

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

THE BRUSSELS *Magazine*

30ème année - Mensuel - N° 320 - Décembre/December 2012 - Maandblad - 30ste jaargang



GUERLAIN



MON NOUVEAU PARFUM



Guerlain

*La petite
Robe noire*

THE BRUSSELS Magazine

Le Magazine de la Capitale de l'Europe

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

Directeur - Rédacteur en chef
Christian FARINONE

Comité de Rédaction :

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

Collaborateurs :

Nora ANDERSEN, Sanya BECHET, 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 présent est un passé pour l'avenir 5
- La ronde des parfums 6 - 7 - 8
- Soins visage, corps, cheveux 9
- Mode: A chacune son style festif! 10
- Les Cahiers "Beauté" 11
- Les prescriptions du bien-être 12
- Idées de cadeaux 13
- Sur les Planches 14 - 15
- Les Plaisirs de la Table 16 - 17 - 20 - 32 - 33 - 34
- Flash News 22 - 26
- Expositions 24 - 25
- Entreprises, Affaires et Finances 27 - 29
- EEC - NATO Information 28
- Sports d'hiver en France 30
- Livres et guides gastronomiques 31

Editorial

Décembre et son paradoxe: le mois le plus sombre - les nuits étant les plus longues - et le plus éclairé - avec une profusion d'illuminations et de décorations féériques dans les espaces publics et privés - de l'année!

En plein cœur de Bruxelles, les "Plaisirs d'Hiver" innovent, cette année, avec un sapin électronique dressé sur la Grand-Place. Pour ou contre? A vous de juger! Noël est et reste une fête traditionnelle chrétienne, à l'atmosphère de laquelle ne restent pas insensibles ceux qui ne partagent pas les mêmes convictions religieuses. Magie de Noël: chansons sacrées et païennes, gestes de solidarité, gourmandises typiques, présents somptueux ou modestes, repas familiaux festifs, trêve des confiseurs... Ces jours autour du 25 décembre sont empreints d'une ambiance à nulle autre pareille! Suit le réveillon du 31 décembre et ses excès modérés ou extravagants, selon...

Nous vous souhaitons une année 2013 remplie de petits et de grands bonheurs!

Pour "The Brussels Magazine" - né en 1983 -, la nouvelle année qui s'annonce sera une année anniversaire puisque nous fêterons les trente années d'existence de votre magazine préféré! Le "3" serait-il notre chiffre porte-bonheur?

Photo de couverture: Les Plaisirs d'Hiver - Marché aux Poissons
© Eric Danhier

«Jordaens et l'Antiquité» et «Jan Fabre»

Jusqu'au 27 janvier 2013, les *Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique* organisent une exposition de prestige consacrée à *Jordaens et l'Antiquité*, qui sera ensuite présentée en Allemagne, au *Fridericianum-Museumslandschaft Hessen* à Kassel.



Jacques Jordaens - Hommage à Cérès vers 1624-1625 / toile de 165 x 112 cm

Du célèbre trio de peintres baroques flamands «Rubens - Van Dyck - Jordaens», Jacques Jordaens (Anvers, 1593-1678) fut le moins étudié. Près de 120 peintures et dessins, tapisseries et sculptures, provenant de musées célèbres et de collections privées peu connus seront complétés par les chefs-d'œuvre conservés aux musées de Bruxelles et de Kassel. L'expo-

sition fera découvrir non seulement un peintre inconnu du grand public, mais aussi un témoin, d'une qualité insoupçonnée, du trésor littéraire antique allant du «Satyre et le paysan» à «Prométhée enchaîné». Outre les œuvres majeures du maître flamand, cette sélection de qualité comprend des créations de ses illustres contemporains, qui aident à replacer la production de Jordaens dans le contexte artistique de son époque.

Parallèlement à l'exposition *Jordaens et l'Antiquité* et jusqu'à la même date, l'œuvre de *Jan Fabre* (Anvers, 1958) est intégrée dans le circuit des salles consacrées aux maîtres anciens. L'artiste a aménagé une galerie de sculptures classiques d'autopourtraits contemporains, réalisés selon des techniques traditionnelles. En optant pour cette mise en scène, *Jan Fabre* vise à incorporer à son concept la tradition des galeries historiques. Les 18 bustes en bronze et les 18 bustes en cire ont des oreilles d'animaux et portent des cornes, qui ressemblent à des antennes. Ces sculptures font partie d'une réflexion sur le corps humain.

Depuis plus de 25 ans, *Jan Fabre* occupe une position de référence sur la scène internationale en tant qu'artiste avant-gardiste aux multiples facettes (plasticien, homme de théâtre et auteur).

■ S.B.

(Info: ☎ 02 508 32 11
www.expo-jordaens.be
www.fine-arts-museum.be)

Poésie et lumière à la Place Stéphanie

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Place Stéphanie accueille «*BÛL in Brussels*»: une installation artistique lumineuse et sonore, venue tout droit de Montréal, Québec. Chaque soir, à la tombée de la nuit, de gigantesques bulles de lumière - la plus grande atteignant sept mètres - s'animent et constitueront un spectacle grandiose pour faire rêver petits et grands.



Bulles à Montréal - 2010

Spectacle évanescant, les bulles monumentales changeront de couleur pour former une chorégraphie lumineuse et sonore, orchestrée par *Bernard Duguay* et son équipe de la société montréalaise *Lucion Media*. Et clou du spectacle: des théâtres d'ombres, avec mise en scène évoquant à la fois le quartier, Bruxelles, l'élégance, les rêves d'enfant ...

«*BÛL in Brussels*» est un projet réalisé grâce à un partenariat public-privé: l'asbl Brussels Louise, la *Maison de Champagne Laurent-Perrier* et leurs partenaires privilégiés.

Tout à fait gratuit, le spectacle est à découvrir tous les jours, du 13 décembre au 7 janvier, de 16h00 à minuit.

L.B.

L'engagement de VisitBrussels pour faire de Bruxelles une ville durable

Le label «*Entreprise éco-dynamique*», attribué par *Bruxelles Environnement*, est une reconnaissance officielle en *Région de Bruxelles Capitale*. Il est attribué aux entreprises bruxelloises - petites ou grandes, publiques, privées ou associatives - qui mettent en œuvre des bonnes pratiques en matière de gestion environnementale. Au rang de ces pratiques, on trouve notamment une gestion rationnelle des déchets, des efforts constants en termes d'économies d'énergie, des incitants et facilités à

la mobilité douce pour les travailleurs, etc.

Les entreprises peuvent se voir décerner de une à trois étoiles en fonction des efforts accomplis.

Le label «*Entreprise éco-dynamique*» à deux étoiles a été octroyé, le mois dernier, à *VisitBrussels* pour son site de la rue Royale (BIP). Il s'agit d'une belle récompense et constitue une motivation supplémentaire pour *VisitBrussels* qui continuera à accorder toute son attention à ces aspects.

G.W.

Guide culturel de Bruxelles 2013

La *Fondation pour les Arts*, en collaboration avec *VisitBrussels*, vient de faire paraître la nou-

velle édition du *Guide Culturel de Bruxelles*. Ce guide annuel est devenu une référence pour connaître et apprécier Bruxelles sous toutes ses facettes, culturelles et événementielles. Dans la première partie, l'ouvrage fait un tour d'horizon de la majorité des spectacles, concerts, expositions, festivals et autres manifestations programmées pour 2013. Dans un second volet, il répertorie les meilleures adresses culturelles et récréatives de la capitale: musées, galeries d'art, cinémas, librairies, club de jazz, bars, cafés-théâtres... Et aussi, pour la première fois, les bonnes adresses de mode et du design à Bruxelles. Disponible en librairie.

L.B.

Les Plaisirs d'Hiver

Rendez-vous incontournable de décembre depuis 2002 à Bruxelles, l'événement festif et culturel les «*Plaisirs d'Hiver*» illumine la capitale de mille feux et des centaines d'animations y sont organisées, tant à l'attention des Bruxellois que pour les touristes présents dans la ville à cette période de l'année.

Placée sous le signe de la lumière, cette édition 2013 allie nouveauté et tradition. Ainsi, à côté de la crèche installée sur la Grand-Place, se dresse cet hiver un monumental sapin électronique de 25 mètres de hauteur, fait d'acier recouvert de bois et de toiles de projection. Un Xmas Tree qui, selon l'avis de nombreux passants, fait de l'ombre aux splendides façades illuminées de la Grand-Place, mais qui assurément, une fois la tombée du jour se fait source de lumière intarissable.

De la Grand-Place à la Place Sainte-Catherine, le marché de Noël propose un parcours de deux kilomètres où se succèdent des échoppes, chalets, attractions et animations, parmi lesquelles le Festival multiculturel *Balkan Trafik* qui propose, sous chapiteau à la Tour Noire,



© Eric Danhier.

vingt concerts gratuits programmés les jeudis, vendredis, samedis et dimanches soirs. Mais aussi la grande roue, haute de 55 mètres, qui offre une vue panoramique imprenable sur la ville ou encore la patinoire et sa piste de glace d'une longueur de 60 mètres.

Les *Plaisirs d'Hiver* se déroulent jusqu'au 6 janvier prochain, du lundi au jeudi de 12h à 21h, le vendredi et le week-end de 11h à 22h.

M.VD.

(Info : www.plaisirsdhiver.be)

Théâtre Royal des Galeries

Directeur : David Michels

Du 5 décembre 2012 au 3 février 2013

LA REVUE 2013

Maria del Rio
Bernard Lefranq
Marc De Roy
Angélique Leleux
Pierre Pigeolet
Manon Hanseeuw
Anne Chantraine
Maïte Van Deursen
Frédéric Celini
Kylian Campbell
et Fabian Le Castel

➤ www.trg.be
02 512 04 07
du mardi au samedi de 11h à 18h
 Galerie du Roi, 32 à 1000 Bruxelles

Mise en scène : Bernard Lefranq et David Michels
 Décors : Francesco Deleo
 Lumières : Laurent Comiant
 Chorégraphies : Alexandra Verbeure
 Réalisation musicale : Bernard Wrinca
 Costumes : Ludwig Moreau et Fabienne Miessen

La ronde des parfums...



Edition voyage pour cette Eau de Toilette masculine *Habit Rouge* de **Guerlain**, caractérisée par des notes hespéridées, surdosée en vanille et présentant un sillage cuiré et épicé. Un habit de voyage surpiqué aux allures de tapis de selle paré d'une étiquette en cuir.



Floral fruité lumineux et rafraîchissant que ce parfum *Eclat d'Arpège Gourmandise*. Pétillant, son départ lilas mêlé au citron d'Italie dévoile un cœur floral, qui s'épanouit autour d'un accord feuille de thé vert et fleurs de pêche. En note de fond, une nuance chamelle de musc blanc et cèdre blanc.



Écllosion nocturne de fleurs d'or pour les 140 ans de **Shiseido** et l'arrivée de *Zen Secret Bloom*, un parfum chypré floral. Contraste captivant de fraîcheur florale et chaleur mystérieuse pour cette Eau de Parfum. Un mélange de jasmin absolu et de freesia pur pour la fraîcheur et la féminité. Le patchouli, l'encens et une touche de vanille noire pour une sensualité raffinée.

Dernière-née des interprétations olfactives *Ange ou Démon* de **Givenchy**, cette Eau de Parfum florale cultive l'art de l'ambiguïté dans un jeu apparent des contraires. *Ange ou Démon Le Secret Elixir* s'ouvre sur la fraîcheur du citron et du thé vert, caressée par du néroli. Son cœur, opulent de fleurs blanches, mêle fleur d'oranger, jasmin sambac et fleur de frangipanier. Sa note de fond associe cèdre, patchouli, vanille et muscs.



Nouvelle interprétation magnétique d'*Alien*, un parfum féminin **Thierry Mugler**, *L'Essence Absolue* offre une alternative olfactive plus opulente au parfum original. *Alien Essence Absolue* est une Eau de Parfum intense, ambrée, florale et vanillée. Un bouquet floral de jasmin sambac, d'héliotrope et d'iris est sublimé par les notes typées et généreuses du bois de Cashmèran, alors que la myrthe magnétise l'ensemble de ses effluves balsamiques et musqués. *Alien Essence Absolue* s'épanouit enfin dans un accord somptueux d'ambre blanc et de vanille.

La fragrance *J'Adore L'Absolu* de **Dior** est construite autour de la rose damascena de Turquie, le jasmin sambac et la Tubéreuse d'Inde. Et résulte du traitement des fleurs en absolu, à savoir un procédé d'extraction qui restitue toute l'intensité de la fleur. Une fragrance Haute-Couture que deux écrins accueillent pour ces fêtes: un flacon de verre qui célèbre le mythe de l'amphore *J'adore* et, en édition limitée et numérotée, un flacon réalisé par les souffleurs de verre de Murano.



Entré dans la vie des hommes en 2011, *Kokorico* de **Jean Paul Gaultier** se voit aujourd'hui décliné en une version encore plus sensuelle et caressante: *Kokorico By Night*. Une Eau de Toilette aux notes boisées et de cacao, qui signaient déjà le sillage de la fragrance originelle. La bergamote, en note de tête, apporte fraîcheur; la rhubarbe adoucit, en cœur, l'amertume sauvage de la fève de cacao. Et la fève tonka arrondit en finale la base boisée.

Edition limitée pour les fêtes de fin d'année, cette Eau de Parfum **Boucheron Bague** dont le flacon est chapeauté d'un cabochon noir d'encre, éclairé par un cœur translucide d'où fuse l'élixir ambré originel. Intacte la fragrance mythique, créée en 1988, y déploie sa partition ciselée comme le plus raffiné des bijoux: mandarine et fleur d'oranger en notes de tête, cœur floral fait de jasmin, ylang-ylang et tubéreuse, sur note de fond associant vanille et santal.





Mystérieux oriental-floral que ce *Coco Noir* de **Chanel**, une Eau de Parfum qui éclot sur la fraîcheur du pamplemousse et de la bergamote de Calabre. Vient ensuite le souffle sensuel d'un cœur de jasmin, de rose, de narcisse et de feuilles de géranium. Alors que l'esprit de ce parfum se concentre dans son fond de bois et de notes musquées, où se déploient santal, vétiver, encens, patchouli, vanille et fève tonka.



Quintessence du chic intemporel, aux notes sensuelles et veloutées, *La Petite Robe Noire L'Extrait* de **Guerlain** fait son entrée en scène. Thé noir, patchouli, cerise noire, iris, vanille, fève tonka aux accents amandés... les ingrédients fétiches de l'illustre *Guerlainade* sont présents dans ce somptueux parfum qui s'habille d'un flacon aux épaules arrondies avec un bouchon aux allures de cœur inversé, comme ce fut le cas aussi pour les parfums *Mitsouko* et *L'Heure Bleue*, qui célèbre cette année son centenaire.



Magnétique, sensuel et audacieux que ce nouveau parfum masculin *Armani Code Ultimate* de **Giorgio Armani**. Plus intense, plus concentré, son départ se caractérise par des notes hespéridées, pamplemousse et mandarine, mais la badiane, liquoreuse et aromatique, le rend plus complexe. Les bois de cèdre et de cyprès sont bousculés par des accents poudrés d'héliotrope. Ensuite la fragrance se fait cuirée, avant de révéler un accord de fond boisé et ambré.



L'Eau du Soir de **Sisley** revient, pour les fêtes de fin d'année, dans une nouvelle édition limitée éclatante et vibrante. Un onzième collector en rouge cerise éclatant sur lequel s'incrustent des taches d'or et de violet, pour une touche baroque et romanesque. Un flacon bijou pour un mythique parfum fleuri chypré, aux notes de tête de mandarine et jasmin; au cœur mêlant rose, jasmin, ylang-ylang et notes de Seringa; et avec des notes de fond d'ambre et de patchouli.



Pour marquer ses vingt ans de création olfactive, **Thierry Mugler** met une de ses matières fétiches en scène, le cuir, et il signe une nouvelle collection « *Les Parfums de Cuir* » dans laquelle s'inscrit cette Eau de Toilette masculin: *A*Men Pur Cuir*. Un oriental boisé corsé mêlant patchouli, vanille et café arabica; un parfum charnel, intense et magnétique.



Habit de fête noir améthyste pour l'*Eau de Minuit Premier Parfum* de **Lolita Lempicka**: un effluve gourmand et oriental où la concrète de myrrhe, le jasmin sambac, la vanille et le benjoin se développent en toute harmonie.

Coffret-cadeau. *Madly* de **Kenzo** renfermant une poudre illuminatrice et un flacon de 50ml d'Eau de Toilette *MadlyKenzo*, un floral fruité avec une envolée de poire et litchi en note de tête, prolongée par un cœur jasminé et illuminé par la fleur d'héliotrope; son sillage final associe cèdre et muscs.



Collector couture pour l'Eau de Parfum *Flowerbomb* de **Viktor & Rolf** à l'occasion de la Noël! Le flacon iconique s'habille d'une corolle rose tendre pour accueillir le mystérieux élixir: un bouquet floral de jasmin sambac, d'orchidée catleya et de rose centifolia, saupoudré d'un soupçon de patchouli et de benjoin. En exclusivité chez Parfuma.



Edition couture que cette Eau de Parfum féminine *Armani Code* de **Giorgio Armani**, dont le flacon est rehaussé d'une broderie de fleurs, incrustées de minuscules cristaux **Swarovski**. Si la robe change, le sillage envoûtant du parfum lui persiste à l'identique: orange amère et bigarade pour révéler la fraîcheur en note de tête, jasmin sambac au cœur de la fragrance et duo miel-vanille en note de fond.



La ronde des parfums...



Edition Couture pour le parfum féminin *Dahlia Noir* de **Givenchy**, une fragrance sensuelle et romantique illustrant un univers mêlant ambre et lumière, force et fragilité, danger et délicatesse. Un parfum d'exception en flacon de 30ml glissé dans un étui collector à l'aspect cuir. En exclusivité chez Planet Parfum.

Eau sensuelle aux bienfaits ressourçants, *Rose Imaginaire* de **Roger & Gallet** est une eau fraîche parfumée qui s'envole sur des notes fruitées de mandarine et fraise des bois. Son cœur floral, de jasmin et de violette, se prolonge par une note de fond racée et envoûtante de patchouli et de santal.



Eau de Parfum pour femme signée **Lancôme**, *La Vie est Belle* est construite autour de l'iris. Pour illuminer et rehausser son cœur floral, des notes de jasmin sambac et de fleurs d'oranger ont été ajoutées, sous forme d'absolus. Des notes de patchouli, de vanille, fève tonka, praline, cassis et poire lui confèrent un délicieux accord gourmand.



Nouvelle adaptation d'*Ivoire* de **Balmain**, une fragrance chyprée florale verte. La note de tête mêle essence d'orange, essence de mandarine et feuilles de violettes. Ensuite, cette Eau de Toilette s'épanouit sur un splendide bouquet floral, composé de jasmin, rose, ylang, galbanum et poivre. En note de fond, un sillage boisé que lui confèrent patchouli, essence de vétiver, bois de cèdre et vanille. En exclusivité chez Planet Parfum.



Nouvelle vibration parfumée signée **Elie Saab**, cette Eau de Toilette *Le Parfum* est teintée d'impertinence et de spontanéité. La fleur d'oranger s'y fait très cristalline et s'associe à un miel de rose doux. La fraîcheur de la fleur de mandarinier, la rondeur du gardénia et l'éclat du vétiver célèbrent une féminité rayonnante.



Harmonie de bois sophistiqué et de musc sensuel, cette Eau de Parfum **Gucci Première** se caractérise par une note de tête fusionnant bergamote et fleur d'oranger, un bouquet de fleurs blanches ponctué de musc en son cœur, et en note finale, un cocktail de cuir subtilement fumé et de bois tendre.

Duo de parfums classiques **Dolce & Gabbana** inspiré de la Méditerranée. Pour lui, une harmonie dédiée au «latin lover» avec des notes de tête de néroli, d'agrumes et de bergamote. Auxquelles succèdent des notes de lavande épicées de sauge et de poivre. Et en note de fond, le mélange de tabac, bois de cèdre et fève tonka. Pour elle, une fragrance à la fois forte et douce, avec du néroli matiné de nuances de framboise et relevé d'un soupçon de mandarine verte. Son cœur sensuel marie jasmin et fleur d'oranger, la guimauve s'associe à la vanille et le caractère envoûtant du parfum est accentué par l'héliotrope et le santal.



Fragrance vibrante et intense imaginée par **Bvlgari** pour la gente masculine, *Aqua Pour Homme* est une création dominée par une fraîcheur aquatique et aromatique se distinguant par une pureté absolue. Fraîche et lumineuse, cette fragrance comble tout homme en quête d'aventure et de liberté. L'Eau de Toilette 100ml est proposée en coffret cadeau avec gel douche et shampooing 200ml.

