aquatique tropical *Océade* se transformera, du 23 décembre au 7 janvier, en parc aquatique « arctique ». Même si, comme d'habitude, la température ambiante avoisinera les 28°C, de gros flocons de neige « magiques » tomberont du ciel plusieurs fois par jour, entre 11h et 19h.

Les visiteurs ne profiteront pas seulement de la plus grande offre de Belgique en termes de toboggans, mais pourront profiter d'un véritable paradis hivernal! Pour l'occasion, *Océade* revêtira une tenue de saison et ce sont des chants de Noël qui créeront l'ambiance musicale. ■

C.F.

(Info : www.oceade.be)

Cinéma méditerranéen

Le *Festival Cinéma Méditerranéen de Bruxelles* (le Med) se déroule du 1er au 8 décembre au *Botanique*, au *Cinéma Aventure*, à *Bozar* et aussi à *Flagey*. Le programme reprend plus de 70 films - parmi lesquels de nombreux inédits et neuf avant-premières - qui feront voyager les spectateurs à travers la diversité et la richesse d'un cinéma intense et contrasté, met-

tant en évidence la diversité des pays qui le composent. Cette 17e édition du *Med* fait la part belle aux femmes, avec un jury officiel exclusivement féminin et de nombreux films qui brosent le portrait coloré et mérité des femmes méditerranéennes, auxquels viennent s'ajouter ceux réalisés par des cinéastes féminins.

Pour marquer le début des commémorations des 50 ans de l'immigration tunisienne en Belgique - qui seront célébrées en 2018-2019 -, le *Med* met la Tunisie, sa culture et son histoire, à l'honneur au travers de productions cinématographiques tunisiennes récentes. ■

C.F.

(Info : www.cinemamed.be)

Ars in Cathedrali

Le concert de Noël proposé, le mardi 12 décembre à 20h, à la *Cathédrale des Saints Michel et Gudule* est le célèbre *Oratorio de Noël de Camille Saint-Saëns*. C'est le chef de chœur de la maîtrise et de la schola, à la Cathédrale Notre Dame de Chartres - *Mathieu Bonnin* - qui dirige le chœur et l'Ensemble à cordes *Sequentiae* (photo), avec à l'orgue, *Xavier Deprez*, titulaire des orgues de la Cathédrale de Bruxelles.

L'oratorio de Saint-Saëns a été créé le 24 décembre 1858 à l'Eglise de la Madeleine à Paris, sous la direction du compositeur. L'œuvre est écrite pour cinq solistes (soprano, mezzo-soprano, alto, ténor et baryton), chœur mixte, orgue, harpe et orchestre à cordes. L'organiste *Xavier Deprez* jouera aussi des œuvres pour orgue de Camille Saint-Saëns et de James Alfred Lefébure-Wély.

L'*Ensemble Sequentiae*, créé en 2013 par *Mathieu Bonnin*, se spécialise dans le répertoire sacré. Il est constitué d'un chœur de 30 chanteurs, et d'un orchestre de 25 instrumentistes issus



pour la plupart des conservatoires nationaux de Paris et Lyon. L'Ensemble est actuellement en résidence à Chartres, mais se produit à travers toute la France (Paris, Lyon, Marseille...) ainsi qu'à l'étranger (Royaume-Uni, Belgique, Irlande, Pologne). ■

S.D.

(Info : www.cathedralisbruxellensis.be)

Aïda et Casse-Noisette

Forest National accueille, les 22 et 23 décembre, la création «*Aïda*» de *Franco Dragone*, mise en scène par *Michèle Mangini*. Pour la première fois de sa carrière, le célèbre metteur en scène belgo-italien met son talent créatif au service d'un opéra spectacle, l'une des plus belles histoires d'amour de tous les temps. Avec son «*Aïda*» revisitée, *Franco Dragone* crée une version innovante et réinventée l'opéra classique à l'image de ce qu'il avait fait

fera découvrir un «*Aïda*» surprenant et incontournable.

F. Dragone investira encore *Forest National*, du 28 au 30 décembre, pour recréer l'univers magique et envoûtant du «*Casse-Noisette*» de *Tchaikovsky*. Exactement 125 ans après sa création au *Théâtre Mariinsky* de Saint-Petersbourg, le directeur artistique *Franco Dragone* et le metteur en scène *Giuliano Peparini* ressuscitent le «*Casse-Noisette*» de *Tchaikovsky*, ballet



© L. Romano

pour le cirque. L'opéra traditionnel de *Giuseppe Verdi* est transformé en un opéra spectacle, faisant un écho subtil au problème actuel des réfugiés. Le génie combiné de *Giuseppe Verdi* et de *Franco Dragone*, porté par un orchestre symphonique, de puissants solistes et une mise en scène exceptionnelle,

féérique devenu l'un des plus populaires du compositeur russe et un véritable symbole musical. Son histoire est inspirée de la version d'*Alexandre Dumas* du conte, plein de tendresse et de poésie, d'*Hoffmann* intitulée «*Casse-Noisette et le Roi des souris*». ■

E.L.

Le rêve automobile américain

L'exposition de fin d'année proposée à l'*Autoworld Brussels*, du 15 décembre au 28 janvier, est intitulée «*American Dream Cars and Bikes - The Golden Years*». Elle transporte les visiteurs de l'autre côté de l'Atlantique, dans les années 50-60, où la société américaine s'est métamorphosée sous la poussée d'une forte croissance économique et a développé, en parallèle à la production automobile, un important réseau routier. «*American Dream Cars and Bikes - The Golden Years*» rassemble, en un seul lieu, tout ce que l'Amérique a produit de plus exceptionnel et légendaire, entre 1949 et 1972 dans le secteur automobile.

Buick, *Cadillac*, *Chevrolet* et *Pontiac* défendent les couleurs de *General Motors*. Chez *Ford Motor Company*, les *Thunderbird*, *Torino*, *Edsel* et *Mercury* sont des incontournables. *Plymouth*, *Dodge* et *De Soto*, elles, appartiennent à la légende du

groupe *Chrysler*. La mythique *Ford Mustang* et ses concurrentes directes, *Chevrolet Camaro* et *Dodge Charger* sont aussi exposées, de même que des marques aujourd'hui disparues comme *Packard*, *Studeba-*



ker, *Hudson*. Au total une quarantaine de voitures à admirer, à laquelle s'ajoute encore une quinzaine de motos de la célèbre marque *Harley-Davidson*. Sans oublier la présentation de la nouvelle *Ford Mustang MCA 2018*, une avant-première pour le Benelux. ■

G.W.

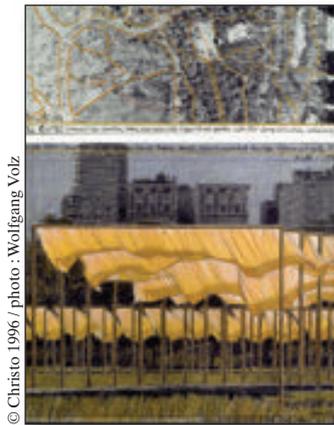
(Info : www.autoworld.be)

Christo and Jeanne-Claude. Urban Projects

« *Christo and Jeanne-Claude. Urban Projects* » est la première rétrospective, depuis 1981, des projets urbains de *Christo* et de *Jeanne-Claude*, son épouse aujourd'hui décédée. Elle est visible à l'*ING Art Center* à Bruxelles, jusqu'au 25 février 2018.

L'exposition, sous le co-commissariat de Patricia De Peuter et Laure Martin-Poulet, évoque par un choix d'environ quatre-vingt œuvres originales (maquettes, dessins et collages) un certain nombre des projets urbains, réalisés ou non, de *Christo* et *Jeanne-Claude*. Le parcours s'étend depuis « *Wall of Oil Barrels, Rue Visconti, Paris, 1961-62* » jusqu'au dernier grand projet urbain réalisé à New York en 2005 « *The Gates* ». La sélection et l'accrochage mettent l'accent sur l'importance primordiale du dessin dans la genèse, l'évolution et la cristallisation esthétique de chacun des projets. Le dessin est pour *Christo* « un chemin vers le réel » auquel il s'adonne avec passion quotidiennement. Depuis le début des années 1960, *Christo* et *Jeanne-Claude* ont développé des projets monumentaux et temporaires dans le monde entier sur un modèle unique. A ce titre, ils occupent une place centrale et singulière dans l'histoire de l'art contemporain.

Aboutissement d'un processus souvent long impliquant tout ou partie du corps social, la réalisation de leurs projets dans la cité s'est faite par une appropriation temporaire de bâtiments, monuments,



The Gates, Projet pour Central Park (New York City) - Collage en 2 parties (1996) - 30,5 x 77,5 cm & 66,7 x 77,5 cm - Collection de l'artiste.

lieux publics à

forte valeur symbolique. L'emballage et l'alignement ont été les deux façons alternativement utilisées pour changer radicalement la perception visuelle et l'expérience physique des musées, ponts, bâtiments officiels ou privés, parcs... « empruntés » par *Christo* et *Jeanne-Claude* pour un temps donné.

L'autofinancement de leurs projets par la vente directe des œuvres originales de *Christo* a garanti leur liberté artistique. Il leur a aussi permis de donner au public le plus large un accès gratuit à chacun de leurs projets et d'en partager avec lui l'éphémère beauté.

Une place particulière est donnée à trois projets phares: « *The Pont Neuf Wrapped, Paris, 1975-85; Wrapped Reichstag, Berlin, 1971-95; The Gates, Central Park, New York, 1979-2005* » avec un ensemble d'œuvres emblématiques, des premières esquisses schématiques, généralement de petit format, aux ultimes dessins et collages, complexes et souvent de grand format, où la couleur, les effets de matière, de volume accentuent leur caractère visionnaire, tant ils sont proches de la réalité des projets in situ.

Sont également mis en exergue l'histoire des projets, leur réception par le public à travers une sélection de photographies de *Wolfgang Volz*, présentées sur de grands écrans LCD. ■

J. R.

(Info : ☎ 02 547 22 92 - www.ing.be/art)

Les Plaisirs d'Hiver

Le grand marché de Noël à Bruxelles - *Les Plaisirs d'Hiver* - est organisé, cette année, du 24 novembre au 31 décembre. Entre saveurs et senteurs, lumières et mélodies, chalets et divertissements, la 17e édition des *Plaisirs d'Hiver* déploie ses fastes en plein centre-ville.

Un bel épicéa de 22 m de hauteur - originaire de la Forêt domaniale « *Osthertogwald* » dans la commune d'Eupen - trône sur la Grand-Place. Paré de guirlandes scintillantes de plus de 1.300 m de long, ce sapin est au centre d'un somptueux spectacle son & lumière dont il fait, pour la première fois, partie intégrante. De fait, son éclairage est synchronisé durant le spectacle à celui des 1.600 rails et spots Led dont la place est habillée de façon pérenne. Parmi les nouveautés de cette édition 2017, notons aussi la présence de colonnes de lumières au centre de la place Sainte Catherine et celle d'une lune de 7 m de diamètre installée dans la cour de l'Hôtel de Ville.

La patinoire est toujours aménagée sur la place de la Monnaie, avec une zone de 60 m réservée exclusivement aux enfants. Quelque 270 chalets sont répartis depuis la Bourse jusqu'au quartier Sainte Catherine et, au bout du Marché aux Poissons, se dresse la *Grande Roue* panoramique avec ses 42 cabines.

Deux invités d'honneur sont accueillis aux *Plaisirs d'Hiver* 2017. D'une part la Mongolie,

pays nord-asiatique comportant la 18e plus grande superficie au monde, et habité par seulement 3 millions de personnes. D'autre part, la ville de Tirana, en Albanie qui, outre ses influences culturelles qui ont marqué l'Histoire, présente de très beaux paysages différents : montagnes aux sommets culminant à 2.500 m, 450 km de mer, lagons, falaises abruptes et petites criques.



Le spectacle son & lumière « *Brussels' Christmas with SIA* » est, lui, programmé jusqu'au 7 janvier.

Mêlées à des morceaux classiques intemporels, les chansons de l'auteure-compositrice-interprète australienne SIA (tantôt balades, tantôt up tempo) donnent vie aux somptueuses façades des bâtiments historiques. ■

M.V.D.

(Info : www.plaisirsdhiver.be)

Oceania au Cinquantenaire

Les *Musées royaux d'Art et d'Histoire de Bruxelles* présentent, jusqu'au 25 avril prochain au *Musée du Cinquantenaire*, l'exposition « *Oceania - Voyages dans l'immensité* ».

L'Océanie reste attachée, dans la conscience collective occidentale, aux grands voyages et à l'inconnu. Cet aspect est le fil conducteur de l'exposition, conçue comme une invitation à traverser le grand océan sur les traces de ses premiers habitants, puis sur celles des explorateurs du 18e siècle, à la recherche de l'esthétique de l'art océanien et de son contexte culturel reconstitué par l'ethnographie et l'archéologie. Les riches collections océaniques des *Musées royaux d'Art et d'Histoire* et du *Musée royal de l'Afrique centrale* y sont mises à l'honneur. Plus de 200 objets provenant de Papouasie-Nouvelle Guinée, Nouvelle-Zélande, Mélanésie, Micronésie, Polynésie, Hawaï et l'île de Pâques, ainsi que des cartes et mappemondes anciennes, des maquettes de bateaux et des archives sont exposés. De plus, la dernière salle de l'exposition est consacrée à l'œuvre de l'artiste-plasticien tahitien *Jean-Paul Forest*. ■

S.D.

(info : www.kmkg-mrah.be)

Forfait Noël au Bristol Stephanie

Les occasions seront multiples en cette période de fin d'année pour (re)découvrir Bruxelles, avec ses Marchés de Noël dispersés à plusieurs endroits de la ville. Pourquoi ne pas profiter du « *Winter Wonders Package* », à partir de 110 € en chambre double, proposé par le *Thon Hotel Bristol Stephanie*?

Il s'agit d'un forfait comprenant : une nuitée en chambre double avec surclassement, le petit déjeuner pour 2 personnes, l'accès à la salle de fitness et au sauna, le wifi gratuit, le départ tardif de l'hôtel jusqu'à 15h et 15% de réduction au *Restaurant 91*, ainsi qu'un plan et le programme des activités hivernales dans la capitale, 1 heure gratuite à la patinoire (location des patins inclus), un tour gratuit



sur la Grande Roue pour un tour acheté et une série de réductions auprès des partenaires culturels et de loisirs, comme certains musées, *Mini-Europe* et *Océade*.

Ce forfait est valable les 2 premiers week-ends de décembre, et tous les jours du 15 au 31 décembre. ■

D.T.

(*Thon Hotel Bristol Stephanie* : 91-93 avenue Louise - 1050 Bruxelles - ☎ 02 543 33 11)

Cadeaux parfumés



Premier oriental masculin de la parfumerie, créé en 1965, en hommage à l'art équestre, *Habit Rouge* de **Guerlain** se réinterprète avec modernité pour devenir *Habit Rouge Dress Code*. Un oriental gourmand se dévoilant par une note de bergamote et de néroli, associée à une touche de rose. Ses notes de coeur épicées cèdent la place à une note de base de cuir arboré et son sillage mêle senteurs de fève tonka, praliné et vanille.

Le parfum masculin *Boss Bottled* est un classique intemporel. Le bois de santal, le vétiver et le bois de cèdre en notes de fond ancrent ce parfum, tandis que ses notes de tête vivifiantes de pomme contrebalancent un coeur floral épicé pour inspirer dynamisme et action. Ce parfum demeure assurément contemporain et pour célébrer l'homme d'aujourd'hui, en 2017, les Parfums **Hugo Boss** introduisent une édition collector : *Boss Bottled Man of Today*, déclinée en Eau de Toilette 50 ml ou 100 ml.



Créé en 2010, *J'adore l'Or* de **Dior** est construit autour d'un bouquet d'absolus – jasmin de Grasse et rose de mai – enveloppé de vanille, d'ylang-ylang et de tubéreuse. Une quintessence florale toujours présentée dans un flacon-amphore mais dont la coiffe se pare, cette année, de joncs dorés formant une vague organique en or. *J'adore l'Or Absolu de Parfum* est disponible en 40 ml.



Cette Eau de Parfum *Rose Gold Edition* de **Jimmy Choo** est plus intense que la fragrance Jimmy Choo originale. C'est un chypré gourmand enrichi de tonalités boisées sophistiquées. Fraîches mais suaves, les notes de tête d'orange confite et d'orchidée tigrée rencontrent les accents sensuels et enveloppants du coeur. Son sillage final résolument séduisant mêle bois de santal et patchouli.

Pour cette année, l'*Eau du Soir* de **Sisley** revient dans une nouvelle édition limitée à l'univers céleste : une création éphémère et précieuse pour les amoureux de la célèbre fragrance aux effluves fleuris chyprés. Mystérieuse, cette Eau de Parfum 100 ml nous transporte au coeur d'une nuit étoilée où les astres brillent et tournoient en un merveilleux ballet. Pour accueillir son sillage emblématique, un flacon laqué d'un noir intense parsemé d'une pluie d'étoiles et de planètes incandescentes.



Collection de coffrets **Kenzo** pour les fêtes... L'un dédié à la fragrance féminine, florale et poudrée, *FlowerByKenzo* comprenant une Eau de Parfum 100 ml, une miniature 15 ml et un lait pour le corps 50 ml. L'autre, pour homme, contenant l'Eau de Toilette *Kenzo Homme* 100 ml, un vaporisateur nomade 15 ml et le baume après rasage 50 ml. Et enfin, un coffret contenant l'Eau de Parfum *Kenzo World* 50 ml accompagnée d'une pochette teintée des tonalités noir, blanc, turquoise et rose métallique.



Féminité et romantisme pour cette Eau de Parfum **Gucci Bloom** qui, à l'image d'un jardin luxuriant, mise sur les notes capiteuses de l'absolue de tubéreuse, de jasmin sambac et de quissalis indica, une fleur du sud de l'Inde développant un parfum floral légèrement poudré et utilisée pour la première fois en parfumerie.

Le Parfum **Elie Saab** a été dévoilé en 2011 et, aujourd'hui, son créateur pousse le sens du luxe à son paroxysme en proposant une nouvelle édition limitée de ce jus indémodable : Le Parfum *Elie Saab Edition Feuilles d'Or*, une composition romantique et florale plus prestigieuse, bien que restée fidèle à celle de l'original. Construit majoritairement autour de plusieurs fleurs blanches, il débute par une sensation méditerranéenne conférée par la fleur d'orange, à laquelle se joint la bergamote. Son coeur rassemble du jasmin sambac et de l'ylang-ylang. Son sillage sensuel et gourmand associe patchouli, cèdre et le bois d'ambre. La rose sublime encore sa féminité et le musc blanc augmente sa poésie. Enfin, ce parfum est enrobé d'une touche de miel. Disponible chez Ici Paris XL.



Fête impériale avec l'offre de **Roger & Gallet** pour ce Noël 2017, inspirée des fastes du Second Empire et du jardin d'hiver légendaire de la Princesse Mathilde, nièce de Napoléon I et cousine de Napoléon III. Comme en témoigne ce coffret-cadeau *Rose* contenant un vaporisateur 50 ml d'Eau Parfumée Bienfaisante aux essences précieuses distillées, un gel douche 50 ml et une crème pour le corps 50 ml.





Interprétation festive de la mythique fragrance féminine de **Thierry Mugler**, cette *Eau de Parfum Angel Etoile* Des Rêves séduit par ses multiples facettes : « céleste » de par la présence de bergamote, « délice » grâce au praliné et « volupté » conférée par le mélange vanille, patchouli et musc. Disponible chez Planet Parfum.

Coffrets-cadeaux **Givenchy** renfermant pour elle : l'Eau de Parfum *Dahlia Divin Le Nectar* – un oriental à la note de tête composée de mimosa et au cœur floral de rose et de jasmin – en 50 ml ainsi qu'un vaporisateur de voyage 15 ml. Et pour lui, l'Eau de Toilette *Gentlemen* – un boisé floral fougère au cœur d'iris et de lavande, et une note de fond associant cuir et patchouli – en 100 ml accompagnée d'un travel spray de 15 ml. **Givenchy** présente aussi des coffrets aux fragrances féminines « Ange ou Démon » et « Verry Irrésistible » et aux fragrances masculines « Gentlemen Only » et « Gentlemen Only Absolute ».



Grande voyageuse, *Madame Carven* a parcouru le monde pendant près de 40 ans. Aujourd'hui, **Carven Parfums** lui rend hommage en présentant une collection de voyages olfactifs en flacons précieux, sept Eaux de Parfum 100 ml pour sept destinations : Paris-Séville, Paris-Florence, Paris-Bangalore, Paris-Sao Paulo, Paris-Izmir, Paris-Manille et Paris-Mascate.



Dernier-né de la famille **My Burberry**, le parfum *My Burberry Blush* dévoile une essence fraîche et vivifiante, audacieuse et énergique. Une Eau de Parfum florale fruitée aux nuances pétillantes, avec en note de tête des effluves de grenade mêlée au citron. En notes de cœur, le géranium et des pétales de rose relevés par de la pomme; tandis qu'un fond de jasmin et un accord de glycine viennent parfaire l'ensemble.



Fragrance épicée et boisée, cette nouvelle Eau de Toilette signée **Lacoste** - *L'Homme Lacoste* - débute sur une note de tête composée de mandarine et d'essence d'orange, mêlées à des fruits inattendus que sont le coing et la rhubarbe. En note de cœur, des accents épicés de poivre noir, de gingembre mêlés à du jasmin et de l'amande. Les notes de fond reflètent une masculinité sensuelle et boisée, avec la présence de bois de cèdre, d'ambre sec, de musc, de vanille et de bois d'agkala.



Senteur fraîche universelle, composée d'essences de bois et de notes vertes fraîches, *Guess 1981 For Men* est la toute première fragrance boisée verte dans la gamme des parfums **Guess**. Une Eau de Toilette faite de contrastes : une note de tête fraîche de feuille de violette et bergamote. Une note de cœur dévoilant du bois de cèdre contraste avec la douceur de la mousse de chêne et de l'ambre gris salé. Avec une réinterprétation de notes de cuir classiques, la base sensuelle se mêle à l'encens, pour une expression très moderne.



Eau de Parfum audacieuse créée dans le respect du savoir-faire artisanal de **Tiffany**, ce nouveau parfum *Tiffany & Co.* est un bouquet floral musqué pétillant. Il s'ouvre sur des notes de tête éclatantes de mandarine et s'épanouit dans un cœur noble de fleurs d'iris, l'ingrédient phare de la Maison. Pour la note de fond, le patchouli se mêle aux accents apaisants du musc pour un velouté sensuel sur la peau.