Encore plus sensuelle que l'Eau de Parfum **Fan di Fendi**, ce nouveau parfum *Fan di Fendi Extrême* est un floral oriental sur base cuirée. Une fragrance qui s'ouvre sur un duo pétillant d'agrumes (bergamote et mandarine de Calabre), puis dont le cœur éclate dans une exubérance florale très féminine, vibrant sur des notes d'absolu de jasmin sambac et d'absolu de tubéreuse d'Inde. Enfin, ses notes de fond révèlent un surprenant accord cuir - absolu de vanille, auquel se joint une facette boisée de patchouli.



Aider la peau à recréer son collagène...

Un nouveau soin visage vient d'intégrer la gamme **Etat Pur**. Il est formulé à base de peptide 4, une molécule ultra-puissante qui pénètre au cœur du derme pour activer la biosynthèse de collagène – protéine structurale la plus abondante du derme – et aider à la reconstruction de la matrice dermique. Le peptide 4 agit sur la ride dans ses trois dimensions: longueur, profondeur et largeur. Idéal dès 45 ans, cet actif expert traite les rides d'expression installées sur le contour de l'œil, du front et de la bouche. Et stimule la régénération de la peau, sa résistance et son élasticité. En vente sur www.etatpur.be

Gamme de soins à haute efficacité dermo-cosmétique...

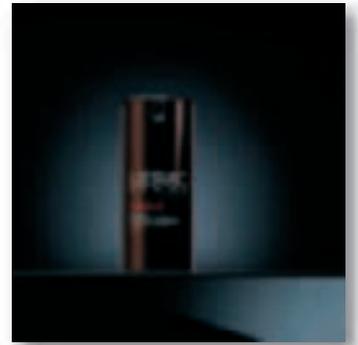


Rougeurs, taches pigmentaires, soins cosmétiques inadaptés, stress, environnement... altèrent les qualités de la peau et la fragilisent. Pour corriger ces désordres esthétiques cutanés, les laboratoires **Lierac** ont développé une nouvelle gamme de soins: *Lierac Prescription*, traitements haute tolérance, haute performance et haute qualité cosmétique. Au cœur de la formule, un complexe SKRL3 breveté, associant eau de source marine aux propriétés réparatrices et régénératrices exceptionnelles, un prébiotique qui rééquilibre l'écosystème cutané et les défenses naturelles de la peau, ainsi qu'un sucre biotechnologique, capteur d'eau. Ce complexe permet à la peau de se rééquilibrer, de mieux se défendre pour s'auto-protéger afin de retrouver son intégrité structurelle et fonctionnelle. En plus du complexe, chaque produit *Lierac Prescription* contient les meilleures associations d'actifs complémentaires pour répondre de façon spécifique avec chaque désordre cutané. Ainsi, ce sont des oméga 3, 6 et 9, de l'huile d'avocat et du squalane végétal (extrait d'huile d'olive) qui ont été sélectionnés pour apaiser, réparer, hydrater et soulager rapidement les peaux sensibles et intolérantes. Trois soins sont disponibles: une *Solution Micellaire* apaisante et rééquilibrante, un *Sérum réparateur* et une *Crème confort*. Les actifs, ajoutés pour les peaux sensibles et coupées, sont le ruscus (petit houx) pour activer la microcirculation et atténuer les rougeurs, le sulfate de dextran aux vertus anti-inflammatoire et anti-cédémateuse, un actif agissant sur la sensibilité de la peau, le peptide AR permettant d'augmenter le seuil de tolérance des peaux sensibles, et enfin, une solution de lierre et prêle aux propriétés régénérantes, cicatrisantes et hydratantes.

Deux soins sont proposés: un *Fluide anti-rougeurs* apaisant hydratant et une *Crème anti-rougeurs* apaisante nourrissante. Tous deux renferment des nacres vertes correctrices pour estomper les rougeurs. En vente en pharmacie.

Fluide anti-âge intégral pour homme...

Après le succès remporté par le soin féminin «*Premium*», les laboratoires **Lierac** ont mis tout leur savoir-faire et expertise au service des hommes et ont développé *Premium*, un soin anti-âge global qui répond de façon intégrale aux problématiques des peaux masculines les plus exigeantes. A la fois anti-rides, anti-fatigue et apaisant, ce soin visage combat au quotidien les signes de l'âge, de fatigue et de feu du rasoir. Sa formule non comédogène est fortement concentrée en actifs, tels peptide et acide hyaluronique, en vitamines, caféine, taurine et guarana. De plus, un extrait de menthe poivrée très riche en flavonones, aux vertus anti-inflammatoires, apaise et réconforte la peau fragilisée par le rasage et les agressions quotidiennes. Enfin un complexe revitalisant cellulaire composé de cinq minéraux et oligo-éléments (magnésium, cuivre, zinc, manganèse, calcium) booste encore l'efficacité du produit. Disponible en pharmacie.



Le parfait correcteur des taches...

Jusqu'il y a peu, la recherche scientifique se concentrait sur l'épiderme et le rôle des mélanocytes dans les troubles de la pigmentation de la peau. Et la plupart des actifs anti-taches ciblaient les mélanocytes. Les laboratoires

Vichy ont mis en évidence que l'auteur principal du problème est en fait le fibroblaste et son environnement, et ont créé le soin *Idéalia Pro*, un correcteur profond des taches. Un soin d'une texture originale « essence », entre le sérum et l'émulsion, qui parvient à corriger les cinq types de taches (brunes, solaires, de vieillesse, rouges, d'acné) et agit tant sur leur taille que leur couleur et leur nombre. Sa formule contient un trio d'ingrédients (épinevine, procystéine, vitamine c) offrant des actions anti-pigmentaires, anti-inflammatoires et anti-oxydantes. Auquel s'ajoutent un dérivé d'acide salicylique et des nacres pour que la texture uniformise et illumine le teint. L'architecture de la formule est à la fois très pénétrante et hydratante, fraîche et légère, et infuse au plus profond de la peau son concentré d'actifs puissants. *Idéalia Pro* est destiné à toutes les femmes, de tout âge, de tout type de peau et de maturation, qui veulent retrouver un teint homogène et lumineux.

Disponible en pharmacie.



Pour une chevelure sublime...

L'huile de camélia est une des huiles les plus rapidement absorbées qui apporte une nutrition en profondeur et un lustre longue durée aux cheveux. **Shu Uemura Art of Hair** lançait, il y a peu, *Essence Absolue Huile Originale*, formulée à base d'huile de camélia et destinée aux cheveux normaux. Aujourd'hui c'est un soin spécifique pour cheveux très secs et bouclés qui voit le jour: *Essence Absolue Huile en Crème*.

Une huile en crème nourrissante, onctueuse et fondante, enrichie en huile de camélia précieuse, pour apporter une nutrition en profondeur, brillance et fini fluide aux cheveux indisciplinés ou très secs. A appliquer uniformément sur les cheveux essorés avant le brushing au sèche-cheveux ou le coiffage aux doigts ou avec un fer à friser/lisser.



Soin corporel «sous» la douche...

Les femmes qui n'utilisent pas de produit de soin pour le corps expliquent que c'est par manque de temps ou parce qu'elles n'aiment pas la sensation collante les empêchant de s'habiller immédiatement. **Nivea** propose désormais deux soins hydratants pouvant s'utiliser sous la douche: *Body Milk* et *Body Lotion Sous la Douche*, qui ont le même effet adoucissant sur la peau qu'un lait pour le corps classique. Ces produits, à utiliser sous la douche, sont à

appliquer après s'être lavé avec un gel douche habituel, et ensuite il ne reste plus qu'à rincer la peau! Ils apportent une hydratation en profondeur. Leur formule est riche en huile et laisse sur la peau un fini soyeux de longue durée. Le *Body Lotion* contient des minéraux marins qui nourrissent la peau et offrent une sensation soyeuse. Il convient parfaitement aux peaux normales. Quant au *Body Milk*, enrichi en huile d'amande douce, il adoucit la peau qui tiraille et est particulièrement destiné aux peaux sèches.



Nettoyant Exfoliant visage pour homme...

Un nouveau soin visage **Clarins** vient enrichir la ligne *Clarins Men*: le *Nettoyant Exfoliant 2 en 1*, qui nettoie la peau et l'exfolie tout en douceur, avec pour résultat de la rendre plus nette, douce, de rafraîchir le teint et faciliter le rasage. Une texture crémeuse d'une fraîcheur vivifiante, facile à rincer, formulée à base d'extrait de racine de saponaire qui, associé à une base lavante douce, élimine les impuretés; de gluconate de zinc pour limiter l'excès de sébum et assainir la peau; et aussi de l'extrait d'herbe à bison pour booster la tonicité de la peau.



A CHACUNE SON style Festif !



Petite robe noire en bouclette laine et soie, avec une finition nœud sur le décolleté dénudant amplement cou et épaules, mais couvrant le haut des bras (Natan)

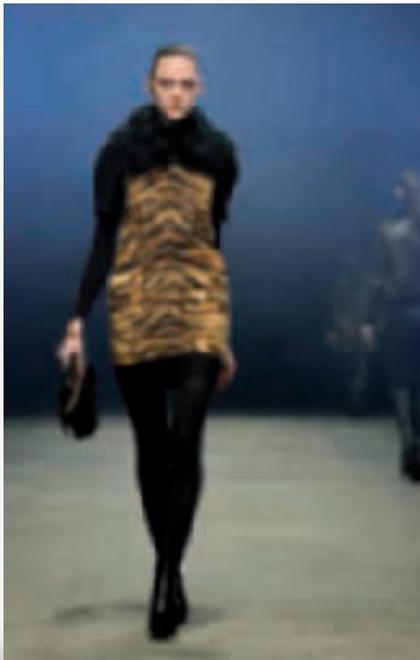
Effet drapé au niveau de la poitrine et séduisante asymétrie dans le bas pour cette longue robe d'un rouge profond et dotée de larges bretelles plissées (Vera Mont)



Courte robe de couleur parme, reprise à la taille par une petite ceinture de même ton et rappelant l'effet drapé qui habille l'une des épaules (Pinko)



Robe en soie imprimée fauve et finition bandeau noir dans le bas, portée sur des collants opaques noirs et avec un top à longues manches en laine et cachemire, agrémenté d'un col en cuir d'agneau garni lapin noir (Longchamp)



Ensemble en cuir métallisé composé d'un top à basque sans manches et d'une jupe crayon, avec pour accessoire une pochette en cuir python (Gérard Darel)



Robe rouge au ras du cou, avec manches jusqu'aux coudes et décorée au niveau de la taille d'un ruban ton sur ton avec petit nœud (Pauline B.)



Short noir en imitation cuir et chemisier satin écru rehaussé de découpes en dentelle, à porter avec des collants en dentelle pour un effet glamour assuré! (Alice Temperley pour JBC)

LES CAHIERS

Beauté

L.BERTHU



Inspiré par l'art des laques japonaises, le nouveau rouge à lèvres *Laque de Rouge* de **Shiseido** offre une formule maquillage liquide à effet laqué, rehaussant la bouche d'une couleur intense et d'une brillance profonde dès la première application. Et ce, avec un fini parfaitement lisse et de longue durée; les rugosités des lèvres sont atténuées et les lèvres se parent d'une somptueuse brillance laquée. Cette collection *Laque de Rouge* – qui compte huit teintes – mêle la simplicité du gloss à l'intensité du rouge à lèvres: un rouge composé de pigments intenses pour une couleur pure et une brillance laquée longue durée.



Créé en 1929, par **Jacques Guerlain**, *Liu* est une fragrance féminine captivante inspirée de l'héroïne de *Turandot* – opéra de Puccini –, et symbolisant la puissance du secret. Cette année, **Guerlain** s'empare des secrets de *Liu* pour une collection de fards fascinants en édition limitée. Un maquillage de Noël privilégiant un teint pur et rayonnant à l'éclat de perle, un regard comme calligraphié à l'encre de Chine et une parfaite brillance des lèvres.

Le chef d'orchestre de cette collection est la poudre libre aérienne *Liu, Poudre Iridescente Parfumée* pour nimer d'un halo soyeux aux reflets d'or irisé le visage, le cou, le décolleté et les cheveux. Autre emblème: *Liu, Palette Calligraphie Yeux et Lèvres*, une palette collector (photo) qui puise son inspiration dans l'art de la calligraphie et les rituels de beauté asiatiques. Dans un écrin noir extra plat, doté d'un miroir panoramique, deux nuances pour les lèvres, rouge carmin ou bleuté, que côtoient trois fards à paupières de texture poudre iridescente jouant l'or sur tous les tons, bronze, cuivre et blanc. Et auxquels s'ajoute encore un liner poudre mat noir pour encore magnifier le regard et qui peut être utilisé à sec ou mouillé.



Focus sur le maquillage des yeux chez **Clarins** avec les nouveaux fards à paupières *Ambre Minérale*. Au total seize fards minéraux mono ultra-lumineux pour des yeux pétillants, tendres, malicieus ou espiègles: des teintes mates, satinées, nacrées ou scintillantes à utiliser seule ou à combiner entre elles.

Au cœur de la formule, le « smart colour complexe » qui est un cocktail minéral de poudres et pigments, renfermant un double enrobage de nacres pour un effet lissant et lumineux, et de l'huile de graines d'argousier aux vertus anti-oxydantes. Ces fards s'utilisent à l'estompe sèche ou légèrement humidifiée pour un effet plus marqué. Maquillage naturel des paupières ou regard sophistiqué, seize teintes des plus claires aux plus profondes sont ainsi proposées.



Les « Contes de Noël » sont à l'honneur chez **Givenchy** pour cette fin d'année, avec un produit phare essentiel: le *Prisme Enchanté*. Dans un écrin très couture, une poudre lumière embellissante, pour le visage, les joues et le décolleté, composée de quatre opalines aux multiples facettes, permettant à chaque femme de jouer avec la lumière et la transparence au gré de ses envies. Quatre teintes pour une évolution du teint du lever du soleil au coucher de la lune. En les travaillant par teinte isolée, les roses se déclinent en blush pour colorer les joues. La nuance la plus claire redessine les contours du visage, rehausse les pommettes, et souligne l'arête du nez et l'arc de cupidon.

Retour en force de l'esprit glossy miroir chez **Sisley** avec la présentation de gloss ultra-brillants à effet 3D: *Phyto-Lip Gloss*, qui habille les lèvres de lumière et les gorge d'actifs protecteurs et réparateurs. Un maquillage des lèvres aux couleurs profondes et lumineuses, grâce à la présence dans la formule de pigments, en suspension dans une gelée ultra brillante, qui parviennent à gagner les lèvres sans les rendre collantes. Des esters huileux à haut indice de réflexion assurent une réflexion maximale de la lumière qui confère un effet repulpant naturel.

Le *Phyto-Lip Gloss* se décline en sept teintes, allant du nude au brun soutenu en passant par diverses gradations de rose et le rouge.



La magie des grands bals **Dior** est remise au goût du jour en cette fin d'année avec la collection maquillage *Le Grand Bal*. Parmi les incontournables de cette collection, le *Carnet de Bal*: une somptueuse palette contenant un duo de fards à paupières nacrés platine et or, aussi lumineux qu'une soie, ainsi que deux nuances de gloss et un eyeliner noir intense.

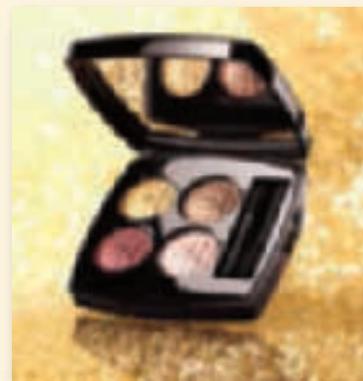


Un maquillage des yeux à la Cléopâtre telle est l'offre de **Bourjois** avec son duo *Mascara Khôl Kajal Queen Attitude*. D'une part, un mascara volumateur, à la formule douce, souple et intensément pigmentée, couplée à une brosse à picots inclinés qui étirent les cils au maximum et les orientent vers l'extérieur pour un regard agrandi et envoûtant. D'autre part, un khôl oriental traditionnel revu par **Bourjois**, ultra-concentré en pigments et en cires naturelles pour un noir intense et un fini poudré, mais ne contenant pas de parabène. Un khôl dont la mine s'adapte à la gestuelle maquillage de chaque femme et qui ne doit pas être taillé. Sa texture fondante peut s'estomper sur toute la paupière pour créer un effet « smoky eye ».

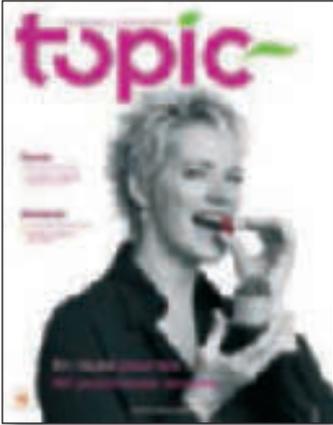
Le *Mascara Queen Attitude* existe en noir et brun or; le *Khôl Kajal* uniquement en noir.



Au cœur de la collection *Maquillage de Noël* chez **Chanel**, le rouge noir emblématique de la marque qui se réinvente et donne le ton. Un esprit féérique que l'on retrouve notamment pour les ombres à paupières qui allient mystère et énergie. Comme dans ce boîtier carré galbé qui s'ouvre sur une palette de quatre nuances intenses et baptisé *Harmonie du Soir*. Des textures poudre dont un or bronze dense et profond, à l'éclat patiné d'une parure antique. Et pour magnifier la force du regard un rouge violine. Ou pour la tempérer «sur mesure» de nuances fumées, les tons taupe et le rose.



La santé des 50 ans et plus



Le magazine thématique *Topic* 2012 s'est penché sur le problème et a traité divers sujets pertinents selon trois axes : la sociologie et la psychologie du vieillissement, la prévention et le traitement des maladies les plus fréquentes à partir de 50 ans, et l'importance de l'équilibre, du bien-être et des loisirs. Avec, entre autres, un chapitre consacré à la nutrition, pour faire le lien entre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée et le vieillissement. L'alimentation et l'activité physique constituent, en effet, les piliers d'une bonne santé sur les plans préventif et curatif. Cette édition spéciale «50 ans et plus» s'ouvre sur une interview d'Ingrid Berghmans, grande championne de judo des années 80, aujourd'hui quinquagenaire et plus que jamais, sportive, dynamique, souriante... Bien dans son corps et dans sa tête comme on le souhaite à tous les seniors!

Pour rappel, le magazine *Topic* 2012 est gratuit et présent dans 2.800 pharmacies du pays. (www.topicmagazine.be)

Aujourd'hui avoir 50 ans, n'est pas être vieux. Toutefois au moment du passage à la cinquantaine, le sentiment de devoir négocier un tournant décisif dans sa vie se fait sentir et de nombreuses questions relatives à son apparence physique, son avenir, son état de santé et la façon dont il va évoluer, ainsi que le sens que l'on souhaite donner à sa vie future et les éventuelles nouvelles orientations pour lesquelles on pourrait opter, viennent à l'esprit.

Délice Fruité sous la douche...

Douceur Lactée, Nectar d'Été, Velours et le nouveau *Délice Fruité* composent la ligne de gels douche nourrissants *Klorane*, pour peaux sèches et sensibles. Notes de framboise, de groseille et de fraise des bois, un soupçon d'amande mêlé à la rose, le dernier-né, *Délice Fruité*, est une nouvelle for-



mule enrichie en crème très nourrissante et au parfum délicieusement tendre et acidulé. Au bourgeon de peuplier protecteur, sans savon, très doux et enrichi de 20% de crème nutritive (huiles d'amande douce et de carthame), ce gel douche nettoie parfaitement la peau sans la dessécher, la nourrit et l'adoucit. En vente en pharmacie.

Véritable savon de Marseille

La société *Oliviers & Co* présente sa nouvelle gamme de savons à l'huile d'olive avec quatre fragrances exclusives : Feuilles de Figuier, Menthe-Basilic, Thé Vert et Vert d'Olive ; une production artisanale réalisée dans la Région de Haute-Provence (France). D'agréables savons permettant de retrouver les vertus du véritable savon de Marseille à l'huile d'olive agrémenté de jolies teintes colorées et de légères notes parfumées. Sa mousse onctueuse et parfume



mée nettoie la peau tout en douceur sans la dessécher. (Points de diffusion: www.oliviers-co.com)

Pèse-personne solaire

Voulant participer activement à la protection de notre environnement et répondre aux attentes des consommateurs de plus en plus nombreux à repenser leurs achats en fonction de cet aspect, *Terraillon* a créé «*Green Line*», un nouveau segment de pèse-personnes résolument tournés vers l'avenir, fonctionnant sans piles et sans mercure. Comme ce *Solar*, un pèse-personne solaire, écologique et économique. Design ultra-tendance, frai-



cheur du décor pour un plateau en verre fin, muni de deux capteurs solaires. Leur large surface permet l'allumage et l'utilisation du pèse-personne en 2 secondes, même par faible intensité lumineuse. *Solar* s'occupe de notre poids et respecte la nature... Sa capacité maximale est de 160 kilos et il est muni d'un écran LCD de 77 x 34 mm. Disponible dans les magasins et grandes surfaces spécialisés en électroménager.

Espoir pour les hypothyroïdiens !

La thyroïde est une glande endocrine dont le rôle est de métaboliser l'iode apporté par l'alimentation afin de produire des hormones. Ces hormones thyroïdiennes agissent sur les cellules de presque tous les tissus et favorisent le développement des os, du foie, du cœur et du cerveau.

Chez l'homme adulte, ces hormones sont en outre reconnues pour agir sur le métabolisme général. Chez un enfant qui naît avec une anomalie du développement embryonnaire de la thyroïde (thyroïde absente, mal positionnée ou atrophiée) une carence hormonale (hypothyroïdie congénitale) va s'installer et en l'absence d'apport extérieur d'hormones thyroïdiennes, dès les premiers jours de vie, l'enfant présentera un retard mental irréversible. Un traitement hormonal à vie sera, en outre, nécessaire pour réguler sa croissance et son métabolisme.

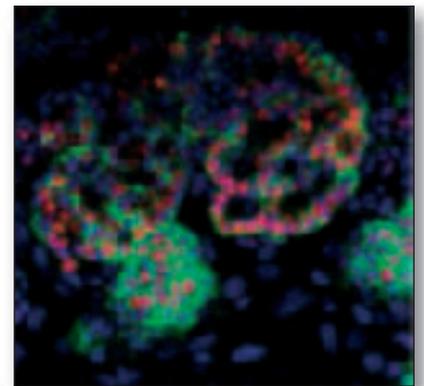
Fabriquer une thyroïde à partir de cellules souches permettrait de traiter les problèmes hormonaux liés à une anomalie du développement de cette glande et qui altèrent la croissance, le rythme cardiaque, les métabolismes lipidiques et glucidiques, le fonctionnement du système nerveux central.

Des chercheurs de l'*Institut de Recherche Interdisciplinaire en Biologie Humaine et Moléculaire* (IRIBHM) de l'*Université Libre de Bruxelles* viennent d'y parvenir chez la souris et ont publié les résultats de leurs recherches.

Compenser l'absence de thyroïde fonctionnelle par une greffe de tissu thyroïdien fabri-

qué à partir de cellules souches pourrait restaurer la production d'hormones et traiter l'hypothyroïdie. En exprimant une combinaison définie de gènes, les chercheurs de l'*IRIBHM* ont réussi à différencier in vitro des cellules souches embryonnaires en tissu thyroïdien produisant des hormones.

De plus, transplanté à des souris dépourvues de thyroïde, le tissu fabriqué s'avère capable de produire des hormones thy-



roïdiennes de façon définitive, efficace et régulée, et ainsi guérir l'hypothyroïdie.

Ces chercheurs s'attachent maintenant à reproduire ces résultats avec des cellules souches embryonnaires humaines ou en reprogrammant des cellules souches pluripotentes dérivées de cellules de la peau.

Une expérience qui ouvre grande la porte à une meilleure compréhension des mécanismes moléculaires liés au développement thyroïdien et qui offre des perspectives thérapeutiques nouvelles pour le traitement de l'hypothyroïdie, mais aussi pour le traitement des cancers thyroïdiens dont l'incidence progresse de façon constante.

L.BERTHU

Idées de cadeaux...



Etoiles de diamants pour cette nouvelle collection « Galaxy » de **Gianfranco Bigli**: des bagues demi-sphères en or blanc et or rose serties de diamants.

Evocation des Sixties pour ces lunettes

Disquared2 Eyewear, diffusées par **Marcolin**: une monture de forme sensuelle « cat-eye » rehaussée par une cascade de cristaux **Swarovski**. Disponible dans des tons chics, ou jaune transparents ainsi que des teintes beige cristal ou rayé. Et vendu avec l'élégante pochette.



Modèle « Chacha » de **Rodania**, à mouvement quartz, avec bracelet double tour et boîte ronde dé-doublée. Existe avec cadran rosé parsemé de cristaux **Swarovski** et montée sur bracelet brun, ou en version argentée sur bracelet noir.



Carafe « Oval » pour décanter le vin avec finesse. Carafe d'une hauteur de 34cm et d'un diamètre maximal de 17,5cm (**Girbal - Le Soin du Vin**).



Collection de manchettes en bronze « Caviar » signée **De Maria**: la noire en bronze ruthénium, la jaune dorée à l'or jaune, du bronze rhodé pour la blanche, du bronze bronsato pour la brune et la rose est dorée à l'or rose (www.demaria.it).



Bagues issues de la collection **Zanotti**: mélange d'améthystes verte et classique, de pierre de couleur en association avec l'or rose (joailliers Tollet).



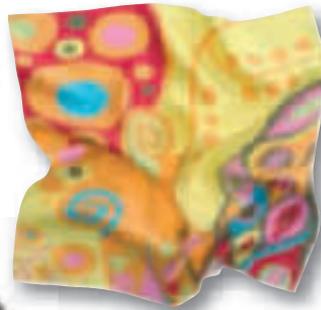
Comme chaque hiver, **Longchamps** a édité une collection ludique de sacs « Le Pliage », composée de trois modèles originaux célébrant avec exubérance le luxe et le glamour. Parmi eux, ce sac version camouflage en cuir de veau, avec garnitures façon crocodile orange et ruban rose tout autour.



Nouvelle valise *S'Core Dix* de **Samsonite**, réalisée en polypropylène mix flowlite: une valise super légère, pratique et ultra-résistante. Disponible en quatre couleurs dont ce « brick red ».



Bagues « Icon Stardust » de **Gucci** réalisées en or blanc 18 carats et serties d'un pavé de diamants, ou en or rose 18 carats et serties de saphirs roses. Les gemmes sont serties entre les iconiques motifs GG entrelacés.



L'orfèvre émailleur autrichien **FreyWille** propose une collection « *Klirr Hope* » aux couleurs chatoyantes, dans laquelle s'inscrivent ce large bracelet *Diva* en émail sur or jaune et ce foulard, à nouer autour du cou ou sur la tête.



Nouveau rasoir *SensoTouch 3D* de **Philips**, avec tondeuse à barbe clipsable. Permet un rasage parfait sur peau sèche ou humide. Ce rasoir est muni d'un système de suivi des contours gyroflex 3D qui s'adapte à toutes les courbes du visage pour réduire la pression sur la peau et les irritations cutanées. Ses têtes *Ultra Track* rasent toute longueur de poils et son système étanche *Aquatec* permet son utilisation à sec ou sur peau humide, avec gel ou mousse à raser.

Hommage au Cirque d'Hiver avec la nouvelle collection de bracelets et sautoirs « *Rita Circus* » dans laquelle sont revisités par **Rita & Zia** les symboles d'animaux provenant du pôle nord ou des steppes de Mongolie. Comme par exemple ce bracelet en quartz gris et ours en argent.



Montre pour femme *Reine de Naples* de **Breguet**, avec mouvement mécanique à remontage automatique, réserve de marche de 40h, boîtier de forme ovoïde en or blanc, lunette sertie de 117 diamants, cadran en or argenté et guilloché main. Étanche jusqu'à 30 mètres. Montée sur bracelet en fils d'or blanc.

Pendentif de la collection « *Stardust* » de **Venizi**, tout en couleur et en lumière sur base d'argent 925. Un bijou créé sur le thème des reflets infinis des cristaux de Bohême facetés.



Théâtre Royal du Parc

C'est une première mondiale qui est à l'affiche au Parc, jusqu'au 22 décembre, et également le 31 décembre : « *Le Maître des Illusions* » de Thierry Debroux, proposé dans une mise en scène de Sybille Wilson, et interprété par Pierre Dherte, Pascale Vyvère, Anouchka Vingtier, Benoît Van Dorslaer, Antoine Maisonhaute, Chikako Hosoda, Maxime Desert, Jeanne Maisonhaute, Louison Renault, Julie Delbart et également José van Dam qui, après cinquante années consacrées au chant, fait ses débuts au théâtre, mais dans un rôle, avouons-le, où le chant et la musique occupent toutefois une place prépondérante. L'écriture musicale est signée Pascal Charpentier, compositeur d'opéra et de musique de scène. C'est lui aussi qui dirige l'orchestre (six instruments).



Pierre Dherte et José van Dam

Spectacle féérique mélangeant la magie, le chant et le texte, « *Le Maître des Illusions* » entraîne les spectateurs dans l'univers des grandes illusions.

L'énigme de la pièce tourne autour de la disparition d'une femme, épouse d'un grand Maître de la magie (José van Dam) et mère d'un jeune homme, Fantin (Pierre Dherte). Le père se voue à renouer contact avec sa femme tandis que le fils, soutenu par sa propre femme Marguerite, se bat pour obtenir le secret lié à cette disparition. Autour de cette absence lutteront des forces familiales, dans une querelle de magiciens dont les tours recèlent les questions de transmission, d'amour paternel et conjugal, et de la quête de l'absolu.

« *Le Maître des Illusions* », par le biais de son personnage Munch, semble frôler aussi les secrets de l'inconscient. Du moins les questionne-t-il. Dans ce temple de l'illusion, qu'est-ce qui est conscient, qu'est-ce qui est inconscient ? Mais aussi, et surtout, qu'est-ce qui est illusion, et qu'est-ce qui peut être de l'ordre du réel ? L'étrange équilibre, ou déséquilibre, entre ces ordres fait partie du secret inhérent à la pièce.

(Info : ☎ 02.505 30 30)

Théâtre de Poche

Du 11 au 29 décembre s'y déroule la sixième édition des Contes Urbains, un concept théâtral bi-annuel qui doit sa paternité à une initiative québécoise. L'idée est de proposer au public une alternative décalée, urbaine, festive au spectacle « traditionnel » de fin d'année. La création 2012 « *Les Contes Hérético Urbains* » est construite autour de quatre contes, de quatre auteurs, de quatre metteurs en scène et de quatre comédiens (Gwen Berrou, Riton Liebman, Ariane Rousseau et Cathy Grosjean) assurant l'interprétation. Les auteurs

Laurence Bibot, René Bizac, Thomas Gunzig et Riton Liebman signent une plongée délirante au cœur de toutes les hérésies.

Laurence Bibot a choisi de conduire Paris Hilton au bûcher dans « *Paris brûle-t-elle ?* ». Avec son corps sec et ses cheveux de paille cela devrait « prendre » facilement... C'est jubilatoire, en pleine crise, de faire flamber ce symbole du luxe, de la frivolité, de l'argent de l'Amérique blanche.

« *Minnie 7 ou God save America* » de René Bizac, c'est l'histoire de Minnie 7, comédienne-figurante, qui se prépare pour le mariage de « *The Beauty and The Beast* ». C'est le grand jour à Disneyworld, hosties et milk-shakes compris.

« *All Inclusive* » de Thomas Gunzig raconte l'histoire d'une mère de deux enfants qui a bien du mal avec ses obligations maternelles dans ce monde de consommation, où les enfants sont devenus des dieux.

Enfin, Riton Liebman a choisi de mettre en scène, dans « *Liebman renégat !* », un hérétique qu'il a bien connu : son père Marcel. Un juif, de gauche, qui le restera toute sa vie et qui, comble de l'horreur, était palestinien. Un juif infréquentable détesté par la moitié de sa famille et une majeure partie de sa communauté.

(Info : ☎ 02.647 27 26)

Centre Culturel d'Uccle

La Comédie de Bruxelles y présente, du 18 au 31 décembre, « *Silence en coulisses* », une pièce de l'auteur britannique Michaël Frayn, adaptée par John Thomas et mise en scène par Daniel Hanssens.

Un spectacle au rythme endiablé racontant l'histoire d'une troupe de théâtre se préparant à jouer une pièce de boulevard sans prétention. Mais rien ne fonctionne comme prévu. Les rivalités prennent le dessus, et ce qui devait être un succès va tourner en véritable cauchemar pour les personnages, mais va offrir un plaisir ébouriffant aux spectateurs !



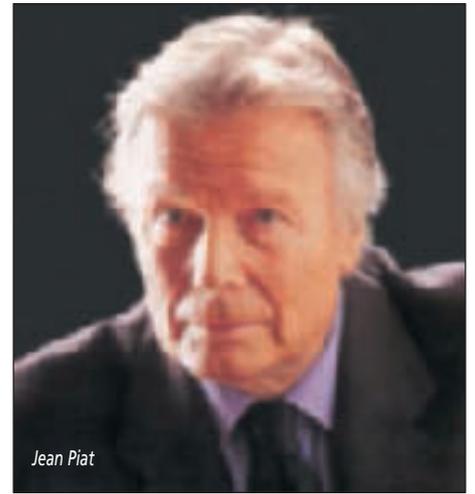
Une comédie des plus drôles jouée par Pascal Racan, Marie-Hélène Remacle, Michel Hinderyckx, Didier Colfs, Victor Scheffer, Alice Moons, Laure Godisiabois, Stéphane Fenocchi et Alexia Depicker. Les décors sont de Francesco Deleo.

(Info : ☎ 02. 374 64 84 - 02. 560 21 21)

Centre Culturel d'Auderghem

« *Ensemble et séparément* » est la pièce qui y est proposée du 10 au 16 décembre. Une pièce de Françoise Dorin, mise en scène par Stéphane Hillel, jouée par les deux talentueux comédiens que sont Jean Piat et Marthe Villalonga.

La vie est une chance formidable car tout



Jean Piat

est toujours possible, même le pire... Mais aussi le meilleur comme, par exemple, découvrir même tardivement « le bonheur de vivre ensemble et séparément ». Une quête sensible et drôle où le hasard joue un grand rôle. Une rencontre improbable, au départ, entre deux êtres que tout oppose, tant sur le plan social qu'intellectuel, et donnant naissance à une belle histoire sur l'amitié et la tendresse, avec les petits travers et les manquements de la vie.

(Info : ☎ 02.660 03 03)

Wolubilis

Reprise, du 19 au 31 décembre, de la comédie de Sébastien Thiéry « *Qui est Monsieur Schmitt ?* », mise en scène par Bernard Cogniaux.

Les époux Bélier dînent chez eux quand ils sont interrompus par la sonnerie du téléphone. Or, ils n'ont pas d'abonnement au téléphone. Le mystérieux interlocuteur demande à parler à un certain Monsieur Schmitt. Les Bélier découvrent subitement que l'intérieur de leur appartement a changé. Seraient-ils, sans le savoir, chez Monsieur Schmitt ?

Une comédie de boulevard qui atteint la dimension d'un questionnement existentiel. Qui est fou ? Qui est Monsieur Schmitt ? Ou pour l'interpréter autrement, qui sommes-nous ?



Une pièce drôle, absurde, troublante, interprétée par Alain Leempoel, Marie-Paule Kumps, Thierry Janssen, Thierry De Coster et TERENCE RION.

(Info : ☎ 02.761 60 30)

Théâtre Royal des Galeries

Comme le veut la tradition, la «Revue» est de retour aux Galeries pour les fêtes de fin d'année, voire même jusqu'au 3 février prochain. De l'humour, de l'ironie, de l'autodérision, du glamour, des sketches, de la chanson et de la danse sont les incontournables éléments de ce spectacle, repris d'année en année sous le même titre - *La Revue* - mais avec un contenu à chaque fois différent.



Et pour cause, il s'articule autour de l'univers surréaliste de la Belgique et de son actualité, politique, sociale, économique... Et dans ce registre là rien n'est figé, tout est du possible... et du réel !

Ce cru 2013 - mis en scène par David Michels et Bernard Lefrancq - verra toutefois quelques sérieux changements par rapport aux précédentes éditions : Fabian Le Castel est le nouvel imitateur de talent qui rejoint la troupe. Maria del Rio, après une pose de quatre ans,

fait son grand retour et reprend son rôle de «meneuse de Revue». Enfin, Francesco Deleo a conçu un tout nouveau décor, plus modulable, permettant beaucoup plus d'excentricité. Et comme il faut vivre avec son temps, *La Revue 2013* se met à l'heure de la technologie.

Une *Revue* menée tambour battant par une troupe exceptionnelle formée de Maria del Rio, Bernard Lefrancq, Marc

De Roy, Angélique Leleux, Pierre Pigeolet, Manon Hansseuw, Anne Chantraine, Maité Van Deursen, Frédéric Celini, Kylian Campbell et Fabian Le Castel.

Les textes sont de Bernard Lefrancq, Angélique Leleux, Fabian Le Castel, Ludwig Moreau et Marie-Paule Kumps. Les lumières sont de Laurent Comiant ; la réalisation musicale de Bernard Wrincq ; les costumes de Ludwig Moreau et Fabienne Miessen.

(Info : ☎ 02.512 04 07)

Les Riches-Clares

Coproduct par *La Fabuleuse Troupe* et les *Riches-Clares*, «*Vivons heureux en attendant la mort*» est le spectacle présenté, au *Théâtre des Riches-Clares*, jusqu'au 22 décembre.

Dominique Rongvaux, tout seul



en scène, y présente des textes de Pierre Desproges, dans une mise en scène de Fabrice Gardin. Lorsqu'on demande à ce dernier pourquoi cette envie de mettre en scène des textes de Desproges ? Il répond : *pour les mots, en fait ! Ce que j'aime chez Desproges, c'est sa façon d'utiliser les mots : la manière qu'il a de les agencer, de construire ses phrases, de faire passer quelque chose. C'était donc avant tout une envie stylistique.*

Desproges (1939-1988) parvenait à faire rire et à émouvoir car son talent était dans la réplique cinglante autant que dans la pudeur des vérités. Derrière la gaieté du clown se cachait (à peine) un métaphysicien de la vie, un misanthrope ouvert au monde. L'esprit ouvert, la plume acérée, Desproges maniait la critique ironique sur bon nombre de sujets. Le spectacle «*Vivons heureux en attendant la mort*» est composé d'une série de vrais sketches avec des vrais morceaux de bravoure, reliés entre eux par une bassesse d'inspiration qui vole au-dessous de la ceinture du moindre nain, malgré quelques bouffées de tendresse qui peuvent se compter sur les doigts de la main du baron Empain... L'interprète ne craint pas d'aborder dans ce débailage exhibitionniste des sujets aussi variés que la psychanalyse, le racisme, les idéologies totalitaires ou Dieu.

(Info : ☎ 02.548 25 80)

Mimy VD.

neuhaus

Créateur chocolatier

1857



Offrez l'Elégance

www.neuhaus.be

L'Épicerie

Le restaurant gastronomique de l'*Hôtel Méridien Brussels* ne cesse d'attirer les gourmets. Le talentueux chef, *Vincent Mason*, concocte de véritables petits chefs-d'œuvre de gastronomie française (et quelques références aux produits belges revisités) à partir de produits nobles et d'une fraîcheur absolue. Une cuisine raffinée et rythmée par les meilleurs produits de saison. Un décor classico-contemporain élégant et raffiné, un service attentionné mais pas guindé, un cellier dans lequel les grands classiques côtoient les vins «coup de cœur». Tout est ici réuni pour ravir, à la fois, les hommes d'affaires et une clientèle privée. Une adresse aussi incontournable pour les fêtes de fin d'année ! ■



(L'Épicerie: 3 Carrefour de l'Europe - 1000 Bruxelles - ☎ 02.548 42 11)

C.F.

Bulles et plaisir

Créé il y a presque 140 ans et enraciné au cœur du vignoble champenois, sur les coteaux de Ludes, entre Reims et Epernay, *Canard-Duchêne* est le troisième champagne le plus vendu en France.

Fin, racé, élégant, le Champagne *Canard-Duchêne Authentique Brut* fera l'objet, durant tout le mois de décembre, d'une promotion exceptionnelle. La bouteille sera proposée à 26,99 €. Mais surtout, deux bouteilles achetées donneront droit à une troisième gratuite. Cette action est menée dans tous les *Carrefour Planet*, *Hyper* et *Market*, ainsi



que chez *Match*, *Champion* et *Mestdagh*.

Autre belle idée pour les fêtes de fin d'année: un coffret-écriin, contenant une bouteille de *Champagne Authentique Rosé* et deux flûtes. Ce coffret

est disponible chez Carrefour au prix de 34,90 €.