Duos de parfums signés **Annayake** : *Kimitsu For Her* et *Kimitsu For Him*. Pour elle, une Eau de Parfum orientale et florale enveloppante, composée de rose, tubéreuse, bergamote, poire, fleur d'oranger, cassis, framboise, ambre, patchouli et musc. Pour lui, une Eau de Toilette proposant une explosion d'épices et de bois, rehaussée par le vétiver et les muscs; le tout réchauffé d'ambre (photo). Disponibles chez Planet Parfum.



Nouvel habillage pour le parfum emblématique de **Lolita Lempicka** qui fête ses vingt ans : *Lolita Lempicka Le Parfum* est une fragrance qui demeure fidèle à elle-même, fidèle à la passion qu'elle inspire de son bouquet de réglisse, cerise, ciste, violette, fève tonka et vanille. Disponible chez Planet Parfum.



Flacon-barillet sophistiqué pour cette Eau de Toilette masculine d'**Azzaro**, *Wanted*, qui est construite autour de trois ingrédients issus d'un programme de développement durable : la cardamome du Guatemala, le vétiver d'Haïti et la fève tonka du Brésil. Il s'agit d'un boisé-hespéridé-épicé qui s'ouvre sur un accord frais de citron et de gingembre. Ensuite, évolue vers un cœur énergisant composé de cardamome et de bois de cade, conférant de la virilité à l'ensemble. En note de fond, les effluves de vétiver sont adoucis par la fève tonka aux accents d'amande.

Cadeaux parfumés



Eau de Parfum charnelle et envoûtante de **Guerlain** pour femme, *Shalimar Souffle Intense* s'ouvre sur un voile de notes vertes et hespéridées dévoilant un souffle de fraîcheur intense. Son cœur lumineux associe l'orchidée vanille à une brassée de fleurs blanches, dont le jasmin sambac. S'ensuit un sillage de vanille, de santal et de benjoin, mariés à des notes baumées.

Cette nouvelle fragrance masculine *Beach Hut for Man* étoffe la collection « *Midnight Flower* » de **Amouage**. Dévoilant une fraîcheur aromatique, elle débute avec un mélange de menthe, fleur d'oranger et galbanum, des notes de fleurs douces et de musc sensuel. Ensuite, succèdent des notes boisées de vétiver et des accents terreux de mousse ainsi que du lierre. La note de fond associe patchouli, myrrhe et bois sec. (www.viak.be)



Pour l'élaboration de son Eau de Parfum *Belles Rives*, **La Parfumerie Moderne** s'est inspirée d'un palace en bordure du lac Léman baigné par la douce lumière d'une fin d'été. Un parfum aux notes de bergamote, d'encens et de myrrhe, où l'iris déploie un voile floral et poudré, ponctué de cèdre et de vétiver. (www.viak.be)



Dernière création d'**Olfactive Studio**, cette fragrance boisée et envoûtante *Woody Moon* déploie au départ un ensemble de notes lumineuses de bergamote, gingembre, sauge scolarée et safran. Son cœur mêle accord de séquoia, thé noir, jatamansi (plante de l'Himalaya) et encens, alors que des notes de styrax, cuir et patchouli composent son sillage final. (www.viak.be)



Fondée à Sydney en 2016 par le franco-belge Dimitri Weber, la marque **Goldfield & Banks** propose une collection de fragrances unisexes composées à base d'essences et huiles australiennes, pures et rares. Parmi elles, ce parfum *Pacific Rock Moss* au caractère marin, boisé, musqué et légèrement floral. Sa composition associe de la mousse de roche d'Australie, du citron, de la sauge, du géranium et du bois de cèdre. (www.viak.be)



Boisé et floral, *Sunny Side Up* est un parfum signé **Juliette has a gun**; il fait référence à la couleur du soleil. Une Eau de Parfum dont la note de tête met en évidence le santal amyris, l'essence de jasmin et l'absolu de vanille. Elle est suivie d'un accord de bois de santal, d'iris et de jasmin en note de cœur; et en note de fond, l'alliance d'ambrette et d'absolu de vanille. (www.viak.be)



Fragrance masculine, *Just Rock!* est une nouvelle partition olfactive de **Zadig & Voltaire**, où cette fois le patchouli donne le ton. Elle est lovée dans un flacon noir épuré. Une Eau de Toilette intense et boisée, teintée de notes vibrantes et profondes, qui est axée sur le patchouli noir enveloppé d'encens. Son cœur marie vanille noire et fève tonka, avec un soupçon de notes épicées.



Dernier-né des parfums féminins de **Thierry Mugler**: *Aura Mugler*. Un oriental végétal charnel qui fusionne fraîcheur végétale et sensualité féline. Une Eau de Parfum qui diffuse des notes vibrantes au caractère affirmé. Elle débute sur une note fruitée et acidulée de rhubarbe, qui très rapidement est illuminée par la fleur d'oranger. Et s'achève par un duo de vanille et de notes boisées. Fidèle à l'ADN de la marque, le flacon d'*Aura Mugler* est ressourçable.

Bague iconique « *Quatre Black Edition* » de **Boucheron** et Paris à la tombée de la nuit ont inspiré la création de ce parfum masculin *Quatre Absolue de Nuit pour Homme*. Une Eau de Parfum masculine conçue avec plusieurs ingrédients diamétralement opposés. La senteur débute par du citron d'Italie, ingrédient frais et hespéridé, associé à des saveurs plus aromatiques de sauge et de lavande, qui sont deux grands classiques de la parfumerie pour homme. Cette fraîcheur initiale est rapidement contrebalancée par des notes vibrantes, charismatiques et épicées de patchouli, de poivre noir et de noix de muscade. L'ensemble se prolonge par un sillage boisé de cèdre, de vétiver et de vanille.



Nouveau venu dans la collection *Icon* de **Dunhill**, l'*Icon Racing* est une fragrance fraîche pour les hommes. Cette Eau de Toilette éclot sur des notes de tête de bergamote, pamplemousse et cardamome, suivies de fleur d'oranger, lavande et de poivre noir en son cœur. Les notes dynamiques de bois de gaïac, de vétiver et de musc dévoilent un fond chaud et très masculin.



FLOWERBYKENZO

EAU DE LUMIÈRE

LA NOUVELLE EAU DE TOILETTE



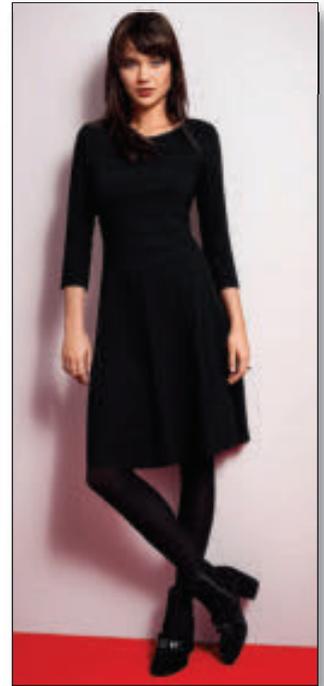
Tenues pour les fêtes



Cape-écharpe ample et doublée, bordée de fourrure. Existe en divers coloris (Miracles by Annelien Coorevits)



Longue robe à jupe plissée, avec manches 3/4 et grand décolleté en V, reprise à la taille par une large ceinture nouée (La Redoute)



Robe droite intemporelle avec encolure arrondie et manches 3/4 (Robe Légère)



Robe noire éclairée de mini-motifs scintillants, sans manches et avec jupe asymétrique virevoltante (Caroline Biss)



Robe classique à manches 3/4 et pantalon large, en jacquard métallisé aux motifs fleurs (Natan prêt-à-porter)



Velours lisse brun-rose pour cette robe courte classique, à manches 3/4 avec finition volants (Vera Mont)



Veste noire en viscose, pantalon noir en laine-viscose et chemisier en soie ivoire, rehaussé d'un nœud papillon en soie bleu, blanc, rouge pour un effet smoking parfait (Eden Park)



Robe fourreau en dentelle à courtes manches (Peter Hahn - www.perterhahn.be)



LES CAHIERS Beauté

L.BERTHU



La Palette *Holiday* est le produit phare de la collection maquillage de fête signée **Giorgio Armani**. Elle se déploie sur deux niveaux : le premier est dédié au regard avec des teintes d'ombres à paupières allant du blanc lumineux au noir translucide, en passant par le violet foncé, le marine et le gris ardoise. Aux teintes nacrées se joignent cinq teintes mates qui s'étirent facilement sur la paupière pour dessiner le regard. Le second niveau offre un teint zéro défaut : la poudre *Luminous Silk Compact* procure un fini mat sophistiqué ; une formule novatrice s'adaptant à toutes les carnations grâce à sa teinte universelle. Et pour parfaire et sublimer le maquillage, deux nuances de fond de teint fluide *Maestro Fusion Make-Up* complètent la palette. Disponible à Bruxelles dans les 3 Galeria Inno.

Étoiles et brillance chez **Givenchy** pour son maquillage « *Les Nocturnes* », dans lequel s'inscrit cette Palette *Striking Nights Eye* renfermant trois ombres à paupières crémeuses, aux pigments hautement concentrés et avec infusion de nacre. L'étoile noire révèle l'effet naturel de sa nacre aux doubles reflets offrant un mouvement perpétuel entre le rose et le bleu. L'étoile d'or est un illuminateur, à la transparence pailletée, qui approfondit le regard lorsqu'il est posé sur le noir ou juste sur le haut de la paupière. La cuivrée est un amplificateur de noir utilisé pour souligner le regard. A noter qu'une touche de fard doré peut aussi être appliquée sur le haut de la pommette ou en couronnement d'un rouge à lèvres sur l'arc de cupidon. Disponible chez Ici Paris XL.

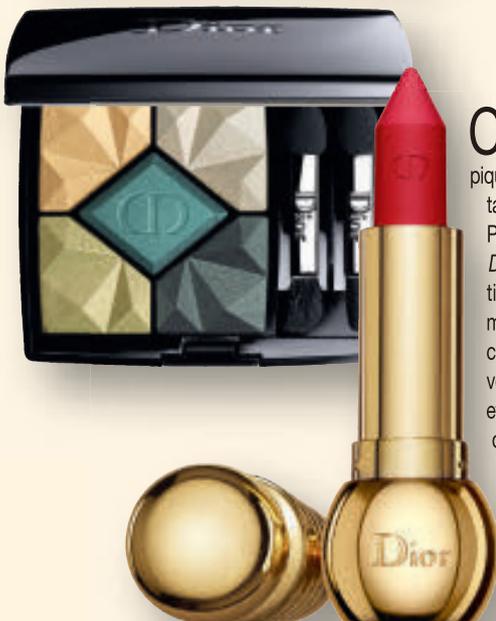


Profusion d'éclats dorés pour le maquillage de fin d'année signé **Guerlain**. D'une part, avec la nouvelle Palette *Gold* qui invite à jouer sur les intensités de couleurs et les reflets pour créer une multitude de looks très personnels. Elle offre un set de maquillage complet pour le visage, les paupières, les sourcils et les lèvres. Les teintes peuvent être appliquées seules ou superposées, sèches ou humidifiées pour un résultat modulable à souhait.

D'autre part, avec les *Météorites Gold Pearl* qui se déclinent aux couleurs de l'or (blanc, jaune, rose, champagne), pour nimber la peau du visage de lumière et révéler tout son éclat. Et, pour habiller les lèvres, le Rouge G - ultra pigmenté, onctueux et repulpant - décliné, pour cette saison, en deux teintes exclusives : le rouge « glamorous cherry » pour illuminer le teint des brunes, et la couleur « flaming red » plutôt dédiée aux blondes.



Avec les poudres *Artist Face Color* de **Make Up For Ever**, chacune illumine, sculpte et colore son teint au gré de sa créativité personnelle et de ses envies : 34 teintes à utiliser en solo, mélangées entre elles ou superposées les unes aux autres. La formule d'*Artist Face Color* renferme une huile ultra-émolliente nourrissante qui garantit un confort d'application, tandis que le polyol apporte une touche de douceur grâce à ses propriétés humectantes. L'huile de silicone permet de travailler la matière avec aisance et de s'essayer à toutes les associations de couleurs. Ces poudres se présentent désormais dans un tout nouveau système de palettes pouvant contenir 1, 2 ou 3 teintes. En vente chez Planet Parfum.



Chez **Dior**, pour ces fêtes, le regard emprunte au rubis ses nuances kaléidoscopiques et vibre en réponse à une bouche éclatante d'un rouge enivrant.

Premier khôl de la marque pour les lèvres, *Diorific Khôl* tient la promesse d'une application ultra précise et d'une couleur intense, mate poudrée et de longue tenue. Son secret ? Une formule cire crémeuse avec un fini velours, grâce à une haute dose de pigments et un effet adoucissant conféré par un beurre d'origine végétale. Décliné en 6 teintes, *Diorific Khôl* fait écho à la Palette 5 Couleurs de fards à paupières proposée, cette saison, dans les deux harmonies : « ruby » aux nuances de brun, bordeaux et ivoire et « emerald » combinant des gris et rose autour d'un vert émeraude.



Avec sa Palette *Night 54*, **Yves Saint Laurent** présente un écrin **Maquillage festif** : une palette épurée et sophistiquée de teintes racées, déclinables à l'infini. D'un côté, un miroir extra-large et de l'autre, un camaïeu de nuances pour habiller les paupières et les lèvres. A savoir, cinq couleurs pour les lèvres - du beige nude au corail, en passant par le bordeaux -, proposées en plusieurs finitions : satinée, mate ou brillante. Et cinq couleurs pour les yeux déclinées en différentes textures : du nude métallique au noir profond, en passant par un violet électrisant.

Nouveau diffuseur Puressentiel

Puressentiel, ce sont environ 140 produits avec des galéniques pratiques, des formules à l'efficacité testée et validée scientifiquement, des conditionnements adaptés à chaque besoin permettant l'optimisation de l'utilisation de chaque produit. Parmi eux, une gamme de diffuseurs d'huiles essentielles purifiantes pour respirer un air sain et pur chez soi, créer une ambiance harmonieuse dans le lieu de vie et profiter pleinement des bienfaits des huiles essentielles sans les dénaturer. Le dernier-né de la gamme est le *Diffuseur Humidificateur Ultrasonique O'xygen*. Il s'agit d'un diffuseur-humidificateur équipé d'un système de diffusion par ultrasons délivrant



une brume d'eau légère qui peut être accompagnée, ou non, d'huiles essentielles. Utilisé avec de l'eau seulement, le système humidifie agréablement l'air ambiant et aide à améliorer le confort des voies respiratoires. Si quelques gouttes d'huiles essentielles sont ajoutées dans le réservoir d'eau, on obtient une diffusion aromatique. Le système d'ionisation à froid préserve les propriétés des huiles essentielles et le grand réservoir d'eau permet une diffusion non-stop pendant 12h. Silencieux, pratique et facile d'entretien, il émet aussi une douce lumière aux couleurs changeantes pour créer un vrai moment de bien-être et de détente. Vendu en pharmacie. ■

Gommage pour le corps au miel

Depuis plus de vingt ans, *Nuxe* reconforte les peaux sèches et sensibles avec sa gamme de soins *Rêve de Miel*, formulée à base d'actifs bienfaisants où la générosité du miel se mêle aux huiles végétales précieuses. Cette gamme vient de s'enrichir d'un *Gommage Gourmand Nourrissant* pour le corps, dont la formule est à la fois exfoliante et nourrissante. A utiliser sous la douche, ce soin est une nouvelle gourmandise de peau au miel, cristaux de sucre et huiles précieuses. Sa texture baume se transforme en lait au contact de l'eau.

Sa formule contient des grains de riz finement broyés et cristaux de sucre blond pour exfolier délicatement la surface de la peau, et une association de miel, trois huiles végétales (tournesol, argan, bourrache) et beurre de karité pour nourrir et adoucir la peau. Vendu en pharmacie. ■



Huile pour peaux fragilisées

C'est pour toutes les peaux hypersensibles, sèches et atopiques, ou encore abimées par des traitements, que le Laboratoire *Garancia* a créé une nouvelle huile sèche visage aux pouvoirs nourris-

sant, hydratant, repulpant et apaisant. En effet, *Garancia* enrichit sa gamme de soins d'une *Huile Ensorcelante aux Super Pouvoirs*. Cette huile sèche allie 13 actifs : des huiles vertueuses les plus riches en oméga 3,6,9 et en acide gamma linoléique, associées à de l'acide boswellique pur à 99% qui redonne progressivement à la peau son rebondi et la repulpe intensément. *L'Huile Ensorcelante aux Super Pouvoirs* nourrit et apaise les tissus en manque de lipides tout en insufflant souplesse et confort intense. Sa texture fine, non grasse et délicatement parfumée en fait un doudou de peau aussi imperceptible que bienfaisant. Disponible en pharmacie. ■



Teint éclatant et lumineux

La phyto-cosmétologie, concept au cœur des créations de la marque *Sisley*, consiste à utiliser les meilleurs extraits de plantes pour obtenir le meilleur de la cosmétique.

Chaque extrait de plante contient des principes actifs qui ont une action spécifique. L'association de plusieurs extraits permet, par effet de complémentarité et de synergie, d'optimiser l'action de chacun d'entre eux. *Sisley* déploie son expertise en phyto-cosmétologie pour concevoir l'association idéale de ces puissants

extraits végétaux et proposer une réponse adaptée et globale.

L'*Institut Aspria by Sisley* - situé à l'Aspria Avenue Louise - offre un teint éclatant et lumineux cet hiver grâce au soin visage phyto-aromatique éclat.

Plusieurs produits sont combinés dans ce soin : une huile essentielle de lavande pour la respiration, un démaquillant doux pour les yeux et les lèvres, un lait démaquillant à la sauge ou lyslait selon le type de peau, une lotion tonique aux fleurs ou une lotion au pamplemousse selon le type de peau, une crème gommante pour le visage, un masque éclat, une eau florale, une crème de massage, et un soin « all day all year ».

Ce soin visage phyto-aromatique éclat, de 60 minutes, est à 125 € pour les membres Aspria et 135 € pour les non-membres. ■

(Info : ☎ 02. 610 40 66)



Peeling superficiel

Avant la trentaine, le capital jeunesse de la peau est au plus haut niveau. La peau affiche un grain serré, lisse et éclatant associé à une carnation fraîche et un teint lumineux. Mais au fil des ans, elle ne se révèle plus aussi imperméable face aux agressions qu'elle subit et rapidement elle perd de son éclat, l'épiderme s'épaissit et les traits sont plus marqués. Pour enrayer ce phénomène, un peeling peut s'avérer utile.

Dans sa gamme *Pureté Sublime*, *Galénic* a développé un *Peeling Rénovateur « Zéro Défaut »* sous forme de crème. Au cœur de sa formule, trois acides agissant en 2 étapes. Deux acides préparateurs : l'acide lactique et l'acide salicylique, ainsi qu'un acide desquamant et régénérant : l'acide glycolique. Le tout enrichi de quatre émul-

sionnants robustes, résistants au pH acide, pour figer les acides dans une structure semi-solide et garantir une stabilité parfaite de la composition.



Cette crème de peeling superficiel élimine les cellules mortes de surface sans effet desséchant. Elle agit en profondeur pour atténuer les imperfections de la peau et améliorer sa qualité. Vendu en pharmacie. ■

Nettoyage optimal du visage

Une routine « beauté » rapide et efficace est proposée par *Louis Widmer* avec sa nouvelle *Lotion Nettoyante Micellaire 3-en-1*. Cette lotion est à la fois un démaquillant, un tonique sans alcool et un lait nettoyant, à appliquer sur le visage à l'aide d'un coton à démaquiller. Un rinçage à l'eau n'est pas nécessaire. Son secret réside dans la technologie micellaire : les micelles sont de petites structures rondes composées de molécules tensioactives - avec un pôle lipophile et un pôle hydrophile -

qui détachent les impuretés de la peau, sans eau et tout en douceur.

Le panthénol, présent dans la composition de la lotion, protège contre les irritations et apaise la peau. Un complexe hydratant, les esters de jojoba hydrolysés, l'huile d'olive ainsi que la bétaine soignent et hydratent parfaitement la peau. La *Lotion Nettoyante Micellaire* de *Louis Widmer* convient aux peaux sensibles et pour le contour des yeux. Disponible en pharmacie. ■



Soins visage

Soin énergisant anti-âge et anti-pollution...

Marque islandaise, **Bioeffect** propose une gamme de soins réalisés suivant une biotechnologie basée sur la fabrication de l'activateur cellulaire EGF (facteur de croissance épidermique) dans des graines d'orge. Cette protéine – naturellement présente dans la peau humaine – stimule le renouvellement cellulaire ainsi que la production de collagène et d'élastine. Le nouveau venu dans la gamme **Bioeffect** est le *Soin Quotidien EGF + 2A*, composé de 2 produits. Il associe les bienfaits de l'EGF extrait de l'orge à deux puissants antioxydants – acide hyaluronique et acide azélaïque – pour protéger la peau contre les agressions journalières de la pollution, tout en l'apaisant et en la régénérant. Sa formule convient à toutes les peaux et le traitement se fait en deux étapes. Tout d'abord, l'application du *Concentré Anti-Age Intense* qui améliore le volume et la densité de la peau et atténue les imperfections; ensuite, le *Soin Energisant anti-pollution Urbaine* qui exploite les vertus des acides férulique et azélaïque pour une protection contre les radicaux libres de même que leurs propriétés anti-inflammatoires pour lutter contre la rosacée et l'hyperpigmentation.



Sérum jeunesse nouvelle génération...

Dior présente *One Essential Skin Boosting Super Serum*, le sérum jeunesse nouvelle génération qui détoxifie, régénère et énergise la peau. Une formule simple à base d'hibiscus, mais radicale qui cible 100% des pollutions identifiées et agit chaque jour comme un « reset » cutané. Quotidiennement des milliards de toxines sont générées par les agressions extérieures, mais aussi et surtout par des polluants intérieurs dont certains sont jusqu'à 5 fois plus concentrés dans nos intérieurs. Ce sérum super-boosteur amplifie jusqu'à 4 fois l'action

des soins appliqués par la suite et confère 100% de l'énergie, de la nutrition et de l'hydratation nécessaires à la peau. Sa texture «sérum-en-lait» allie la puissance d'un sérum et la douceur d'un lait dans une même formule qui pénètre directement dans la peau et la rend plus lumineuse, plus élastique et plus vivante. A appliquer sur le visage démaquillé, matin ou soir, avant les soins habituels.



Effet lifting assuré...

A l'approche de la cinquantaine, le visage des femmes subit des modifications structurelles : les volumes fondent, les contours se relâchent, l'ovale se floute. Les Laboratoires **Lierac** ont identifié à la source de cette problématique deux causes biologiques combinées. D'une part, la perte de tension due à la diminution du collagène XVIII, une protéine jouant un rôle de tuteur en intervenant dans le gainage tissulaire. D'autre part, la perte de volume due à la diminution de la synthèse des 30 protéines fondamentales. Pour agir sur ce vieillissement morphologique, **Lierac** s'appuie sur la nouvelle approche de dynamique faciale qui consiste à corriger les expressions négatives et valoriser les expressions positives en associant les techniques de Lifting + Injection. C'est ainsi qu'est née *Lift Integral* : une gamme de cinq produits à effet « lift-injection » qui restaure la dynamique faciale grâce à un extrait d'acajou et un extrait de tulipe pourpre, associés à un concentré Hyalu-3, qui renforce l'action de l'acide hyaluronique à trois niveaux de la peau pour renforcer l'efficacité anti-âge.



Gamme de soins invitant à un voyage multi-sensoriel...

Aujourd'hui, telle une ode aux cinq sens, la gamme *Future Solution LX* de **Shiseido**, nouvellement revisitée, magnifie l'expérience authentique et holistique procurée par des soins d'une extraordinaire richesse. Les produits de la nouvelle gamme *Future Solution LX* sont formulés à base d'ingrédients végétaux originaires du Japon, capables de stimuler les pouvoirs « beauté » de la peau. Ils intègrent une technologie anti-âge de pointe grâce à la mise au point du SkingeneCellEnmei, un ingrédient formulé à base d'herbe Enmei - bien connue au Japon pour ses propriétés médicinales -, qui aide la peau à se défendre contre les diverses agressions et à renforcer sa résistance. La gamme *Future Solution LX* est composée d'une *Crème Protection Totale* de jour, d'une *Crème Régénérante Totale* de nuit, d'une *Mousse Nettoyante Extra Riche*, d'une *Lotion Adoucissante Concentrée* et d'une *Crème Régénérante Contour Yeux et Lèvres*.



Ligne de soins pour homme...

66°30 est l'angle d'inclinaison de la terre par rapport à son orbite autour du soleil. Symbole de force et de stabilité de l'univers, 66°30 est aussi symbole de la fragilité des grands équilibres naturels. Et maintenant, 66°30 est également une nouvelle ligne de soins certifiés biologiques, respectueux de l'homme et de la nature. Une gamme naturelle volontairement courte de huit soins multifonctions et très simples d'utilisation, dédiée à l'essentiel des besoins quotidiens de la peau masculine : purifier, nourrir, hydrater, protéger, régénérer, apaiser. Trois produits (nettoyant visage, masque et gel douche) pour purifier visage, corps et cheveux composent la ligne « pureté », alors que la ligne « soins » compte cinq produits visage matifiants aux textures exceptionnelles, ultra-concentrées en principes actifs et en ingrédients issus de la culture biologique. Est présent dans tous



les produits, le « bouclier urbain » qui est un complexe synergétique exclusif et breveté, agissant comme rempart face aux agressions de nos modes de vie modernes (pollution, climatisation, stress...) et assurant une protection optimale de la peau tout au long de la journée, en lui apportant les ressources nécessaires pour la fortifier. Les soins masculins 66°30 sont en vente chez Senteurs d'Ailleurs (place Stéphanie à Bruxelles).



Pouvoir de l'orchidée pour régénérer la peau sèche...

La peau du visage est de plus en plus agressée et fragilisée. La sécheresse cutanée - génétique ou due aux conditions environnementales (stress, pollution,...) - touche toutes les carnations et concerne, aujourd'hui, toutes les femmes. Pour elles, **Guerlain** a développé la *Crème Riche Orchidée Impériale* qui offre une double efficacité: elle cible et estompe les effets visibles du temps et, en plus, rééduque les peaux sèches au fonctionnement d'une peau normale. Issu de la nouvelle génération *Orchidée Impériale* et formulé à partir de la technologie « cell respiration » ciblant le phénomène d'hypoxie (déficit d'oxygène au coeur des cellules), ce soin global anti-âge est infusé d'un complexe exclusif, enrichi en huile précieuse d'Abyssinie, qui cible les principaux facteurs responsables de la déshydratation opérant au niveau des différentes couches de la peau. La texture ultra-confortable de cette *Crème Riche Orchidée Impériale* pénètre au coeur de la peau sans laisser le moindre film gras et son action re-lipidante est immédiate et durable. Parfaitement nourrie, la peau retrouve élasticité et fermeté.

Soins experts liftant et lissant...

La ligne *Multi-Intensive* de **Clarins** est conçue pour les femmes, à partir de 50 ans, qui veulent rester belles et bien dans leur âge. Une ligne à la pointe de l'innovation grâce à l'extrait d'harungana bio, un actif phare sélectionné pour son activité redensifiante. Deux nouveaux soins, pour magnifier immédiatement la peau, ont rejoint cette gamme *Multi-Intensive*. D'une part, la *Lotion de Jeunesse Défroissante* qui atténue les marques de sommeil et estompe les traces de fatigue. Fraîche et onctueuse, enrichie de plantes



bienfaisantes, cette lotion est le premier geste du rituel anti-âge quotidien, indispensable pour retrouver une peau plus lisse, plus souple, éclatante de jeunesse.

D'autre part, le *Masque-Sérum Liftant* : un masque tissu conçu pour lisser, lifter et redensifier la peau du visage et du cou fragilisée par les modifications hormonales. Texture sérum gélifiée à effet repulpant, tissu stretch à effet tenseur, actifs végétaux redensifiants et embellissants, ce masque fait merveille : après 15 minutes de pose, la peau apparaît comme liftée et retrouve l'éclat et la densité d'une peau plus jeune.

Aromaplastie Decléor

Planet Parfum, ce ne sont pas seulement 83 parfumeries mais également 40 instituts de beauté répartis dans les grands centres urbains. Outre l'application de soins classiques (épilation, manucure, pédicure, ...), les esthéticiennes ont été formées pour maîtriser des protocoles de soins plus spécifiques comme, entre autres, l'aromaplastie de la marque *Decléor*. Dont le rituel propose, en préambule une première phase de relaxation, avec la touche respiration aromatique. Ensuite, le modelage du dos pour optimiser la relaxation et éveiller les sens, suivi de l'arompression pour stimuler les énergies vitales et l'aroma-drainage pour favoriser la circulation et éliminer les toxines. Et enfin, l'aroma-massage pour un état de détente absolue. La peau est prête, dans un état optimal, à recevoir le masque poly-vita-

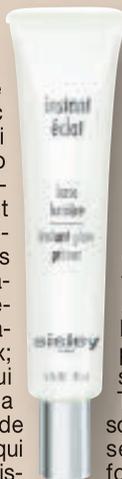
miné, sous forme de cataplasme, étape majeure de l'aromaplastie. Et ce, à l'aide de textures sensorielles et fondantes, d'huiles et des baumes de modelage bienfaisants.



Dans les Instituts *Planet Parfum*, les « Soins Aromaplastie » (Hydra-Floral) proposés sont d'une durée de 60 ou 90 minutes, et facturés respectivement 55 € et 80 €. ■ www.planetparfum.com

Base lumière pour le teint

Un coup d'éclat immédiat pour la peau qui illumine instantanément le teint et l'énergise est ce que propose *Sisley* avec *Instant Eclat*. Un soin qui habille le visage d'un halo lumineux grâce à la nouvelle technologie « light catching system » composée de nacres révélatrices d'éclat qui assurent un maquillage lumineux, subtilement rosé, avec un fini satiné et un toucher soyeux; d'un agent soft focus qui optimise la diffusion de la lumière et lisse le grain de peau; et d'un gel flouteur qui laisse un film homogène lissant à la surface de la peau. Il renferme un cocktail de 4 ac-



tifs (extraits de kiwi, petit houx, padina pavonica, ainsi que de la glycérine végétale) qui énergise, tonifie, repulpe et hydrate la peau du visage. C'est une base qui nimbe la peau d'un subtil halo de lumière pour la sublimer tout en transparence, gommant les zones d'ombre et les marques de fatigue. La texture d'*Instant Eclat* a été étudiée pour que le maquillage puisse être appliqué immédiatement après, sans temps de séchage. Trois méthodes d'application sont suggérées : seul sur l'ensemble du visage, avant le fond de teint sur tout le visage, ou après le fond de teint sur les bombés du visage. ■

3 savons aromatiques

La marque *Cinq Mondes* propose une évasion vers des contrées lointaines avec la nouvelle collection de savons aromatiques, inspirés de ses eaux fraîches emblématiques. Chaque savon dévoile une essence unique pour une immersion au cœur des plus beaux rituels de beauté du monde. Formulés à partir d'une base 100% végétale à l'huile de noix de

coco et d'olive, ces savons enveloppent la peau d'un délicat parfum et d'un voile soyeux nourrissant. Le *Savon Aromatique du Siam* (vert) dévoile une reconfortante fragrance mêlant bergamote et bois de gaïac. Le *Savon Aromatique de Bengalore* (bleu) révèle un mélange chaleureux de vanille et de cardamome qui enveloppe la peau d'un subtil souffle relaxant. Enfin, *Le Savon Aromatique de Louxor* (jaune) révèle une fragrance envoûtante composée d'huiles essentielles précieuses de papyrus, cumin d'Égypte et feuilles de cannellier. Ces trois savons, de chacun 80 grs, sont réunis dans une coffret-cadeau. ■



Cils et sourcils plus denses

Proposant déjà des réponses aux problèmes liés au regard fatigué en traitant cernes, poches et rides, mais parce qu'au fil du temps, les cils et les sourcils perdent en densité, *Filorga* lance maintenant *Optim-Eyes Lashes & Brows*, à la fois un sérum stimulant et un soin gainant, présentés comme un mascara à double embout.

renfermant une matrice nutritive gorgée de protéines, à l'aide d'une brosse, comme celle d'un mascara, pour déposer le produit en enrobant les cils et sourcils. Le sérum stimulant s'applique, matin et soir, sur des cils et sourcils parfaitement nettoyés, au plus près de la racine. Le soin gainant s'applique, lui,



Ce soin, en 2 étapes, a pour action de multiplier les cils et les sourcils en déposant les actifs au plus près de la racine, grâce à un embout liner ultra-précis, et de les densifier en les gai-

juste après le sérum, de la racine à la pointe du cil et du sourcil. Sa brosse permet d'enrober parfaitement chaque cil et chaque sourcil. Vendu en pharmacie. ■

Touche pailletée sur les lèvres

Baume de soin, *Labello Original* apaise les lèvres fragilisées ou desséchées et les nourrit en profondeur. Pour cet hiver, et spécialement la période des fêtes, la nouvelle

édition limitée *Labello Original* s'offre un « look pailleté » avec de nouveaux sticks scintillants pour les lèvres : six nouveaux bâtonnets collector à assortir à ses tenues les plus glamour et déclinés en rouge, vert, mauve, rose, doré et argenté. S'ils scintillent de mille feux, le baume qu'ils contiennent est bien le *Labello Original* qui hydrate et illumine les lèvres, grâce à sa formule enrichie au beurre de karité, apportant souplesse et douceur, ainsi qu'au panthénol (provitamine B5) procurant une hydratation adéquate. ■



Pour discipliner les cheveux

Brossage, lissage, usage fréquent d'appareils de coiffage... Endommagés par ces mauvais traitements, les cheveux se fragilisent, s'abîment, leurs écailles se soulèvent, le ciment inter-cellulaire se désolidarise des fibres du cortex. Riche de l'expertise de la nature (Phyto) et du professionnalisme *Des-sang* (dess), *Phytodess* lance un nouveau shampoing au calendula, formulé sans tensioactifs sulfatés et sans ajout de sel (sodium chloride). Au cœur de sa base lavante douce, il



intègre une sélection d'actifs ciblés comme le panthénol, pour hydrater la fibre capillaire et apporter brillance aux cheveux ternes et abîmés; des agents conditionneurs pour un coiffage facile; de phospholipides de soja pour discipliner et gagner les cheveux; un ester d'origine végétal pour donner du tonus aux cheveux; un extrait de calendula riche en flavonoïdes et caroténoïdes; ainsi qu'un céramide biomimétique pour renforcer la fibre capillaire. ■

Edition parfumée signée Nivea

Texture légère et fondante, délicatement parfumée, la crème *Nivea* se transmet tel un héritage familial pour une peau resplendissante... *Nivea* dévoile, pour les fêtes, son Eau de Toilette directement inspirée de cette crème mythique, c'est-à-dire fraîche

et délicieusement florale, à vaporiser sur la peau ou sur les textiles. Une senteur au cœur floral (rose, muguet, freesia, ylang ylang) proposée en édition limitée 30 ml et exclusivement disponible sur www.nivea-shop.be jusqu'au 14 décembre 2017. ■



La France continue de s'imposer en tant que destination préférée du public belge pour les sports d'hiver et près de la moitié des Belges choisissent un hôtel comme hébergement.

Vosges, Jura, Alpes, Massif Central, Pyrénées : la montagne française se compose de 5 massifs, de 26 domaines skiables reliés et de 350 stations. Cela représente une très large variété de paysages enneigés, conjugués à des infrastructures d'avant-garde et à une offre d'hébergement diversifiée, avec leur caractère propre et leur ambiance qui n'a de cesse de séduire une clientèle internationale.

Que l'on soit amateur de sensations fortes, inconditionnel de randonnée, accro de nouveaux sports d'hiver, ou que l'on souhaite seulement profiter des bienfaits curatifs de la montagne, chaque station offre une multitude de terrains de loisirs.

Si la majorité des Belges partent en voiture pour aller skier en France, le train reste la meilleure alternative. Chaque samedi, du 23 décembre 2017 au 14 avril 2018, le *Thalys Neige* permet de bénéficier d'une connexion directe vers les montagnes françaises.

La station *Les Arcs*, en Savoie, fait partie du domaine skiable « *Paradiski* ». Elle fait face au Mont Blanc et surplombe la vallée de la haute Tarentaise. A 2.140 m d'altitude, une ancestrale bergerie en pierres, située sur les pistes de l'*Arc 2000*, a été rénovée en un chalet de prestige « *La Halle des Cascades* ». La vallée de l'*Arc* a fait l'objet d'un énorme plan de modernisation.

La station *Les 2 Alpes* se situe à la frontière des Alpes du nord et du sud, au cœur de l'Oisans, dans le département de l'Isère. Sa réputation repose sur les hauts sommets culminant à 3.600 m et la pluralité de ses activités. Une première mondiale et un enjeu de taille pour aujourd'hui et demain : le développement de la neige de culture.

La *Plagne*, en Savoie, possède l'unique piste olympique française de bobsleigh. Des cascades naturelles et une structure artificielle permettent de pratiquer l'escalade de glace. Le chef anglais, *Phil Howard* (2 étoiles Michelin), y ouvre un restaurant « *Le 360* » entièrement vitré offrant une vue panoramique.

Morzine est un village haut savoyard authentique, au cœur du domaine skiable des « *Portes du Soleil* » réunissant des stations suisses et françaises. Dans cette station visionnaire, toutes les formes de glisse ont trouvé leur place.

Courchevel, station de renommée internationale, est située dans le domaine des « *3 vallées* ». Pistes de légende, zones ludiques, ski en forêt... *Courchevel* propose une variété d'établissements inégalée en montagne. « *L'hôtel Barrière des Neiges* » (5 étoiles), qui vient de s'ouvrir, est le premier hôtel en montagne du

groupe Barrière et, quinze ans après son ouverture, l'hôtel Kilimanjaro renaît et devient l'hôtel « *K2 Altitude* » (5 étoiles).

Val Thorens, en Savoie, est la plus haute station d'Europe et le point culminant des « *3 Vallées* ». Etendues infinies, neige de qualité, paysages d'exception, cette station devient la

Savoie Mont Blanc est la première destination nordique française avec ses 112 stations et ses 18 domaines skiables reliés entre eux. On y pratique le ski sauvage, le boardercross, le VTT sur neige, des balades en raquettes ou des plongées sous glace. *Savoie Mont Blanc*, c'est aussi l'actualité gastronomique avec une trentaine de restaurants étoilés *Michelin* et toqués *Gault & Millau*.

La Savoie est le troisième département thermal de France et 93% des hôtels 4 et 5 étoiles sont équipés de spas.

Les stations des Vosges - en Lorraine, au nord-est de la France, aux portes du Grand-Duché de Luxembourg, de l'Allemagne et de la Suisse - se situent à seulement quatre heures de route de Bruxelles. Ski, randonnée, luge, promenade hivernale, flânerie au pied de châteaux médiévaux, agapes gourmandes : tout concourt à passer des moments ludiques et authentiques.

Châtel, située au cœur des Portes du Soleil, entre Léman et Mont-Blanc, est née voilà 70 ans. Un village, devenu station, qui continue de se développer. Le domaine skiable *Châtel Liberté* offre des pistes de ski de toutes les couleurs chevauchant les frontières.

La *Rosière* est la plus italienne des stations françaises. Balcon de la Tarentaise, *La Rosière* offre un domaine skiable franco-italien de 160 km. De longues pistes douces et ensoleillées du côté français et un ski plus sportif au nord, du côté du Val d'Aoste. Son exposition plein sud permet de bénéficier d'un ensoleillement toute la journée.

Le domaine skiable de *Tignes* est relié à *Val d'Isère*. 300 km de pistes et 78 remontées mécaniques parmi les plus modernes permettent tous les styles de glisses. Et, après l'effort, détente et relaxation sont au rendez-vous au centre aquatique et de remise en forme s'étendant sur plus de 5.000 m². La station *Les Gets*, aux portes de Genève, fait partie de l'un des domaines skiables les plus grands au monde, comprenant 12 stations en France et Suisse. Un nouveau télésiège 6 places - « *le Rantfoilly Express* » - a été mis en service. L'hôtel « *le Crychar* », qui a bénéficié de travaux de rénovation et d'agrandissement, se classe désormais parmi les 4 étoiles de la station.

Pour la quatrième année consécutive, une cinquantaine de stations se sont réunies pour promouvoir le printemps en montagne : « Le printemps du ski ». Des journées plus longues, des températures plus douces, une neige encore de bonne qualité, moins de monde sur les pistes, un excellent rapport qualité/prix font que, dès le 20 mars, de nombreux Belges opteront pour cette période. ■

Christian FARINONE

(info : www.france-montagne.com - www.france.fr)

© N.Loly / OT Les Gets



Les Gets

© Andy Parant



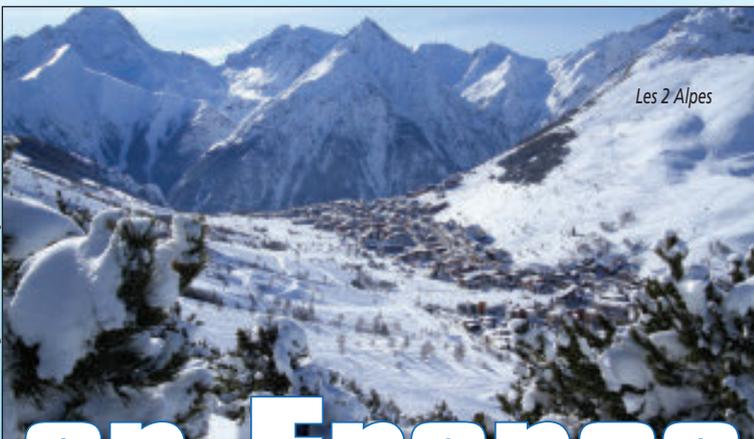
Arc 2000

© Patrick Pachod



Courchevel

Sports d'hiver



Les 2 Alpes

© Bruno Longo / OT Les 2 Alpes

en France

© JF Viarand



Châtel



Thalys Neige

© I. Salino



L'Alpe d'Huez

plus longue piste de luge de France.

L'*Alpe d'Huez*, en Isère, dans le domaine relié « *Les Grandes Rousses* », bénéficie d'un microclimat particulièrement actif et d'un ensoleillement généreux, grâce à son exposition plein sud. Pour les amateurs de sensations fortes, une nouvelle luge sur rails 4 saisons a été mise en service.

Vaujany, situé au cœur de l'Oisans, à 50 km de Grenoble, fait partie des huit communes de l'*Alpe d'Huez*. Ce village de montagne, installé à 1.250 m d'altitude face au massif des *Grandes Rousses*, est doté de très belles infrastructures. Les nouvelles télécabines de l'Enversin sont en service dès ce mois de décembre.

Sélection de cadeaux



Création du joaillier **Leysen** : bague « City » en or blanc, sertie de brillants et de lapis-lazuli (Joaillerie Leysen / Sablon)



Montres **Versace** de la collection *V-Circle - The Manifesto Edition* pour femme : mouvement quartz, boîtier acier inoxydable ou plaqué or de 38 mm de diamètre, cadran blanc ou argent avec dessin en V, Medusa à 12h et rehaut avec vague grecque. Bracelet, à boucle déployante, en cuir de veau arborant un message en métal doré et un anneau décoratif



Pour les fêtes, la valise « Uplite » de **Samsonite** se décline en noir avec des accents dorés très tendance. Disponible en version 2 ou 4 roulettes, en trousse de toilette et sac de voyage



Inspiré de l'oeuvre d'Alphonse Mucha, ce bracelet cerclé « Donna » - créé par l'orfèvre-émailleur autrichien **Freywille** - est décoré de lignes douces, de courbes et spirales qui, pour la première fois depuis la création de la Maison Freywille, dispose d'un cerclage à l'or rose



Sac « Brigitte » rouge tressé de la marque belge **Yuso**, aux lignes épurées et représentant la parfaite fusion entre le classique et le moderne, entre le design japonais et la culture occidentale, entre deux matières et entre deux nuances d'un même coloris



Bague contemporaine « Cracked Ring », en argent et ouverte pour laisser apparaître deux rangées de diamants noirs : une création signée **Christa Reniers**



Design cadenas pour cette nouvelle montre « Constance » de **Gucci** : boîtier en plexiglas teinté se distinguant par un système rotatif et manille couleur or pouvant être accrochée à des bracelets en cuir spécialement conçus à cet effet, ou à d'autres pièces de joaillerie, des sacs ou des ceintures



Broches **Tiffany** « Enchant » en forme de dragon volant, réalisées en platine rehaussé de rubis et de diamants

Lampe à poser « Hue Go » de **Philips Lighting** : branchée sur le secteur, elle baigne les murs d'une lumière blanche ou colorée; et débranchée, elle se transforme en objet décoratif portable pour un éclairage optimal où que l'on soit



Boucles d'oreilles **Bulgari** Haute Joaillerie en or rose, avec insertions de calcédoine, diamants ronds taille brillant et pavé diamant (Boutique Bulgari)



Élégant bracelet « Africa Gold » de **Marco Bicego** en or jaune, à triple rang de sphères solaires (Howards Jewellers / Sablon)



Collection de bagues multi-anneaux « Polvere di sogni » de la Maison italienne **Pesavento**, en argent partiellement revêtu de microparticules, issues de matières minérales naturelles obtenues par les nanotechnologies, selon les caractéristiques et les couleurs souhaitées (gris, bronze, noir) et de forme hexagonale pour renforcer l'illusion d'un reflet

« Fleuve » à la Galerie de la Béraudière

Spécialisée dans les oeuvres des 19e et 20e siècles, la *Galerie de la Béraudière* présente pour la toute première fois une artiste plasticienne contemporaine dont l'univers surréaliste correspond à l'un des thèmes favoris de la galerie. Il s'agit de *Marlène Mocquet*, une jeune artiste française (1979) qui vit et travaille à Paris. Le travail de la matière est prépondérant dans son oeuvre. Que ce soit la toile ou la céramique, le support devient un champ de bataille entre des matériaux aussi variés que l'huile, l'acrylique, le grès, la terre, le sable ou le vernis. Empâtements, débordement de matière et coulures de peinture sont le terrain de jeu de cette artiste qui fait surgir de la toile un monde surréaliste, regorgeant de créatures fantasques et où se mêlent plaisir et frayeur de la nature. Un univers merveilleux et



« Gaviter » (2016) - 39x27x27 cm
porcelaine, grès émaillés et résine

terrifiant à la fois rempli de personnages aux yeux surdimensionnés et interrogateurs, d'oiseaux tantôt malveillants tantôt apportant la paix, de fleurs éclatantes et de fruits vitaminés, de châteaux hantés, de monstres grouillants. Le tout mélangeant des tonalités sombres avec des couleurs chatoyantes et pleines de vitalité. L'exposition à la *Galerie de la Béraudière* - « Fleuve » - propose une majorité d'oeuvres inédites, conçues en résonance avec l'environnement, tels les « Tondo », peintures sur métal et les bas reliefs, qui font référence aux planètes. Une galaxie reformulée selon *Marlène Mocquet*, peuplée et hantée de figures insolites, à découvrir jusqu'au 9 février prochain. ■

S.D.