Le *Champagne Authentique Brut* est un assemblage de 45% de pinot noir, 35% de pinot meunier et 20% de chardonnay. L'*Authentique Rosé*, lui associe 45% de pinot noir, 25% de pinot meunier et 30% de chardonnay. ■

D.T.

Gin de France

Né dans la région de Cognac, *G'Vine* est une re-définition de l'esprit même du gin, de son élaboration jusqu'à sa dégustation. En effet, il est le premier gin élaboré à base de raisin et de fleurs de vigne. Une distillation qui s'effectue dans la région de Cognac où l'alcool de raisin est associé aux fleurs qui éclouent chaque année en juin dans les vignobles. Un procédé qui permet d'obtenir un gin très parti-



culier, floral, doux, intense et d'une très belle rondeur. Avec ses 40% d'alcool, on peut le déguster de multiples manières: dry, on the rocks ou en cocktail. Une très belle bouteille dont la transparence s'associe à une touche forte de vert, symbolisant la couleur de la vigne au printemps.

Le gin *G'Vine* est vendu en Belgique chez *Delhaize* et *Carrefour*. ■

C.F.

Tambour Leonidas pour les fêtes

Jadis, les grandes nouvelles s'annonçaient dans les rues au son du roulement des tambours... Aujourd'hui c'est le tambour de *Leonidas* qui fait parler de lui. En effet, à l'occasion des fêtes de la Saint Nicolas et de la Noël, d'amusantes figurines en chocolat et de jolies boîtes aux couleurs vives décorent les étalages des boutiques du chocolatier belge, pour le bonheur des petits et grands enfants. Parmi eux, un tambour aux mo-

tifs rouges, verts et blancs rempli de chocolats, et qui, une fois vide, permet aux enfants d'y cacher leurs trouvailles ou découvrir les joies de la musique. Ou encore une série de personnages et figurines (Saint Nicolas, renne, bonhomme de neige,...) tantôt rigolos, tantôt féériques, déclinés en chocolat noir, au lait ou blanc. Sans oublier le célèbre calendrier de l'Avent composé de 24 petits tiroirs renfermant chacun une délicieuse praline. ■

L.B.

(www.leonidas.com)



Arômes et parfums thaïlandais

Fort d'une réputation internationale d'excellence et d'authenticité, la marque «*Blue Elephant*» joue un rôle d'ambassadeur de la gastronomie, de la culture et des traditions thaïlandaises. *Blue Elephant International* est une société holding, basée au Royaume Uni, qui gère des restaurants haut de gamme proposant une cuisine royale thaï ou une cuisine indienne raffinée. En Belgique, le groupe possède trois restaurants situés en Région de Bruxelles Capitale: *L'Éléphant Bleu*, ouvert à Uccle en 1980; *La Porte des Indes* à Ixelles, inauguré dans les années nonante; et le *Thai Rain-*

bow installé au cœur du centre historique de Bruxelles et ouvert récemment.

Situé aux abords de la Place Sainte Catherine, le *Thai Rainbow*, d'une capacité totale de septante couverts, propose un cadre moderne,



avec du mobilier en rotin et une décoration nuancée dans la palette des brun, brique et ocre, agrémentée d'une profusion d'orchidées. Un cadre charmant et une ambiance décontractée pour déguster une nourriture thaïlandaise traditionnelle authentique; le chef, *Khun Korn*, jouant avec les saveurs sur toute une gamme variée d'entrées, soupes, plats, salades, desserts et boissons. La carte est bien détaillée et plusieurs plats sont proposés en version peu épicée, épicée ou «hot». Le prix des entrées est de 7-8 €, les salades 10-14 €, les plats environ 20 €, les spécialités végétariennes 10-15 €, et les desserts 5-8 €. Le



personnel en salle est tout sourire, très attentionné et de très bons conseils! ■

L.B.

(*Thai Rainbow*: 14 Place Sainte Catherine - 1000 Bruxelles - ☎ 02. 217 90 12)

Grand Marnier et Paris !

Issue du mariage audacieux, et réussi, de l'exotisme de l'orange amère des Caraïbes et de la noblesse du cognac des Charentes, la liqueur *Grand Marnier* s'est rapidement imposée comme un spiritueux d'exception. Cette liqueur de caractère, qui se déguste pure sur glace ou en cocktail, est commercialisée dans plus de cent cinquante pays.

Chaque année, une édition limitée spéciale est présentée et celle de 2012 rend hommage à la ville de Paris, berceau de *Grand Marnier*.

Son habillage associe un laquage bleu nuit à une frise couleur or et les monuments parisiens, représentés de manière stylisée en couleur or et sous un ciel étoilé, constituent les principaux éléments du décor. ■

D.T.

(www.grand-marnier.com)



Delhaize prépare les fêtes

Pour réussir les repas gastronomiques des fêtes de fin d'année, *Delhaize* propose, pour tous les budgets, un large choix de plats traiteurs, de spécialités dans les



divers rayons et un vaste assortiment de vins et de champagnes. Nous avons apprécié: la bisque de homard et la bouillabaisse fraîches. Le gigot d'agneau *Dry Aged*, une viande originaire du Royaume-Uni, très tendre, maturée sur os du-



rant 14 jours. Plusieurs types de volailles (chapon, pintade, dinde) désossées et prêtes à être farcies avec des farces fraîches. Des salamis toscans au vin, à la truffe ou au fenouil. Des jambons crus de cerf, chevreuil ou sanglier. Des cappelacci au cerf ou au sanglier de la *Maison Bertagni*. Du foie gras à la truffe de la marque *Roger Junca*. D'excellentes croquettes aux crevettes (qui coulent quand on les coupe) avec une farce lisse et brillante. En fromage: des billes de chèvre fourrées à la tapenade d'olive, un bleu de Gex ou un selles-sur-cher AOP.



Delhaize entame, aujourd'hui, une nouvelle collaboration avec deux représentants de la chocolaterie et de la pâtisserie en Belgique: *Pierre Marcolini* et *Roger Van Damme*. Le premier présente des sphères de chocolat au lait, chocolat noir; le second, un dessert sur assiette pour une personne, des verrines de tiramisu ou chocolat tonka, des tablettes aux pommes artisanales.

Côté café, quatre variétés de capsules biodégradables d'*Espresso* arrivent dans les rayons. En champagnes et vins: un *Pommery Blue Time* ou un *Duval Leroy* - en promotion à l'achat de trois bouteilles - ; un Haut Médoc AC Le *Château Soudars 2009*, en promotion également. ■

C.F.

Bûches artisanales Neuhaus

Enchantement pour les yeux et les papilles gustatives dans les Boutiques *Neuhaus*, en cette période de fêtes de fin d'année, avec un vaste assortiment de pralines et de délicieuses confiseries, proposées dans de magnifiques emballages festifs. Mais la grande nouveauté de cette fin d'année est sans conteste une collection de bûches de Noël, entièrement réalisées à la main. Un dessert chocolaté exclusif disponible dans trois saveurs et vendu au prix de 28 € pièce.

La *Bûche Framboise*: une mousse onctueuse de framboise, une ganache de framboises intense au chocolat noir, des framboises fraîches confites et un délicat biscuit à la vanille.

La *Bûche Noisettes et Café*: une authentique mousse de noisettes, une ganache au chocolat intense à la saveur de café arabica, un praliné à l'ancienne enrichi de noisettes du Piémont (Italie) et un biscuit au chocolat aromatisé au café arabica.

Conseil pour la dégustation:



La *Bûche Chocolat*: une mousse légère au chocolat du Pérou (64% de cacao), une ganache onctueuse au chocolat, du gianduja doux fourré de morceaux de crumble aux amandes, et une fine couche de biscuit au chocolat.

couper la bûche en fines tranches, d'environ un centimètre d'épaisseur, à consommer nature ou accompagnées de glace vanille ou de fruits. ■

L.B.

(www.neuhaus.be)

Un champagne de nuit

Les noctambules amoureux de champagne seront comblés par la *Cuvée Nocturne de Taittinger* et son nouvel habillage.

Un champagne sec composé de 40% de chardonnay et de 60% de pinot noir et pinot meunier. Ce vin séjourne au moins quatre ans sur lattes avant d'être dégorgé. La robe est de couleur jaune pâle. Le nez est subtil et délicat. L'attaque en bouche est souple et onctueuse. La finale est longue.

Vin mature, riche et rond, *Nocturne* est un champagne de fin de soirée. Il peut accompagner un dessert tout comme un foie gras au pain d'épice. Un champagne dégageant la suavité, la tendresse, la passion... De quoi faire pétiller les fêtes de fin d'année.

En vente chez *Delhaize*. ■

C.F.





Viña Los Vascos, Chili

UNE MONTAGNE AU CHILI

Viña Los Vascos, l'Esprit Lafite au Chili.

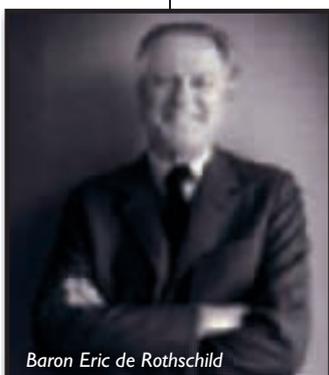
Il y a 20 ans, les Domaines les Barons de Rothschild (Lafite) choisissaient le vignoble de Los Vascos dans la vallée de Colchagua pour concrétiser leur ambition pionnière au Chili. Ce fut le début d'une formidable aventure à la fois humaine et viticole pour donner naissance à de grands vins.

Rencontre exclusive avec le Baron Eric de Rothschild.

Pourquoi avoir choisi le Chili et Los Vascos pour votre première expérience hors de Bordeaux, c'était un véritable pari il y a vingt ans ?

« Nous souhaitions étendre notre savoir-faire et notre expertise à l'étranger. Le Chili était connu comme un pays viticole où l'on pouvait produire des vins de qualité. Par ailleurs, l'absence de phylloxéra dans ce pays a été un facteur important dans notre décision. Une étude approfondie a été menée dans différents vignobles mais nous nous sommes rapidement arrêtés sur Viña Los Vascos (le nom "Los Vascos" signifie en fait "Les Basques" et rappelle

l'origine espagnole des premiers propriétaires). Ce vignoble réunissait une série d'atouts exceptionnels : une bonne exposition, des ressources en eau, des sols arides et un climat tempéré en raison de la proximité de l'océan... tout cela offrait **des conditions particulièrement favorables à la production de grands vins.** »



Baron Eric de Rothschild

Un vin d'exception ne se fait pas en un jour. Pouvez-vous nous expliquer les étapes successives qui vous ont permis d'arriver à ces grands vins ?

« Ce fut une sacrée aventure à la fois d'un point de vue humain et viticole.

20 ans de travail ont été nécessaires pour introduire la technologie, former les équipes locales, appréhender les terroirs et les cépages. De lourds investissements et beaucoup de passion nous ont permis d'aboutir à un vignoble qui est aujourd'hui probablement la référence en terme de qualité dans la région. Le vignoble compte aujourd'hui 580 ha au cœur d'une grande propriété où la nature sauvage est soigneusement préservée. »

On associe souvent les vins de Los Vascos à Lafite. Vous devez être fier aujourd'hui ?

« Si les vins de Los Vascos rayonnent aujourd'hui dans le monde entier, c'est sans doute parce que nous nous sommes attachés à appliquer les méthodes d'excellence qui sont les nôtres, à Lafite et dans nos châteaux. Bien-sûr, nous avons pris le soin de partager nos expériences, notre savoir-faire et de respecter la particularité de ce terroir.

Les derniers millésimes de Le Dix et de Grande Réserve ont ainsi atteint une finesse et une concentration remarquables. Tout le plaisir de grands vins accessibles et faciles à boire. »



Les vins de Los Vascos sont une valeur sûre. Quelles promesses pour l'avenir ?

« Pour l'avenir, disons que l'esprit pionnier perdure. Nous allons accroître le vignoble de façon à répondre à la demande et développer de nouveaux cépages en complément de nos Cabernets. Los Vascos est aujourd'hui bien armé pour poursuivre sa recherche d'excellence avec un seul objectif en tête : **le plaisir de produire et de partager, génération après génération, de très grands vins. »**

L'ESPRIT LAFITE SELON LE BARON ERIC

« L'Esprit Lafite signifie pour moi que chaque bouteille de Los Vascos est produite dans le respect de critères d'excellence, de finesse et d'élégance qui sied à la tradition de notre Grand Vin de Bordeaux, Château Lafite Rothschild. »



Baron Eric de Rothschild et Paquita

Les vins de Viña Los Vascos

Le Dix

C'est pour commémorer les 10 ans de DBR (Lafite) au Chili que Le Dix a été élaboré pour la première fois. Depuis, cette cuvée ne fait le fruit d'une sélection que les années particulièrement favorables au Cabernet Sauvignon. Elle est issue d'une parcelle nommée "El Fraile" qui regroupe des vignes de plus de 70 ans d'âge.

C'est un vin très complexe, équilibré et élégant, avec des tannins puissants et des arômes de fruits noirs très mûrs auxquels s'ajoutent des notes d'épices, cèdre, laurier et eucalyptus.

Grande Réserve

Le Grande Réserve est une référence d'élégance et de finesse pour les vins chiliens.

Il est le fruit de méthodes traditionnelles de vinification et d'un assemblage dominé par le Cabernet Sauvignon.

Ce vin se caractérise par sa puissance et sa richesse aromatique : cerise noire et cassis (Cabernet), fraise (Malbec), framboise (Syrah) et prune avec quelques notes de feuilles de laurier et de poivre noir (Carmenère). C'est un vin passionnant et harmonieux, délicat et plaisant.



Cabernet Sauvignon

Ce vin a fait la notoriété du domaine Los Vascos. Son style perdure au fil des millésimes. Il se caractérise par sa structure souple et charnue, la maturité du fruit et sa fraîcheur aromatique.

La robe est rouge rubis brillante et le nez superbement fruité avec des arômes de cerise noire, de framboise et de prune et de délicates touches épicées. C'est un vin savoureux et soyeux avec des tanins doux et souples. Un excellent classique.

Chardonnay

Le Chardonnay de Los Vascos est complété par une sélection de raisins provenant de la vallée de Casablanca, située plus au nord entre Santiago et Valparaiso.

C'est un vin très savoureux et frais en bouche, avec un caractère agréablement fruité et une belle longueur. Le nez est explosif et combine des arômes de melon, de banane et de pamplemousse avec d'autres fruits exotiques.

Sauvignon Blanc

Le Sauvignon Blanc de Los Vascos provient de raisins produits dans les régions de Casablanca et Curicó.

Ce vin se distingue par la pureté du fruit et une belle vivacité en bouche. Le nez est très expressif avec des arômes de citron, de pamplemousse et de fruits exotiques, qu'accroît le parfum du buis caractéristique du cépage Sauvignon.

www.lafite.com

Distributeur Exclusif pour la Belgique :
www.vascogroup.com - info@vascogroup.com

V.V.S.C.O



Le monde du champagne

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, et s'étend sur une surface totale de quelque 34.000 hectares. L'encépagement est fait de 39% de pinot noir, 33% de pinot meunier et 29% de chardonnay.



doc. Bubbles in Brussels

En 2011, l'activité champenoise a généré plus de 30.000 emplois (120.000 pendant les vendanges) et le chiffre d'affaires engrangé était de 4,4 milliards d'euros, dont 2,2 milliards à l'export vers plus de 190 pays. Les cinq principaux marchés sont le Royaume-Uni, les Etats Unis, l'Allemagne, la Belgique - avec officiellement plus de 9.550.000 bouteilles - et le Japon. La consommation de champagne dans les pays émer-

gents continue sa croissance : la Russie progresse de 24%, le Brésil de 7%. De même, plusieurs pays d'Asie connaissent de fortes progressions. Les Emirats Arabes Unis confirment un fort potentiel avec près de 1,4 million de bouteilles (+18%), soit près de cinq fois plus qu'il y a dix ans.

Les expéditions de champagne brut non millésimé progressent de 5,7%, ceux des rosés de 11%, les cuvées de prestige de 23% et les millésimés de 3%. La part des demi-sec reste stable.

En Belgique, le champagne brut non millésimé est le plus vendu : il représente 90,5% du marché. Viennent, ensuite, le rosé et le demi-sec (3,9%) et, enfin, le brut millésimé et les cuvées de prestige (0,8%).

Des gelées en avril et mai, des orages de grêle en juin et juillet, un temps froid et pluvieux pendant la floraison, la vendange 2012 s'inscrit parmi les plus réduites des vingt dernières années. Une récolte inférieure de 30% par rapport à celle de 2011. Les grappes étaient toutefois dans un état sanitaire parfait, ce qui a permis une récolte de qualité.

C.F.

Caspian Tradition

Créée à Bruxelles en 1995 par Arya et Ahmad Razavi, *Caspian Tradition* a, dès le départ, su conquérir la confiance d'une clientèle à juste titre très exigeante et s'est forgée une réputation plus qu'enviable dans le petit monde de la commercialisation du caviar.



© Catherine Linkens/Guide des Commissaires

commercialisées dans leur version iranienne ou russe, ne constituent plus que des souvenirs. Actuellement, un peu partout dans le monde, d'importants efforts ont été entrepris afin d'acclimater et d'élever différentes variétés d'esturgeons et les amener à maturité dans une perspective de production de caviar.

Caspian Tradition a su négocier ce virage en partant à la découverte du caviar d'élevage dans toutes ses origines. Ainsi, Arya Razavi s'approvisionne dans la plupart des pays où sont installées des piscicultures d'élevage d'esturgeons, proposant ainsi une gamme entière en provenance des meilleurs producteurs.

Mais au-delà du caviar, *Caspian Tradition* propose aujourd'hui toute une vaste série de produits alimentaires haut de gamme: œufs de poissons, crustacés, saumons, terrines de poissons, foie gras, truffes, champignons, épices,...

D.T.

(*Caspian Tradition*: 55 avenue des Pâquerettes - 1410 Waterloo ☎ 02 354 97 90)

Accessoires pour le vin

Un kit comprenant tout ce qui est nécessaire pour ouvrir et conserver les vins et le champagne est ce que propose la marque *Pulltex* avec son *Starter Wine & Sparkling Set*. Un trio d'accessoires formé d'un tire-bouchon *Pulltap's* et son système de double levier rétractile permettant d'extraire, sans effort, les bouchons des bouteilles en deux temps. D'une pompe pour extraire l'oxygène de la bouteille et jouant aussi le



rôle de bouchon assurant une conservation des arômes durant plusieurs jours. Et enfin, un bouchon de champagne qui facilite l'extraction du bouchon de champagne sans risque et sans effort. Et qui peut aussi être utilisé comme bouchon, une fois la bouteille ouverte.

Ce set *Pulltex* est commercialisé chez *Girbal - Le Soin du Vin* (☎ 02.511 45 60) et les cavistes spécialisés.

C.F.

(www.girbal.be)

Les chocolats Corné Port-Royal

Parée de rouge et d'or, la collection festive du chocolatier *Corné Port-Royal* s'inspire du pays du grand nord, où Rodolphe, le plus sympathique des rennes, se décline en version



chocolat au lait ou peluche au nez rouge.

Deux nouvelles pralines voient le jour cet hiver. Une en forme de feuille de vigne, une ganache façon vin chaud où l'on retrouve une harmonie subtile d'écorces d'orange et d'épices traditionnelles (clou de girofle, cannelle, poivre). L'autre, une mini-bûche enrobée de chocolat au lait parsemé de pépites d'or, fourrée de gianduja et de marsepain.

Et pour parer la table ou le sapin, une boule de Noël rouge contenant quelques pralines.

L.B.

(www.corneportroyal.be)

Oliviers & Co...

les saveurs de la Méditerranée

Créer des grands crus d'huile d'olive comme on crée des grands vins telle est la philosophie de la société *Oliviers & Co*, représentée en Belgique au travers de cinq boutiques, dont deux en région bruxelloise. Mais la gamme de produits *Oliviers & Co* ne se limite pas à l'huile d'olive, mais met plutôt en exergue différents produits de la Méditerranée.



choïade, la confiture châtaigne-poire, la confiture figue-melon ou encore le suprême à la pistache et huile d'olive. Sans oublier une succulente bisque d'écrevisses revisitée par le chef *Eric Briffard*, élève de *Joël Robuchon*.

Sans en modifier les bases, ce chef a donné à cette bisque un petit accent du sud en utilisant des écrevisses pêchées en eau douce de Camargue, de l'huile d'olive extra vierge, du vin blanc des Coteaux d'Aix-en-Provence AOC et du piment d'Espelette AOP. Une recette savoureuse idéale pour les fêtes...

D.T.

Au fil des années, le marché du caviar a connu de profondes mutations. Le caviar sauvage traditionnel est devenu une denrée en véritable voie de disparition et les trois grandes variétés traditionnelles de caviar, autrefois

Le Gruyère AOC suisse s'invite chez les chefs.

Le Gruyère AOC, la plus célèbre des spécialités suisses, doit son nom à la région de la Gruyère, dans le canton de Fribourg. Son terroir d'origine se compose des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, du Jura et quelques communes du canton de Berne. Le Gruyère AOC suisse y est fabriqué selon une recette ancestrale. Dans cette région, les coutumes populaires sont toujours vivantes.

Le goût du vrai... quand on apprécie les usages fromagers locaux à leur juste valeur, la qualité constante, que l'Appellation d'Origine Contrôlée protège, et quand on reconnaît le goût inimitable et l'arôme racé du Gruyère AOC suisse, on ne s'étonne plus que ce fromage ait fait sa place sur les tables du monde entier.

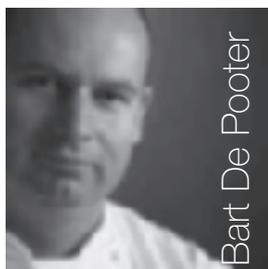
Le Gruyère AOC suisse se décline en 3 goûts: le Gruyère AOC Classic, le Gruyère AOC Réserve et le Gruyère AOC d'Alpage.

Envie de déguster des préparations exclusives à base de Gruyère AOC suisse et réalisées par deux grands chefs étoilés?

Alors rendez-vous sur www.gruyere.be pour savoir quand la cuisine des chefs passera près de chez vous et gagnez peut-être un dîner gastronomique pour quatre personnes grâce à notre jeu de la "recette mystère".



Pascal
Devalkeneer



Bart De Pooter



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 

Le goût du vrai.



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.lesfromagesdesuisse.be



Fêtes de fin d'année à Bruges

Le «*Château du Prinsenhof*», remarquable édifice construit en 1429 à la demande de Philippe le Bon, est devenu, depuis près de cinq ans, l'*Hôtel Kempinski Dukes' Palace*, premier hôtel de luxe cinq étoiles de Bruges.

Pour les fêtes de fin d'année, son restaurant «*Manuscript*» propose, pour le 24 décembre, un menu 7 services à 129 € (apéritif, vins, eau et café inclus) et pour le 31 décembre, un

menu 7 services à 189 € (champagne, vins, eau et café inclus). Un brunch de Nouvel An sera organisé le mardi 1er janvier.



Et jusqu'au 6 janvier, un chalet de Noël est installé dans la cour intérieure de l'hôtel. Ce chalet est accessible aux clients de l'hôtel ainsi qu'aux personnes venant de l'extérieur, afin d'y goûter le vin chaud fait maison, le chocolat chaud et la spécialité bavaroise «*stollen*».

D.T.

(Kempinski Hôtel Dukes' Palace :
8 Prinsenhof - 8000 Brugge - ☎ 050.44
78 88 - www.kempinski.com/bruges)



Hommage à Henry van de Velde

Pour célébrer le 150e anniversaire de la naissance de *Henry van de Velde*, qui a vécu de 1863 à 1957, *Bpost* fera paraître, l'année prochaine, deux timbres consacrés à l'artiste. Ils seront émis le 13 septembre 2013, jour de l'ouverture au public de la grande rétrospective que le *Musée du Cinquante-naire* consacrera à l'œuvre de *Henry van de Velde* et qui re-

groupera plus de 500 œuvres d'art, objets, photos et projets dessinés. Elle racontera, de façon chronologique, la carrière d'un artiste passionné, qui débuta en tant que peintre, mais qui a choisi peu après de se tourner vers l'architecture, la décoration d'intérieur, le design, la pédagogie et le conseil artistique.

M.VD.

Les fêtes «Au Repos des Chasseurs»

Menu de Noël (mardi 25 décembre)

Amuse bouche
*
Les perles blanches
ou
Foie gras aux dés de vieux porto
ou
Emincé de saumon d'Ecosse garni
*
Consommé aux quatre filets
*
Filets de sole aux crevettes grises
ou
Dinde tradition farcie aux marrons
ou
Médaille de marcassin Grand Veneur
et champignons des bois
*
Assortiment de fromages transalpins
*
Bûche de Noël

prix: 49,50 € p.p.
(service et tva compris)

Menu de réveillon de la Saint-Sylvestre (lundi 31 décembre)

Bouchées gourmandes
*
Bisque de homard à l'Armagnac
ou
Consommé Mosaïque
*
Le 1/2 homard en Belle-View
ou
Le foie gras du Périgord
*
Filet de lièvre à l'ancienne, pommes aïelles
et croquettes
ou
Bar de ligne aux légumes croquants et
sauce mousseline
ou
Charolais de bœuf aux bolets des pins
*
Roue de fromages transalpins
*
Délice de Saint-Sylvestre

Prix: 69 € p.p. (service et tva compris)
Soirée dansante

11 Avenue Charle-Albert - 1170 Bruxelles - ☎ 02. 660 46 72

Première musicale belge

Parmi l'œuvre musicale, unique mais trop peu explorée, laissée par *Gaston Compère* (1924-2008), écrivain et compositeur de talent, figure le «*Grand Bestiaire*».

La chanteuse mezzo-soprano, *Sophie de Tillesse*, a souhaité rendre hommage à ce grand homme aux multiples facettes, qu'elle a bien connu. Et si jusqu'à ce jour, il n'existait aucun enregistrement de l'œuvre, le «*Grand Bestiaire*» de *Gaston Compère* est à présent gravé sur cd, avec les bestiaires de *Francis Poulenc* et *Louis Durey*. Pour cette création mondiale, il a été fait appel aux talents de l'*Ensemble Quartz* et au chef d'orchestre, *Jean Thorel*, grand spécialiste des créations musicales. C'est au mois d'août dernier, en l'église de Franc-Waret, que les artistes se sont réunis pour procéder à cet enregistre-



ment, réalisé à partir des manuscrits de l'auteur. Aucune partition n'ayant été éditée pour cette œuvre complexe et très personnelle, aucune indication n'ayant été fournie par l'auteur en ce qui concerne l'interprétation, le placement des nuances, des tempi, fut laissé à l'appréciation du chef d'orchestre.

D.T.

Gérer son stress !

Jean-Louis Prata et Patrick Collignon, de l'*Institute of NeuroCognitivism* fondé en 2008, ont publié un livre d'auto-coaching intitulé «*Votre profil face au stress*» et paru aux Editions Eyrolles, dans une collection interactive qui associe un questionnaire et un livre, pour découvrir, comprendre et progresser.

Le stress est universel. Pourtant, certains le subissent plus sereinement. En fonction de son profil (défini grâce à un questionnaire en ligne), le lecteur de l'ouvrage «*Votre profil face au stress*» décryptera son propre fonctionnement face au stress et découvrira des



moyens innovants pour mieux le gérer. À l'aide d'outils pratiques fondés sur les sciences cognitives et comportementales, le lecteur peut ainsi identifier les situations qui sont pour lui potentiellement stressantes et adopter la bonne attitude pour les aborder calmement et efficacement.

Après avoir répondu au questionnaire en ligne conçu par des experts de l'Approche Neurocognitive et Comportementale (A.N.C.), le lecteur reçoit un diagnostic personnalisé lui servant de guide pour la lecture de l'ouvrage. Ce questionnaire en ligne n'est pas un test: il n'y a pas de bonne ou de

mauvaise réponse. En fait, le profil qu'il restitue indique au lecteur sa propre manière d'exprimer son stress et la source de ce dernier. Suivant son profil, il découvrira comment mieux le prévenir ou le désamorcer, y compris dans les situations les plus stressantes, à l'aide d'outils innovants, redoutables d'efficacité.

«*Votre profil face au stress*» n'est donc pas un livre comme les autres et le profil individualisé, que le lecteur obtient grâce au questionnaire en ligne, lui indique les passages du livre qui concernent sa propre quête de sérénité. Celle-ci passe nécessairement par les quatre étapes suivantes, qui correspondent aux quatre quadrants du graphique révélant son profil: découvrir son propre profil face au stress, adopter le bon état d'esprit, identifier et gérer les situations «gâchettes», et se donner les moyens de ses ambitions pour agir en toute sérénité.

Selon son profil, le lecteur pourra expérimenter différents exercices pour gérer son stress à chaud comme à froid. Le questionnaire révèle au lecteur son visage d'aujourd'hui, le livre l'aide à façonner celui de demain!

M.VD.



Auberge - Restaurant
Au Repos des Chasseurs



- Cuisine franco-italienne raffinée
- Menus à 23,50 € 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

La création du monde

Depuis la nuit des temps, l'expression artistique constitue une part non négligeable de ce qui fait notre humanité. Avec ses œuvres, *Bénédicte van Caloen* (photo) nous emmène dans un monde étrange. On identifie des corps, suspendus au plafond, ou agrippés sur les murs, surmontés de leurs visages étroits, sans yeux ni bouche. Sont-ils humains ou

reptiles? Sont-ils faits de cuir, de métal, de bois? Les œuvres sont fabriquées en papier. Des journaux aux multiples replis enrobés de colle.

C'est lors de longs séjours professionnels au Japon que *Bénédicte van Caloen* découvre l'art de l'estampe et l'univers de la fabrication du papier. Elle a été subjuguée par le matériau. Un amour du papier, un plaisir à le toucher et à le travailler, puis à l'imprimer. Elle aime lui redonner une nouvelle forme, une nouvelle vie.

Les œuvres de *Bénédicte van Caloen* sont exposées, jusque fin décembre, à la *Galerie Antonio Nardone*. Elle y présente également un très bel ouvrage de 256 pages «La Création du monde» dont *Philippe Kenel* est l'initiateur. ■

C.F.

(Galerie Antonio Nardone : rue Saint-Bernard 34-36 - 1060 Bruxelles
☎ 02.333 20 10)



© Didier Van Damme

«Matière Haute Couture 2»

Le *Musée du Costume et de la Dentelle*, à Bruxelles, invite à découvrir sa nouvelle exposition de textile contemporain «*Matière Haute Couture 2*», visible jusqu'au 31 décembre. Pour sa réalisation, l'*Atelier de Design Textile de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles* a collaboré avec le couturier et styliste *Jean Paul Gaultier*. L'exposition présente les tissus, les travaux de recherches, les échantillons et les silhouettes habillées réalisés par les étudiantes de l'Atelier pour une des collections du célèbre

créateur de la mode française. Une voile en dentelle de raphia, des tissus originaux et somptueux pour un tailleur, un bustier et une marinière bleue et blanche ont ainsi été créés.

C'est la deuxième fois que *Jean Paul Gaultier* collabore avec l'Atelier pour l'une de ses collections, et non des moindres puisque celle-ci rend hommage à la célèbre chanteuse *Amy Winehouse*. ■

L.B.

(Info: ☎ 02.213 44 50
www.museeducostumeetdeladentelle.be)

Eric de Ville à l'Espace Sablon



"Babel by day", digital color print mounted on diasec

Nouvel espace bruxellois dédié aux expositions temporaires, l'*Espace Sablon* est installé dans une maison du 15e siècle, située 14 Place du Grand Sablon. Cette galerie invite,

jusqu'au 22 décembre, le public à venir découvrir le travail et les dernières compositions photographiques d'*Eric de Ville*.

Parallèlement à son travail de photographe pour de grandes entreprises dans le domaine du luxe, *Eric de Ville* s'est essayé, dans son laboratoire, à manipuler les images. Il s'inspire de la tradition de la peinture flamande avec une attention soutenue pour les détails, la lumière et le traitement des matières. La technique picturale d'*Eric de Ville* est bien contemporaine et chaque composition est réalisée à partir de centaines, voire de milliers, de clichés indépendants. Ses compositions révèlent une réalité virtuelle emprunte de merveilleux, de fantastique, de réflexion et d'humour. ■

S.D.

(Info : www.espacesablon.com)

Les Sixties, une période fascinante

Explosion de la première bombe atomique française au Sahara, Mao Tsé-Toung sort son petit livre rouge, Youri Gagarine est le premier homme dans l'espace, l'assassinat de John Fitzgerald Kennedy, la construction du mur de Berlin, Nelson Mandela est condamné

à la prison à vie, le Dr Christiana Barnard réalise la première transplantation cardiaque, Eddy Merckx remporte sa première victoire au Tour de France, Sœur Sourire chante «Dominique», les adieux de Jacques Brel à la scène, les émeutes de Mai 68, Richard Nixon entre à la Maison Blanche, sortie du premier film «James Bond», Neil Armstrong est le premier homme à marcher sur la lune... Autant d'événements qui se sont déroulés durant les années soixante et évoqués dans la remarquable exposition «*Golden*

Sixties» qui se tient actuellement à la Gare de Liège-Guillemins.

Les années soixante ont incontestablement constitué un tournant important du 20e siècle et ont révolutionné le monde. Sur tous les continents, s'est ouverte une ère de foisonnement et d'effervescence qui s'est traduite par un ensemble de transformations spectaculaires et un profond changement dans le comportement de l'être humain. Durant ces années soixante un souffle révolutionnaire est passé sur l'économie, la culture et la politique. Ce sont les années de la croiss-

sance triomphante de toutes les révolutions.

Une exposition d'un grand intérêt à découvrir jusqu'au 28 avril prochain. ■

M.V.D.

(Info: ☎ 04.224 49 38
www.expo-goldensixties.be)

«Terracotta Army» à la Bourse

Le bâtiment de la Bourse de Bruxelles n'étant plus que très partiellement occupé par *Euro-next*, la Ville de Bruxelles a décidé, fin 2011, d'en récupérer la pleine propriété afin de rendre à cet édifice son caractère public, en lui donnant une affectation pour des événements culturels d'exception.

La toute première exposition-événement qui y est présentée est «*Terracotta Army*» : une reconstitution spectaculaire de l'armée de terre cuite du premier empereur de Chine, Qin Shi Huangdi. Formée de 8.000 soldats, chevaux et chars, cette armée, enfouie dans le sol, fait partie du mausolée dédié à l'empereur. Il fit construire ce chef-d'œuvre de son vivant, de 246 à 210 avant notre ère. Tous les personnages d'argile de cette armée - un peu plus grands que nature - diffèrent les uns des autres par la taille, le visage, la position des bras, l'uniforme et la coiffe. Les premiers fragments de ce trésor exceptionnel ont été découverts en 1974 par des cultivateurs de Xi'an, dans la province du Shaanxi, à l'est de la Chine. Organisée en Belgique par

Brussels Major Events, cette exposition itinérante a été conçue et produite par la société autrichienne *EMS Entertainment*. Elle a déjà rencontré un vif succès dans quatorze villes européennes.



D'une part, elle fait remonter 2.200 ans en arrière, aux origines de l'empire du Milieu ; d'autre part, elle explore toutes les facettes connues à ce jour d'un mausolée qui a été déclaré patrimoine culturel mondial par l'*UNESCO* en 1987. La mise en scène de cette exposition est impressionnante et les reproductions présentées sont d'une grande qualité artistique. L'alchimie entre le caractère ludique et le caractère didactique de cet événement le rend accessible à un très large public. A découvrir jusqu'au 17 février 2013. ■

M.V.D.

(Info : ☎ 0900.80.900 - www.yetix.be)

Chypre ancienne

A l'occasion de la présidence chypriote du Conseil de l'Union Européenne, le Musée du Cinquantenaire accueille l'exposition « *Chypre ancienne, le dialogue des cultures* », jusqu'au 17 février 2013. La plus grande partie des pièces exposées proviennent de collections chypriotes et sont présentées, pour la première fois, en Belgique.

Modèle de char de guerre Ovgoras - vers 650-550 avant notre ère musée de Chypre - Nicosie.



L'événement s'intéresse tant aux premières explorations archéologiques et fouilles récentes de Chypre qu'aux nombreuses facettes de la vie et des activités des habitants, de la préhistoire à l'époque romaine. Les contacts et les échanges culturels étaient primordiaux pour la Chypre antique. Situé

aux confins de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique, l'île fut un lieu où se rencontraient les personnes et les idées qui traversaient les mers. Des influences grecques, anatoliennes, égyptiennes ou proche-orientales se retrouveraient ainsi dans presque tous les aspects de l'ancienne culture chypriote, du langage à l'écriture, en passant par l'art et l'architecture.

Un accent particulier est mis sur le cuivre - présent en quantité sur l'île et qui lui donnerait son nom (de kypros, le mot grec pour cuivre) -, un métal dont l'importance était énorme dans l'Antiquité et dont l'exploitation apporta à Chypre sa richesse et transforma le caractère de l'île. L'abondance de cette production intégra l'île dans un important réseau de relations économiques avec les régions limitrophes. Des lingots de cuivre chypriotes, en forme de peau de bœuf, ont été retrouvés dans plusieurs épaves, témoignant de ce commerce. ■

S.B.

(Info: ☎ 02 741 72 11 - www.mrah.be)

BRAFA'13

La 58e *BRussels Antiques & Fine Arts Fair* - devenue une des foires d'art de référence en Europe - se déroulera du 19 au 27 janvier 2013. Cette édition anniversaire - dix années de présence à *Tour & Taxis*, venant du *Palais des Beaux-Arts* - sera marquée par une décoration inspirée de l'architecture byzantine et intégrant un tapis au motif spécialement dessiné pour la *Brafa* par l'artiste français *Julien Colombier*, célèbre pour ses fresques murales.

Le nombre d'exposants sera volontairement maintenu aux alentours de 125, afin de leur permettre de disposer d'un espace suffisant, et de garantir aux visiteurs - l'édition 2012 avait accueilli un nombre record de 46.000 visiteurs - la possibilité de visiter la totalité de la Foire en une seule journée. Parmi les 128 galeries participantes, originaires de 12 pays, quinze se présenteront pour la première fois. La participation belge se chiffrera à 53 galeries (42%) pour 75 galeries étrangères (58%). Une vingtaine de spécialités seront représentées: de l'archéologie classique et précolombienne à l'art contemporain, en passant par les tableaux anciens, modernes et contemporains, le mobilier, les sculptures et objets d'art de la Haute Epoque au 20e siècle, sans oublier l'argenterie, les bijoux anciens, les tapis et tapisseries, les livres anciens et modernes, la bande dessinée,

les objets de curiosité et les arts primitifs, dont Bruxelles demeure un des hauts lieux sur le plan international. Pour cette 58e édition, une nouvelle spécialité entrera en scène: les autographes.



Galerie des Modernes

Fidèle à sa tradition de rendre hommage à une grande institution culturelle belge, la *Brafa* accueillera, en invité d'honneur, le *Théâtre Royal de la Monnaie* - élu « Maison d'opéra de l'année » pour 2011-2012 -, qui s'impose comme une scène majeure dans le circuit international de l'art lyrique. Des visites guidées dans ses murs seront programmées pour découvrir son théâtre et ses ateliers, à 17h, durant la *Brafa*. Et les visiteurs de la Foire se verront proposer un tarif exceptionnel pour assister à un opéra sur scène. ■

S.B.

(Info: ☎ 02 513 48 31 - www.brafa.be)

Marie-José... Une garde-robe royale

Jusqu'au 3 mars 2013, les *Musées royaux d'Art et d'Histoire*, au Cinquantenaire, consacrent une exposition à la princesse Marie-José (1906-2001), la plus jeune des trois enfants du roi Albert Ier de Belgique et de la reine Elisabeth, qui épousa le prince héritier Umberto d'Italie, en 1930, et se mit dès lors à porter d'impressionnantes toilettes qui contribuèrent au prestige de la Cour romaine.

145 objets, dont 9 manteaux de cour et 17 robes du soir, permettent au visiteur de se plonger dans l'ambiance des années 30. Les objets les plus importants appartiennent à la collection de la *Fondation Humbert II et Marie-José de Savoie*, basée à Genève. Ce prêt exceptionnel a pu être remis dans son contexte et augmenté grâce à des pièces provenant du Palais royal, des Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique et de la Bibliothèque royale.

En épousant Umberto, Marie-José dut s'adapter à une Cour rigide, dans un environnement fasciste bien éloigné des valeurs prônées à la Cour belge. Quoi de plus emblématique que ces imposants manteaux de cour, véritables symboles d'un pouvoir qui veut se faire voir ! Par ailleurs, les tenues de soirée, présentées au rez-de-chaussée

comme à l'étage, étonnent par leur modernité.

L'exposition ressuscite le glamour de l'époque et cadre son rôle dans une époque où le paraître faisait partie de la stratégie politique. Les photos et documents d'archives inédits permettent de comprendre cette époque complexe.