(Galerie de la Béraudière : 6 rue Jacques Jordaens - 1000 Bruxelles - ☎ 02 646 92 15)

« In Audacia Virtu » à La Monnaie

Une sculpture aérienne, représentant un couple dans une acrobatique posture, a récemment été inaugurée au grand foyer de *La Monnaie*. Elle a été réalisée par *Alezzander Polzin* et est dédiée à la mémoire de *Gerard Mortier*, décédé en 2014. Avant de présider aux destinées successives du *Festival de Salzbourg*, de l'*Opéra de Paris* et du *Teatro Real de Madrid*, *Gerard Mortier* a été, de 1981 à 1992, directeur de *La Monnaie*. *Alezzander Polzin*, sculpteur et décorateur allemand de renommée internationale, était un de ses amis. Outre la sculpture, *Alezzander Polzin* travaille également comme décorateur pour le théâtre, l'opéra et la danse. Il a notamment créé des décors pour le *Teatro Real de Madrid*, pour le *Salzburg Easter Festival*, pour le *Beijing Music Festival* et pour le *Grand Théâtre de Genève*. Il est également l'auteur des décors d'*Aïda* pour le Théâtre de *La Monnaie*, où il reviendra lors des prochaines saisons pour une nouvelle production de

Wagner et une création mondiale de *Mauricio Sotello*.

Le titre de la sculpture « *In Audacia Virtu* » (La vertu dans l'audace) fait référence aux mots tracés par *Gerard Mortier*, lui-même, sur les murs de l'atelier du sculpteur à Berlin.

Commande de *Peter de Caluwe*, directeur de *La Monnaie*, « *In Audacia Virtu* » est une œuvre particulièrement appropriée à plus d'un titre. Notamment par sa « renversante » représentation illustrant une femme portant tout le poids de son compagnon; par sa belle conception traduisant une position d'équilibre extrêmement fragile; et par sa double sym-



© Utopix / La Monnaie - De Munt

bolique qui fait à la fois écho à une sculpture exposée à l'*Opéra de Paris* - qui fut en son temps commandée par *Gerard Mortier* - et au talent de ce grand défenseur des arts contemporains qui continue d'inspirer aujourd'hui la politique artistique de *La Monnaie*. ■

M.VD.

Restaurant

Les Frères Romano



UNE BELLE VILLA A UCCLÉ AU CADRE CONTEMPORAIN, INTIME ET CONFORTABLE
GIBIER EN SAISON : FAISAN, LIEVRE, CHEVREUIL
LUNCH 25 € - 3 SERVICES AU CHOIX. CHANGE CHAQUE SEMAINE
MENU DU SOIR 40 € - 3 SERVICES. CHANGE TOUS LES MOIS

OUVERT PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNEE
REVEILLON DE NOËL (24 DÉCEMBRE) - JOUR DE NOËL (25 DÉCEMBRE)
REVEILLON DE ST SYLVESTRE (31 DÉCEMBRE) - JOUR DE L'AN (1ER JANVIER)

182 AVENUE DE FRÉ - 1180 BRUXELLES
☎ 02 374 70 98 - WWW.LESFRERESROMANO.COM - PASCALROMANO57@HOTMAIL.COM
PARKING PRIVÉ

FERMÉ LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE SOIR ET LE LUNDI

Boutique Guerlain de Bruxelles

Symbole de luxe et de raffinement, la *Boutique Guerlain* - espace exclusif entièrement dédié aux parfums - est un univers raffiné, une scène propice à l'éblouissement des sens. Ici, tels les Grands Crus, les précieux bijoux olfactifs sont conservés au sein d'une cave à parfum, qui tient compte de la lumière et de la température idéales afin de conserver au mieux les fragrances.

Shalimar, Vétiver, Samsara, Insolence, La Petite Robe Noire, Mon Guerlain, Le Frenchy... autant de créations emblématiques à (re)découvrir dans cet univers d'exception.

La Boutique propose aussi l'expérience unique de créer son parfum personnalisé : on choisit sa couleur pour l'emblématique flacon aux Abeilles, parmi une nouvelle collection créée spécialement pour le lieu. Ensuite,



© MORREC

Cette première boutique, hors de l'Hexagone, nous entraîne dans des contrées magiques où le rêve et la réalité, le conscient et l'imaginaire se mêlent pour mieux se confondre.

Parfumeur depuis 1828, *Guerlain* offre dans cet écrin - ouvert au printemps dernier - une mise en scène magistrale où évolue toute la richesse de l'ultra-personnalisation. L'orgue à parfums - réinventé en version digitalisée - permet de voyager dans le monde des créations parfumées, de découvrir les parfums à l'aveugle, puis de les classer par ordre de préférence, tout en laissant parler ses émotions. La bibliothèque des parfums présente 163 flacons, dont certains ont marqué l'Histoire. *Jicky, L'Heure Bleue, Mitsouko,*

on remplit le flacon à l'une des vingt-sept fontaines à parfum renfermant chacune l'une des fragrances emblématiques de la Maison. S'en suit le choix du ruban (gros grain, satin, large, étroit) et du nœud (de cravate, nœud papillon ou nœud torsadé) pour orner le col du flacon. Et en touche finale, la signature : nom gravé ou initiales brodées.

Cette Maison mythique aux parfums de légende réserve, à ses clients, des attentions particulières les deux premiers samedis de ce mois de décembre, de 10h00 à 18h00. ■

C.F.

(*Guerlain Parfumeur* : 52 avenue Louise - 1050 Bruxelles - ☎ 02 899 61 39, ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h30)

Brussels Art Fair

Première foire internationale d'art de l'année, la *Brafa* (Brussels Art Fair) aura lieu du 27 janvier au 4 février 2018, sur le site de *Tour & Taxis* à Bruxelles. Elle rassemblera 132 galeries et marchands d'art, originaires d'une quinzaine de pays. Continuité et renforcement international seront les maîtres-mots de cette foire 2018 qui n'a cessé d'évoluer au cours des dernières années et s'est érigée en incontournable rendez-vous dans le calendrier du marché de l'art.

Qualité et éclectisme guident les visiteurs parmi chacune des spécialités présentées, qui revisitent l'histoire de l'art depuis les temps anciens jusqu'à l'époque contemporaine, toutes origines et territoires confondus. Les visiteurs sont en quête d'œuvres d'art de haute qualité et de découvertes dans des secteurs aussi divers que l'archéologie, les bijoux, la peinture, la sculpture, le mobilier, le design, les verreries, céramiques et porcelaines, les pendules, les objets d'art, les cadres anciens, les planches et dessins originaux d'auteurs de bande dessinée, ou encore les créations contemporaines. ■

C.F.

(*Brussels Art Fair* - www.brafa.art)

Godiva et l'Orient-Express

«*Le Crime de l'Orient-Express*», l'adaptation cinématographique du roman policier classique d'*Agatha Christie* est dans les salles depuis la mi-novembre. *Kenneth Branagh* dirige et gère une équipe composée de grands noms du cinéma, tels que *Penelope Cruz, Willem Dafoe, Judi Dench, Johnny Depp, Michelle Pfeiffer, Daisy Ridley* et *Josh Gad*. L'action se déroule dans les années trente, lorsqu'un fastueux voyage en train à travers l'Europe se transforme instantanément en l'un des meurtres les plus élégants, haletants et passionnants.

Le chocolatier belge *Godiva* est partenaire avec la 20th Century Fox pour ce film. Rencontre parfaite de deux icônes intemporelles, ce thriller présente *Godiva* comme le chocolat du film par excellence. *Hercule Poirot* est le célèbre détective belge, réputé pour son goût sûr et son penchant pour la beauté et le luxe.

En l'honneur de cette collaboration, *Godiva* a créé trois nouvelles pralines : une ganache intense au chocolat noir enrobée dans une coque de chocolat blanc, une ganache framboise acidulée dans une coque en chocolat au lait et un praliné amande onctueux enrobé d'une coque tendre de chocolat au lait. Ces nouvelles pralines sont décorées d'un motif original de

moustache - rappelant celle d'*Hercule Poirot* - et sont présentées dans un coffret cadeau doré d'inspiration vintage, en édition limitée, aux couleurs de l'Orient-Express. Mais *Godiva* souhaite également célébrer sa première collaboration cinématographique avec un chocolat chaud belge au spéculoos arborant une touche d'originalité : des moustaches sur bâtonnet, les « *Poirot Dipped Strawberries* », ainsi que quatre tablettes irrésistibles de la collection G



de *Godiva*, présentées dans un coffret décliné sur le thème du train. Les produits « *Godiva - Orient-Express* » sont disponibles dans les boutiques de la marque. ■

C.F.

Pitou et autres récits

Docteur en droit et licencié en criminologie, *Henri de Meeûs* - né en 1943 et spécialiste reconnu de *Henry de Montherlant* (1895-1972) -, signe avec «*Pitou et autres récits*» sa première oeuvre littéraire.

Un ouvrage de 640 pages, paru aux éditions *Marque Belge*, rassemblant quinze récits palpitants, pour la plupart ancrés dans un quotidien typiquement belge, où cohabitent le familier et l'étrange. L'écriture est simple, les intrigues sont captivantes, les détails très précis, les atmosphères décrites avec soin, ce qui tient en haleine, le lecteur, de la première à la dernière ligne.

Dans ce copieux recueil de nouvelles, l'auteur dépeint une société gangrenée par la solitude - choisie ou contrainte -, les angoisses, les

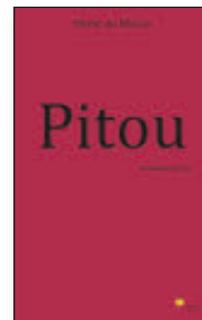
frustrations, la difficulté des rapports humains, la médisance, l'hypocrisie de certains milieux et aussi la difficulté d'aimer. Autant de thèmes abordés et qui s'inscrivent dans la réalité actuelle.

Que l'on soit homme ou femme, riche ou pauvre, jeune ou vieux, personne n'y échappe. Raffiné et soigné, ce livre nous plonge dans les abîmes de l'individu perdu dans ses contradictions, éprouvant un malaise certain devant la réalité, ses défiances face aux évidences, ses méfiances face aux ravages de la

modernité et, en finale, acculé par la société.

Un livre très agréable à parcourir malgré l'atmosphère parfois pesante dans laquelle se déroulent certaines des scènes décrites. ■

C.F.





ROLLS-ROYCE PHANTOM



DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE, ROLLS-ROYCE N'A CESSÉ D'INNOVER POUR SATISFAIRE LES ADEPTES DU LUXE LES PLUS EXIGEANTS.

AVEC LA HUITIÈME GÉNÉRATION DE LA PHANTOM, QUI ÉBLOUIT PAR LA PURETÉ DE SES LIGNES, ROLLS-ROYCE RÉALISE LA VOITURE DE LUXE LA PLUS ÉVOLUÉE DE TOUS LES TEMPS.

LA PHANTOM, DONT LA STRUCTURE EST ENTIÈREMENT EN ALUMINIUM, EST ÉQUIPÉE DE MULTIPLES SYSTÈMES D'ASSISTANCE EMBARQUÉS AINSI QUE DES DERNIÈRES TECHNOLOGIES EN MATIÈRE DE NAVIGATION ET DE DIVERTISSEMENT.

LE NOUVEAU MOTEUR V12 PHANTOM DE 6,75 L UTILISE DEUX TURBOCOMPRESSEURS QUI GARANTISSENT UN COUPLE DE 900 NM À UN RÉGIME INCROYABLEMENT BAS DE 1700TR/MIN, TOUT EN DÉVELOPPANT 563 CH OU 420 KW DE PUISSANCE.

L'ENVIRONNEMENT DE LA PHANTOM EST CONÇU AVEC LES MATÉRIAUX LES PLUS PRÉCIEUX ET EST D'UNE ÉLÉGANCE ÉTHÉRÉE. LE CIEL DU PAVILLON STARLIGHT EST LE PLUS GRAND JAMAIS RÉALISÉ. DIFFÉRENTS TYPES DE SIÈGES SONT PROPOSÉS ET LA NOUVELLE CONSOLE CENTRALE ARRIÈRE FIXE INTÈGRE UNE ARMOIRE BAR AVEC VERRES À WHISKY, FLÛTES À CHAMPAGNE ET GLACIÈRE.

DANS LE TABLEAU DE BORD SUPÉRIEUR, ROLLS-ROYCE A CRÉÉ UNE ZONE DÉDIÉE AUX ŒUVRES D'ART, MULTIPLIANT AINSI LE POTENTIEL DE PERSONNALISATION POUR TOUT PROPRIÉTAIRE D'UNE PHANTOM.

ALLIANT UNE EXTRÊME BEAUTÉ ET UNE GRANDE PUISSANCE, LA PHANTOM SYMBOLISE LA RICHESSE ET L'ACCOMPLISSEMENT HUMAIN.

Young Chef Award BeLux 2018

S.Pellegrino - la célèbre eau pétillante emblème de la gastronomie, de la finesse italienne, de l'art de vivre et du raffinement - soutient les jeunes talents culinaires à travers le monde. Depuis 2015, la marque mène une quête internationale, avec le Concours *S.Pellegrino Young Chef*, à la recherche des meilleurs jeunes chefs au monde. C'est dans cet esprit qu'est née la collaboration entre *S.Pellegrino* et le Guide Michelin pour la remise d'un *Young Chef Award BeLux* : accorder la reconnaissance, qu'il mérite, à un jeune talent culinaire - originaire de la Belgique ou du Grand-Duché de Luxembourg - en lui décernant le «*S.Pellegrino & Michelin Young Chef Award*».

Le lauréat doit être âgé de trente ans maximum et avoir travaillé au moins un an comme chef, sous-chef

ou chef de partie dans un restaurant.

C'est lors de la présentation du *Guide Michelin Belgique-Luxembourg 2018* qu'a été décerné le *Prix Young Chef Award BeLux 2018*. Le lauréat est *Jo Grootaers*. Il est âgé de vingt-sept ans et est chef de restaurant *Altermezzo*, à Tongres. ■

C.F.



© Paul Roldenhorf

Jo Grootaers



Moments café Nespresso

Cette année, *Nespresso* lance une collection festive, en édition limitée, en collaboration avec les artistes *Craig Redman* (New York) et *Karl Maier* (Londres) qui se sont inspirés des friandises traditionnelles de Noël pour la décoration. Et la jeune entreprise belge *My Be Pop* - producteur à Binche de popcorns vendus dans leur boutique bruxelloise située au Sablon - a développé trois nouvelles saveurs surprenantes au maïs soufflé (bio, sans gluten) qui se marient parfaitement aux trois cafés *Nespresso Original Variations Confetto*. Chacune des *Variations* est basée sur le mélange de café *Nespresso Livanto* composé d'arabica pur d'Amérique du Sud et Centrale, avec une touche grillée caramélisée garantissant un équilibre parfait et un goût rond pour chacun de ces cafés. Le *Snowball* est un espresso aux notes douces de noix de coco et une touche de vanille. L'espresso *Orangette* se caractérise par un zeste d'orange douce-amère et un soupçon de chocolat. Et *Liquorice* offre une savoureuse combinaison d'épices avec une touche de bonbon à la réglisse. Avec cette édition limitée de fin d'année, *Nespresso* offre une collection riche en couleurs, en plaisirs et en nostalgie. ■

C.F.

Rob The Gourmets' Market

Pour clore cette année 2017 sur un chapitre gourmand flamboyant de saveurs, le magasin *Rob* favorise volontiers des partenariats avec des petits producteurs et artisans pour offrir à sa clientèle des produits de haute qualité, que ce soit dans le domaine des fruits et légumes, de l'épicerie, de la boucherie et charcuterie, de la poissonnerie, de la crèmerie et de la boulangerie-pâtisserie; sans oublier la cave avec ses vins, champagnes et spiritueux. *Rob* a également sélectionné, pour l'occasion, des



Mille-feuille d'aubergines



produits tendance et savoureux comme les véritables gaufrettes *Biscuitier des Flandres Eugène Blond*, les lacets de pulpe de fruits *Supersec*, les limonades *Wostok*, le mille-feuille d'aubergines *La Cuna*, les authentiques *Socca Chips* de Nice ou encore les chocolats «*Boîte de Sardines*» et «*Baguettes Françaises*» de *Michel Cluizel*. Des spécialités à déguster lors d'un repas de fête ou à offrir. Une série d'autres idées gourmandes sont aussi à découvrir sur le nouvel e-shop de *Rob*. ■

C.F.

Chocolats
«*Baguettes Françaises*»

(Info : www.rob-brussels.be)

Le monde du Champagne

La Champagne s'étend sur 34.000 hectares, soit 4% du vignoble français. Planté entre nonante et trois cents mètres d'altitude, le vignoble champenois couvre la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute Marne et la Seine-et-Marne. L'encépagement est fait de 38% de Pinot noir, 31% de Pinot meunier et 31% de Chardonnay. La Champagne, c'est aussi 15.800 vigneronnes et 300 maisons de champagne.

En 2016, le développement en valeur se confirme. Les expéditions de champagne à travers le monde ont généré un chiffre d'affaires de 4,71 milliards d'euros. C'est la deuxième meilleure année après 2015 ! La Champagne a exporté 8,6% de bouteilles de champagne rosé en plus qu'en 2015, ainsi que 4,7% de cuvées de prestige de plus. En valeur, les marchés traditionnels du champagne poursuivent une croissance dynamique, dans les pays lointains (Etats-Unis : + 4,9%, Japon : + 3%), mais également en Europe du Nord et du Sud, allant jusqu'à 6,4% pour l'Italie. Le « monde chinois » - comprenant la Chine, Hong-Kong

et Taiwan - demeure un fort potentiel. Dans le monde, en volume, le champagne brut non millésimé représente 80% des ventes. La Belgique est le 6e marché du cham-



pagne, comptabilisant à elle seule 5,57% de la totalité des exportations de champagne. Malgré la hausse des accises, la consommation de champagne à domicile a progressé de 6,7% en volume et 15% en valeur. Les achats se développent sur les prix qui dépassent 22 euros par bouteille, représentant désormais 35% de la consommation à domicile : le plus haut niveau depuis 2013 ! Les champagnes de plus de 28 euros représentent désormais 22% de part de marché.

L'ensemble de la filière Champagne s'est mobilisé, dès les années 1980, pour mettre en œuvre des solutions pour préserver l'environnement. La Champagne a ainsi réduit ses émissions de carbone de 15% par bouteille expédiée en 10 ans.

C'est lors d'une prestigieuse soirée, organisée à Mailly Champagne, qu'a eu lieu la proclamation des prix de la 12e édition du *Concours européen des Ambassadeurs du Champagne*. *Stefan Metzner*, sommelier et fondateur du *Weininstitut* à Munich, remporte le titre officiel de *Lauréat du Concours européen des Ambassadeurs du Champagne 2018*.

La candidate belge *Kristel Balcaen*, sommelière, écrivaine et formatrice, qui avait remporté la finale belge, a obtenu la deuxième place et le prestigieux titre de *Vice-Lauréat du Concours européen des Ambassadeurs de Champagne*. Un prix spécial a été remis au représentant de l'Italie, *Pietro Palma*, caviste et formateur à Prato en Toscane. ■

C.F.



Neuhaus

— BRUSSELS 1857 —



ORIGINAL BELGIAN CHOCOLATE



Le Passage

Voilà près d'un quart de siècle qu'un tandem de grands professionnels - *Rocky Renaud* en cuisine et *Pierre Duqué* en salle - préside aux destinées de cet établissement où l'accueil est prévenant. Un intérieur spacieux et élégant, une atmosphère à la fois contemporaine et intime, augure d'un moment de félicité.

Dans cette Maison, où le service est attentionné et bien orchestré, le chef marie classicisme, terroir et modernité. Une cuisine très ouvragée, fondée sur des produits de qualité où la gastronomie épouse les saisons. Des assiettes bien équilibrées, des préparations délicates mêlant produits d'ici et épices d'ailleurs. Les prix restent mesurés, ce qui ne gêne rien. Comme en témoignent les spécialités à la carte : Foie gras d'oie cuit au torchon chutney poire et safran, brioche toastée (28 €) ; Lames de St Jacques crues marinées sur lit de lentilles vertes, huile de noisettes, clé-

mentines et raifort (24 €) ; Filet de biche, champignons des bois, poivrade crémée, liée au foie gras et truffes (36 €) ; Filets de sole soufflés aux crevettes grises, sauce mousseline au Riesling (33 €) ; Café glacé aux noisettes et pépites de chocolat - incontournable depuis 1994 - (9,80 €) ; Comme un éclair... façon Paris-Brest, glace pralinée (12,50 €).

Le Passage propose également, le midi, un lunch 2 services avec mise en bouche (35 €) ; le Menu Classique 3 services (55 €) et le Menu du Soir 4 services (75 €). Quant à la carte des vins, elle comporte une belle sélection de crus essentiellement français. La Maison dispose aussi de deux salles privatisables. Le grand parking privé du *Passage* constitue un atout significatif et, dès les beaux jours, le jardin-terrace est accessible. ■

C.F.