Princesse Marie-José en 1935

Une première partie de l'exposition, plus historique, évoque la vie de la princesse Marie-José, de sa naissance à Ostende, le 4 août 1906, jusqu'à son départ vers Rome, en janvier 1930. ■

S.B.

(Info: ☎ 02 741 72 11 - www.mrah.be)

François Walthéry - 50 ans de BD

Jusqu'au 24 février 2013, l'exposition « *François Walthéry - 50 ans de BD* » est visible au *Centre Belge de la Bande Dessinée* à Bruxelles. Qui ne se souvient pas de son héroïne, Natacha, la superbe hôtesse de l'air?

Natif des hauteurs de Liège, François Walthéry a décidé très tôt de devenir dessinateur de bandes dessinées. Il a étudié les arts graphiques à l'Institut Saint-Luc à Liège. Ses premières planches sur une série de gags de « *Pipo et Cie* », publiées en 1962 - alors qu'il avait à peine 16 ans -, ont été remarquées par Peyo, le créateur des *Schtroumpfs*, qui l'a engagé aussitôt comme assistant. C'est auprès de lui et de son collaborateur, Willy Maltaite (Will) que le jeune François a appris son métier. Sans le savoir, Will a été à l'origine de la charmante Natacha (photo): c'est lui qui a appris à Walthéry l'art de dessiner les femmes, après l'avoir lui-même appris de Jijé. Créée en 1967, Natacha a apparue dans le journal *Spirou* à partir de 1970, dans des aventures pleines de suspense et de

rebondissements.

Après des années de travail en équipe avec des collaborateurs qui ont forcément laissé transparaître, dans son œuvre, leur propre personnalité, François Walthéry a décidé de reprendre la maîtrise complète de son travail. Dans « *Le regard du passé* », le 21e album de Natacha paru en 2010, l'artiste a réalisé lui-même les décors, les crayonnés, l'encrage et le lettrage de ses planches.



Editée depuis 1989 par *Marsu Productions*, Natacha est aujourd'hui à la tête d'une collection intégrale, confirmant son statut de classique de la BD franco-belge. ■

S.B.

(Info: ☎ 02 219 19 80 - www.cbbd.be)

europalia.india

Pour l'édition 2013 d'*Europalia*, l'Inde sera le pays hôte - dernier pays du BRIC à ne pas encore avoir été présenté lors de son festival.



Camunda, forme terrifiante de la déesse mère

L'Inde est devenue un moteur économique incontournable, mais la plus grande démocratie du monde - 1,2 milliard d'habitants dont plus de 50% a moins de 25 ans - est aussi une grande puissance culturelle avec 5000 ans d'histoire. L'Inde est aussi un pays où la scène contempo-

raine est en pleine ébullition: les artistes indiens sont de plus en plus présents sur le marché international de l'art.

Comme à son habitude, *Europalia* présentera une série d'expositions, destinées à refléter la riche culture de ce fabuleux sous-continent, ainsi que des événements dans toutes les disciplines artistiques (musique, danse, théâtre, littérature, cinéma, conférences, traditions orales...), dans des lieux culturels variés, en Belgique et dans les régions limitrophes. La rencontre a été choisie comme thème général du festival: les rencontres, de l'Inde avec les grandes civilisations du monde ou entre les différents peuples et cultures qui font partie de cet immense pays, ont façonné l'Inde et continuent à le faire. Mais elles ont aussi beaucoup apporté au reste du monde.

Le festival est une collaboration entre le Ministère des Affaires étrangères indien, l'ICCR (India Council for Cultural Relations) et ses partenaires, *Europalia International asbl* et environ 200 organisations culturelles en Belgique et en Europe. ■

S.B.

www.europalia.eu

La Traviata à La Monnaie

La Monnaie présente, du 4 au 31 décembre, une nouvelle production de «*La Traviata*», opéra de Giuseppe Verdi (1813-1901), dans une mise en scène signée Andrea Breth et dirigé par le chef d'orchestre hongrois Adam Fischer, qui prend la tête de l'Orchestre Symphonique et des Chœurs de La Monnaie pour ce chef-d'œuvre intemporel du répertoire lyrique mondial. L'histoire de Violetta n'est ni belle, ni féérique. Si la prostitution, la maladie, l'amour impossible, la séparation et la mort sont les éléments clés, le génie de Verdi est d'avoir su transformer ce sombre matériau en or musical. Nulle autre histoire, sans doute, ne pouvait traduire aussi tragiquement le désir, la fragilité et le secret.

La difficile et exigeante partition composée pour le rôle de Violetta est confiée à la soprano slovaque Simona Saturová, une remarquable interprète du répertoire italien, mais également grande mozartienne, qui a débuté à La Monnaie en 2010. C'est le jeune ténor français Sébastien Guèze qui assure le rôle soliste d'Alfredo. Quant au père d'Alfredo, Germont, il est interprété par le baryton américain Scott Hendricks. Le personnage de Flora Bervoix est lui interprété par la so-

prano française Salomé Haller qui avait fait ses débuts à *La Monnaie* en 2005. La mezzo-soprano anglaise Carole Wilson est Annina et Dietmar Kerschbaum, ténor autrichien, est Gastone Visconte di Letorières. Le baryton-basse français Till Fechner, qui a débuté à *La Monnaie* dans Don Alfonso (*Così fan tutte*, Mozart), interprète Barone Douphol. Le baryton français Jean-Luc Ballestra chante le rôle de Marchese d'Obigny, et le Français Guillaume Antoine interprète le Dottor Grenvil. Le rôle de Giuseppe est interprété par Gijis Van der Linden.



Simona Saturova et Sébastien Guèze

Aux côtés de la metteur en scène allemande Andrea Breth, on retrouve l'Autrichien Martin Zehetgruber pour les décors. Les costumes ont été conçus par l'Allemande Moidele Bickel. ■

M.V.D.

(Info: ☎ 070 233 939 www.lamonnaie.be)

La Suisse gourmande au Chutney's

Restaurant du *Royal Windsor Hotel Grand Place* à Bruxelles, le *Chutney's* a été transformé en un chalet helvète gourmand et convivial à souhait.



Côté gastronomie, rien que des produits de terroir: les meilleures charcuteries valaisannes - dont la fameuse viande des grisons - et les fromages suisses réputés: gruyère, vacherin, emmenthal... servis en croûtes, et surtout en raclette traditionnelle et fondue, valaisanne ou fribourgeoise au gré des variations de préparation. Autres spécialités à déguster: la ra-

clette suisse traditionnelle, la Soupe Racart (potage de légumes et fromage fondu que l'on boit dans les chalets d'alpage), le Veau à la Zurichoise ou encore le Saltimbocca à la Tessinoise (tranche de porc avec jambon du Tessin et sauge, sauce au marsala). Un menu 3 services est proposé à 32,50 €.

Les entrées débutent à 7,50 €, les plats à 11€ et les desserts à 8 €. Pour accompagner ces plats, un beau choix de vins suisses - des AOC parmi les meilleures - est proposé.

Possibilité également de gagner un séjour, pour deux personnes, à l'*Hôtel Warwick Genève*.

A découvrir jusqu'au 12 février. ■

D.T.

(Info: ☎ 02 505 55 55

www.royalwindsorbrussels.co)

A boire et à manger à Bruxelles

Aparté est une maison d'édition axée sur le patrimoine belge: naturel, architectural, artistique, historique, urbanistique...

Après «*Bruxelles sucré*» paru en 2010, *Aparté* édite son deuxième livre gourmand: *Bruxelles sur le pouce*, dont les textes sont de la chroniqueuse gastronomique Sandrine Mossiat, illustrés de photos réalisées par Laurent Brandajs.

Envie de déguster un apéro,

un jus de fruit frais, un brunch particulier, un snack, une petite restauration branchée, une spécialité italienne, un plat bio, une pâtisserie... Cent cinquante adresses y sont reprises, sous dix-huit thématiques. De quoi combler une petite faim ou une petite soif dans un endroit typique ou insolite sans problème! ■

C.F.



Forfaits pour les fêtes à Bruxelles

L'expérience du marché de Noël à Bruxelles est unique grâce à l'événement «*Les Plaisirs d'Hiver*»: des manèges baroques avec personnages fantastiques emmènent leurs passagers dans l'espace et dans le temps, la Grande Roue fait monter au septième ciel pour une vue panoramique de toutes les illuminations sur la ville... Le marché de Noël à Bruxelles s'étend sur deux kilomètres de long, où se succèdent échoppes, chalets, attractions, animations et terrasses. Pour vivre cette expérience de manière optimale, les hôtels *Stanhope*, *City Centre*, *Bristol Stéphanie* et *Thon EU* proposent une offre spéciale comprenant une nuitée en chambre double avec petit déjeuner pour 2 personnes, accès au sauna et au centre de fitness,



ainsi que le kit «*Plaisirs d'Hiver*» avec plan du marché et programme, sac et mug «*Plaisirs d'Hiver*», 2 x 1 h gratuite à la patinoire (location des patins inclus), une bière spéciale, une boisson gratuite au stand *Plaisirs d'Hiver*, un tour sur la Grande Roue, et une série de réductions auprès des partenaires culturels. ■

D.T.

(www.thonhotels.com/offers/vacation/christmas-in-brussels)

Lauréats des Prix Caius

Organisés depuis 1989, les *Prix Caius* de *Prométhéa* récompensent annuellement des entreprises mécènes qui se distinguent par leur créativité, leur dynamisme, leur persévérance et leur contribution au développement culturel et à la sauvegarde du patrimoine. La 24e soirée de remise des Prix s'est tenue à l'Opéra Royal de Wallonie, le 29 novembre dernier.



Le *Prix Caius Grande Entreprise* a été remporté par la société pharmaceutique danoise *Lundbeck* pour la création de l'asbl *Psyc'Art*. Le *Prix Caius Culture PME* a été remis à *Martin's Hotels* et *Piano's Maene* pour leur quinze ans de partenariat avec le *Festival Musica Mundi*.

Pour ce qui concerne les *Prix Caius Patrimoine*, celui pour la Région de Bruxelles Capitale a été attribué aux Entreprises *Louis De Waele* pour la conser-

vation des éléments de construction de l'ancien Palais du Coudenberg ; et celui pour la Wallonie est revenu à *Akzo-Nobel* pour la réhabilitation du Coron du Grand-Hornu, inscrit en septembre sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco. Cette année, le jury des *Caius* a souhaité également remettre un *Prix Coup de Cœur* à *Organica* pour le développement de <http://www.koregos.org>, revue et encyclopédie multimédia des Arts. Ce prix spécial souligne l'important engagement d'une jeune PME qui a concilié nouvelles technologies et contenu scientifique de qualité. Ce prix se veut être un signal auprès des autres PME pour leur prouver qu'il leur est possible de se lancer dans des actions de mécénat de qualité.

Le *Prix du Public*, décerné sur base de votes en ligne ouverts à tous, a été attribué à *Macors* pour la restauration de la Chapelle funéraire Du Mortier au cimetière du Sud à Tournai.

Enfin, un *Caius d'honneur* a été remis par *Prométhéa* au *Fonds Inbev-Baillet Latour*, un des plus importants fonds privés de Belgique, pour son engagement de plus de trente ans au service de l'excellence belge de renommée internationale et plus particulièrement pour ses actions en faveur de la culture et du patrimoine mobilier. ■

C. de V

Brussels Airlines primée à New York

La *Chambre de Commerce Belgo-Américaine* (Belcham) a décerné le « Entrepreneurship Award » à *Brussels Airlines* et couronne ainsi le succès de la liaison Bruxelles - New York, inaugurée l'été passé par la compagnie belge.



Bien que *Brussels Airlines* ne relie que depuis juin dernier la capitale européenne avec New York, elle joue déjà depuis de nombreuses années son rôle d'ambassadrice belge en promouvant les relations commerciales entre la Belgique et l'Amérique, principal partenaire commercial non européen

de notre pays.

Depuis le lancement du vol quotidien entre Bruxelles et New York, la première liaison transatlantique de *Brussels Airlines*, et le retour après dix ans d'un transporteur belge aux USA, la contribution écono-

mique de *Brussels Airlines* n'a fait que croître. L'investissement dans le lancement de cette ligne, malgré un environnement économique difficile, démontre par ailleurs l'esprit «entrepreneurial» de la compagnie aérienne belge. ■

G.W.

(Info: www.brusselsairlines.com)

Le nouveau Musée Fin-de-Siècle

Les *Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique* annoncent l'ouverture du *Musée Fin-de-Siècle Museum* pour le 7 mai 2013. Il sera un Musée du Modernisme au sens où il fut développé, à la fin du 19e siècle, dans une revue comme «*L'Art moderne*».

Le *Musée Fin-de-Siècle Museum* proposera un parcours de la fin du 19e siècle en le replaçant dans son cadre historique. Avec l'organisation, dans les salles même du musée, des Salons des XX (1883-1894) et de la Libre Esthétique (1894-1914), Bruxelles a constitué un carrefour de la création unique. «Bruxelles Capitale de l'Art nouveau» n'est pas qu'une réalité de l'architecture. Le terme recouvre d'abord le dynamisme d'une société, qui s'est manifesté dans tous les domaines de la création: littérature, peinture, opéra, musique, architecture, photographie ou poésie; Maeterlinck, Verhaeren, Ensor, Khnopff, Spilliaert, Maus, Horta, Van de Velde, Kufferath, Lekeu... La liste, non exhaustive, témoigne de la richesse d'une création qui débordera largement de nos frontières. Ce nouveau musée puise sa légitimité dans les 31 salons qui réunirent, à Bruxelles, l'essentiel de la création européenne. Il s'articulera autour des cercles artistiques qui - à partir de 1863, et la création de la *Société libre des Beaux-Arts* - introduiront en Belgique ce débat sur la

modernité.

Grâce à un partenariat unissant aux *Musées royaux des Beaux-Arts* des partenaires institutionnels tels que son pendant d'Art et d'Histoire, la Bibliothèque royale, le Théâtre royal de la Monnaie et la Cinematek, ainsi que la mise en dépôt de la prestigieuse collection Gillion Crowet - consacrée à l'Art nouveau - par la Région de Bruxelles-Capitale, la pluridisciplinarité sera possible pour rendre compte de cette extraordinaire aventure.



James Ensor (1860 - 1949) - Les masques singuliers, 1892 - huile sur toile.

«*Every end is a new beginning*», telle est la devise du nouveau *Musée Fin-de-Siècle Museum*! ■

S.B.

(Info: www.fine-arts-museum.be)

Partenariat entre les universités de Bruxelles, Genève et Montréal

L'*Université Libre de Bruxelles*, l'*Université de Montréal* et l'*Université de Genève* ont décidé de créer conjointement un partenariat formel avec pour objectif de devenir une référence francophone dans le monde. Le but de l'entente est de développer un partenariat entre universités francophones d'excellence et vise à accroître la qualité des activités de recherche et de formation de chacun des partenaires, en tirant profit des convergences d'intérêts. De plus, les trois universités s'engagent à concevoir et à réaliser des actions conjointes aptes à maximiser le rayonnement international de chacune. Un tel partenariat permet d'offrir un enseignement diversifié et de qualité aux étudiants, des trois universités, sur l'ensemble des disciplines du savoir. Il concrétise les liens riches et diversifiés que

les trois institutions entretiennent depuis de longues années tant en matière d'enseignement que de recherche, et son originalité consiste à dépasser les traditionnels accords bilatéraux, que les universités signent régulièrement avec des partenaires étrangers, pour créer une véritable alliance tripartite fondée sur les secteurs d'excellence des trois entités.

Ce partenariat permettra de créer un espace dans lequel professeurs, chercheurs et étudiants des trois universités pourront circuler aisément et dans lequel des programmes, conjoints aux cycles supérieurs, seront offerts. Les étudiants des trois institutions pourront bénéficier, dans le cadre de ce partenariat, de stages dans des entreprises et des organisations au Québec, en Belgique et en Suisse. ■

M.VD.

Disparities in education in the EU

Where you live in Europe can strongly influence your education and prospects in life, according to a new European Commission report. The report, entitled «*Mind the Gap - education inequality across EU regions*», highlights significant disparities in education opportunities and results across - and within - Member States. This report was compiled for the European Commission by the network of experts in social sciences of education and training (NESSE), and draws on Eurostat data and contains over 100 maps which visualise regional disparities. It identifies the top 10 and bottom 10 EU regions for each of the indicators it examines. Other key findings from the report are: regional disparities in learning hinder balanced regional development and economic growth; regional disparities in education compound inequality between EU regions, which also encourage brain-drain towards the more developed regions; the nature, scale and effects of educational inequalities vary considerably across EU regions; effective use of the European Structural Funds can help redress regional disparities in education and their effects; more systematic collection of data at sub-regional level is necessary to improve the knowledge base and to inform policy-makers on this topic.

There appears to be a North-South divide in educational attainment, with the highest rates of low-qualified people, with lower secondary education or less, chiefly found in southern European regions and especially in Portugal and Spain. In contrast, the regions with the lowest rates of low-qualified people are mostly found in the United Kingdom, Belgium, the Netherlands and Sweden. Geographic inequalities in education persist despite commitments by Member States to promote equity in education and training. The report calls on EU countries to work harder to reduce these inequalities. The European Structural Funds can and should be used to help address inequalities.

The report shows that the regions with the highest proportion of individuals with tertiary education qualifications (with a bachelor or master's degree or equivalent) are mostly found in the UK, the Netherlands, northern Spain and Cyprus. The regions with the lowest rates of tertiary education graduates are in Italy, Portugal, Romania and the Czech Republic. The report

also highlights significant regional disparities in terms of adult participation in lifelong learning.

In November the Commission will adopt its strategy on «*Rethinking Skills*», which will underline the need to address geographic disparities in education. In 2013, the Commission will present further evidence and policy advice to Member States on how to improve equity in education and training. A second report on the geography of educational inequality in the EU will be published in 2013.

EIB completes first round of NER300 carbon sales

The European Investment Bank (EIB) has successfully completed the first round of sales of carbon allowances under the NER300 programme. The proceeds will support investment in carbon capture and storage demonstration projects and innovative renewable energy technologies. The European Investment Bank, acting as an agent of the European Commission, sold a total of € 200m allowances since the start of the sales process in December 2011.

Under the NER300 initiative, € 300 million allowances - which are rights to emit one tonne of carbon dioxide - from the New Entrants Reserve of the European Emissions Trading Scheme were made available to raise financing for installations of innovative renewable energy technologies and carbon capture and storage (CCS). The allowances were sold in the EU Emissions Trading Scheme and proceeds will be made available to projects as they operate.

The first tranche of 200 million allowances was sold within the envisaged 10 months period following delivery on December 2, 2011, as stipulated by the Cooperation Agreement between the European Investment Bank and the European Commission. The sales were completed on 28 September 2012, two trading days in advance of the deadline for sales from the first tranche.

No date has yet been set for the second NER300 tranche of 100m. The European Commission and European Investment Bank have agreed that timing for the start of sales from the second tranche of € 100 million allowances will be determined following a review of sales of the first 200 million allowances. Sales of the second tranche are expected to be completed no later than the end of 2013.

Eurostat Regional Yearbook

Eurostat, the statistical office of the European Union, has published the «*Regional Yearbook 2012*» and an accompanying online interactive tool. Both of these resources allow users to explore statistics relating to key regional development indicators such as population density, employment, R&D spending and other economic factors. Data comes from all 27 EU Member States, as well as, when available, the four EFTA countries (Iceland, Liechtenstein, Norway and Switzerland), the acceding country (Croatia) and three of the candidate countries (Montenegro, the Former Yugoslav Republic of Macedonia and Turkey).

The yearbook contains many separate maps, and so a new online tool has been developed to make viewing of this information in a graphical form more interactive and flexible.

The «*Eurostat Regional Yearbook 2012*» includes fourteen chapters on economy, population, health, education, labour market, structural business statistics, tourism, information society, agriculture, transport, science, technology & innovation, European cities, coastal regions and territorial typologies.

Further information :

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu/cache/ITY/OFFPUB/KS-HA-12-001/EN/KS-HA-12-001-EN.PDF>, and Interactive online tool: <http://ec.europa.eu/eurostat/statistical-atlas/gis/viewer/>

Professional Women International

Professional Women International (PWI asbl) is a Brussels based, multi-national networking forum for women in business. Founded in 1991, PWI is a non-profit, dynamic organisation dedicated to fostering professional and cultural contacts for business women with different national, cultural and professional backgrounds.

PWI is the Belgian chapter of the European Professional Women Network (EPWN), a fast-growing offline and online networking and leadership development platform for professional women of all sectors and industries throughout Europe. Through European PWN, over 3,000 international professional women of over 90 nationalities are connected in 19 cities across Europe.