(*Le Passage* : 15-17 avenue J&P Carsoel - 1180 Bruxelles - ☎ 02 374 66 94)

Spécialités irlandaises

Le *Bord Bia* est un organisme parapublic qui emploie une centaine de personnes en Irlande et dans ses 13 bureaux internationaux. La Belgique représentant un marché important pour les produits agroalimentaires irlandais, le *Bord Bia* y est actif via son bureau de Paris. Une de ses actions est de contribuer au développement et à la pérennisation des relations entre les fournisseurs irlandais et les acheteurs belges, comme ce fut le cas récemment au restaurant « Brinz'l » à Uccle, où la cheffe *Laure Genoncaux* s'était vu confier la préparation et la présentation de produits irlandais par la biais d'un « *Irish Christmas Menu* ». Un menu typique de Noël en Irlande dont les divers plats étaient à chaque fois accompagnés d'un whiskey différent. Le whiskey est aussi un produit spécifique d'Irlande. La plupart des whiskeys irlandais sont distillés trois fois, et chaque marque a ses



spécificités au niveau de la distillation et du vieillissement. Ce repas de Noël irlandais où *Brinz'l* fut l'occasion de déguster des huîtres de *Galway* au gratiné de gin *Drunshambo*, du saumon bio aux algues dulces, l'espuna de *Cashel Blue*, des ravioles de queue de boeuf *Black Angus*, une côte à l'os de boeuf *Hereford* maturé 20 jours avec béarnaise de cèpes; et pour dessert, une ganache chocolat de Madagascar avec glace au whiskey *Jameson*. Un repas très réussi et des plus savoureux.

Laure Genoncaux, dont les racines à la fois belges et mauriciennes contribuent à d'excellents mariages d'ingrédients et de saveurs dans sa cuisine, est désormais membre du *Chef's Irish Beef Club Belge*. D'où l'assurance de pouvoir déguster, chez elle, des produits irlandais de très haute qualité. ■

L.B.

(*Brinz'l* : 93 rue des Carmélites 1180 Bruxelles - ☎ 02 218 23 32)

Chez Vincent

Situé dans l'Îlot Sacré, au cœur du vieux Bruxelles, *Chez Vincent* fut fondé en 1905. Le cadre est toujours resté à l'identique : fresques en carrelages illustrant des scènes de pêche, mobilier en bois foncé aux assises vert bouteille. L'accueil y est courtois et le service alerte.

avec soin, *Hendrik Dierendonck*, propose des viandes tendres et goûteuses.

Extraits de la carte : planche du boucher et son choix de 4 charcuteries (19 €), croquettes aux crevettes grises (16 €), chateaubriand de Rouge de Flandre occidentale (pour 2, ± de 500 grs -



Depuis la reprise du restaurant par le groupe « *Accueil et Tradition* », la carte, empreinte de classicisme, a été resserrée et met l'accent surtout sur la viande et quelques plats traditionnels du terroir.

Une cuisine simple, sans fioriture, mais authentique lorsqu'elle s'appuie sur les viandes. Un fournisseur choisi

68 €), dame blanche/ noire (10,50 €), crêpe Vincent (12 €), ainsi qu'un lunch à 18 € et un menu gourmand de 3 services à 37 €. Assurément une adresse pour les amateurs de viande rouge! ■

C.F.

(*Chez Vincent* : 8-10 rue des Dominicains - 1000 Bruxelles - ☎ 02 511 26 07 www.restaurantvincent.be)

Des vigneron belges à l'honneur

Plateforme de vente en ligne de vins de vigneron belges du monde entier, *Popsss.com* assure la distribution d'une bonne centaine de vins. Pour les fêtes, l'entreprise s'offre, temporairement, une vitrine dans la plus vieille boutique (une ancienne chapellerie) de la rue Haute à Bruxelles. En effet, dans un décor original de chapeaux boules et de panamas, au cœur des Marolles, *Popsss* installe ses palettes de vins jusqu'à la fin de l'année.

Pour ces fêtes, *Popsss* propose quatre nouveaux colis de dégustation « *Crazy Belgians* » : *Be Curious* (47 €) rassemblant trois références du vi-

gnoble belge en bulles rosées, en vins blanc et rouge; *Bubbles* (59 €) et ses trois vins pétillants dont un rosé; *Prestige* (82 €) avec ses trois grands vins : *AOP Hautes-Côtes des Nuits*, *AOP Saint-Estèphe* et *AOP Faugères*. Et *White is White* (57 €) avec ses trois vins blancs exclusifs et complexes provenant de

Belgique, de France et d'Afrique du Sud. Le pop-up store *Popsss* est situé au 158 rue Haute, au pied de l'ascenseur assurant la jonction entre le Palais de Justice et la rue Haute. Il est ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. ■

C.F.



Colis « Prestige »

Théâtre Royal des Galeries

Comme de coutume au Théâtre des Galeries, et pour le plus grand plaisir des spectateurs, c'est «*La Revue*» qui clôture le dernier mois de l'année et inaugure le premier de l'an neuf. Un spectacle associant musique, danse, caricature et humour, dont l'objectif majeur est de divertir et d'amuser sur base de faits d'actualités belges, internationales, sportives et musicales. Le tout joué sous forme de sketches, d'imitations, de chansons et de chorégraphies. Satire politique, parodies et intermèdes musicaux et chantés pour un spectacle rempli d'émotions, de fous rires, d'ironie et de dérision. Le cocktail parfait pour assurer une soirée de plaisir et de détente.

Sur fond de décors magiques, avec support vidéo, et des costumes étincelants - adaptés à chaque scène présentée -, «*La Revue*» déploie ses fastes de cabaret et music-hall, et aborde tout type de sujet (politique, théâtre, cinéma, chanson, télévision,...) avec des instants de profonde belgitude. Bien entendu toujours de manière humoristique, tenant en haleine les spectateurs deux heures durant. Une rétrospective et

un retour sur de savoureux moments et événements qui ont marqué l'année 2017, parmi lesquels entre autres une imitation de Maggie De Block, devenue incontournable dans «*La Revue*».

«*La Revue*» est mise en scène par Bernard Lefrancq et David Michels. Les textes sont de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Fabian Le Castel, Ludwig Moreau, David Michels et Jérôme de Warzée. Le décor est réalisé par Francesco Deleo et les lumières sont gérées par Laurent Comiant. Kylian

Campbell signe les chorégraphies et la réalisation musicale est confiée à Bernard Wrinçq. Les costumes sont la réalisation de Ludwig Moreau et Fabienne Miessen. Quant à la troupe qui mène cette *Revue*, elle se compose de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Perrine Delers, Marie-Sylvie Hubot, Anne Chantraine, Frédéric Celini, Kylian Campbell, Gauthier Bourgois, Denis Carpentier, Natasha Henry et l'humoriste et imitateur Fabian Le Castel.

A découvrir du 6 décembre jusqu'au 28 janvier.
(Info : ☎ 02 512 04 07)



© Martin Gallone

Théâtre Royal du Parc

Création de Thierry Debroux, «*Le Noël de Monsieur Scrooge*» est présenté jusqu'au 17 décembre, ainsi que le soir de la Saint Sylvestre. Il s'agit d'une adaptation du conte «*A Christmas Carol*» de Charles Dickens, proposée dans une magistrale mise en scène signée Patrice Mincke. Ce spectacle plonge les spectateurs dans la ville de Londres au 19^e siècle, où la misère frappe et les injustices sociales sont légion. Charles Dickens fait voyager le vieux bougon de Scrooge dans son passé et dans son futur, en espérant lui ouvrir les yeux et le cœur sur son égoïsme. Riche et avare, Ebenezer Scrooge est un vieux solitaire, directeur d'une banque, qui vit dans l'obsession de ses livres de comptes. Ni la mort de son associé ni la pauvre condition de son employé et père de quatre en-

fants, Bob Cratchit, n'ont jamais réussi à l'émouvoir. De tous les jours de l'année, celui que Scrooge déteste le plus est Noël. L'idée de répandre joie et ca-



© Zvonock

Claude Semal, Guy Pion et Fabian Finkels

deaux va définitivement à l'encontre de tous ses principes. Pourtant, cette fois, Scrooge va vivre un Noël très particulier. Tout commence le 24 décembre, lorsqu'en rentrant chez lui, il a d'étranges hallucinations : le spectre de son ancien associé lui rend la plus effrayante des visites

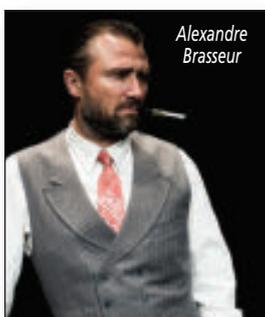
et lui en annonce d'autres aussi troublantes. Ebenezer Scrooge se voit d'abord confronté à l'Esprit des fêtes de Noël passées, qui le replonge dans ses propres souvenirs, réveillant en lui des blessures oubliées et des regrets profondément enfouis... Mais en finale, sous sa carapace d'homme d'affaires, il s'aperçoit de l'humain qu'il avait cessé d'être et découvre alors les joies du partage et de la bienveillance. Et s'y adonne sans compter.

Le rôle de Ebenezer Scrooge est joué par Guy Pion, entouré de Gauthier Jansen, Claude Semal, Béatrix Ferauge, Nicolas Ossowski, Fabian Finkels, Sacha Fritschcké, Julie Dieu, Anthony Molina-Díaz, Jeanne Delsarte, Pénélope Guimas et plusieurs enfants.

(Info : ☎ 02 505 30 30)

Centre Culturel d'Auderghem

Présentation, du 12 au 17 décembre, du spectacle «*Brasseur et les Enfants du Paradis*» de et mis en scène par Daniel Colas, sur une idée d'Alexandre Brasseur, qui y incarne Pierre Brasseur, son grand-père. Il invite les spectateurs à entrer dans les coulisses du célèbre film «*Les Enfants du Paradis*» sorti en 1945, juste après la libération. Seul en scène, Alexandre Brasseur donne voix à plusieurs personnages passant de l'un à l'autre avec aisance. Pierre Brasseur se souvient et raconte la création du film mythique. Il parle de lui et de ses partenaires à l'écran, mais surtout de l'écriture du film, pendant l'occupation allemande, en Provence. Marcel Carné,



Alexandre Brasseur

Jacques Prévert, Alexandre Trauner et Joseph Kosma travaillent à l'élaboration du scénario, de la musique et des décors du film. Une histoire d'artistes déterminés, de créateurs décidés à ce que l'esprit et la liberté prennent le pas sur les armes et la répression, mais également une histoire d'amis qui continuent à vivre, rire, travailler à une époque particulièrement sombre. Brasseur raconte aussi le tournage du film, les difficultés rencontrées et évoque les rapports avec les autorités, avant d'aborder le sujet de la libération.

(Info : ☎ 02 660 03 03)

Mimy VD.

Théâtre de la Toison d'Or

Spectacle de et avec Charlotte Devyver, Sophie Doyen, Micheline Mordenfeld, Ann Vandenplas, mis en scène par Alexis Van Stratum, «*Le Cirque des Femmes*» est à l'affiche du 20 décembre au 6 janvier. Une pièce de théâtre sous forme de cabaret dans laquelle la gent féminine se montre sous tous ses aspects. Chaque comédienne joue son propre texte, reflet de ses préoccupations ou sensibilités. Mélangeant tant le drame que l'humour, à travers des textes inédits, des chansons, ce sont des dizaines de portraits de femmes à la fois séduisantes, mordantes, hypocrites,



honteuses, violentes, militantes, aimantes, désespérées, amantes délaissées,... qui sont dressés. A l'image des poupées russes, les femmes sont plurielles et complexes. Une série de séquences mettent en lumière les questions essentielles qu'elles se posent : la crainte de l'abandon, les hontes portées durant toute une vie, la violence sous toutes ses formes, mais aussi les surprises de la maternité, la richesse des amitiés féminines et leur relation parfois étrange avec elle-même, avec leur image et avec les autres.

(Info : ☎ 02 510 05 10)

Cap sur Marseille

Le Vieux-Port

© Objectif Images / OTCM



Sur le littoral marseillais, le mistral et le soleil règnent en maîtres. Malgré 26 siècles d'histoire, Marseille est une des rares villes importantes encore entourées de grands sites naturels. Les îles de Marseille abritent un patrimoine naturel très riche. Du Palais du Pharo au Parc balnéaire du Prado, la Corniche, ouverte au milieu du XIXe siècle, est un véritable balcon au-dessus de la Méditerranée. Capitale européenne de la Culture en 2013, Capitale européenne du Sport en 2017, Marseille - ville à l'accent chantant - joue de contrastes saisissants. 300 jours de soleil par an inondent cette cité qui s'est équipée de structures culturelles de premier ordre. Depuis 1995, Marseille connaît une profonde mutation. Son centre-ville s'agrandit et de nouveaux sites voient le jour. Avec plus de 20 expositions par an, les collections des musées de Marseille couvrent tous les champs de l'histoire de l'art.



Adolphe-Louis Gaussen – *Attelage et tramway quai de la Fraternité* / Musée Regards de Provence

Les lieux touristiques

Le *Musée Regards de Provence* (www.museeregardsdeprovence.com) est situé sur le front de mer au cœur d'un véritable pôle de vie et de culture, sur le périmètre de la *Cité de la Méditerranée*, à côté de la *Cathédrale de la Major*. Ce nouvel équipement culturel, principalement financé par des fonds privés, participe au culturel de Marseille depuis 2013. L'histoire de cette ancienne station sanitaire est intimement liée à Marseille et à son port, ayant été l'une des principales portes d'entrée et le point de départ des voyageurs et immigrants. Elle permettait l'accueil, la désinfection des passagers, le dépistage des cas douteux et la prise en charge des malades. Dans le cadre de la 26e édition de la *Fiesta des Suds*, et ce jusqu'au 7 janvier 2018, le *Musée Regards de Provence* produit une installation de l'artiste *Joris Ghilini* en résidence de création aux ateliers du *Dock des Suds*, où il a réalisé une œuvre cubique en bois intitulée *Guitar Shop*. Le Musée met également à l'honneur, et ce jusqu'au 28 janvier 2018, la thématique des *Escales méditerranéennes*. Près de 80 œuvres invitent à un parcours pictural qui mène le visiteur de port en port, grâce aux regards d'artistes des XIXe et XXe siècles, qui célèbrent un art de vivre méditerranéen en rapport avec la mer, où l'élément humain tient une place prépondérante. De la Côte Vermeille à la Côte d'Azur, de l'Algérie à l'Adriatique, ces tableaux représentent autant d'approches esthétiques.

Le *MuCem* (www.mucem.org) (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée), réalisé par l'architecte *Rudy Ricciotti*, a été inauguré en 2013. Posé face à la mer, sur l'ancien môle

portuaire J4, le bâtiment est mondialement reconnu pour son architecture mêlant prouesses techniques et puissance esthétique. Flottant entre le ciel et l'eau, à l'entrée du Vieux-Port de Marseille, le bâtiment J4 accueille les grandes expositions du musée sur deux niveaux. Au niveau 0, la *Galerie de la Méditerranée* (1600 m²) accueille l'exposition semi-permanente; au niveau 2 (2000 m²), ce sont les expositions temporaires. Il com-



Notre-Dame de la Garde

porte également un auditorium de 335 places. Librement accessibles depuis le rez-de-chaussée de ce cube aux élégantes dentelles de béton, deux rampes extérieures serpentent jusqu'au toit-terrasse, invitant le visiteur à vivre une fascinante promenade ascensionnelle, multipliant les panoramas sur le *Fort Saint-Jean* et l'horizon. De la terrasse s'élance une passerelle aérienne vers le *Fort Saint-Jean*. Ici, ni arc, ni hauban, mais un simple trait de béton noir suspendu à 19 m de hauteur. Marseille vit aussi au rythme du football. Par l'exposition « Nous

sommes Foot » (jusqu'au 4 février 2018), le *MuCem* souhaite rendre hommage au football et à la culture populaire qui l'accompagne et ce, grâce à plus de 400 œuvres, objets, photos et installations vidéo révélant à quel point il est pertinent de regarder les sociétés de l'Europe et de la Méditerranée à travers un ballon.

Le *Fort Saint-Jean*, ancien fort militaire aux allures de forteresse imprenable, édifié au XVIIe siècle, fut inaccessible au public jusqu'en 2013. Entièrement restauré, il offre une large palette d'activités, entre expositions, parcours historique, promenade paysagère et découverte de panoramas spectaculaires.

Gardien des marins et des pêcheurs, haut lieu



Fort Saint-Jean



MuCem et Villa Méditerranée



Marseille, le Château d'If et les îles du Frioul

touristique marseillais, la *Basilique Notre-Dame de la Garde* (www.notredamedelagarde.com) - également nommée « Bonne Mère » - est située sur une colline de 154 m. Cet édifice religieux offre une vue imprenable à 360° sur Marseille et sur les îles du Frioul et le Château d'If. La basilique actuelle date du Second Empire et a été édifée dans un style romano-byzantin. L'église haute est ornée de mosaïques et de nombreux ex-voto, témoins éloquents de la foi populaire. Le campanile supporte la statue monumentale de la Vierge dorée à la feuille d'or. Un musée est situé au cœur même de l'édifice. Au départ du Vieux-Port en passant par la Corniche, le Petit Train emmène les visiteurs à *Notre-Dame de la Garde*.

Marseille conserve de superbes témoignages d'architecture militaire comme le *Château d'If* (www.chateau-if.fr). Il fut édifé sur ordre de François Ier, qui avait mesuré l'importance stratégique de ce petit îlot qui allait verrouiller la rade de Marseille. Dès 1529, le *Château d'If* fut la première forteresse royale de Marseille. Prison dès 1541, où promiscuité et manque d'hygiène laissaient peu de chance de survie au détenu, elle enferma les prisonniers les plus célèbres de l'histoire de France : le chevalier Anselme, le

comte de Mirabeau... Lieu propice au mythe, Alexandre Dumas et le comte de Monte-Cristo le transformèrent en une légende vivante. Les derniers prisonniers seront des Allemands, durant la Première Guerre mondiale. Des navettes permettent, au départ du *Quai de la Fraternité* (Vieux-Port), de rejoindre l'île en 20 minutes.

Le *Panier* - le « petit Montmartre marseillais » -, quartier historique et typique de Marseille, aux petites rues étroites et escarpées, a fait l'objet d'une belle réhabilitation. On y trouve de nombreux artisans, musées, brocanteurs, antiquaires et restaurants. Un condensé de carte postale!

Le *Frac Paca*, réalisé par l'architecte japonais *Kengo Kuma*, se situe au cœur du quartier Euroméditerranée. Ce bâtiment est dédié à la constitution et à la diffusion d'une collection d'art contemporain, à la programmation et à la réalisation d'expositions temporaires.

Parmi les rénovations urbaines, le *Vieux-Port* a été redessiné par *Norman Foster*, l'architecte star britannique, déjà à la base de nombreux grands projets, comme le viaduc de

Millau, le Millenium Bridge et la reconstruction des World Trade Center. Il a réalisé une vaste esplanade de grès clair, dégagée de tout stationnement automobile, avec une délicate « ombrière ».

Les traditions phocéennes

Le savon de Marseille compte parmi les principaux ambassadeurs de la ville. Seules quatre savonneries locales - dont *La Grande Savonnerie* 36 Grand Rue -

Authentique
savon de Marseille

restent fidèles à la tradition en respectant la chartre initiale de fabrication. L'authentique savon de Marseille ne doit pas contenir plus de six ingrédients naturels et doit témoigner d'une empreinte sur chacune de ses faces. *Sylvain Dijon*, maître savonnier, est également le directeur des opérations de la création du « *Musama* », le *Musée du Savon de Marseille* qui ouvrira ses portes en février 2018. Il sera un outil culturel, ludique et interactif destiné au Marseillais et au développement touristique.

Initialement confectionnées pour la chandeleur, les « *Navettes* » - trésor sucré parfumé à la fleur d'orange - restent le biscuit phare. Confectionné sans levure, ce bis-

cuit se conserve tout au long de l'année. (www.les-navettes-des-acoules.fr)

Le City Pass

Ce passeport touristique et culturel est valable 24h, 48h ou 72h. Il donne, entre autres, libre accès aux transports en commun, musées, petit train touristique, bateau pour le *Château d'If*.

Marseille, ville du shopping

Si le centre-ville regorge de boutiques trendy, Marseille s'impose aussi comme pépinière de créateurs de mode, de joaillerie et de design. Le quartier de la Joliette, second centre-ville, s'adresse à une jeunesse plus branchée. Son nouveau centre commercial « *Les Terrasses du Port* » surplombe la mer et abrite quelque 160 restaurants et boutiques. Un nouveau point de vue sur la mer et sur Marseille! « *Les Docks Village* », ces anciens entrepôts du XIXe siècle, sont un concept innovant où cohabitent, depuis 2015, 80 boutiques et restaurants.

C'est la renaissance d'un symbole urbain, une nouvelle place ouverte sur la ville et sur la mer. ■

Christian FARINONE

(Info : www.marseille-tourisme.com - www.france.fr)

Où loger et se restaurer

InterContinental Marseille Hotel Dieu : 1 place Daviel - ☎ 00 33 (0) 4 13424242 - www.marseille.intercontinental.com

L'Hôtel par excellence! Idéalement situé au cœur de la ville, à proximité du Vieux-Port et installé dans une superbe bâtisse du 18e siècle, l'InterContinental Marseille Hôtel Dieu 5 étoiles, alliant charme d'antan et raffinement contemporain, dispose de 172 chambres et 22 suites dont 72 avec vue sur le Vieux-Port et 33 avec terrasses privatives. Les chambres contemporaines, spacieuses, raffinées et épurées, témoignent d'un luxe sans faute de goût. L'hôtel dispose d'un bar élégant, le *Capian Bar*, d'une brasserie « *Les Fenêtres* » à la décoration contemporaine, qui se prolonge sur une terrasse grandiose avec une vue imprenable sur le Vieux-Port et Notre-Dame de la Garde, ainsi que d'un restaurant gastronomique « *Alcyone* », un cocon feutré, où oeuvre, tout comme pour la brasserie, le Chef *Lionel Levy*. Inspirateur d'une cuisine marseillaise moderne et créative, mettant en valeur les produits locaux, ce Chef étoilé depuis plus de dix ans, qui fait montre d'une superbe ambition dans la création, n'a pas tardé à gagner le cœur des gourmets de la 2e ville de France. Une cuisine éclatante de saveurs avec une phénoménale interprétation : le milk-shake de bouillabaisse. Un centre de conférence et un spa complètent l'infrastructure de cette belle demeure.