Professional Women International has celebrated its 21 years commitment in serving women in the professional world. For this anniversary, Professional Women International (PWI) stressed the slow progress towards gender balance in the talent pipeline and explored

elements on how to get pass the bottleneck at middle management level. With a worldwide average of more than 50% at the entry level, women represent only 21% at the senior level with no progress since 2004. The European Union with its 24% is behind new economies like South East Asia (ASEAN) with 32%, and far from the leading countries like Russia (46%), followed by Botswana, the Philippines and Thailand (all 39%).

Women and men should have the same opportunities to take leadership positions in the economy. «There are plenty of good economic reasons for a stronger female presence in corporate leadership positions. It is an economic and business imperative and not a feminist issue only» says Aurel Ciobanu-Dordea, Director for Equality, Directorate-General for Justice, European Commission. «60% of new university graduates are female. We have a lot of untapped potential, as our societies are investing considerable public funds in the preparation of such graduates. Therefore, one would expect women to prevail as the most qualified candidates. However, the opposite is true. Prejudices still stand in the way», he continues.

A cultural change is needed and can be achieved by a close cooperation between all stakeholders : the states, the companies and the women.

The two top companies represented at this 21st anniversary have demonstrated two different approaches, one led by the management of the company and the other led by the employees.

KBC group decided to set a target of at least 25% of women in senior management by 2016 and followed it up with affirmative actions. Progress is measurable moving from 9% in 2006 to 15% today. The percentage of women in the talent pipeline increased also from 20% in 2007 to around 30% now.

Jennifer Rademaker, Group Head, Core Products, MasterCard Europe, presented with an initiative started at the employees' level with the creation in 2007 of the «*MasterCard Women Leadership Network*» by her and some top female executives to build a supportive environment for Women's advancement in their companies. They benchmarked their progress by participating in the McKinsey's 2012 gender pipeline study: «*Unlocking the Full Potential of Women at Work*».

In her own group «*Core Products*», Jennifer achieved a 26% lift in female employees, from 38% of women when she took office in March 2011 to 48% in October 2012.

(www.pwi.be - www.europeanpwn.net)

Christian FARINONE

The Hotel... première phase de rénovation

La première phase de rénovation du « *The Hotel* » - ex Hilton du Boulevard de Waterloo à Bruxelles - est terminée.

Les 107 chambres des étages supérieurs (chambres *Deluxe Panorama* et les suites *Panorama et Splendeur*) ont été entièrement rénovées dans un style intemporel, innovant, voire « branché » qui correspond au profil d'une clientèle moderne. L'espace des chambres - dont la majorité offre une vue panoramique sur Bruxelles - est



utilisé de façon optimale. Le bureau traditionnel a été remplacé par un canapé en cuir blanc, niché dans la fenêtre avec une table pivotante. La salle de bain ultra contemporaine est ouverte sur la chambre (il faut aimer !). Grâce à une technologie sophistiquée, le client peut procéder au check-in et au check-out et avoir accès

à sa chambre via son smartphone. Un Médiahub permet de raccorder smartphone, iPod, tablette ou ordinateur portable au téléviseur Led.

Au 23^e étage, 250 m² sont consacrés à l'*Urban Fitness & Spa*, comprenant un sauna, un hammam, des espaces de relaxation, des pièces pour les massages, la manucure, les soins de beauté. Métamorphose également des 25^e, 26^e et 27^e étages avec la création de huit salles de réunion, toutes équipées de

wi-fi illimité, projecteurs LCD et écrans encastrés.

Les salles du dernier étage permettent une vue spectaculaire quasiment à 360° sur la capitale. Actuellement, des travaux sont en cours aux étages inférieurs.

C.F.

(*The Hotel*: 38 Boulevard de Waterloo - 1000 Bruxelles - www.thehotel.be)

Thèmes de Batibouw 2013

Directeur général de la société *FISA*, *Geert Maes* a dévoilé, en avant-première, les thèmes du salon *Batibouw 2013*: le retour à la ville, les énergies renouvelables et le passage du stress au zen. Chacun d'eux constitue un sujet à part entière et associé, ils se révèlent indissociables les uns des autres.

En Belgique, la pression démographique fait grimper le prix des terrains et malgré les taux d'intérêts historiquement bas des nouvelles constructions, l'avenir du secteur ne se profile pas, à court terme, très optimiste. Ce sont la rénovation et la reconstruction qui ont actuellement le vent en poupe. Autant de conditions qui semblent mettre un terme à l'exode urbain.

La société - en particulier, les personnes qui construisent ou rénovent et le monde politique - semble prendre conscience

que les bâtiments durables doivent désormais prendre le pas sur les constructions traditionnelles. Les énergies renouvelables jouent là un rôle crucial. C'est donc le deuxième thème du salon 2013. Les appareils hybrides, combinant combustibles fossiles et énergies renouvelables, et destinés tant à chauffer qu'à refroidir s'imposeront sur le marché.

La vie en ville est synonyme de pression et de stress. Dans ce contexte, pouvoir se reposer est un véritable luxe. Pour se l'offrir, il faut le créer soi-même dans son intérieur. Bien aménagée, la chambre à coucher, par exemple, peut devenir un espace vital permettant de passer du stress à l'attitude zen.

Batibouw 2013 aura lieu à Brussels Expo, du 21 février au 3 mars.

C.F.

Merckx, un garage d'exception

Depuis 1972, ce concessionnaire a toujours été la vitrine des voitures italiennes (Alfa Romeo, Fiat, Lancia) et, plus récemment, depuis le rachat par Fiat de Chrysler, de la marque américaine Jeep. Près de 150 véhicules neufs sont de stock. Situés aux portes de Bruxelles, à trois minutes de Jezus-Eik, les bâtiments couvrent quelque 8.000 m² (spacieux showroom, services vente, après-vente et carrosserie).

Entreprise familiale, dynamique à taille humaine, elle s'est forgée au fil des années une solide réputation, et a réussi à bâtir avec ses clients des relations de confiance à long terme.

Accueil personnalisé et souriant, espace d'attente avec wifi, café et boissons fraîches, heures d'ouverture flexibles - même le samedi matin le service après-vente est accessible -, service dédié aux diplomates, la famille

Merckx porte une écoute attentive pour trouver une solution idéale aux attentes de chacun de ses clients. La mobilité de ces derniers est une des priorités de la société: pour chaque entretien, une voiture de remplacement est mise gratuitement à disposition.



Depuis plusieurs générations, *Merckx SA* reflète la passion de toute une famille pour l'automobile.

C.F.

(*Merckx SA*: 341 Brusselsesteenweg - 3090 Overijse - ☎ 02.687 64 30)

Nouvelle liaison Bruxelles-Madrid

La plus grande compagnie aérienne privée espagnole, *Air Europa* (membre de l'Alliance Skyteam), ne cesse de travailler à la qualité et l'extension de sa flotte et de son réseau. Fondée il y a 25 ans, *Air Europa* lance, ce 3 décembre, la ligne Bruxelles-Madrid qui ouvre de multiples possibilités pour le marché belge, tant au niveau du voyage d'affaires que celui des loisirs.

l'Amérique latine qui sont intéressantes. Grâce au temps d'attente limité à Madrid, les vols d'*Air Europa* vers La Havane (Cuba), Saint Domingue et Punta Cana (République Dominicaine), Buenos Aires (Argentine), Cancun et Mexico City (Mexique), Caracas (Venezuela), Lima (Pérou) et Salvador de Bahia (Brésil) sont particulièrement attrayants



Cette nouvelle liaison Bruxelles-Madrid constitue un complément intéressant et avantageux aux connexions existantes et offre une meilleure accessibilité aux autres villes espagnoles, les Baléares et les îles Canaries. Ce sont aussi les connexions au départ de la capitale espagnole à destination de l'Amérique centrale et de

pour le marché belge. Non contente de proposer un vol quotidien vers la plupart de ces destinations, *Air Europa* a encore récemment élargi son réseau transatlantique et assure notamment une nouvelle liaison entre Madrid et Santa Cruz de la Sierra (Bolivie).

G.W.

(Info: www.aireuropa.com)

Nouveaux Fournisseurs de la Cour de Belgique

Conformément à la tradition, la liste des personnes à qui il a plu à Sa Majesté le Roi Albert II de décerner le titre de « Fournisseur breveté de la Cour de Belgique » est établie, chaque année, le 15 novembre.

En 2012, deux personnalités représentant deux nouvelles Maisons font leur entrée

dans la liste. Il s'agit de Messieurs *Philippe Georges Niels* (restaurant « *Canterbury* » à Ixelles et restaurant « *La Marie-Joseph* » à Bruxelles) et *Stefaan Van Den Abeele* (*b.v.b.a Van Den Abeele Stefaan - champagne Abelé* à Sint-Martens-Latem). Sept Maisons ont fait l'objet d'un change-

ment de titulaire du brevet : *AFRA b.v.b.a.*, *Canon Belgium*, *Delvaux Créateur*, *Rentokil*, *Spector Photo Group*, *Wolfers 1812*, *d'Ieteren*.

Quant à *Bee-Hive* (Christophe Coppens) et *Royal Boch*, ils ont perdu leur brevet.

S.D.

Sports d'hiver en France

À partir des années 1930, la pratique du ski devient peu à peu un véritable phénomène social. Au fil des décennies, la montagne française a acquis une renommée internationale. Les Jeux Olympiques d'Hiver à Grenoble, en 1968, et ceux d'Albertville, en 1992, viendront renforcer encore la notoriété des stations alpines. Selon sa situation géographique, son exposition, son passé, chaque station est différente. Tous les styles et les charmes composent une offre touristique éclectique. La montagne française s'étend sur cinq massifs. Ses grands espaces reliés offrent jusqu'à 600 kilomètres de pistes en un seul forfait. Avec 53,2 millions de journées skieurs, la France s'est placée au second rang mondial en 2011, juste après les États Unis. La France remporte toujours un vif succès auprès des touristes belges. Plus de 70% se rendent dans les stations françaises en voiture et 52% logent dans les hôtels.

Les liaisons ferroviaires et aériennes

Tous les samedis du 22 décembre 2012 au 13 avril 2013, Thalys dessert les Alpes françaises jusqu'à Bourg-Saint-Maurice, avec un départ de Bruxelles Midi et d'Antwerpen Central. L'offre TGV, à partir de la Belgique est, elle aussi, immense, avec des dizaines de destinations en France. Air France - KLM offre au départ de la Belgique des liaisons régulières et fréquentes vers la France.

Des stations à découvrir

Morzine-Avoriaz, labellisée famille +, est située au cœur du domaine skiable des «Portes du Soleil», réunissant des stations suisses et françaises. Village traditionnel et authentique de charme haut savoyard, il a su développer une offre touristique moderne et de qualité, sans céder à la construction de bâtiments massifs. Sa configuration concentrée lui confère une ambiance chaleureuse et animée.

La marque haut de gamme du Groupe Pierre & Vacances, «Premium», poursuit la classification en 5 étoiles de ses résidences avec, entre autres, l'Amara à Avoriaz 1800. Avec le haut de gamme 5 étoiles Premium, les clients bénéficient de services privilégiés et du «très bien-être».

Les 2 Alpes, station qui se situe à la frontière des Alpes du nord et du sud, au cœur de l'Oisans, dans le département de l'Isère, à une heure de Grenoble.



Courchevel

Dans le top ten, elle se positionne troisième en notoriété spontanée (2011). Un grand domaine de ski: 225 kilomètres de pistes balisées situées entre 1.300 et 3.600 mètres d'altitude. 60% des pistes sont destinées aux débutants et intermédiaires, et 40% aux confirmés et experts. Sa réputation repose sur les hauts sommets culminant à 3.600 mètres et la pluralité de ses activités. Sport extraordinaire, nature, insolite ou ludique, esprit tendance, art de vivre, bien-être, structures d'accueil pour les enfants, tout est réuni pour le plaisir des touristes.

A souligner quelques nouveautés: un télésiège 6 places débrayable pour plus de confort et un meilleur débit. Un tapis couvert panoramique, plus confortable pour les débutants, ainsi que le développement de pistes ludiques.

Les Gets, en Haute Savoie, entre le Lac Léman et le Mont Blanc, au cœur des «Portes du Soleil» est labellisée «famille plus montagne» garantissant une qualité d'accueil et de sécurité des plus jeunes.

La Clusaz, en Haute Savoie, est la terre de huit champions du monde et la patrie de freestylers de talent.

Les Arcs, en Savoie, fait partie du domaine skiable «Paradiski».

La Plagne, en Savoie, possède l'unique piste olympique française de bobsleigh, ouverte au public et aux professionnels. Des cascades naturelles et une structure artificielle permettent de pratiquer l'escalade de glace.

A Tignes, en Savoie, on skie depuis fin septembre,

car la station bénéficie d'un enneigement précoce et tardif de qualité, grâce au glacier de la Grande Motte qui domine à plus de 3.000 mètres d'altitude. L'Espace Killy est l'un des plus beaux espaces de ski du monde; 80% du territoire est classé en secteur hors-piste.

Megève, en Haute Savoie, est l'ambassadrice de l'art de vivre en montagne. Il règne dans cette station une atmosphère authentique et romantique. Balade en calèche, paradis du shopping et des restaurants étoilés, rues piétonnes, vie nocturne réputée, sont autant d'alternatives aux non-skieurs. Mais Megève c'est aussi 445 kilomètres de pistes du domaine Evasson Mont Blanc avec une vue imprenable sur le massif du Mont Blanc.

Méribel, reliée au domaine «Les 3 Vallées», est une station olympique savoyarde réputée internationalement. Un hôtel 5 étoiles, «Le Kaila», pourvu d'un spa y ouvre ses portes cet hiver. De même, une nouvelle télécabine des Plattières de 10 places est mise en service.

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 plus longue piste de luge de France.

Les Menuires est une station savoyarde reliée au domaine des «3 Vallées». Elle porte le label «famille plus sportive abordable»; elle est la station «skis aux pieds» la moins chère des «3 Vallées».

Courchevel, en Savoie, prestigieuse station de renommée internationale, est située sur le domaine des «3 Vallées», le plus grand domaine skiable du monde avec ses 600 kilomètres de pistes reliées. Courchevel c'est aussi un hébergement et une gastronomie d'exception, avec deux palaces, quinze hôtels 5 étoiles et soixante restaurants dont six étoilés. **Châtel**, en Haute Savoie, un village de charme, un style de vie ancestral et authentique, tout en s'adaptant au rythme des sports d'hiver d'aujourd'hui.

Orcières, au cœur des Hautes Alpes, est une station à taille humaine, située aux portes du Parc National des Ecrins. Orcières propose une large gamme d'activités: la plus grande tyrolienne d'Europe, chiens de traîneau, parapente, motoneige, cascade de glace...

C. FARINONE

Photos: ©ATOUT France



Spa extérieur - Avoriaz



- Jean François Tinjeon - Sauray

Megève

Pour plus d'informations:

Atout France: ☎ 02.505 38 28 www.franceguide.com
www.orcieres.com
www.thalys.com, www.raileurope.eu
www.sncb-europe.com, www.airfrance.be

Les vins sélectionnés pour le Guide Hachette

Ce sont non moins de 40.000 vins qui ont été dégustés à l'aveugle pour sélectionner les 10.000 cuvées reprises dans le *Guide Hachette 2013*. Un ouvrage qui fait évidemment majoritairement référence aux vins de France, mais dont deux petits chapitres sont aussi consacrés aux vins de Suisse et du Grand-Duché de Luxembourg. Dans cette édition, place au millésime 2009 pour les grands crus bordelais notamment, avec confirmation qu'il s'agit d'un millésime remarquable, plein de rondeur et de générosité. Toutefois le 2010 s'annonce d'une qualité tout aussi admirable et un grand millésime d'équilibre.

Comme notamment pour ce qui concerne les vins de la Vallée de la Loire et en Bourgogne, avec des rouges tendus et des blancs minéraux. Cette année, les «coups de cœur» sont plus nombreux que d'habitude: près de 550 cuvées voient leur étiquette reprise dans le guide. Deux cents

nouveaux producteurs font leur entrée et 2.000 vins qualifiés de bon rapport qualité/prix y sont répertoriés.



Michelin décerne ses étoiles et ses «bib gourmand»

Le *Guide Michelin Belgique-Luxembourg 2013* répertorie 1.815 adresses, dont 719 hôtels et 1.096 restaurants. Une 57e édition qui révèle la constance et le dynamisme des gastronomies belge et luxembourgeoise, et qui se veut particulièrement riche puisqu'elle affiche 124 restaurants étoilés et 146 "bib gourmand", avec un nouvel établissement auréolé de deux étoiles et dix nouveaux établissements d'une étoile.

Cette année encore les restaurants belges *Hof van Cleve* à Kruishoutem, *De Karmeliet* à Brugge et *Hertog Jan* à Sint-Michiels se maintiennent au sommet du palmarès avec leurs trois étoiles chacun. Le nouveau deux étoiles est le restaurant *La Durée* à Izegem. Et ce sont sept restaurants en

Flandre, un à Bruxelles et deux en Wallonie qui ont reçu leur première étoile. A Bruxelles, il s'agit de *Va Doux Vent* situé à Uccle. Quelque 146 restaurants ont obtenu le «bib gourmand». Restaurants tendance ou petits bistrot, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou exotique, toutes les enseignes primées ont en commun d'offrir un menu complet (entrée, plat, dessert) d'excellent rapport qualité/prix, pour un maximum de 35 € (36 € dans les capitales). Et ces adresses sont reprises dans le guide *Bib Gourmand Benelux 2013*, dans lequel on retrouve une sélection globale de 251 restaurants, répartis dans les trois pays, dont 138 installés en territoire belge, parmi lesquels cinq nouveaux "bib gourmand" à Bruxelles.



Les bonnes tables du Gault & Millau Belux

Double anniversaire pour cette édition 2012. En effet, alors que le guide fête ses dix ans, Peter Goossens - restaurant *Hof van Cleve* à Kruishoutem - décroche pour la dixième fois une cotation exceptionnelle au guide de 19,5/20. On salue aussi l'arrivée d'un troisième établissement coté 19/20 à Bruxelles: le restaurant *Bon-Bon* de Christophe Hardiquet.

La nouvelle importante de ce *Gault & Millau 2013* est la nomination de Kobe Desramauts - du restaurant *In de Wulf* à Dranouter, en Flandre occidentale - comme chef de l'année.

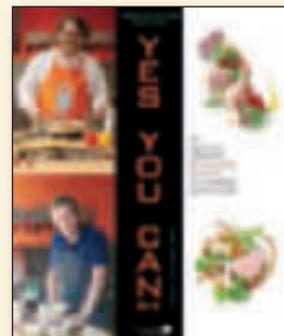
Le guide récompense également les restaurants offrant le meilleur rapport prix/plaisir. Pour ce titre les lauréats sont *Veranda* en Flandre, *Madou/Provence* à Bruxelles et *Delys* en Wallonie. Les deux derniers restaurants cités font leur entrée dans le guide pour la toute première fois, tout comme le *Bowery* à Bruxelles (14/20), *Au Gré du Vent* à Senefte (14/20) et *Cuines 33* à Knokke (15/20). Outre les nombreuses nouvelles adresses venant étoffer le panorama gastronomique, le guide présente aussi une sélection des 25 meilleurs pâtisseries et chocolatiers de Belgique.



Recettes créatives, astuces et techniques

Dans l'ouvrage *Yes You Can!*, paru aux Editions *Renaissance du Livre*, deux pros de la gastronomie livrent leurs recettes, astuces et techniques pour bien cuisiner et concocter de savoureux mets. En effet, le but du livre est de proposer des recettes alléchantes - les unes faciles à réaliser, les autres plus compliquées -, avec détail des temps de cuisson, des découpes et des opérations à exécuter, ainsi que les astuces pour une parfaite présentation sur assiette. Les deux maîtres d'œuvre sont d'une part, le chroniqueur gastronomique, spécialiste des plateaux de TV et des émissions de radio, et co-fondateur des cours de cuisine Mmmh!, Carlo de Pascale. D'autre part, le talentueux chef danois, Kasper Kurdahl, qui comptabilise plus de vingt années d'expériences étoilées, qui indique les bonnes attitudes à adopter en cuisine et les techniques les plus délicates.

Au total cinquante recettes créatives et innovantes, que tout un chacun peut réaliser - ou du moins essayer! - chez soi.