Le Miramar : 12 quai du Port - ☎ 00 33 (0) 4 91911040 - www.miramar.com

Face au Vieux-Port, l'une des plus belles tables de Marseille. La cuisine a toujours été une passion et une tradition familiale pour la famille *Buffa* qui, depuis près de 15 ans, est propriétaire du *Miramar*. Dans cette Maison au cadre raffiné et feutré, où l'on respire élégance et confort, l'accueil est des plus prévenants, le service professionnel, impeccable et avenant. Quant à la cuisine de *Christian Buffa*, qui a travaillé aux côtés de *Paul Bocuse* et *Roger Vergé*, elle est gastronomique et authentique, met l'accent sur des produits nobles et honore le plus beau classicisme avec une pointe de créativité. Ce Chef, qui unit une cuisine terre et mer dans une jolie sympho-

nie gustative, a en plus un sens aigu de l'assaisonnement des cuissons et de l'esthétique des plats. A la carte : la vraie bouillabaisse *Miramar* servie en deux assiettes; la soupe de poisson *Miramar*; le bouquet de crevettes; la morue ou cabillaud en aioli, légumes frais et pommes ratte, oeufs de caille et quelques coquillages; filet de boeuf *Rossini*, truffes, sauce au porto, panini au foie gras, purée à la truffe; le dessert de la bouillabaisse; le tout chocolat du *Lacydon*.

Le Relais 50 : 18 quai du Port - ☎ 00 33 (0) 4 91525250 - www.hotel-residence-marseille.com

Une atmosphère élégante, dans une maison qui se veut dans l'air du temps. Une cuisine gastronomique tendance aux accents du sud, ludique et inspirée qui flatte les produits régionaux. Des saveurs naturelles, des mets créatifs confirment le talent de ce chef passionné qu'est *Noël Baudrand*, qui a fait ses classes auprès de *Alain Ducasse*, *Michel Portos*, et *Michel Bras*. Offrir une bibliothèque gustative pour une explosion de saveurs en bouche, tel est le leitmotif de *Noël Baudrand* élu « *Jeune Talent Gault&Millau 2017* ». Quatre menus (*Express*, *Savoir*, *Plaisir* et *Dé-couverte*). A la carte : *Maquereau de Méditerranée cru*, mariné minute. *Coulis de roquette*, glace wasabi. *Cochon*, poitrine confite, *caramel de tomate au poivron Sichuan*. *Liliacées* comme à *Hong Kong*.

Chez Madie Les Galinettes : 138 quai du Port - ☎ 00 33 (0) 4 91904087

Delphine Roux dirige, avec un zeste d'humour très sympathique, ce restaurant convivial où l'accueil est souriant. Ce lieu bien connu des Marseillais (le *Maire* y déjeune régulièrement), offre une cuisine authentique provençale, goûteuse et d'un excellent rapport qualité-prix. Une cuisine délicate privilégiant le goût simple et vrai des produits du marché. Le père de *Madame Roux* sélectionne les viandes et les abats, les poissons viennent de la criée. A la carte : *Poivron grillé à l'anchoïade*; *Cannelloni croustillants de rougets à la tapenade*; *Aliboffis d'agneau*; *Rouget burger* de panisses et sa salade. Cadre sobre et terrasse donnant sur le Vieux-Port.

Agreement linking the EU and Swiss emissions trading systems

On 10 November 2017, the Council of the European Union has adopted a decision authorising the signing, on behalf of the European Union, of an agreement between the European Union and the Swiss Confederation, linking their respective emissions trading systems (ETS). The Council will forward the text of the agreement to the European Parliament for its consent in order to conclude the agreement.

The ETS is one of the main tools for cost-effectively reducing greenhouse gas emissions, in particular from energy-intensive industries and power plants. The agreement will be mutually beneficial for the EU and the Swiss Confederation, allowing both parties to attain their emissions reduction targets. The linking of the two ETS's will help strengthen the functioning of the respective systems, enhance carbon pricing and ultimately create a solid international carbon market.

The EU ETS and the Swiss ETS share very similar structures and follow the same principles. The current trading period of the two

systems covers 2013-2020 and also incorporates a linear reduction factor to annually decrease the quantity of allowances on the market.

The Swiss ETS already meets two of the three fundamental requirements for making



© Council of the EU

the agreement a reality. Firstly, large and energy-intensive installations under the Swiss ETS have been obliged to comply with the system since 2013 and secondly, it

has an absolute emissions cap. The third condition applies to aviation activities which are not yet part of the Swiss ETS. Switzerland is currently working on measures to extend its system to this sector. Implementing those rules will be mandatory for the agreement to formally enter into force.

The EU ETS, launched in 2005, is the world's largest cap and trading system. The EU is currently close to finalising its reform for the period 2021-2030. The agreement introduces specific provisions to take the better functioning systems into account for the next phase and ensure future compatibility.

To ensure the effectiveness of the linked systems, the EU and Switzerland will exchange annual reports on the total amount of allowances that belong to the other party but are held in their system.

The decision on signing and the agreement itself will be published in the Official Journal. The entire agreement will enter into force on 1 January of the year following the formal exchange of instruments of ratification by both signatories.

Investment of EIB in Fiji

Small islands are among the most vulnerable to the effects of climate change. At the COP 23 climate summit in Bonn, the Prime Minister of Fiji - and President of COP 23 - has welcomed new support from the European Investment Bank (EIB) to better protect water infrastructure against extreme weather events in Fiji. The new long-term EIB loan to support investment by the Water Authority of Fiji represents the EIB's largest ever loan in the Pacific and largest ever support for water investment in a small island state by the world's largest water financier. The EIB, active in more than 130 countries, is the world's largest financier of climate-related investment and largest single issuer of green bonds. A quarter of all EIB financing supports climate action and the EIB is committed to providing USD 100 billion for climate related investment in the years up to 2020.

The EIB will provide USD 75 million for a new USD 405 million investment programme by the Water Authority of Fiji. The scheme will strengthen resilience of water distribution and wastewater treatment following Cyclone Winston, the



© EIB

Fiji: largest ever EIB support for water investment in a small island state

world's second strongest storm ever recorded, that hit Fiji in February 2016.

More than 275,000 people living around the capital city of Suva will benefit from the new EIB-financed water investment that will both help to improve current service levels and reduce leakages and enable quicker resumption of water supply following cyclones. The scheme includes construction of a new water-treatment plant and upgrading existing wastewater treatment facilities, as well as improving and expanding water networks. Once complete, the scheme is expected to support a number of sustainable development goals including health, economic development and sustainable urban growth.

The new water investment is also financed by the Government of Fiji, Asian Development Bank and Green Climate Fund. It follows extensive due diligence by the Asian Development Bank and represents the first EIB co-financing with the Green Climate Fund.

Over the last decade the EIB has provided more than USD 40 billion for water investment around the world in Europe, the Caribbean, Latin America, Asia, Africa and the Pacific.

New EU scheme for free internet access

A financial scheme for local wireless access points in the European Union, free of charge and without discriminatory conditions, is on its way. The funds will be used in a « geographically balanced manner » in more than 6000 communities across member states on a « first come, first served » basis to finance free wireless connections in centres of public life, including outdoor spaces accessible to the general public (libraries, public administrations, hospitals, etc).

Eligibility and conditions in order to be eligible, public bodies should cover operating costs for at least three years and offer free, easy to access and secure connectivity to users. Also, EU funds can only be used if commercial advertising or the use of personal data for commercial purposes are excluded. Projects duplicating similar free private or public offers in the same area are excluded from this financial support.

Access should be provided in the relevant languages of the member state concerned and, if possible, in other official languages of the EU institutions.

The EIB Group signs guarantee agreements in Georgia, Moldova and Ukraine

The European Investment Bank (EIB) and the European Investment Fund (EIF) - jointly the EIB Group - have signed the first guarantee agreements with ProCredit Holding and its subsidiaries in order to support € 100 million of lending to small and medium-sized enterprises (SMEs) in Georgia, Moldova and Ukraine under the EU4Business initiative. These agree-

ments will enable the ProCredit banks in these countries to facilitate access to finance for local SMEs by providing a 70% guarantee on each loan and subsequently extend financing on favourable terms, including with reduced collateral requirements. The three guarantee transactions are expected to unlock additional financing to small and medium-sized businesses and ultimately to sus-

tain jobs and new business opportunities in Georgia, Moldova and Ukraine. These guarantees are funded by the European Union through the Neighbourhood Investment Facility under the EU4Business initiative.

The EIB Group joins forces with the European Union to strengthen economic development in the countries that have signed Association Agreements with the

EU - namely Georgia, Moldova and Ukraine - by providing financial and technical support targeted at SMEs in these three countries. The EU supports private sector development in the Eastern Partnership countries through its EU4Business initiative by enhancing access to finance for SMEs, improving the business environment and providing advisory services to local businesses.

Christian FARINONE



Nouvelle Première Classe sur Boeing 777 d'Emirates

Emirates est la compagnie aérienne qui exploite le plus grand nombre de Boeing 777 dans le monde : 166 de ces gros-porteurs, modernes et efficaces, opèrent sur le réseau Emirates, connectant six continents depuis son hub de Dubaï. La compagnie est pionnière du concept « suite privée » sur les vols commerciaux depuis 2003. Lors du salon aéronautique de Dubaï mi-novembre dernier, elle a dévoilé une nouvelle Première Classe sur Boeing 777 proposant six suites privées aménagées en configuration 1-

1-1. Emirates confirme que deux appareils B777-300 ER équipés de la nouvelle cabine Première Classe serviront sur les lignes desservant les destinations Bruxelles et Genève. Pour les voyageurs partant de Bruxelles ou s'y rendant, la nouvelle Première Classe sera présente sur le vol EK183 qui décolle de Dubaï à 08h20, pour arriver en Belgique à 12h45. Le vol de retour, EK184, quitte Bruxelles à 14h35 pour atterrir à Dubaï à 0h15. ■

(Info : www.emirates.com)

D.T.

L'hôtel Hygge : le bien-être à la mode scandinave

Situé dans le quartier de la Toison d'Or, l'hôtel Hygge cherche à recréer un certain art de vivre à la danoise - le fameux «Hygge» : petits moments de bonheur qui ne s'achètent pas - visant à rendre l'ordinaire unique, au travers d'une culture du beau et du design privilégiant le confort et le cocooning.

Ponctué de créations de designers scandinaves, l'aménagement intérieur privilégie les matières authentiques telles que le bois, la laine, la céramique, les couleurs douces et la présence d'accessoires et de mobiliers aux lignes simples. Les 50 chambres jouent la carte du bien-être et du confort. Sim-



D'un point de vue architecture et aménagement de l'espace, le bureau du designer Michel Penneman a réussi la prouesse de faire un ensemble cohérent à partir d'éléments a priori totalement hétéroclites, à savoir un ancien immeuble de bureaux des années 80, un hôtel de maître et deux nouvelles constructions pour augmenter la surface. Michel Penneman a totalement reconfiguré l'espace intérieur afin de rendre l'ensemble homogène.

plicité, qualité des matériaux, lumières douces contribuent à créer une ambiance cosy et unique. L'hôtel Hygge est un projet du groupe Everland, groupe international développant des projets immobiliers urbains au travers de concepts forts et innovants et gérant plus d'une dizaine d'hôtels. ■

(Hôtel Hygge : 31-33 rue des Drapiers - 1050 Bruxelles - ☎ 02 274 28 00 - www.hyggehotel.be)

S.B.

La banque suisse SYZ

La banque privée suisse SYZ a été fondée à Genève en 1996 par Eric SYZ et s'appuie sur une solide structure de fonds propres. Les actifs en gestion du groupe se montent à 36,3 milliards de CHF. Elle emploie près de 500 personnes dans 18 bureaux dans le monde. En 2015, SYZ Group a acquis la Royal Bank of Canada (Suisse) SA et, en 2016, SYZ a été élue « Best Private Banking Boutique » pour la troisième année consécutive.

La banque se concentre exclusivement sur la gestion d'actifs avec d'une part, la banque privée pour la gestion de fortune et d'autre part, la gestion institutionnelle. Cette dernière fournit des solutions d'investissement aux investisseurs institutionnels et aux intermédiaires financiers. La banque offre des comptes gérés et plusieurs gammes de fonds de placement, notamment les fonds OYSTER, une SICAV de droit luxembourgeois qui, axée sur la performance, comprend près de 30 compartiments couvrant une grande variété de classes d'actifs, de marchés et de styles d'investissement. SYZ Asset Management propose la OYSTER Japan Opportunities : de meilleurs performances avec un risque limité. Mais pourquoi investir au Japon ? Si le Japon a connu une période de déflation avec une baisse des salaires, depuis 3 ans, l'économie japonaise s'est fortement redressée. On peut presque affirmer que le Yen est devenu une valeur refuge. Pour le 7e trimestre consécutif, la croissance japonaise a augmenté de 1,4%, la plus longue période de croissance depuis les années 2000. La banque du Japon a baissé les taux, la devise a suivi, ce qui est bénéfique pour l'exportation et pour l'immobilier. La confiance des entreprises est au plus haut depuis 25 ans, créant des conditions économiques propices au plein emploi. Depuis 3 ans, la hausse des salaires (1,6% par an) permet de consolider le pouvoir d'achat des consommateurs.

Avec un taux de chômage très bas (2,8%) et une hausse graduelle de la confiance des ménages, il apparaît que tous les voyants sont, actuellement, au vert. ■

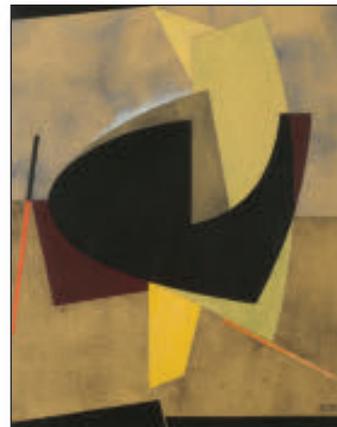
(Info : www.syzgroup.com)

C.F.

Cornette de Saint Cyr 5 ans à Bruxelles

En 2012, l'étude française du commissaire-priseur Pierre Cornette de Saint Cyr proposait à Wilfrid Vacher - spécialiste de l'art contemporain chez Cornette de Saint Cyr de 1989 à 2008 - d'établir une maison de ventes aux enchères à Bruxelles en tant que directeur associé. La salle de ventes bruxelloise ouvrait en octobre 2012 dans un magnifique hôtel de maître, situé dans le haut de la ville. Ceci s'inscrivait dans une politique d'expansion et de dynamisme menée par la Maison mère. L'antenne belge se rapprochait de ses collectionneurs et se consacrait, dans un premier temps, au XXe siècle, en se focalisant sur l'art moderne, l'art contemporain et le design. L'art belge y occupait - et y occupe toujours - une place de choix.

De très bons résultats ont été engrangés en cinq ans par cette antenne bruxelloise, animée actuellement par une équipe de onze consultants, sous la direction de Wilfrid Vacher. Son chiffre d'affaires a augmenté de 20% en 2016. Parmi les différents domaines comme l'art contemporain, le design, l'art belge, la mode ou le vin, l'avant-garde russe des années 80, notamment, avait emporté



Composition abstraite de Jean Rets, vendue 15.600 € à la vente « Art & Design belge », le 19 novembre 2017

un vif succès si bien qu'une seconde vente avait été organisée sur le même thème. Les ventes d'estampes ont également été une belle réussite. Les résultats de 2017 sont excellents et, en 2018, la Maison prévoit l'ouverture de plusieurs nouveaux départements et compte se développer en Flandre ainsi que sur le marché des Pays-Bas. ■

(Cornette de Saint Cyr : 89 chaussée de Charleroi - 1060 Bruxelles - www.cornettedesaintcyr.be)

C. de V.

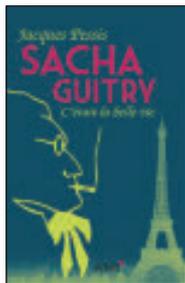
Sacha Guitry. C'était la belle vie

par Jacques Pessis (librairie Vuibert 2017)

Ce cher Sacha Guitry, j'ai eu le bonheur de le connaître et d'écrire en 1970 la première bibliographie le concernant : *Le règne de Sacha Guitry* (Pierre De Meyer éditeur). Depuis, une trentaine de biographies ont paru et j'en suis ravi. Sacha Guitry aimait à dire : « *J'aime l'argent, j'aime le travail qui est une des grandes joies de la vie, j'aime la santé, être malade me rend malade, j'aime la bonne chair, j'aime des amis qui se dévouent à moi, j'aime les gens qui ont des vices, parce qu'ils sont les seuls intéressants, jouer m'amuse et j'abhorre l'économie* ».

Comment ne pas reconnaître dans ces lignes l'horreur du quotidien et le culte de la vérité ? Quand il ne jouait pas, il passait ses journées à observer, à noter des traits de caractère, des détails, des habitudes, les ridicules de l'existence. Il enrichissait sans cesse sa galerie de personnages.

Et puis voici qu'arrive Jacques Pessis avec un ouvrage totalement original et une excellente idée de récit. L'auteur décrit la manière dont la mort de Sacha Guitry est ressentie en différents points de Paris, le 24 juillet 1957. D'abord une boulangerie de l'Avenue Montaigne où viennent s'approvisionner les journalistes de la Radio Luxembourg toute proche (22, rue Bayard). Un arrêt s'impose à cette adresse avant de rejoindre l'hôtel particulier du Maître, 18 avenue Elisée Reclus. Au fil du temps, on se retrouve d'un marché parisien à la rédaction du « Figaro », dirigé par l'ennemi juré de Sacha Pierre Brisson. Au Palais de L'Elysée, le président René

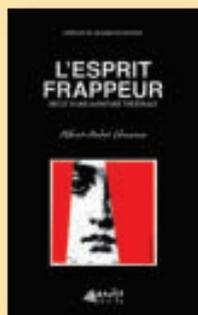


Coty écrit à la veuve Lana Marconi. Au studio de télévision de Cognac Jay, on recherche des archives, puis au siège de Paris Match riche en photos de l'auteur-acteur prises par Willy Rizzo. On s'attable dans un des restaurants préférés de Sacha « La Tour d'Argent », mais encore place Gaillon au restaurant Drouant. L'Académie Goucourt s'y réunit et Guitry en fit partie. Geneviève de Sérville fut son épouse et les journalistes vont procéder à des interviews au 36 Boulevard des Invalides. Ensuite c'est Europe n°1 (rue François Ier) toujours en quête d'inédit. Mais de tous ces lieux l'avenue Elisée Reclus requiert le plus d'attention. Ces différents endroits visités donnent au récit un rythme souverain et une information sur le jour funeste durant lequel Sacha Guitry a rendu l'esprit. Il reposait en habit sur son lit recouvert de damas blanc jonché de roses écarlates, de modestes bouquets. Il portait la cravate de Commandeur de La Légion d'honneur, ses lourdes chevalières lui avaient été enlevées. Seule ambiguïté de ce livre, Lana Marconi y apparaît comme une sainte, elle en était le contraire exactement.

L'Esprit Frappeur - récit d'une aventure théâtrale

par Albert-André Lheureux (Genèse 2017)

D'emblée, l'auteur nous confie l'importance du don d'enfance. *Cette enfance, écrit-il, qui vit toujours en moi et qui permet à mon regard de ne pas faiblir, toujours en recherche.* Albert-André Lheureux a réalisé ses rêves notamment rencontrer Jean Giono. Créateur de *L'Esprit Frappeur*, théâtre providentiel, il a toujours été un homme d'avant-garde, prêt à renverser les conformistes. Profondément indépendant, fier de l'être il écrit : *Je n'ai jamais été un mendiant de ministère pour mon théâtre, une carpelette sur laquelle les Tout-Puissants pouvaient se décrocher les souliers et vous augmenter l'obole étatique ou vous la supprimer.* Les affiches de *L'Esprit Frappeur* étaient d'une qualité extraordinaire. A présent seul le Théâtre de Poche maintient cette spécificité. Rappelons-nous les merveilles que Lheureux nous fit admirer au Botanique. Il y fit jouer la



belle Alexandra Vandernoot et l'étonnant nain Pieral. Son amour du théâtre lui fait énoncer des vérités ignorées du public : *Le rituel de la scène vous emporte ailleurs, vous fait vous dépasser. Malade, vous n'avez plus de fièvre. Mort, vous ne l'êtes plus, oserais-je dire.* Le théâtre est un monde hélas où règne la jalousie. On vient d'en avoir la preuve lorsqu'on a froidement supprimé leurs subsides à de sublimes salles de spectacles comme le Théâtre de Toone, Le 140 et la Comédie Claude Volter. Ce genre d'attaque n'arrive qu'aux gens de talent. Albert-André souligne : *Dans une période où le choix budgétaire s'imposait, on garda les soumis et on supprime les libertaires.* J'étais de ceux-là. Sa vie fut et continue d'être lumineuse et enjouée. Son livre témoigne de ce bonheur. Une véritable déclaration d'amour au théâtre.

tre de Toone, Le 140 et la Comédie Claude Volter. Ce genre d'attaque n'arrive qu'aux gens de talent. Albert-André souligne : *Dans une période où le choix budgétaire s'imposait, on garda les soumis et on supprime les libertaires.* J'étais de ceux-là. Sa vie fut et continue d'être lumineuse et enjouée. Son livre témoigne de ce bonheur. Une véritable déclaration d'amour au théâtre.

La légende d'un dormeur éveillé

par Gaëlle Nohant (édition Héloïse d'Ormesson 2017)

Les éditeurs prennent les gens pour des cons. Pourquoi le nom de Robert Desnos ne figure-t-il guère en couverture de cette remarquable recherche ? Avec de tels procédés et la manie d'afficher « roman » sur tous les livres, les incultes peuvent respirer. Gaëlle Nohant appartient à cette race d'êtres d'exception qui connaissent à fond la géographie parisienne et les personnages gravitant autour de leur sujet. Ici en l'occurrence, le poète Robert Desnos. Les acteurs sont nombreux et divers. Retenons la vocaliste de jazz Mabel Mercer, Jean Luchaire, Man Ray, Pablo Neruda, Federico Garcia Lorca ou aux antipodes et non loin d'une poubelle, l'ignoble Alain Laubreaux, courageusement corrigé aux poings par Jean Marais. Avec la brillante auteure, on se ballade de la Coupole à chez Bricktop rue Pigalle, au Bal nègre ou chez Lipp. Parmi les héros évoqués, la chanteuse belge Yvonne George mérite qu'on s'y attarde.

Le grand public connaît mal ou ignore carrément Yvonne George. Les photos qui nous restent d'elle dévoilent un visage chaviré, de beaux yeux mélancoliques, une bouche sensuellement épaisse, un nez fin, un menton volontaire et des cheveux coiffés à la garçonne.

En 1928, programmée à l'Empire de Londres, l'affiche la qualifie de « *world famous artist* ». Son succès est tel qu'elle est engagée par le grand Ziegfeld, dans le théâtre qui porte son nom à New York. De retour à Paris, elle chante au Bœuf sur le Toit.

Jadis, à la bibliothèque de l'Arsenal à Paris, j'avais providentiellement retrouvé un article paru dans *Le Soir* en 1928. Dans sa série « *Les voies intérieures* », le poète Robert Desnos y traite de Yvonne George et ses chansons : « *Souvenez-vous de ces soirées de music-hall où, en dépit de sifflets qui déshonoraient leurs auteurs, Yvonne George suspendit toute une salle à sa voix émouvante. Trop amoureuse de la vie pour n'être qu'une artiste, Yvonne George est l'interprète admirable de ces chants. Rappelez-vous de ces chansons de marins qui n'appartiennent qu'à elle tant elle les a marquées de son âme et incarnées de sa présence* ».

Si Robert Desnos n'est pas une figure familière pour eux, certains lecteurs découvriront le rôle essentiel qu'il a joué dans le monde de la radio. Avec justesse et sensibilité, Gaëlle Nohant trace le portrait-robot du poète à travers le prétexte d'un dialogue : Robert tu as cette qualité rare d'exprimer les choses les plus complexes avec des mots simples, de rester ludique, quand même tu es grave. *Tu n'es jamais élitiste et ennuyeux.* Tout est dit.



Le déjeuner des barricades

par Pauline Dreyfus (Grasset 2017)

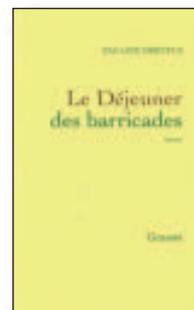
En 2012 déjà, j'avais vivement apprécié « *Immortel enfin* » de Pauline Dreyfus ayant trait à l'élection invraisemblablement problématique de Paul Morand à l'Académie Française. Le général de Gaulle, aux rancunes tenaces, s'avérait le seul responsable de chicanes diverses à l'encontre de l'un des écrivains les plus brillants de son temps. Certains écrivassiers em-

par son personnel. Avec précision et humour, Pauline Dreyfus raconte certains faits rigoureusement authentiques. Parmi les clients présents à l'hôtel : Salvador Dali, le milliardaire Paul Getty et un notaire de Montargis inconnu, Me Aristide Aubuisson, venu à Paris dans l'espoir de s'amuser follement avant de succomber au cancer qui le rongea, la richissime Florence Gould, protectrice du prix Roger Nimier qu'elle finance intégralement. Dali, Getty et même l'émouvant notaire furent conviés à remplacer les écrivains retenus par cette révolution carnavalesque. Les aimables éliaciens qui l'ont fomenté sont, aujourd'hui peut être, d'intolérants bourgeois. Après de multiples péripéties que nous fait

Très heureusement il fut élu en mars 1969. Une fois encore, la bien jolie Pauline Dreyfus a admirablement choisi son sujet. A savoir, le déjeuner à l'hôtel Meurice réunissant les membres du jury du Prix Roger Nimier, en dépit des événements de mai 68. De surcroît pour la première fois de son histoire, le prestigieux hôtel Meurice est occupé

vivre l'auteur avec une corsucante vivacité, le prix fut attribué à Patrick Modiano pour son premier roman *La place de l'Etoile*. Nul ne pouvait se douter que ce jeune et timide auteur deviendrait Prix Nobel de littérature.

Marc DANVAL



Une passion partagée - La collection Gigi & Marcel Burg

Le *MusVerre* - implanté à Sars-Poteries, un village du Nord de la France, près de la frontière belge, dans la région Hauts-de-France - rend hommage à *Gigi et Marcel Burg* en présentant, jusqu'au 4 mars 2018, l'impressionnante collection d'art contemporain en verre que le couple avait constituée et que *Marcel Burg* a offerte tout récemment au musée.

En 25 années, entre 1983 et 2008, ils ont construit une collection exceptionnelle, tant par le choix des artistes retenus que par la qualité des pièces réunies. Pour leur passion, *Gigi et Marcel Burg* ont voyagé, rencontré des artistes et ont visité de nombreuses expositions en France et en Europe.

Leur collection traduit avec justesse les belles années du *Studio Glass*; elle est de plus très complémentaire avec la collection permanente du musée. L'exposition présente la collection du couple dans son intégralité: quatre-vingt-six oeuvres de soixante-cinq artistes, en mettant en valeur quelques points forts. Dans l'espace *Kiosque* du hall d'accueil du musée, quatre oeuvres majeures sont installées: « *Spindle* » d'*Ivan Mares*, « *Kiwi* » de *Jaroslav Matous*, « *Grande sfera nero* » de *Paolo Martiniuzzi*, un triptyque de *Josepha Gasch-Muche*. Avant l'entrée de la salle d'exposition, est présentée l'oeuvre monumentale

d'*Udo Zembok* « *Écoute* », tandis que « *Tête en croix* » de *Stanislav Libensky* et *Jaroslava Brychtova* se dresse devant la baie vitrée au fond de la salle d'exposition.



Michèle Perozeni - « *Ain loin ultime présence* » (2004) - Pâte de verre 22 x 40 x 25 cm



Stanislav Libensky & Jaroslava Brychtova - « *Tête en croix* » (1988) - Verre moulé 96 x 73 x 21 cm

Le parcours, non chronologique, est pensé de manière à laisser au visiteur une certaine autonomie tout en lui permettant d'apprécier la diversité de la collection. L'exposition permet d'appréhender l'évolution des choix des collectionneurs, des années 1980, où *Gigi et Marcel Burg* acquièrent principalement des oeuvres d'artistes français, aux années 1990, âge d'or du verre contemporain, où ils cherchent à dé-

tecter les nouvelles approches de jeunes créateurs, jusqu'aux années 2000, où ils enrichissent leur collection de pièces majeures d'artistes internationaux. L'exposition est accompagnée d'un catalogue.

Lieu incontournable de la création verrière internationale, le *MusVerre* est installé, depuis octobre 2016, dans un écrin exceptionnel, paré de pierres bleues - matériau traditionnel de l'Avesnois - soulignant les volumes purs et précis de l'architecture. Offrant 1 000 m² de surface d'exposition, le *MusVerre* présente une prestigieuse collection contemporaine d'oeuvres en verre d'artistes du monde entier et de nombreux « bousillés », objets pleins de fantaisie et de couleurs créés pour leur plaisir, pendant leur temps de pause, par les ouvriers verriers de Sars-Poteries, entre 1802 et 1937. Joutant

le musée, l'atelier du Verre, unique en Europe, est un véritable pôle de création. Il accueille des artistes internationaux en résidence et, tout au long de l'année, des stages animés par des créateurs y sont proposés. ■

J. REGINSTER

(*MusVerre* : 76 rue du Général de Gaulle 59216 Sars-Poteries (France)
☎ +33 (0)3 59 73 16 16 - www.musverre.lenord.fr)

Matisse-Godon New-York - Tahiti, «L'architecture du rêve»

Le musée départemental *Matisse* du Cateau-Cambrésis, dans le Nord de la France, invite régulièrement des artistes contemporains pour faire vivre ses collections et instaurer des regards croisés entrant en résonance avec les oeuvres de *Matisse*, *Herbin*, *Miró*, *Chagall*, *Giacometti*... Jusqu'au 4 mars 2018, l'opportunité est donnée à *Alain Godon* de s'interroger sur un élément particulièrement important dans le parcours d'*Henri Matisse*: le thème du voyage.

Le voyage à Tahiti, qui sert de support à cette exposition, a joué un rôle essentiel dans le devenir artistique de *Matisse*, engendrant notamment la création des papiers découpés quelques années plus tard. Lorsqu'il s'est lancé sur ses traces en 2015, *Godon* disposait déjà d'une solide expérience dans le métier de peintre et avait cumulé nombre de voyages et de projets de résidence à l'étranger. Tel un grand rêveur qui a conservé ses yeux d'enfant, *Alain Godon* nous livre des oeuvres simples en apparence mais dont la construction est bien plus complexe, révélant un imaginaire singulier qui partage avec *Matisse* la volonté d'apporter la joie et le bonheur.

Godon s'est formé en autodidacte, ayant découvert le dessin auprès de son oncle architecte qui l'a élevé après la mort de son père. Dans les années 1980, il va développer son travail dans la rue, devenant graphiste, adepte du *Street Art*, c'est dire s'il sait sentir l'ambiance urbaine et utiliser l'architecture pour développer ses oeuvres. En découvrant le voyage de *Matisse* à Tahiti en 1930, en explorant le parcours de cet incroyable périple effectué par un artiste de soixante ans, en regardant des photos d'archives, *Alain Godon* a analysé les motivations, les attentes de *Matisse*, décrypté ses recherches et trouvé des points communs avec son propre travail.

Henri Matisse rêvant « d'autres proportions » s'est donc embarqué pour l'autre hémisphère. Toutefois, pour y arriver, il a dû traverser l'Atlantique et accoster à New York. Et cette découverte de la ville va le fasciner. *Godon* connaît bien New York et ses sensations particulières,

ses avenues, ses buildings, ses ambiances. Depuis plus de dix ans, il y travaille et expose ses « architectures », paysages urbains qu'il recompose au gré de ses rêveries. Il a ressenti ce que *Matisse* a éprouvé. Quittant finalement New York, *Matisse* embarque pour Tahiti. Durant tout son voyage, il entretient avec son épouse une correspondance dans laquelle souvent, par de petits croquis, il se met en scène. Il se dessine en train d'aller poster une lettre, de regarder sous l'eau, de nager, allongé dans son transat... *Matisse*, bien loin de l'artiste sérieux, nous fait ainsi découvrir son quotidien, sa vie par ses petits dessins

naïfs et sensibles. Par une étrange similitude, *Godon* procède, depuis 2006, de la même façon dans ses toiles, se mettant en scène, acteur souvent discret de petites histoires qu'il nous dépeint.

La découverte de Tahiti, des îles et atolls, des lagons, de la faune et la flore, les expériences de plongée, la force de la lumière et la multiplicité des couleurs vont littéralement « impressionner » *Matisse*. Le choc est si grand qu'il devine qu'il va lui falloir des années pour l'absorber et pouvoir s'en servir... *Alain Godon* a lui aussi découvert Tahiti et ses îles et lui non plus n'a pas peint sur place. Il a fait de nombreux croquis, pris des photographies, plongé au milieu des poissons, cherché les poissons volants, admiré les oiseaux et les animaux qui ont tant marqué *Matisse*. Pour autant, *Godon* ne s'est pas lancé dans un voyage entièrement dédié à la mémoire de cet illustre artiste. C'est dans un tout autre registre que *Godon* nous livre la partie tahitienne de son « carnet de voyage ». S'inspirant des éléments saillants qui ont marqué *Henri Matisse* comme les textiles, les poissons volants, les cabanes tahitiennes... *Alain Godon* a laissé sa rêverie l'emporter



Alain Godon - *The Hudson Rivers Sirens* - Huile sur toile (2015) 130 x 97 cm - Collection particulière

bien au-delà de la toile, dans un combiné entre installation, pop-up géant, sculptures, ... ■

J. REGINSTER

(Musée départemental *Matisse*, Palais Fénelon : place du Commandant Richez - 59360 Le Cateau-Cambrésis (France) - ☎ +33 (0)3 59 73 38 00/06 - www.museematisse.lenord.fr)

Coffrets « surprise »

Evasion, bien-être, gastronomie, sport, aventure... les coffrets-cadeaux présentent une offre de suggestions séduisantes. Ainsi, le coffret « Joyeux Noël » de Wonderbox propose 1130 activités, pour 1 ou 2 personnes. Parmi la sélection proposée : des séjours de charme, des dîners savoureux, des soins et des massages,



mais aussi des activités plus sportives comme un vol en ULM, s'essayer à une chute libre dans un simulateur ou encore un baptême de vitesse en Ford Focus RS sur le circuit de Mettet.

Quant au coffret « Joyeux Noël » de Vivabox, il reprend quelque 680 activités qui vont du repas en amoureux au parcours d'aventure, en passant par une séance d'airsoft, une initiation à la plongée, une sortie en kayak ou encore une partie d'escape game. Ce coffret Noël contient également, comme cadeau supplémentaire, deux tasses assorties avec soucoupes en bois. ■

S.D.

PhotoBrussels Festival

Le PhotoBrussels Festival, créé en 2016, est dédié à la photographie contemporaine et axé sur un thème précis. Il réunit des photographes de différentes cultures et origines.

La deuxième édition du PhotoBrussels Festival est consacrée à la photographie de portraits et se tient, jusqu'au 20 janvier, au Hangar Art Center (18 place du Châtelain à Ixelles). Toutefois, son objectif étant de rayonner dans Bruxelles et, en

suite, au niveau national et international, PhotoBrussels Festival se déploie dans la ville à travers la participation d'autres galeries et lieux culturels.

L'édition 2017 rassemble environ 150 œuvres réalisées par 16 artistes et un mixte de photographie d'auteur et de photographie documentaire reflétant toutes les facettes techniques de la photographie contemporaine. Les étudiants de la section photo de La Cambre (Bruxelles) et de celle de l'Académie des Beaux-Arts d'Anvers sont invités à exposer leurs travaux au Petit Hangar.

Des expositions hors murs, des visites guidées organisées par Arkadia (2 et 10 décembre) ainsi qu'un bookshop proposé, pendant toute la durée du festival, par la Librairie Hors Format sont aussi au programme. ■

S.D.

(Info : www.photobruusselsfestival.com)



« Hiding in the City » - Paris - Graffiti 2013

Exposition BEL:EST

Au printemps 2017, des architectes issus de cinq bureaux estoniens et de cinq bureaux belges se sont penchés sur quelques problèmes d'architecture et d'aménagement urbain auxquels est confrontée la Ville de Bruxelles. Les sujets ont été sélectionnés en fonction des domaines d'expertise des architectes. A savoir, comment améliorer la sécurité des bâtiments les plus importants de la ville ? Comment l'aménagement urbain et l'architecture peuvent-ils contribuer à une société plus cohérente ? Et comment une société plus numérique pourrait-elle changer physiquement la ville qui nous entoure ?

Les conclusions et solutions spécifiques proposées par les architectes forment le cœur d'une exposition intitulée «BEL:EST - A Laboratory for the City of Europe». Coproduction de Bozar et l' Estonian Centre of Architecture, cette exposition est organisée sous l'égide de Aet Ader, un jeune architecte estonien et vice-président de l'association estonienne des architectes, et de Iwan Strauven de Bozar Architecture. Elle est présentée au Palais des Beaux-Arts de Bruxelles jusqu'au 10 janvier prochain. L'entrée est gratuite. ■

G.W.



Manigod

Labellemontagne

Entreprise familiale, dirigée par Jean-Yves Remy, Labellemontagne est spécialisée dans la gestion de stations de sports d'hiver à taille humaine et de domaines skiables à « fort potentiel », dans le Massif Alpin. Labellemontagne, ce sont 11 stations, ouvrant sur 7 domaines skiables et 1.000 km de pistes dont 4 grands domaines : L'Espace Diamant, Le Grand Domaine, La Clusaz-Manigod et la Forêt Blanche.



L'entreprise est présente dans les massifs aussi variés que Les Vosges, Pays de Savoie, Hautes-Alpes et le Piémont italien.

Scénariser les domaines skiables et ré-enchanter la glisse

sont au cœur de la stratégie du groupe qui propose à sa clientèle de nouvelles manières de vivre le ski autour d'expériences émotionnelles inédites et variées : à la tombée de la nuit, monter dans une dameuse et vivre le damage des pistes ; être le pisteur d'un jour en ouvrant le domaine skiable ; skier en décalé aurore ou nocturne. Le groupe propose des séjours à la carte, du traditionnel hébergement plus ski, au All inclusive et ce, sous forme de quatre Packs : « Classique » hébergement + forfaits ski ; « Confort » hébergement + forfaits ski + location matériel de ski ; « Confort Plus » hébergement + forfaits ski + location matériel de ski + Plus Restauration ; « Trop Facile » hébergement + forfaits ski + location matériel de ski + Plus Courses Livrées.

Labellemontagne offre une agence de réservation commune, des hébergements confortables pour les familles et des complexes sportifs et de loisirs. Elle souhaite rendre les sports d'hiver plus accessibles tout en y facilitant l'organisation. ■

C.F.

(Info : www.labellemontagne.ski)

Sois Belge et tais-toi

Pour le vingtième anniversaire de « Sois Belge et tais-toi », l'équipe (André Remy, Baudouin Remy, Joël Riguelle, Philippe Peters, Stéphanie Coerten et Elsa Erroyaux) revisite ses meilleurs sketches, ses personnages les plus marquants, ses imitations et parodies les plus réussies, ce qu'elle a fait de plus drôle, de plus impertinent, de plus fort et de plus jubilatoire,



dans «Le Grand Vingtième», son 20e spectacle. Le tout étant agrémenté d'inédits et de nouveautés pour être évidemment en phase avec l'actualité.

«Le Grand Vingtième» est la célébration de notre Belgique, de nos tics et tocs communau-

naires, des réformes au pif et à pouf, de mesures plic ploc et d'une autodérision typiquement belge. Plus de 50 représentations sont reprises au calendrier, mais ce spectacle sera présenté au Théâtre Saint Michel à Etterbeek, du 8 au 22 décembre, ainsi que le 31 décembre. A noter que la soirée du jeudi 14 est organisée dans le cadre de la «Sprout to be Brussels-Day» où Bruxelles sera fièrement mis à l'honneur. Pour ce spectacle unique et bilingue, la célèbre troupe de « Sois Belge et tais-toi » et l'équipe de «Dedsit» (Chris Van Espen et Guga Baul) présenteront leurs meilleurs sketches sur Bruxelles et ce qui s'y vit. Cette soirée exclusive a pour objectif de récolter des fonds pour l'association « Sprout to be Brussels » qui veut redorer le blason de notre capitale tant à Bruxelles, en Belgique qu'à l'étranger. ■

L.B.

(Info : Théâtre Saint Michel ☎ 02 737 04 40)

Carafe Gran Cruz 130 ans

Riche d'une expertise plus que centenaire, le succès de *Porto Cruz* comme producteur de vins de Porto repose sur sa qualité et son goût. Tout a commencé en 1887, à Vila Nova de Gaia, dans le nord du Portugal, avec la Maison de Porto *Asumpça e Fos* dont *Gran Cruz* a repris l'héritage et s'efforce de transmettre son histoire et son savoir-faire dans chacun de ses portos. Située dans la vallée du Douro, *Gran Cruz* détient l'une des plus belles et des plus anciennes Quintas de la vallée : la Quinta de Ventozelo qui s'étend sur plus de 400 acres et lui permet de cultiver une grande variété de raisins. Aujourd'hui, leader mondial du marché, *Porto Cruz* est distribué dans pas moins de 50 pays à travers le monde. A l'occasion de son 130e anniversaire, la Maison *Gran Cruz* lance une prestigieuse carafe en édition limitée : la carafe



Gran Cruz 130 ans, limitée à 250 exemplaires numérotés et présentés dans un somptueux coffret en bois de noyer. Seules 20 carafes sont disponibles en Belgique.

Ce porto d'exception, complexe et intense, est issu de vins du 19e siècle vieillissant pendant plus de cent ans en fûts de chêne et assemblés avec des millésimes d'exception. Vin à la robe cuivrée aux reflets acajou, il fait exploser, au nez et en bouche, une multitude d'arômes et de saveurs : amande grillée, gelée de prunes, miel, cannelle et poivre noir ; puis noisette et figue finissant sur un balsamique très

doux. Doux et velouté avec une complexité épicée et une acidité vibrante, il se révèle frais et vigoureux. Sa finale est d'une grande longueur et d'une belle persistance aromatique. ■

C.F.

Côtes Normandes

Société bruxelloise respectueuse de l'environnement marin, « *Côtes Normandes* » importe en Belgique des poissons issus de la pêche durable (circuits courts, petits bateaux, pêche de ligne artisanale, méthode de pêche ancestrale japonaise « *Ikejime* ») provenant directement de mareyeurs français. Depuis la création de l'entreprise en 1997, les deux associés de « *Côtes Normandes* » - *François Marchand* et *Pierre Schelfhout* - ont pour objectif de fournir les produits les plus qualitatifs, comme le travail le plus précis et le plus professionnel. Avec une qualité indéniable et une fraîcheur extrême des produits, grâce aux arrivages réguliers provenant de pêches de 1 à 2 jours maximum, ils ont peu à peu diminué leur activité de grossiste afin de privilégier le développement des poissonneries de quartier. « *Côtes Normandes* » est aujourd'hui un projet apprécié tant par la clientèle locale belge que des connaisseurs étrangers ou encore des chefs de restaurant. Les deux poissonneries actuelles de l'entreprise - *La Poissonnerie des Tongres* à Etterbeek et *Le Cap du Vivier d'Oie* à Uccle - présentent sur leurs étals : des soles de Zeebrugge, du rouget barbet ou



grondin, des moules, des huîtres de Normandie, du homard, des crustacés et du thon pêché suivant la technique japonaise « *ikejime* », qui est une méthode directe permettant le bien-être de l'animal qui sera mis à mort de façon beaucoup plus radicale et, dès lors, sans souffrance

inutile mais avec une chair de meilleur goût... Du plus simple au plus noble poisson, de la fraîcheur, une variété inépuisable qui valorise aussi bien les petites espèces méconnues et démocratiques que les crustacés et poissons les plus prestigieux. Depuis peu, « *Côtes Normandes* » a mis en place un système permettant d'acheter directement aux criées de Royan, Noirmoutier et de l'île d'Yeu, du poisson de petits bateaux sans passer par des intermédiaires. ■

C.F.

Parures Haute Couture et festive chez Neuhaus

Pour l'*Exposition Universelle de Bruxelles* en 1958, le chocolatier *Neuhaus* a créé *Caprice et Tentation*, devenues les pralines iconiques de la marque : deux pralines triangulaires composées d'une nougatine croustillante, fourrées d'une crème légère ou une ganache de caractère, et enrobées de chocolat noir ou au lait. Elles constituent la base de la collection « *Irrésistibles* » qui propose, en plus, trois autres nougatines triangulaires.

sortiment de 17 pralines « *Irrésistibles* », fabriquées à la main. Ce coffret « *Neuhaus & Natan* » est disponible au prix de 45 € dans toutes les boutiques *Neuhaus*, chez *Natan* et sur l'e-shop *Neuhaus*.

Outre cet écrin gourmand d'exception, *Neuhaus* propose également, pour les fêtes de fin d'année, son assortiment de pralines présenté dans des boîtes spéciales, comme le calendrier de l'Avent, une boîte en forme de sapin ou de petit ours, toutes



Edouard Vermeulen, de la Maison de mode bruxelloise *Natan*, a créé un écrin festif pour accueillir cette sélection de pralines *Neuhaus* : une boîte d'un blanc pur, rehaussée de détails or et noir, complétée d'un volumineux nœud noir. En effet, réunis par leur passion du savoir-faire belge, *Natan* et *Neuhaus* présentent ainsi un magnifique coffret-cadeau contenant un as-

sortiment de 17 pralines « *Irrésistibles* », fabriquées à la main. Ce coffret « *Neuhaus & Natan* » est disponible au prix de 45 € dans toutes les boutiques *Neuhaus*, chez *Natan* et sur l'e-shop *Neuhaus*. Outre cet écrin gourmand d'exception, *Neuhaus* propose également, pour les fêtes de fin d'année, son assortiment de pralines présenté dans des boîtes spéciales, comme le calendrier de l'Avent, une boîte en forme de sapin ou de petit ours, toutes

C.F.