Le biscuit et toutes ses variantes

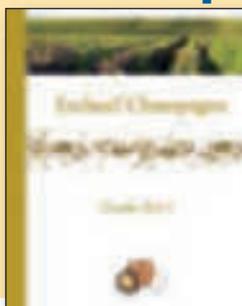
Cigarette russe, marquisette, biarriz, délichoc, matadi... Des biscuits *Delacre* bien connus que *Juliette Nothomb*, chroniqueuse spécialisée en pâtisserie, a revisité de manière très personnelle au travers de cinquante recettes sucrées et salées, dans le livre *Carrément Biscuits*, sorti aux Editions *Renaissance du Livre* et magnifiquement illustré de photos réalisées par Nancy Coste. Un ouvrage comportant des recettes variées, voire certaines de présentation ludique pour séduire la curiosité des enfants, dont le dénominateur commun est le biscuit. On apprend comment créer soi-même des biscuits à la façon *Delacre*, mais aussi à donner une nouvelle dimension à



ces biscuits en les utilisant pour réaliser des gâteaux, des charlottes, mille-feuilles et autres délicatesses.

Exclusif Champagne

La troisième édition du guide consacré aux vins de Champagne, réalisé par Jean-Michel Garnier, photographe et amateur éclairé reconnu par les *Maisons de Champagne*, vient de paraître. Totalement indépendant et sans aucune participation financière des Maisons mentionnées, cet ouvrage intitulé *Guide Exclusif Champagne 2013* est un guide francophone précis, complet et accessible, édité par *Fervessens sas* à Lyon. Une notation simplifiée par des capsules est complé-



tée par un curseur original permettant au lecteur de se faire une idée gustative précise des vins présentés. A la lecture de ses 653 pages, on explore, découvre et apprécie l'histoire et le vocabulaire du Champagne, des recettes du chef étoilé *Xavier Mathieu*, mais aussi et surtout 233 Maisons - des plus grandes aux plus confidentielles - et 838 cuvées sélectionnées. (www.exclusifchampagne.com)

Christian FARINONE

Les confits Didden

Combinant avec bonheur les quatre saveurs fondamentales - le sucré, l'acidulé, le salé et l'amer - les confits apportent une touche gastronomique supplémentaire à de nombreux mets et plats, tels les foies gras, les terrines de gibier, certaines



charcuteries, des fromages, mais aussi des préparations de viande et de volaille. La société *Didden* s'est forgée une sérieuse réputation dans la préparation des confits, qu'elle décline dans une variété de onze saveurs. Parmi ses spécialités: le confit d'oignons ardennais, associant la douceur de l'oignon au fruité de la framboise; le confit d'échalotes au spéculoos avec une saveur prononcée d'échalote et des notes de cannelle, de girofle et spéculoos; le confit de fruits des bois où fraises, myrtilles et mûres s'associent au vinaigre de Xérès; le confit d'orange relevé d'une note de Grand Marnier, ou encore le confit de pommes-poirs à la cannelle magnifiquement équilibrée et parfait avec des viandes ou des fromages bleus. Ces confits sont en vente chez *Carrefour*, *Champion*, *Cora*, *Colruyt* et *Makro*. ■

D.T.

Balance culinaire très tendance

Design ultra-plat et efficacité technologique pour cette nouvelle balance « Neo Cook » de *Terraillon*, qui est des plus tendances et des plus fonctionnelles. Une balance de cuisine d'une capacité de 6 kilos, dotée d'un plateau de verre muni d'un grand écran LCD (54 x 23 mm), de touches sensibles, des fonctions tare et conversion ml/g, et d'une poignée intégrée pour faciliter son rangement dans l'armoire. Elle existe en deux teintes - prune et rouge -, et fonctionne



avec deux piles de 1,5 v AAA. Disponible dans les magasins spécialisés et en grandes surfaces. ■

L.B.

Le « street food »

Pendant la période du gibier, le *Smoods* - restaurant de l'hôtel Bloom, rue Royale à Bruxelles - a récemment présenté une des tendances du moment: le «street food» mais bien évidemment servi dans son restaurant,



qui dispose d'une cuisine ouverte. Un concept original. Le restaurant se compose de sept îlots d'atmosphères différentes entourant un bar central.

Quelques suggestions: minipizza au foie gras et champignons (12€); salade folle de cuisses de cailles confites et foies de volaille (9€); boulettes de chevreuil farcies de sauce aux poires et aïnelles, pomme dauphine (14€); tourte de faisan aux champignons des bois (15€). Et pour terminer, parmi les quatre desserts proposés, un moelleux au chocolat au cœur blanc et caramel à l'orange (8€).

Le nouveau directeur de l'hôtel, Jan Henningsen, entend maintenir ce concept «street food» dans les mois à venir. ■

D.T.

(*Smoods*: 250 rue Royale 1210 Bruxelles - ☎ 02.220 66 66)

Châteaux et Domaines Castel



L'élaboration de grands vins est une culture de longue date. C'est en 1957 que la famille *Castel* fait son entrée dans l'aventure passionnante des châteaux bordelais. Il y a quatre ans, la famille devient propriétaire du *Château Montlabert*. Le vignoble de ce Saint-Emilion Grand Cru s'étend sur 12,5 ha, et est situé à quelques centaines de mètres de noms illustres Grands Crus classés, comme *Cheval*

Blanc ou *Figeac*. Il est planté à 80% de merlot et 20% de cabernet franc et bénéficie de la finesse des grands vins de la rive droite bordelaise. Elevé 14 mois en barrique de chêne français, les 38.000 bouteilles sont à 80% destinées à l'exportation.



Si *Ludovic Héroult*, maître de chai et chef de culture, veille au bon épanouissement de la vigne et du vin, depuis 2009, la famille *Castel* a fait appel à *Hubert de Bouard de Laforest* pour accompagner le régisseur. Spécialiste des cabernets francs, qu'il met en valeur avec talent au *Château Angelus*, il apporte au *Château Montlabert* toute son expertise. Il signe son premier millésime en 2010 où s'expriment la concentration, l'élégance et l'équilibre. A noter également que depuis le millésime 2010, la bouteille bénéficie d'un nouvel habillage. ■

C.F.

(www.chateaux-castel.com)

Salades de thon Imperial

Créée en 1928 à Anvers, la marque *Imperial* - leader en conserves de poissons - s'engage à n'offrir que le meilleur de la mer et à répondre aux souhaits des consommateurs. La marque a construit son succès autour de valeurs traditionnelles de qualité, d'authenticité et d'originalité: parfaite connaissance du monde marin, des mœurs et habitudes des différentes espèces, des endroits et périodes les plus favorables



pour la pêche, etc. *Arizona*, *Niçoise* et *Vera Cruz* sont les trois nouvelles salades de thon qui viennent d'être introduites sur le marché par *Imperial*. Composées de 25% de thon, accompagnées de légumes de première fraîcheur, ces trois nouvelles salades satisfont de manière équilibrée les besoins alimentaires journaliers des consommateurs, pressés par une vie active mais soucieux d'avoir un repas sain et diététique. ■

D.T.

Champagne Esterlin

Pour les fêtes de fin d'année, la champagne *Esterlin* offre une cuvée *Cléo* sous trois formes: une bouteille dans un étui rond alliant classicisme et modernité (42 €); un coffret précieux proposant la Cuvée *Cléo* accompagnée de deux flûtes à champagne gravées (73 €); et un coffret double contenant deux bouteilles, à savoir une cuvée *Cléo Blanc de Blancs* et une rosé de saignée (118 €).



Mais le champagne *Esterlin* a aussi créé un coffret «*Le Beau Geste*»: un coffret sobre et élégant renfermant une cuvée *Blanc de Blancs* et 4 flûtes (64 €). Cette cuvée est 100% chardonnay. Son attaque en bouche est vive et très fraîche, mais dénuée de toute agressivité. Ses arômes sont pleins de rondeur. Parfaite en accompagnement de crustacés! ■

C.F.

Des Bordeaux à découvrir

Le Bordelais constitue le plus vaste vignoble d'appellation de France, environ

117.500 hectares. Les crus classés et grands châteaux lui donnent son aura, mais on y trouve une riche palette de vins de toutes les couleurs et à tous les prix.

Voici quelques vins dégustés et appréciés:

Château Lamouroux Graves blanc 2011: une robe jaune pâle. Au nez, des parfums de sauvignon blanc suivis de notes citronnées de pêches blanches. En bouche, le fruit et la fraîcheur sont très pré-

sents (10,50 €).

Grand Enclos du Château de Cérons AOC Graves blanc 2010: la robe est d'un jaune vert avec des reflets dorés.

Le nez est d'une grande complexité, avec des notes finement vanillées. L'attaque en bouche est d'une grande pureté et d'une longueur remarquable. Un beau millésime (17,50 €).

Elixir du Grand Enclos AOC Graves blanc 2009: une robe jaune pâle. Un nez où se mêlent des notes de pêches blanches ainsi que des notes citronnées et toastées. La

bouche présente une belle minéralité, d'une belle longueur. Un vin blanc sec, riche, un millésime exceptionnel capable de traverser les âges (78 €).

Grand Enclos du Château de Cérons AOC Graves blanc 2009: une robe d'un jaune assez soutenu. Un nez aux notes d'agrumes et de vanille. L'attaque en bouche est d'une grande pureté et d'une belle longueur (16 €).

Grand Enclos du Château de Cérons AOC Graves rouge 2008: une couleur rouge sombre tirant presque sur le noir. Un nez explosif typique du millésime 2008, mêlant des notes finement vanillées à des notes de fruits rouges très mûrs. En bouche, l'attaque est franche et vive. Les tanins encore jeunes sont déjà très voluptueux (21 €).

Château Mondorion AOC Saint Emilion Grand Cru 2008: une robe rouge intense. Un nez finement toasté et une présence de notes fruitées. Le vin enveloppe et tapisse immédiatement toute la bouche. Un millésime puissant au fort potentiel de garde (22 €) ■

C.F.

(Info: ☎ 00 33 5 56270153)



Godiva fête Noël...

C'est un Noël entre nouveautés et grands classiques que propose le maître chocolatier Godiva cette année.

Godiva transforme le sapin en praline et le décline en trois saveurs: le *Sapin Noisette*, dans lequel le praliné noisettes prend des accents de cannelle et se pique d'une pointe de gingembre; le *Sapin Amande*, le mariage sucré salé d'un praliné aux amandes, miel et sel de Guérande; et le *Sapin de Macadamia* à l'arôme fruité et épicé, le praliné aux noix de macadamia s'associant à de la mandarine et à un soupçon de cardamome.

Trois nouvelles figurines creuses, de même qu'un calendrier de l'Avent sont également proposés.

Les amateurs de design apprécieront la décoration qu'a créée l'artiste russe *Yulia Brodskaya*

pour habiller les boîtes de pralines et présentant des motifs de neige entourés de palettes chatoyantes de rouges, blancs et ors.



Sans oublier l'écrin de luxe, la boîte *Royal Swarovski*: une boîte en suédine rehaussée de cristaux Swarovski, à deux étages et renfermant 59 pralines.

■ L.B.

(www.godiva.be)

Au pays des saveurs

La Suisse: ses montagnes, ses lacs, son industrie horlogère, son chocolat, mais aussi ses fromages d'exception.

Le *Gruyère AOC*, un fromage de tradition, apprécié par les connaisseurs du monde entier et qui occupe une place d'honneur sur tous les plateaux de fromages. Fabriqué depuis l'an 1115, il est aujourd'hui encore produit dans les fromageries villageoises de Suisse romande, selon la recette traditionnelle. Le *Gruyère* doit sa finesse et son goût si caractéristique au lait cru de première qualité et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs.

du printemps à l'automne, 70 familles fabriquent, chaque matin, l'*Etivaz AOC* dans de grands chaudrons en cuivre, dans quelque 130 chalets d'alpage des Préalpes vaudoises, situés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude.

La *Tête de Moine AOC*: la délicatesse fromagère du Jura suisse raclée en fines rosettes. Voici près de 800 ans que naquit, dans l'Abbaye de Bellelay, ce fromage à pâte mi-dure, de forme cylindrique, à croûte lavée, élaboré à partir de lait frais. Pour enchanter le palais, la *Tête de Moine* ne doit pas être coupée mais raclée à l'aide

Bubbles in Brussels

Lieux incontournables de sortie et de rendez-vous à Bruxelles, les bars de plusieurs grands hôtels de la Capitale de l'Europe proposent, pour la sixième édition, «*Bubbles in Brussels*».

Jusqu'à la fin de l'année, ces établissements offriront une formule attrayante et conviviale de dégustation de champagnes *Drapier* pour 19 € par personne. Après avoir goûté trois cuvées différentes (Carte d'Or, Brut Nature et Rosé Brut), le client sélectionnera son champagne préféré, qui lui sera servi dans une flûte, accompagné d'un amuse-bouche en accord avec les champagnes proposés. L'amuse-bouche déclinera chicon, crevette grise et/ou spéculeos.



Parmi les hôtels participants, citons le *Crowne Plaza Brussels - Le Palace*, le *Dolce La Hulpe Brussels*, l'*Hôtel Silken Berlaymont*, le *Châtelain Boutique Ho-*

tel Brussels, le *Méridien Brussels*, le *Novotel Grand Place*, le *Sheraton Brussels*, l'*Hôtel Sofitel Brussels Europe*, le *Stanhope Hotel*, le *Thon Hotel Bristol Stéphanie* et le *Thon Hotel EU*. ■

C.F.



Le *Vacherin Fribourgeois AOC*: une pâte fine, fondante, subtilement raffinée, odorante. Il exprime toute la variété des arômes de la flore Préalpes et du plateau du Pays de Fribourg. L'affinage et les soins particuliers qui lui sont portés le positionnent comme un fromage à déguster à la main.

Le fromage d'alpage l'*Etivaz AOC* a été la première AOC suisse inscrite au registre fédéral des Appellations d'Origine et des Indications Géographiques en 2000. Chaque année,

d'un appareil comme une giroule ou une piracette, en de fines rosettes permettant le développement de tout son arôme.

Jusqu'au 12 décembre 2012, deux grands noms de la gastronomie belge - *Bart De Pooter* (De Pastorale) et *Pascal Devalkeneer* (Le Chalet de la Forêt) - concoctent deux recettes à base de Gruyère AOC suisse. Ces créations peuvent être dégustées dans plusieurs villes du pays. ■

C.F.

(Info: <http://gruyere.be/tour/>)

Patrick Roger revisite les traditions de Noël

L'arbre roi des fêtes de fin d'année, le sapin, devient une magnifique création gourmande. Avec ses fameuses « allégories » - amandes caramélisées, oranges corses et raisins, enrobés de chocolat -, Patrick Roger lui offre un divin jeu de saveurs. A déguster sans modé-

ration pendant les fêtes et existe dans plusieurs tailles !

Le chocolatier français, installé au Grand Sablon à Bruxelles, revisite aussi les truffes et fait découvrir sa nouvelle création : de délicieuses truffes au praliné aux amandes de Provence et aux noisettes du Piémont. Les indémodables truffes nature ainsi que les truffes au whisky sont aussi de la fête et s'offrent dans leur version la plus savoureuse pour gâter les fins gourmets. Les truffes sont présentées dans un coffret de 32 pièces.

Enfin, les marrons glacés gardent aussi la cote. Une recette unique pour une douceur à la chair délicate et au bon goût de châtaigne! Disponible en coffrets de 8 ou 15 pièces.

D.T.



Crèmes de fruits et liqueurs

La Maison française *Lejay Lagoute*, spécialisée dans les liqueurs, a toujours conservé des méthodes d'élaboration traditionnelles et respectueuses du fruit. C'est elle qui, en 1841, créa la crème de cassis et elle n'a cessé de développer de nouvelles associations de saveurs pour l'élaboration de nouvelles crèmes et liqueurs inédites. Aujourd'hui, *Lejay Lagoute*

rayonne à l'international et produit annuellement plus de neuf millions de bouteilles, dont six millions en crème de cassis, qui reste incontestablement son cheval de bataille.

Sa dernière innovation est le *Triple Mix*. Ce sont cinq assortiments de trois crèmes de fruits et liqueurs, au format 20cl, qui se marient chacun avec un alcool particulier. De quoi préparer de multiples cocktails! Un exemple, le *Triple Mix «Bulles en Plus»* créé tout spécialement pour les vins effervescents. Ou le *Triple Mix* aux accents franco-belges: un trio de crèmes (mûre, pêche, cassis) à marier à des bières.

Ces *Triple Mix Lejay* sont commercialisés chez *Carrefour* et *Colruyt*.

D.T.



Upignac

La consommation annuelle de foie gras en Belgique par habitant est passée de 50 gr en 1990 à plus de 150 gr aujourd'hui.



Créée à Upigny, l'entreprise *Upignac* est synonyme de foie gras aussi qualitatif que savoureux. Outre la grande distribution (Delhaize), les produits *Upignac* sont distribués sur l'ensemble du territoire à tra-

vers une vingtaine de boutiques et certaines épiceries fines. Ces produits peuvent également être dégustés dans le restaurant à l'enseigne «La Table d'Upignac».

En cette période de fêtes, *Upignac* organise un marché de Noël gastronomique dont l'incalculable vedette est bien entendu le foie gras de canard mais aussi d'oie, sous toutes ses formes. Nouveaux produits froids et chauds, nouveau packaging et coffrets de haute gastronomie déclinés en quatre versions sont proposés.

D.T.

(Upignac: 100 route de la Bruyère - 5310 Upigny - ☎ 081.51 20 05 - www.upignac.com)

« Péchés Gourmands » de Dolfin

Les napolitains de *Dolfin* sont de délicieux petits carrés de chocolat ... 5 grammes de pure tentation. Pour les fêtes de fin d'année, le chocolatier *Dolfin* a souhaité assortir leur mini format à une collection de saveurs douces, tendres et anti-minimalistes : celles des « *Péchés Gourmands* » aux arômes de lait caramel, lait spéculoos, noir amandes salées, noir nougat.

donc cette fois de la douceur reconfortante et addictive du nougat suave, du spéculoos, d'amandes salées et de caramel au beurre salé.

« *Péchés Gourmands* » est proposé en coffret renfermant 24 napolitains, ou en tablettes de 30 grs.

Autre nouveauté chez *Dolfin*, la gamme des copeaux de chocolat s'enrichit d'une nouvelle saveur pour proposer une gamme complètement addictive : 77 % de cacao, 60% de cacao, *Mix Noir & Blanc* et maintenant aussi *Lait Caramel*, un mariage tendre du chocolat au lait et de caramel au beurre.



Après avoir concentré dans ses napolitains l'intensité gustative des épices, de la lavande et du thé, le chocolatier les entoure

Chaque variété se dévore aussi des yeux grâce à un nouveau décor de cosses luxuriantes de cacaoyer. Les motifs, délicats et artistiques, animent les boîtes (350 grammes) et sachets (200 grammes) de tons bleu, parme, blanc et caramel doré.

L.B.

(www.dolfin.be)

Cuisine de la Thaïlande du nord

La culture culinaire du nord de la Thaïlande est le produit d'interactions culturelles et d'assimilations au cours des siècles entre différentes tribus qui s'y sont installées, originaires du Laos, Myanmar, et de Chine. Elle est dominée par des saveurs sucrées et douces mais légèrement plus épicées que les plats traditionnels thaïlandais auxquels nos papilles occidentales sont habituées.

Le goût sucré de chaque plat vient du sucre naturel des ingrédients, comme les légumes et le poisson, et chaque aliment est cuit assez longtemps pour laisser ses saveurs naturelles s'exprimer. Un plat de prédilection



© R. Droeshcke/The Image Factory

dans le nord est sans conteste le riz collant (khao nuang).

En association avec l'*Office National du Tourisme de Thaïlande* et *Thai Airways International*, le restaurant « *Les Larmes du Tigre* » - situé à l'arrière du Palais de Justice de Bruxelles - met actuellement en exergue cette gastronomie du nord thaïlandais. En effet, il propose, jusqu'au 26 janvier prochain, un menu spécial de 6 services pour 45 € (hors boissons) consacré à cette cuisine. Un menu que l'on entame par la dégustation d'une petite salade de coriandre, suivie d'une palette de cinq entrées, d'un potage, d'un sorbet, et ensuite de cinq préparations à base de poulet, bœuf,

porc, scampis et riz gluant au curcuma. Et, en finale, un dessert présentant un assortiment de fruits accompagné d'une pâtisserie. Des plats typiques, savoureux et parfumés, élaborés par « la » maître-chef du restaurant sur base de recettes récoltées auprès d'habitants des villages du nord de la Thaïlande.

A noter également que le choix de ce menu donne droit à participer à un tirage au sort d'un billet d'avion « Bruxelles-Bangkok-Chian Mai » offert par *Thai Airways International*.

L.B.

(*Les Larmes du Tigre*
21 rue de Wynants - 1000 Bruxelles
☎ 02.512 18 77)

LIVE
IN
ITALIAN



Handwritten signature or text in the bottom left corner.



FLOWER BY **KENZO**
the world is beautiful