(www.neuhaus.be)

Whisky « Mastery »

Depuis 1897, la *Distillerie Glen Moray* produit du Scotch Whisky Single Malt à Elgin, capitale du Speyside, une des régions écossaises les plus réputées pour son whisky.

Pour célébrer les 120 ans de la Maison *Glen Moray*, le maître de chai a sélectionné cinq crus parmi les plus délicats et les plus aboutis afin de créer « *Mastery* » : un Single Malt Scotch Whisky doté de caractère et de sophistication. Sa couleur est d'un or profond. Au nez, on découvre une explosion d'arômes de crumble à la rhubarbe, raisins au chocolat et amandes fumées au chêne. En bouche, un cocktail de graines de café torréfiées et grillées, du chocolat noir fondu et des raisins macérés dans un vin corsé. Un mélange complexe très riche mais magistralement équilibré. Sa finale est longue et riche avec une mise en avant épicée, teintée de notes de

chêne. « *Mastery* » est doux, soyeux et sophistiqué. Mille bouteilles, présentées dans une carafe numérotée et dans un écrin en cuir, sont mises en vente auprès de magasins spécialisés.

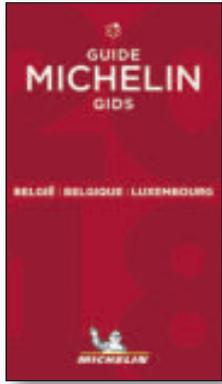
Cette édition limitée, créée à l'occasion du 120e anniversaire de *Glen Moray*, honore à la fois le savoir-faire traditionnel de la marque et l'esprit d'innovation incarné par le vieillissement dans des fûts de vin. ■

C.F.



Michelin Belgique - Luxembourg

La sélection 2018 du guide *Michelin Belgique - Luxembourg*, reprend 1416 établissements, parmi lesquels 328 hôtels dont 86 maisons d'hôte, et 1088 restaurants. Elle récompense un total de 144 restaurants par une ou deux ou trois étoiles. La grande majorité des distinctions ont été décernées en Flandres. Les deux restaurants déjà triplement étoilés « *Hof van Cleve* » à Kruishoutem et « *Hertog Jan* » à Zedelgem, qui sont des établissements où les chefs - respectivement *Peter Goossens* et *Gert De Mangeleer* - proposent une cuisine de très haut niveau, conservent leurs 3 étoiles pour 2018.



Trois restaurants obtiennent 2 étoiles : « *Boury* » à Roulers, « *Vrijmoed* » à Gand et « *La Source* » à Neerharen. Et quatorze sont gratifiés d'une étoile. Parmi eux : « *L'Ecailler du Palais Royal* » à Bruxelles, « *Zet'Joe* » à Bruges, « *De Vork van Luc Bellings* » à Hasselt, « *Chambre Séparée* » à Gand et « *Brasserie Julie* » à Bodegem-Saint-Martin, « *Carcasse* » à Saint-Idesbald, « *The Butcher's* » à Anvers, « *Oak* » à Gand, « *M-Bistro* » à Nieuport, « *Dôme* » à Anvers, « *Goffin* » à Bruges, « *Altermezzo* » à Tongres, « *Bis-*

tro Racine » à Braine-le-Château et, enfin, le restaurant italien « *Fani* » à Roeser au Grand-Duché de Luxembourg.

Le guide 2018 recense également 181 établissements qui ont reçu le « *Bib Gourmand* », dont 24 nouvelles adresses.

Bib Gourmand Michelin Benelux

Cette dixième édition du guide *Bib Gourmand Benelux* propose 317 bonnes adresses. Pour rappel : le *Bib Gourmand* récompense les restaurants proposant un menu complet (entrée, plat, dessert) et de qualité pour un maximum de 37 €. Ce sont les établissements « coups de cœur » des inspecteurs *Michelin*, sans distinction de type de cuisine et pour tous les budgets. Pour tout le Benelux ce sont 44 établissements qui font leur entrée, cette année, dans le palmarès.

En Belgique, parmi les 168 restaurants répertoriés, 23 nouvelles tables ont été élues cette année. Parmi ces adresses, huit sont situées en Flandre et quinze en

Wallonie. Pour la région bruxelloise, 21 tables possèdent le *Bib Gourmand*, mais aucune nouvelle ne s'est ajoutée pour 2018.



Au Grand-Duché de Luxembourg, 13 établissements maintiennent leur *Bib Gourmand* et une nouvelle enseigne est renseignée. Enfin aux Pays-Bas, 20 nouvelles adresses ont été sélectionnées; ce qui porte à 135 le nombre total d'établissements ayant reçu le *Bib Gourmand* pour 2018.

Avec 44 nouveaux restaurants sélectionnés dans tout le Benelux, le guide *Michelin Bib Gourmand* confirme la vitalité de l'offre culinaire proposée dans les trois pays concernés.

Gault&Millau Belux

Plus de 1.280 adresses, dont pas moins de 130 nouvelles - chacune mise en valeur par une cotation et une mention détaillée - sont reprises dans le guide *Gault&Millau Belux 2018*. En ce qui concerne les nouveautés, un triple changement est à noter au sein du système des cotations : apparition des demi-points pour les cotes supérieures à 15/20, conversion du « pouce » en une cote de 12/20 et homogénéisation des systèmes de toques avec la France et les pays ayant récemment rejoints la famille *Gault&Millau*. La sortie du guide est l'occasion de découvrir les grands lauréats, comme le « chef de l'année » qui revient à *Eric Fernez*, du restaurant « *d'Eugénie à Emilie* » à Baudour (Mons). Au registre des « jeunes chefs » : à Bruxelles, c'est *Kenzo Nakata* (« *Gramm* ») qui est récompensé à Bruxelles, aux côtés *Jo Grootaers* (« *Altermezzo* » - Tongres) pour la Flandre et *Ludovic Vanackere* (« *Atelier de Bossimé* » - Loyers) pour la Wallonie. Dans les hautes sphères, le positionnement au sommet de *Peter Goossens* (« *Hof van Cleve* ») et *Christophe Hardiquet* (« *Bon-Bon* ») est confirmé. Alors que les principaux mouvements constatés sont l'arrivée à 17,5 du restaurant « *Chambre Séparée* » ainsi que la montée également à 17,5 pour les établissements « *d'Eugénie à Emilie* », « *Nuance* » et le « *Chalet de la Forêt* ».



C'est *Valérie Barbanson* (« *Philippe Meyers* » - Braine-l'Alleud) qui se voit récompensée du titre de « hôtesses de l'année »; *Gianluca Di Taranto* (« *The Jane* » - Anvers) est élu « sommelier de l'année »; alors que « *Fou d'O* » (Gand) remporte le titre de « terrasse de l'année ». Le « dessert de l'année » est à déguster à « *L'Eau Vive* » (Arbre) et c'est « *Braboheve* » (Schilde) qui devient « brasserie de l'année ». La « carte des vins de l'année » récompense « *Terminus* » à Watou, la « carte des bières » est attribuée à « *Edison* » à Coxyde et le « gastro-bistro de l'année » est « *Bruut* » à Bruges. Enfin, le titre « artisan cuisinier de l'année » a été décerné à *Johan Segers*. Cette édition 2018 du guide est enrichi d'un encart spécial de 75 pages sur la Thaïlande et sa gastronomie.

Bières et Brasseries de Wallonie

Il y a 110 brasseries recensées en Wallonie. Le Hainaut est la province la plus densément peuplée de brasseurs : elle en compte une quarantaine actuellement et c'est là qu'est installée la plus ancienne brasserie wallonne, fondée en 1769. Mais le paysage brassicole wallon évolue constamment et s'est fortement développé au cours des cinq dernières années. Un renouveau important qu'il était bon d'expliquer et de faire connaître en détail aux consommateurs.



Chose faite avec la parution, aux éditions Weyrich, du livre intitulé *Bières et Brasseries de Wallonie*, richement illustré de magnifiques photos signées *Noé David*, et écrit par *Thomas Costenoble* et *Jean-Luc Bodeux*. Le premier auteur s'est chargé des secteurs brassicoles brabançon et hennuyer, alors que le second a exploré plus précisément les provinces de Liège, Namur et Luxembourg.

Julien Lapraille - Cuisine authentive

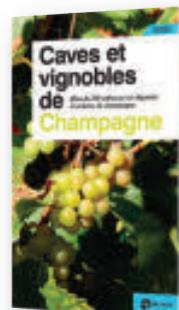
Candidat emblématique de l'émission *Top Chef* en 2014, le jeune cuisinier à domicile - *Julien Lapraille* - devient, l'année suivante, chroniqueur radio et télé pour le groupe RTL Belgique. Animateur de « *La Grande Balade* », amoureux du terroir et fervent défenseur des producteurs wallons, *Julien Lapraille* emmène le public chaque semaine à la découverte du patrimoine gastronomique belge. Sa passion pour une cuisine -



qu'il décrit comme « authentive », combinaison d'authenticité et de créativité -, l'amène naturellement à marier les produits locaux avec talent. Il vient de sortir son livre de recettes *La Grande Balade de Julien Lapraille*, paru aux éditions Renaissance du Livre. Les recettes proposées dans cet ouvrage sont autant des mets résolument originaux que des plats typiques revisités.

Caves et Vignobles de Champagne

Vin de fête par excellence, le champagne - brut ou demi-sec, millésimé ou non - est à l'honneur en cette fin d'année. Un nouveau guide « *Caves et Vignobles de Champagne* », édité chez De Rouck Publishing, est paru. Son auteur, *Peter Doomen* - élu ambassadeur belge du Champagne en 2013 - invite à découvrir une sélection de producteurs et à visiter les caves les plus répu-



tées en ce domaine. Ce sont plus de 200 adresses qui sont conseillées pour déguster et pour acheter les meilleurs crus champenois (Aude, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Montagne de Reims). L'ouvrage reprend également des attractions touristiques de la région et quelques suggestions d'hébergement et de restaurant.

Christian FARINONE

Chez Delhaize pour les fêtes

Avec le souci permanent de satisfaire au mieux les besoins de sa clientèle et connaissant bien ses attentes en matière de gastronomie et de vin, le groupe *Delhaize* complète, pour ces fêtes de fin d'année, son offre traditionnelle de spécialités et propose ainsi mille et une idées qui assureront des repas de fête parfaitement réussis. Le choix est vaste. Voici quelques suggestions parmi les nombreuses nouveautés proposées : Rouleaux de dattes *Medjool Delhaize* nature ou finement enrobés d'éclats de pistache, d'amande ou de noix de coco ; Feuilles d'huître, une plante qui a le parfum et le goût iodé de l'huître sans en avoir la texture ; Tapenade baies de goji et poivrons *Delhaize*, une saveur aigre-douce parfaite avec du pain ou une viande grillée ; Boudin de fêtes au pain d'épices ; Beef of Europe-Herford, d'origine du sud-ouest de l'Angleterre (vaches ayant une robe rouge et une tête blanche typique). La maturation sur l'os donne à ce morceau de viande un goût intense et une tendreté unique. Citons encore : Mélange de trois variétés de falafel bio : à la française, à la grecque et à la japonaise ; Timbales au saumon *Delhaize* composées d'une farce au saumon fumé et cuit et d'une crème de fromage et crème fraîche, surmontée de dés de saumon fumé ; Beurre à la truffe *Delhaize* ; Bresaola Vitellone Bianco : une spécialité italienne de bœuf salé et sec assaisonné avec des baies de genièvre, de la cannelle ou de la noix de muscade ; Toasties *Delhaize* : une version luxueuse du croque-Monsieur.



La Maison *Gaelens* - une véritable institution - présente ses produits toujours fabriqués de façon traditionnelle et selon des recettes originelles : le chapeau du Père Noël, une mousse au chocolat recouverte d'un miroir de framboise et surmontée d'un pompon de guimauve avec de la noix de coco ; l'arbre de Noël (photo) ; les sapins de Noël ou les boules de chocolat. *Delhaize* complète son offre avec des paniers cadeaux aux gourmandises sucrées (chocolats *Dolfin's*, biscuits *Elsa's Story*) ou salées (mayonnaise et vinaigrette de Bruxelles *Natura*, *Crisp Baked Romarin* et olives de *Elsa's Story* et artichauts grillés *Via Rafi*). Les bulles ne sont bien entendues pas oubliées : six champagnes d'un excellent rapport qualité/prix en promotion, à savoir : De Castellane, Vranken, Duval-Leroy, Demoiselle, Taittinger et Bollinger. ■

C.F.

La bière Léon

Depuis une dizaine d'années, le restaurant historique de la rue des Bouchers « *Chez Léon* » possède sa propre bière : la bière « *Léon* ». Une blonde de fermentation haute, mise au point spécialement pour le restaurant bruxellois. C'est au sein de la Brasserie du Roexul dans le Hainaut, qu'est élaboré ce brassin aussi typé qu'original et réussissant à combiner puissance et douceur. Son secret réside dans l'assemblage très étudié de malts pâles avec des orges de printemps et d'hiver, ceux-ci étant relevés de différents houblons d'exception en provenance d'Allemagne et d'Eu-



rope centrale. L'ajout, en finale, d'écorces d'orange douce-amère lui assure une typicité exemplaire. Jusqu'ici la bière *Léon* (6,5° d'alcool) était exclusivement disponible au fût, mais désormais elle est aussi disponible en bouteille de 75 cl. Elle subit une seconde fermentation dans la bouteille, ce qui lui donne une apparence légèrement trouble. A déguster *Chez Léon* (18 rue des Bouchers - 1000 Bruxelles - ☎ 02 511 14 15). ■

L.B.

Noël au sommet, avec Picard

Les paysages glacés et poétiques de la montagne, l'hiver, ont inspiré la société de surgelés *Picard* pour la création de sa collection de délices pour les fêtes « *Noël au sommet!* ». De l'apéritif au dessert, toutes les étapes d'un menu festif seront assurées par des préparations et des mets aussi séduisants au palais qu'agréables au regard. Parmi les suggestions : une couronne de Noël apéritive reprenant 28 amuse-bouches, un gratin de macaroni à la truffe blanche, des bouchées apéritives au bloc de foie gras de canard, un duo de saumon confit et noix de Saint Jacques, du caviar français, du crabe royal cru décortiqué, des casolettes au homard avec noix de Saint Jacques, crevettes et sauce Riesling, des pommes de pin en mousse de chocolat-amandenoisette, ou encore la bûche de Noël glacée sous forme d'un chalet aux parfums vanille-caramel et beurre salé.

Cette année, c'est la toute première fois que *Picard* signe une collabora-



tion avec un chef pâtissier ; il s'agit de *Christophe Michalak*. Il présente une création, aussi gourmande qu'originale, représentant une voiture surmontée d'un sapin, composée d'une mousse au chocolat blond, d'un crémeux caramel-passion, d'un biscuit amande et d'un croustillant praliné-coco-passion. ■

C.F.

(Info : www.picard.be)

Raclette Entremont

Seule ou accompagnée de quelques charcuteries et des cornichons, ou plus complète avec des grillades de viandes et une foule d'accompagnements, la raclette reste un moment de pure gourmandise partagée.

Avec un choix varié, *Entremont* - l'allié des soirées «fromage» l'hiver et le spécialiste du fromage 100% français - propose des saveurs et des intensités différentes, pour satisfaire à tous les goûts. Il a aussi créé des formats différents (de 250 à 700 grs) adaptés à toutes les occasions. Ainsi, son *Plateau Plaisir* présente 3 variétés de ra-



clette : la raclette nature, affinée 8 semaines minimum, celle au vin blanc et celle aux trois poivres. Son *Plateau 3 Raclettes* offre un assortiment gourmand avec de la raclette «*Saveur d'Antan*» au lait entier, de la raclette 3 poivres et de la raclette fumée pour des saveurs intenses. La nouveauté cette saison est la raclette fumée. Cette délicieuse raclette, affinée traditionnellement, apporte une touche savoureuse et unique au fromage *Entremont*. Fumée naturellement au bois de hêtre, cette recette originale est encore plus gourmande avec son goût intense. ■

D.T.

Magimix Essenza Mini

En déployant toute son expertise et son savoir-faire dans un tout nouveau design, *Nespresso* propose avec *Essenza Mini* de *Magimix* sa plus petite machine à café. Elle allie la facilité d'utilisation, un design minimaliste et une qualité incomparable pour créer un café parfait, tasse après tasse, et donne accès à tout l'univers du café *Nespresso*.

La *Essenza Mini* de *Magimix* est disponible en deux modèles différents et en trois couleurs (vert, rouge et blanc), choisis pour s'accorder au mieux avec les tendances modernes et être en parfaite harmonie avec n'importe quel décor. Ultra-légère et ultra-compacte, cette machine à espresso se caractérise



par des dimensions de 11x20,5x32,5 cm, une pression de 19 bars, un poids de 2,3 kgs, un réservoir d'eau amovible de 0,6 litre, une capacité de 6 capsules usagées et une extinction automatique après 9 minutes. ■

L.B.

Nouvelle Dolce Gusto Lumio

Compacte, design, élégante et performante telles sont les caractéristiques de la nouvelle machine *Nescafé Dolce Gusto Lumio*.

Avec son gabarit minimaliste et des courbes sobres et épurées, cette nouvelle machine à café charme par sa technicité : elle a



tout d'une grande pour proposer des espressos, des cappuccinos, des thés, des chocolats chauds et des préparations glacées. Avec un maximum de 15 bars de pression, elle permet d'extraire les meilleurs arômes du café. Bien conçue avec son réservoir transparent d'une capacité d'un litre, une fonction XL pour les grandes tasses, un support de tasse réglable et un porte-capsules plus performant, car il évite les éclaboussures et est aussi plus simple à nettoyer, la nouvelle machine *Dolce Gusto Lumio* est pratique et intuitive. Elle est en vente dans les magasins de petit électroménager et les hypermarchés. Elle existe en blanc, rouge ou noir. Pour rappel : la gamme de capsules *Nescafé Dolce Gusto* propose 38 boissons différentes. ■

L.B.

Gold Discovery de Godiva

La nouvelle collection *Gold Discovery* du chocolatier *Godiva* est une interprétation innovante et moderne de l'emblématique « *Gold Collection* » de la marque. Elle présente de nouvelles saveurs, couleurs, formes et textures, composant un assortiment coloré,

contemporain et multi-sensoriel de seize pralines exquises. Des combinaisons de goûts surprenants comprenant, entre autres, du fruit de la passion et du poivre rose, de la fraise et du lychee, du chocolat caramel enrobé dans du chocolat blond, un caramel pur beurre sublimé par une pincée de sel... Fièvre de ses garnitures irrésistibles de praliné noisettes, caramels onctueux, ganaches intenses et morceaux de fruits

vitaminés, la collection emmène le dégustateur dans un voyage des sens à travers certaines des expressions les plus passion-



nantes du chocolat. Des pralines présentées dans une boîte-écrien dorée, rehaussée d'un ruban de satin doré, disponible au format 6, 9, 15 et 18 pièces. ■

L.B.

(www.godiva.be)

La carafe Marella

Le groupe *BRITA* occupe, aujourd'hui, une position de leader sur le marché international de la filtration de l'eau. Sa carafe filtrante *Marella* est la seule déclinée en série limitée et, chaque année, ce modèle est proposé avec de nouveaux motifs ou coloris. Ainsi, pour ces fêtes de fin d'année, les carafes *BRITA fill&joy Marella* sont décorées

de trois coloris pétillants : bleu, vert et rouge groseille. Chaque carafe *Marella* de cette série limitée est équipée d'un puissant filtre nouvelle génération *Maxtra+*. Grâce à une plus fine mouture des grains de charbon actif et à 30% de surface de filtration en plus que dans le modèle précédent, la cartouche *Maxtra+* permet d'obtenir une eau au goût encore plus pur et filtre encore mieux les substances - tels chlore et métaux lourds - altérant le goût et l'odeur de l'eau. L'eau ainsi filtrée est idéale pour la préparation des thés et cafés aux arômes plus riches et intenses. ■

L.B.

(Info : www.brita.be)



Les biscuits Delacre font la fête

Pour terminer l'année, la Maison *Delacre* dévoile un nouvel assortiment de biscuits, dans une boîte sobre en métal vert mat, ornée de détails dorés et éditée à seulement dix mille exemplaires, en vente chez Delhaize. On y retrouve les 3 biscuits iconiques de la marque : la *Cigarette Russe*, la *Marquise* et le *Biarritz*, recouverts de chocolat noir d'origine Equateur 100% Arriba, et quatre biscuits *Etoile*, des sablés sublimés par la noisette et agrémentés de chocolat noir, blanc ou de gianduaia. Décors

hivernaux, en vert et rouge, pour la traditionnelle boîte métallique d'un kilo de biscuits renfermant seize irrésistibles saveurs. La collection « *Or* » est, quant à elle, composée de 3 boîtes de biscuits *Tea Time* de 1 kg, sur lesquelles flocons, cœurs et étoiles scintillent. Sans oublier la *Sweet Pleasure*, contenant dix biscuits *Delacre* au chocolat belge, qui elle aussi a revêtu son habit de fête. Toutes les boîtes de la collection de fin d'année sont disponibles dans les grandes surfaces. ■

D.T.

Noël Leonidas sous le sapin et sur table

Leonidas accorde toujours une très grande importance à ses emballages en cette période de fête et c'est le cas cette année encore avec ses boîtes, ballotins et cornets aux couleurs scintillantes dans les tons rouge et or.

pralines. Les figurines de 50, 100, 250 et 400 grs prennent, cette année, la forme de Père Noël, de bonhomme de neige, de sapin de Noël ou d'autres personnages ludiques qu'apprécieront tout particulièrement



Au programme festif de ce mois de décembre s'inscrivent la gamme de pralines en forme de sapin de Noël, dont une toute nouvelle recette : *Macaron au Café* qui se joint donc aux *Mandarine*, *Thé de Noël* et *Praliné Spéculoos*, ainsi qu'une grande boîte dorée renfermant 50 pralines, une boîte rouge et son ruban de circonstance contenant 20 ou 40 pralines et, dans le même rouge, un cône pouvant accueillir environ 300 grs de

les enfants. Le traditionnel ballotin revêt aussi une parure festive rouge et or. Enfin, *Leonidas* a créé, en édition limitée, un Père Noël creux géant (1800 grs de chocolat et hauteur de 45 cm.) à base de chocolat au lait, avec des touches artistiques de chocolat blanc, noir et avec quelques détails rouges. Le sujet idéal pour décorer la table... avant de le déguster. ■

L.B.

(www.leonidas.com)





Auberge - Restaurant Au Repos des Chasseurs



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



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

SUBLIMEZ *l'instant*




S. PELLEGRINO®

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM

