

WAW

WAW

STARWAW

JEAN-PHILIPPE
WATTEYNE

— *Un chef au top,
une cuisine qui déménage !*

DOSSIER

MILANO
2015

*Les Belges y seront,
les entreprises wallonnes aussi.*

6,50 €



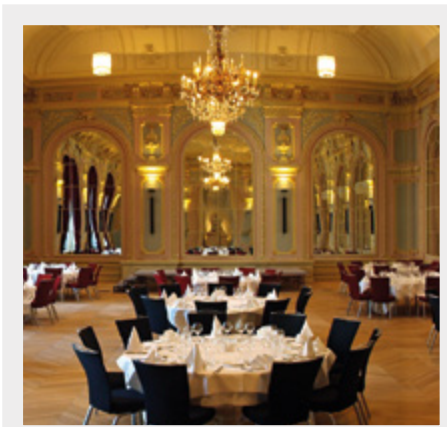
www.wawmagazine.be



Votre *Mariage*

au Crowne Plaza Liège

*Il y a des occasions uniques qui ne s'oublient jamais....
 Le Crowne Plaza Liège***** " Les Comtes de Méan" vous offre
 un cadre unique et exceptionnel pour célébrer ce grand jour.*



Wedding Planner : Henry Halloy - Tel : +32 (0)496 51 82 90 - hhalloy@crowneplazaliège.be
 Mont Saint-Martin 9-11 • B-4000 Liège - Tel : +32 (0)4 222 94 94 - crowneplazaliège.be

O
T
T
O
L
E

Ce sera notre année !

Des dizaines... des centaines de milliers de personnes (re)feront cette année connaissance avec notre Wallonie. Mons 2015, Waterloo 2015, le Forum mondial de la langue française à Liège, Milano 2015... Autant d'événements internationaux qui mettent en valeur notre savoir et notre savoir-faire.

Qu'ils soient culturels, historiques, économiques, touristiques ou gastronomiques – pour mémoire, « Comment nourrir la planète en 2050 ? » est le thème central de l'Exposition universelle –, ces rendez-vous seront autant de coups de projecteur sur notre région et ses habitants, dont les deux principales qualités sont sans aucun doute l'imagination et le sens de l'hospitalité.

« La Route de la Bière », que WAW vient d'inaugurer, est symptomatique de cet état d'esprit. Des entrepreneurs brassicoles, amoureux de leur région, valorisent les produits de leur terroir. Circuit court ! Ils réduisent leur empreinte écologique au minimum tout en faisant des profits. Économie durable ! Ils donnent le nom de lieux ou personnages illustres à leurs produits. Respect des traditions ! Ils créent des outils de production efficaces et peu énergivores. Intelligence technologique ! Avec eux, nous construisons des ponts avec les Chefs et les hôtels de qualité. Créativité gastronomique et tourisme de qualité ! Nous créons ensemble des passerelles avec notre patrimoine remarquable. Égards à l'histoire !

La « Route de la Bière », qui hisse notre tradition brassicole au niveau du vin, est révélatrice de tout ce que la Wallonie possède de forces novatrices dans tous les domaines. 2015 sera bien l'année où le monde nous regardera.

Profitons-en. Soyons beaux !

— **Jean-Willy Lardinois**
Rédacteur en chef

WAW Wallonie Magazine
est une publication de TEXTO
Esplanade de l'Europe, 2
B-4020 Liège

Rédacteur en chef
Jean-Willy Lardinolt
direction@wawmagazine.be

Rédactrice en chef adjointe
Charlotte Quevedo
redaction@wawmagazine.be

Secrétaire de rédaction
Adrienne Pesser
presse@wawmagazine.be

Maquette et mise en page
Philippe Dieu
(www.extra-bold.be)

Cover ©Fred Guerdin

Promotion et relation presse
presse@wawmagazine.be

Distribution
Tondeur Diffusion SA

Imprimeur
Picking Graphic
Tirage : 20 000 exemplaires

Régie publicitaire
IP PLURIMEDIA S.A.
Avenue Jacques Georgin, 2
1030 Bruxelles
T. +32 (0)2 337 62 95
F. +32 (0)2 337 63 09
aroeilants@ipb.be

Directeur général IP :
Denis Masquellier

Directeur Press : Theo Moormann

Sales Manager Press :
Francia Neirinck

Account Manager :
Charlotte de Bellefroid

Account & Planning Supervisor :
Anne-Marie Roelants

Éditeur responsable
Philippe Maréchal

Collaborant à WAW
Fabrice Barbian, Gilles Bechet,
Laurence Blairon,
François Colmant, Anthony Dehez,
Guy Delville, Carole Depasse,
Cécile Druart, Jean Fauxbert,
Anthony Florio, Guy Focant,
Fred Guerdin, Michel Jonet,
Ronald Kres, Sébastien Lambotte,
Nicole Legiest, Benoît Noël,
Mélanie Noiret, Adrienne Pesser,
Luc Pire (fondateur historique),
Charlotte Quevedo,
Stéphane Renard,
Jacques Sondron,
Christian Sonon, Maaike van Eijk,
Jaap van Haastrecht, Alain Voisot,
Musée de la Photographie,
Miles Translations
(www.milesgroup.be).



Avec la collaboration de



ABONNEZ-VOUS À WAW

Sur le site www.wawmagazine.be (rubrique Abonnements)
ou via le formulaire ci-dessous et recevez
les 4 prochains numéros de WAW pour 22,50 €

Coordonnées de l'abonné

M. / Mme

Prénom

Nom

Adresse

Code postal, localité

Téléphone

GSM

E-mail

Coordonnées du donneur d'ordre (si différentes de celles de l'abonné)

M. / Mme

Prénom

Nom

Adresse

Code postal, localité

Téléphone

GSM

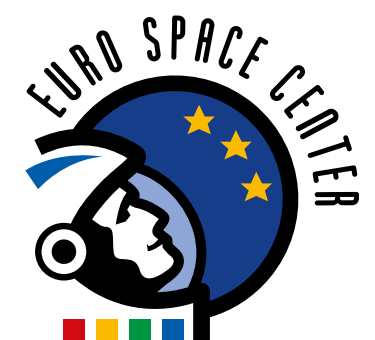
E-mail

Versez la somme de 22,50 € avec la communication « WAW » sur le compte
IBAN BE29 0682 2700 3164 et renvoyez ce formulaire sous enveloppe affranchie à :
WAW Wallonie Magazine / Service abonnements
Esplanade de l'Europe, 2 — B-4020 Liège

**PROCHAIN NUMÉRO : Golf et bien-être,
les meilleurs espaces de détente en Wallonie**



NOUVELLES ATTRACTIONS !



EXPERIENCE A NEW DIMENSION

A DAY IN THE STARS DESTINATION : LA LUNE !

Testez la gravité lunaire avec le "MOONWALK XP" et son masque de réalité virtuelle. Accrochez-vous pour une séance de cinéma dynamique 5D!

WWW.EUROSPACECENTER.BE

ABONNEZ-VOUS AU SOIR ET RECEVEZ EN CADEAU UNE BATTERIE EXTERNE POWER BANK® !

LE CADEAU INDISPENSABLE, PRATIQUE ET UTILE,
QUI VOUS DÉPANNERA EN TOUTE OCCASION !

3 mois
d'abonnement pour
57 €
+ une batterie
POWER BANK®
en cadeau



Photo non contractuelle.
Dans la limite des stocks disponibles.



OFFRE SPÉCIALE !

Le journal 6 jours/semaine,
pendant 3 mois + full numérique
au prix de 57 € au lieu de 114 €*,
soit 50 % d'économie +
un power bank en cadeau.

Le power bank, batterie externe de secours, est compatible avec tous vos appareils mobiles (tablettes, GSM, consoles de jeu...).



**N'ATTENDEZ PAS ! RENDEZ-VOUS SUR WWW.LESOIR.BE/WAW
POUR SOUSCRIRE VOTRE ABONNEMENT.**

LE SOIR

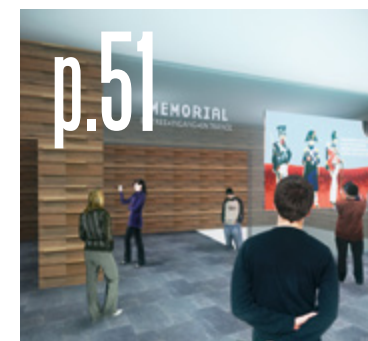
*prix de vente au n° - offre valable jusqu'au 30/06/2015



p.15



p.37



p.51



p.65



p.71

N° 28 PRINTEMPS 2015

p.10 **Portrait**
Hélène Delcommune

TENDANCE
p.15 **Star WAW**
Jean-Philippe Watteyne
p.22 **Concept**
Wattitude
p.28 **Portfolio**
La Boîte Noire

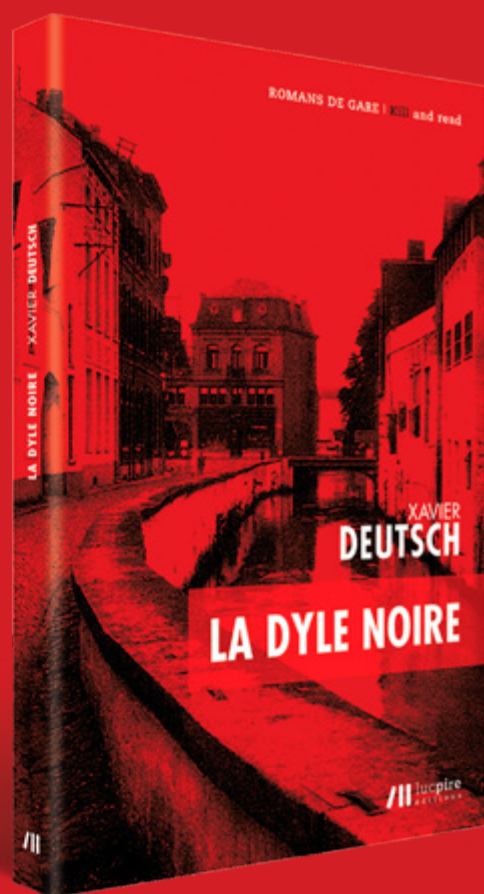
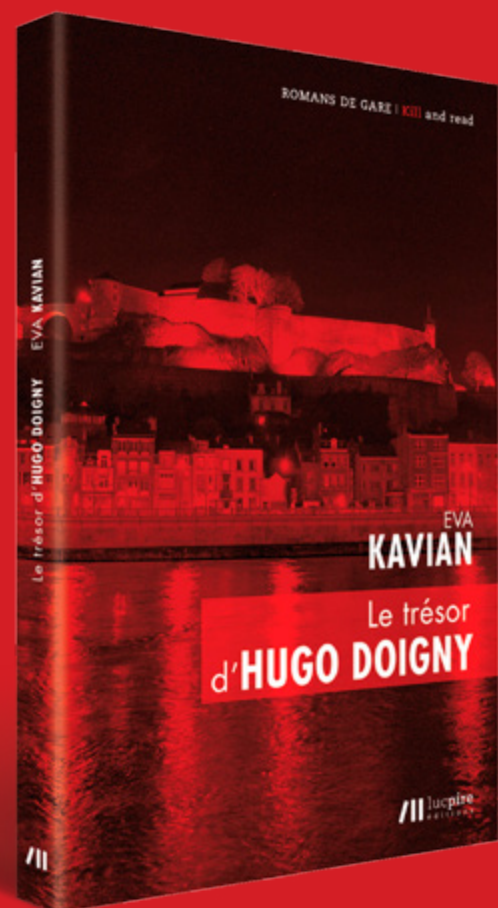
BUSINESS
p.33 **Incentive**
Nouveau complexe hôtelier à l'Eau d'Heure
p.37 **Savoir-faire**
Chantier naval de Beez
p.40 **Trajectoire**
Benoît Greindl et le LEC
p.43 **High-tech**
Skylane Optics
p.46 **Innovation**
Télévesdre
p.48 **Success Story**
Darcis Chocolat

PATRIMOINE
p.51 **Terres de Mémoire**
Waterloo : Méorial 1815
p.56 **Tourisme**
Saint-Hubert, une commune à redécouvrir
p.59 **Patrimoine**
L'Hôtel Bourbon de Spa, Le Château de Thozée et le Palais des Beaux-Arts de Charleroi

DOSSIER
p.71 **Expo Milano 2015**
Comment nourrir la planète en 2050 ?

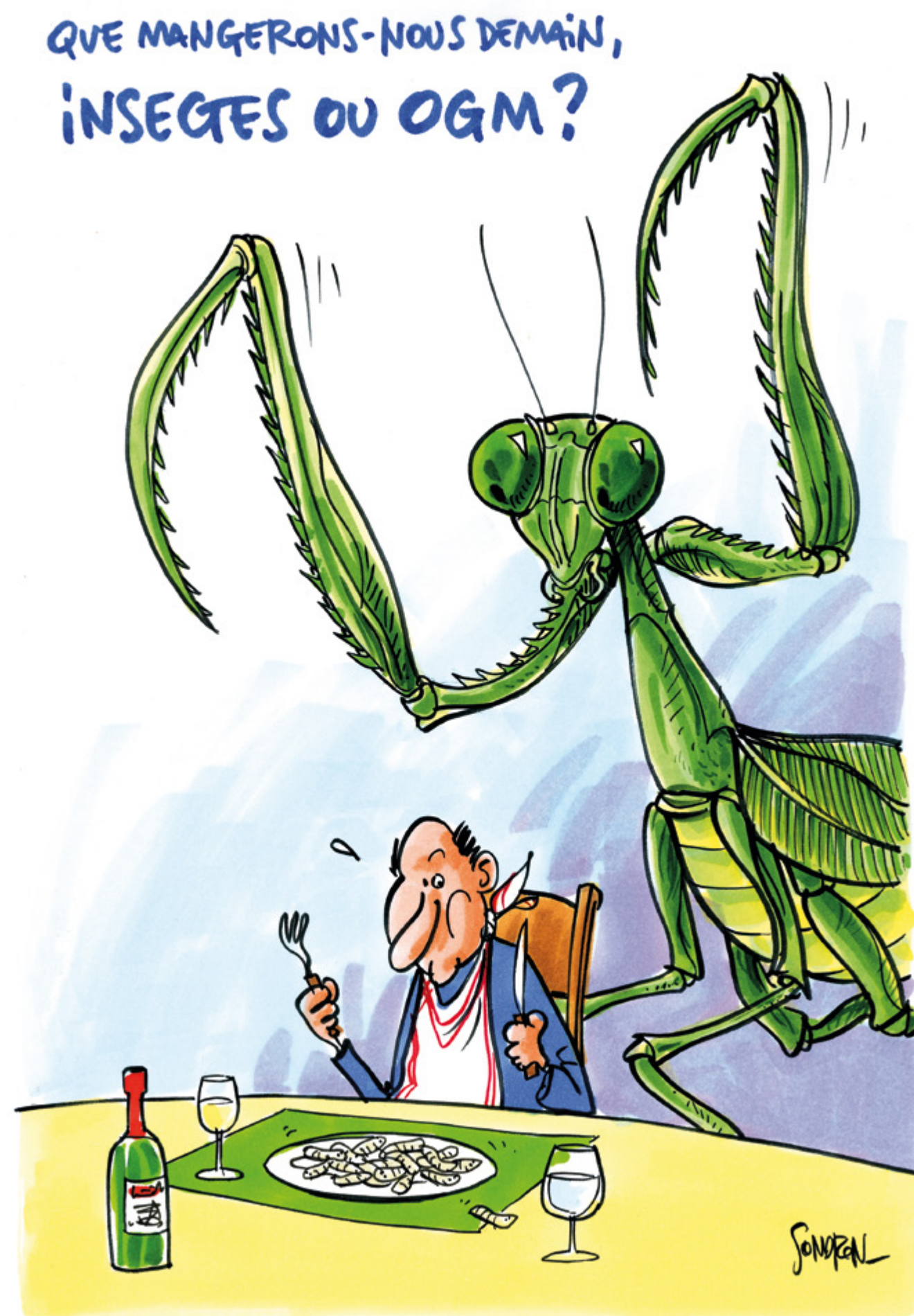
BONNES ADRESSES
p.91 **Gîtes**
Le Pré du Cerf et L'Échappée belle
p.96 **Couvert**
Le Délice du jour
p.98 **Saveurs**
La Route de la Bière

UN FRISSON TYPIQUEMENT WALLON



RETROUVEZ CES LIVRES
DANS TOUTES LES LIBRAIRIES

www.lucipire.be/e-shop



www.sondron.be



Fondatrice de trois structures sportives et touristiques inédites, Hélène Delcommune allie sa passion de la plongée sous-marine à son intérêt pour le développement durable.

© Ahmed Said Farahat

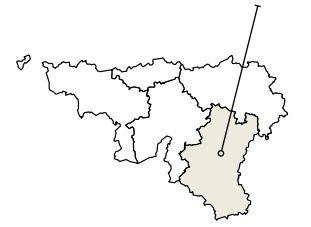
HÉLÈNE DELCOMMUNE

Plonger sur mesure

✍ Mélanie Noiret

PORCHERESSE

Luxembourg



Blonde et dorée, elle sillonne les océans et les mers du monde entier... Rassurez-vous, nous n'entamons pas ici le récit d'une petite sirène qui rencontrerait le prince charmant. Hélène Delcommune, si elle est bien blonde et dorée, se porte très bien sur ses deux jambes qu'elle ne doit à aucun enchantement. Hélène a depuis longtemps abandonné le mignon bandeau de coquillage et la troublante queue de poisson pour une sombre combinaison de plongée. Depuis 25 ans, elle s'immerge insatiablement dans toutes les eaux du globe jusqu'à atteindre le chiffre impressionnant de 10 000 plongées à son actif. Mais insatiable ne veut pas dire avide. Si sa passion pour ce sport est jusqu'à présent indéfectible, Hélène Delcommune s'est dès le début refusé toute glotonnerie. À quoi bon nager dans des eaux dont le biotope est mort, pour ainsi dire dévoré par l'incommensurable voracité humaine ? Hélène Delcommune, à travers les multiples structures qu'elle a créées, travaille sans relâche à escamoter cette tendance.

L'addiction

Presque littéralement bercée par les aventures du commandant Jacques Cousteau, Hélène a longtemps désiré connaître par elle-même ce qu'il y avait « en dessous ». Une litanie insistante qui amène ses parents à lui offrir son baptême de plongée. « J'ai détesté cette expérience, ex-

plique-t-elle. *Quand ce fut terminé, pour moi, cela pouvait parfaitement se terminer là. Mais à peine sortie de l'eau, mes parents m'ont appris qu'ils m'avaient déjà inscrite aux cours, et j'ai été obligée de les suivre. Au début, c'était horrible. On a fait des plongées ici en Bretagne. Il faisait froid et gris. J'ai tout de suite compris que, décidément, ce type de plongée, dans un tel environnement, ce n'était pas pour moi. Mais par la force des choses, j'ai fini par accrocher, et j'ai voyagé pour plonger. C'est devenu une véritable passion, une forme d'addiction.* » Rien d'inhabituel en soi selon elle : « Vous pouvez demander à tous les pratiquants. La plongée est un sport qui devient vite obsessionnel. Une fois qu'on a commencé, c'est quelque chose qu'on veut faire tout le temps. À tel point que je recommande aux couples de pratiquer ensemble. Si un seul des deux pratique et qu'ils partent en vacances, celui qui fait de la plongée voudra dépenser la majeure partie de son temps dans cette activité. C'est systématique, et cela peut frustrer le conjoint. » Hélène, en grande adepte, déchiffre aisément les raisons de cette dépendance. « Quand on est sous l'eau, on est en apesanteur. On ne sent plus rien, on est léger. En soi, il ne se passe rien. Je dis souvent que c'est le sport le plus fainéant, et paradoxalement, il très complet et demande une action de toutes les parties du corps. » Elle ajoute « Les aspects aventure et découverte sont évidemment très importants. Un plongeur veut toujours aller plus loin, plus profond, cherche sans cesse à dépasser ses limites mais aussi celles dictées par le sport lui-même. La plongée est un sport bourré d'interdits que les plongeurs cherchent

HÉLÈNE C'EST ...

Helene Diving Belgium
Helene Diving Sinai
Helene Travels

- Des cours de plongée particuliers, flexibles, totalement personnalisés et en toute sécurité, et ce dès l'âge de 8 ans.
- Des voyages sur les plus beaux sites préservés du monde avec plongées et visites découvertes authentiques hors des

- sentiers battus et du tourisme de masse.
- Des petits groupes seulement.
- La garantie d'un tourisme durable.
- La possibilité de commander et de personnaliser un voyage.
- Des cours théoriques

- de plongée en ligne.
- La possibilité de réserver un yacht privé basé à Sainte-Lucie (Caraïbes) pour maximum six personnes pour un séjour safari grand luxe.
- ... et encore beaucoup d'autres choses !

quasiment systématiquement à dépasser. Et puis, tous les océans du monde sont différents les uns des autres. C'est fascinant cette multitude d'univers. Tous les 100 mètres, vous pouvez découvrir quelque chose de totalement différent. » Et c'est tout en pratiquant sa passion, et surtout en la transmettant depuis douze ans, qu'Hélène travaille pour ainsi dire au corps le gargantua touristique.

La révolte

Hélène est une militante du tourisme « propre ». Une autre passion qui l'a prise très tôt, dès son entrée à 21 ans comme fonctionnaire au service du tourisme du Luxembourg. « J'ai horreur des touristes, du moins de ceux qui ne respectent rien, les irresponsables qui viennent, consomment sans réfléchir et repartent. Ceux qui se foutent de tout. J'ai toujours pensé qu'il était nécessaire de se responsabiliser et de penser un tourisme durable. À ma petite échelle locale, j'ai tenté de faire évoluer les choses, de proposer des projets de tourisme responsable. Pas simple à l'époque, dans les années 90. J'étais le punching-ball entre les associations, les parcs naturels, l'administration... » À la fin d'un congé de maternité d'un an, la jeune femme part seule en Égypte, à Hurgada, pour plonger, évidemment. « Une voyage révélateur. » Elle démissionne dès son premier jour de rentrée et entame une formation pour devenir instructrice professionnelle de plongée. Son parcours est alors ponctué de stations plus ou moins longues dans des centres de plongée, en Égypte, à Dubaï, en République Dominicaine, à Abou Dabi... « Je ne donnais que des cours privés à une clientèle huppée. Mais mes activités tendaient surtout vers le management, le marketing et la communication. J'ai fini par claquer la porte. Ces centres ne pensent qu'au profit, aucunement à l'environnement. J'étais profondément heurtée par ces touristes qui ne respectaient rien. Il faut prendre conscience que nous pouvons détruire le corail quand on plonge. Et la plupart des gens s'en fichent. Je ne voulais plus donner de cours avec les règles des centres, mais avec mes propres règles. » Hélène prend masque et tuba vers de nouvelles aventures, mais à sa manière cette fois.

À la façon d'Hélène

Les lieux favoris d'Hélène sont exempts de toute activité humaine trop invasive, inconsciente de la beauté incommensurable des fonds sous-marins et de leur extrême fragilité. Ni égoïste, ni obsessionnellement solitaire, Hélène souhaite sincèrement partager ces trésors avec ses congénères. Du moins, ceux qui sont prêts à respecter ses règles. La langue vive et franche et une belle dose d'humour en bandoulière, notre instructrice guide avec autorité et bon sens vers cette idée que « la plongée n'est pas un but en soi, mais un moteur pour découvrir l'écosystème d'un lieu, hors des sentiers battus, hors du tourisme de masse destructeur ». Dans ce sens, en quelques années seulement, « Hélène » est devenu une marque pour une certaine pratique de la plongée et du tourisme en général. En 2010, elle fonde Helene Diving Belgium. Le principe : des cours privés et personnalisés, selon l'emploi du temps de l'élève et son lieu de prédilection. Helene Diving Belgium travaille avec 14 piscines privées en Belgique, avec un accès 24h/24 et 7 jours/7. Des cours flexibles et rapides. Véritablement du « sur mesure » en toute sécurité. « Aucune philosophie de club. Il y en a déjà à tous les carrefours en Belgique. » Hélène a, pour la seconder, une

équipe d'instructeurs formés par ses soins. À la clé, en seulement quelques jours de formation, une certification à vie valable aux quatre coins du monde. « Au bout d'un an, Helene Diving était devenu le n°2 en Wallonie et à Bruxelles en nombre de certifications. (NDLR : le nombre de personnes ayant obtenu leur « brevet » de plongée). Et on a été le premier centre de plongée belge à obtenir l'Award écologique ! » Outre les cours particuliers en piscine, Helene Diving Belgium, c'est aussi des propositions de voyages « de plongée » façon durable, sur des sites uniques. Sur sa lancée et forte de son succès belge, Hélène crée Helene Diving Sinaï en 2013. Un centre basé sur deux sites égyptiens, Nuweiba (Mer Rouge) et Abu Galum (Golfe d'Aqaba). Ils ont en commun d'avoir conservé leur authenticité et des récifs en bonne santé. Dans sa logique de préservation de l'environnement, Hélène n'encourage évidemment pas les foules à la suivre. Seulement de petits groupes de six ou huit personnes à qui elle, ou un de ses instructeurs, apprendra comment profiter de ce que la nature offre tout en la respectant et la protégeant. Depuis janvier 2014 existe Helene Travels qui propose des voyages, des safaris, avec plongée dans des endroits encore intouchés, en Italie, au Japon, à Cuba, en Roumanie, en Russie... « Ce ne sont pas des voyages donnés, déclare sincèrement Hélène. Ici, le luxe ne consistera pas à loger dans un cinq étoiles, mais plutôt d'être dans la simplicité et l'intimité d'un séjour dans des lieux exceptionnels et sains, où sont favorisés les échanges avec la population locale. Je pourrais voyager avec cent personnes et diminuer les tarifs, mais alors je ne garantirais plus la préservation de l'environnement ni même le confort de mes clients. Plonger à cent personnes ou plonger à six personnes, je vous garantis que l'atmosphère est différente. Et je ne vous parle même pas de l'impact sur les récifs. » Dans un tout autre registre, Hélène a fondé récemment « Helene Foundation », encore en cours d'élaboration. Durant toutes ces années passées notamment en contact très étroit avec les Bédouins en Égypte, Hélène a pris conscience de l'absence souvent dramatique des connaissances basiques des premiers soins. « Les femmes sont souvent seules avec les enfants. Et quand il survient un accident, ils sont tellement loin de tout que les secours arrivent trop tard, alors que ce serait moins souvent le cas si les premiers soins étaient donnés correctement. Mais elles n'en ont aucune connaissance et n'osent rien faire. Avec cette fondation, je souhaite améliorer les chances de survie à travers l'enseignement gratuit des soins de premières urgences à ces femmes. L'objectif étant qu'une femme formée devienne elle-même instructrice pour d'autres, et ainsi de suite. J'ai eu des retours de Médecins Sans Frontières, et ils estiment que cela pourrait être vraiment utile. » Comme pour l'écosystème, la philosophie d'Hélène ne consiste pas tant à réparer les dégâts qu'à les prévenir. « Il faut prendre les problèmes à la base. »

www.helenediving.com

Mons se métamorphose.
Et toi ?

M²⁰¹⁵
MONS

4 > 5 AVRIL
NOUVEAUX MUSÉES
ART EN VILLE
ANIMATIONS ET GOÛTER GÉANT
GRATUIT PARTOUT EN VILLE

programme
sur mons2015.eu

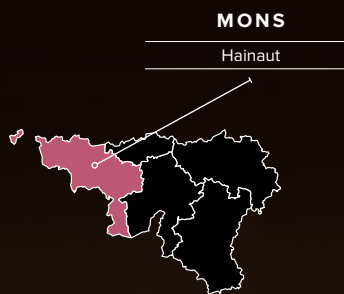


STARWAW

JEAN-PHILIPPE WATTEYNE

*iCook, cuisine sans
compromis*

✍ Michel Jonet // 📷 Fred Guerdin



01 TENDANCE

« Il faut créer des lieux habités plein de sentiments », a énoncé Alain Ducasse, le célèbre Chef français. Le pari est doublement tenu par Jean-Philippe Watteyne au travers de ses deux établissements montois. En fait, « notre Jean-Phi », largement médiatisé par Top Chef, part d'une belle démarche simple et généreuse, totalement enracinée dans son amour du terroir et de sa région.

En janvier dernier, Jean-Philippe Watteyne déménage iCook, son restaurant phare, en bordure des boulevards montois. Cette belle villa appartenait jadis à un médecin connu de la région. La bâtisse a été transformée et revisitée par Charlotte Esquenet, architecte d'intérieur cofondatrice de la société EXSUD. La première impression est très chaleureuse dès le *desk* d'accueil de l'établissement qui compte également quatre suites où trônent des sculptures de petits singes contemporains. Il s'agit là de répliques du Singe du Grand Garde, emblème montois placé sur la façade de l'Hôtel de Ville et considéré comme le porte-bonheur de la Cité du Doudou.

Agrémentés de canapés confortables, les lieux offrent une ambiance zen et une lumière diffuse propice aux confidences et à la consultation d'une carte des vins très abordable. Le restaurant se présente sous la forme d'un cube de verre. Une belle grande table d'hôtes en bois clair, située face à la cuisine ouverte, peut accueillir une douzaine de convives.

Pure nature !

« Ce que je veux d'abord mettre en avant dans ma cuisine, c'est le produit », nous assure le cordon-bleu, bien éloigné du *bling bling* de la médiatisation des émissions culinaires. C'est un Chef simple et accueillant, presque timide avec un petit sourire digne de Jacques Brel. En fait, c'est de sa grand-mère que lui est venu son amour de la cuisine. Tout petit, il se découvre une passion pour les tartelettes et les plats mijotés. On l'imagine aisément choisissant ses produits au gré des saisons selon l'humeur du jour et élaborant sa recette au fil de ses trouvailles culinaires. Le produit, sa fraîcheur et ses senteurs sont fondateurs de la structure de ses émotions dont témoigne sa carte. Son palmarès démontre qu'il sait jouer dans la cour des grands, mais surtout apporter du bonheur avec un rapport qualité-prix remarquable.

Le service de salle reste à visage humain avec une capacité de 34 couverts. La présentation des vins se révèle discrète et sans chichis. Maureen, sa femme, supervise la salle, bien secondée par Frédéric et Pauline qui rivalisent de gentillesse.

BIO EXPRESS

→ Sorti de l'école d'hôtellerie l'Ilon Saint Jacques à Namur en **1997**
 → Finaliste à deux reprises au concours Prosper Montagné en **2010** et **2011**
 → Finaliste du concours Meilleur Artisan-Cuisinier de Belgique **2012**
 → Candidat à l'émission Top Chef en **2013**. La même année, il publie *iCook for you* en collaboration avec le photographe culinaire Anthony Florio. Ce livre

regroupe les recettes de Jean-Philippe Watteyne et de cinq de ses amis (Florent Ladeyn du *Vert Mont*, Christophe Thomaes du *Château du Mylord*, Sang-Hoon Degeimbre de *L'Air du Temps*, Pierre-Yves Gosse de *La Cinquième Saison* et Chi Tien-Chin de *L'Esprit Bouddha*).
 → Fouet d'Or du chef le plus inventif dans le Guide du Vif **2013-2014**.
 → Une toque et 14/20 dans le Gault & Millau **2015**



Pourquoi déménager iCook ?

« Avoir un restaurant au centre-ville, c'était bien, mais il fallait que j'évolue. La clientèle me faisait de temps en temps des remarques sur le cadre qui ne correspondait plus à leur attente. On a donc voulu plus de confort tout en restant simple. » Au fait, iCook a été réalisé en collaboration avec une bande d'amis, une belle équipe et de bons fournisseurs. « L'équipe est très importante à mes yeux. Et les produits aussi bien sûr. Surtout que je veux mettre en avant plus de sincérité dans ma cuisine. Ici, les gens doivent manger pour de vrai de bons produits. Je le fais en live dans ma cuisine ouverte, une petite pièce de théâtre qui se doit d'être la plus transparente et

Le restaurant se présente sous la forme d'un cube de verre. Une belle grande table d'hôtes en bois clair, située face à la cuisine ouverte, peut accueillir une douzaine de convives.

la plus vraie possible. À force, mes fournisseurs sont devenus mes complices, mais aussi des amis à l'instar d'Yves, mon poissonnier, qui me livre chaque jour le meilleur de la marée et surtout des poissons « petits bateaux » en provenance de Bretagne. Pour le bonheur du client, une décoration, une ambiance sont nécessaires. Dans ce sens, je ne peux que remercier

mon architecte d'intérieur, Charlotte Esquenet, une femme de passion, toujours à l'écoute et dans la recherche de l'élégance, de la modernité et du confort.»

Une déco soucieuse du détail, ou quand la gastronomie s'installe aussi dans les couloirs

Au départ, pas de volonté particulière dans le chef de Jean-Philippe pour proposer à la fois le couvert et le gîte à ses hôtes dans son nouvel établissement. Ce projet était dans les cartons, mais à réaliser plus tard. Bien plus tard. Mais voilà, l'espace est là. Les mètres carrés aussi. Presque trop pour garder la dimension humaine qu'il veut préserver pour son deuxième restaurant. Très vite, l'idée germe dans son esprit, avec la complicité de sa compagne. Si le rez-de-chaussée offre le bien-manger (le très bien manger même), l'étage, lui, sera dédié au bien-dormir.

Le premier étage est parfait pour accueillir des chambres, quatre au total, chacune avec son espace d'eau privatif et surtout, surtout, une identité bien définie. Deux d'entre elles évoquent les origines des deux tourtereaux. « La Bretonne » fait référence aux origines de

Maureen, la compagne du Chef. Déclinée en tonalités de gris, une atmosphère à la fois brute et *cosy* s'en dégage. On remarquera l'addition de détails métalliques comme les luminaires géométriques ou encore le mur de galets cuivrés, ainsi que les éviers en pierre, qui eux aussi rappellent la Bretagne. Du côté de Jean-Philippe, c'est sa belgitude qui est incarnée dans « La Belge ». Sans vouloir en faire trop et basculer dans le patriotisme exacerbé, l'espace est structuré par couleurs. Une dominante de noir, et des touches de jaune et de rouge.

Les deux autres chambres, quant à elles, évoquent des moments forts de la vie de Jean-Philippe. « La Chef » représente son passage à l'émission Top Chef en 2013, un tournant indéniable dans sa vie. Un véritable tremplin dans sa carrière, Jean-Philippe l'admet avec humilité. Cette chambre est probablement une des plus audacieuses ! Au plafond, au-dessus du lit, des dizaines de casseroles et de poêles peintes en orange et brun forment un immense tapis métallique. Les robinets de la salle de douche ont été remplacés par des douchettes industrielles que l'on retrouve habituellement à la plonge des grandes cuisines. Comme en gastronomie, chaque détail compte.



Toute la déco du restaurant a été pensée avec goût et souci du détail. Enfin, la dernière, « L'Exotique », symbolise la rencontre de Jean-Philippe et sa compagne au Club Med. Tout dans cet espace illustre le calme et la détente. Une lampe de chevet en forme de poisson, un divan au textile bariolé de perroquets, des bambous qui délimitent l'espace nuit de la salle de bains... Pas de doute, il est bien question de voyage et d'évasion. Et pour ceux qui ne seraient pas suffisamment relaxés par l'ambiance de la chambre, ils peuvent aussi se prélasser dans l'immense baignoire pouvant accueillir allègrement deux personnes.

Si les clients du restaurant apprécieront sans nul doute la touche déco de chaque espace, ils seront surtout sensibles au fait de pouvoir jouir d'un bon repas, pourquoi pas bien arrosé, sans se tracasser du retour...

RENSEIGNEMENTS

iCook
Avenue Reine Astrid, 31
B-7000 Mons
+32 (0)65 33 40 33

www.restaurant-icook.be

« La Chef » représente son passage à l'émission Top Chef en 2013, un tournant indéniable dans sa vie. Un véritable tremplin dans sa carrière, Jean-Philippe l'admet avec humilité. Cette chambre est probablement une des plus audacieuses ! Au plafond, au-dessus du lit, des dizaines de casseroles et de poêles peintes en orange et brun forment un immense tapis métallique.



À LA CARTE

De beaux plats sont à la carte. Citons les filets de maquereaux en escabèche et oignons en famille (pickles d'oignons rouges, oignons brûlés et crème d'oignons au caramel). Les Noix de Saint-Jacques d'Erquy poêlées sont accompagnées de deux préparations d'un même légume : des poireaux confits brûlés et un granité de la même plante. On peut aussi repérer à la carte des plats canailles comme un beau parmentier de joues de bœuf, une poitrine de porc confite durant 24h accompagnée d'une ratatouille de scaroles de bonne maman, voire un waterzooi de poissons aux petits légumes. Chaque plat est largement revisité. De la pure merveille ! Nous ne pourrions faire abstraction des mets sucrés comme la sphère meringuée, le tiramisu ou le dessert betteraves et chocolats Manjari.



© Anthony Florio



© Anthony Florio

On l'imagine aisément choisissant ses produits au gré des saisons selon l'humeur du jour et élaborant sa recette au fil de ses trouvailles culinaires. Le produit, sa fraîcheur et ses senteurs sont fondateurs de la structure de ses émotions dont témoigne sa carte.



© Anthony Florio

UN DIMANCHE TOQUÉ

En sa qualité de Montois et de chef d'exception, Jean-Philippe participera encore une fois au désormais célèbre « Dimanche toqué ».

Pour sa 6^e édition et dans le cadre de Mons 2015, le Dimanche toqué s'étend. Ce banquet géant de grands chefs de la région multiplie les lieux. En plus des Jardins du Beffroi, on sait déjà que la Grand'Place sera également prise d'assaut ! Rendez-vous le 6 septembre 2015 !



© Anthony Florio

LES BONNES ADRESSES DE JEAN-PHILIPPE

La Cinquième Saison

« Pierre-Yves Gosse est en quelque sorte mon père spirituel et aussi mon coach. Il m'a accompagné dans l'émission Top Chef, mais il reste avant tout un ami. Il est à la fois très carré et très compréhensif. Il explique bien les choses ». En effet, La Cinquième Saison demeure une des plus belle table de Mons près de la Grand Place. Les gourmands pourront jeter un œil sur la façade avec vue imprenable sur la cuisine.

Rue de la Coupe, 25
B-7000 Mons
+32 (0)65 72 82 62

Mimolette Cacahuète

« Un bel endroit tout petit. Stéphanie Deghilage, c'est ma fromagère et ma complice. Elle affine elle-même certains fromages, en particulier des fromages belges. Mais elle peut faire du sur-mesure en me fournissant par exemple au Bistro une verticale de Comté de toute beauté. » Une belle petite adresse gourmande où Stéphanie Deghilage régale le chaland amateur de fromage à Mons depuis près de 15 ans. Elle possède un bel assortiment de fromages, de charcuteries, de moutardes, de confitures et de bon pain cuit au feu de bois provenant de chez Jean-Sébastien Demeyer. De quoi faire de bons sandwiches ! Elle réalise aussi de magnifiques soupes du jour.

Rue des Fripiers, 15
B-7000 Mons
+32 (0)65 84 54 00

Le 44 Rue des Fripiers

« J'aime l'ambiance et le Chef, qui s'appelle aussi Jean-Philippe. Le 44 a un côté très cool. C'est un beau lieu de rencontre où l'on se voit entre potes, qu'ils soient ou non des professionnels de la restauration. » L'établissement du Chef Ransquin est situé dans le cœur historique de Mons. La part du vin est importante et originale car le

patron est un amoureux de ce divin breuvage. À l'origine, il s'était lancé dans un bar à vins accompagné de tapas pour en arriver par la suite à une restauration plus élaborée.

Rue des Fripiers, 44
B-7000 Mons
+32 (0)65 31 37 94

Esprit Bouddha

« Tien Chi est devenu un ami, c'est d'ailleurs l'ami de nombreux restaurateurs. On s'échange plein de recettes, lui pour ses préparations culinaires asiatiques et moi pour les desserts. Il nous arrive de temps en temps de réaliser un repas à quatre mains. »

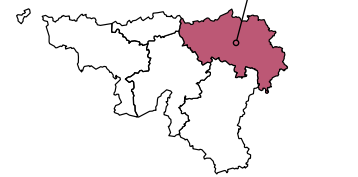
Le restaurant L'Esprit Bouddha, anciennement Le Palais Impérial, a ouvert ses portes en septembre 2002. Il a été repris par M. Tien-Chin Chi et Mlle Ajing Xiang, fille des précédents propriétaires. Formé au CERIA à Anderlecht, Tien Chi représente la troisième génération d'une famille de restaurateurs. Il sélectionne les meilleurs produits. Le restaurant possède une cave à vins assez importante avec également un choix très large de Whisky et de thé. Coup de cœur particulier pour l'ambiance lounge de ce restaurant.

Place des Martyrs, 30
B-6041 Gosselies
+32 (0)71 37 22 05

Maga-Vins

« Didier Gendarme, caviste, gère la société Maga-Vins à Marcinelle. Il passe souvent me voir pour me faire part de ses découvertes. À cette occasion, il vous fait déguster sa sélection de vins du Nord du Rhône ou d'ailleurs. C'est un passionné des beaux flacons qui est aussi le complice de pas mal d'amis restaurateurs. »

Rue Constantin Meunier, 115
B-6001 Marcinelle
+32 (0)71 37 25 30



RUE SOUVERAIN-PONT

Quand un quartier fait peau neuve

Au-delà de son côté « ardent », adjectif souvent utilisé pour caractériser la ville de Liège et ses habitants fêtards, son dynamisme et sa créativité ne sont pas en reste non plus ! Certains quartiers ont fait peau neuve et sont désormais de véritables bijoux architecturaux et la représentation même d'un certain art de vivre « branchouille ». C'est le cas notamment de la rue Souverain-Pont. Plongée.

↳ Charlotte Quevedo

Une petite rue qui, *a priori*, ne payait pas de mine. Ça, c'était avant. Des commerces abandonnés, des bâtiments vides, des façades usées par le temps et par l'oubli. Et pourtant, un potentiel énorme dont la Ville était consciente. Bon nombre de ses façades sont classées au patrimoine ; le quartier jouxte la Place Saint-Lambert, une situation idéale pour y développer de l'habitat et du commerce. Restaient à trouver l'envie et l'élan de redonner à cette ruelle le cachet qu'elle mérite.

Dans le cadre de son « Projet de Ville 2012-2022 », la Ville décide de lever des fonds pour la requalification de ces bâtisses en appartements et en surfaces commerciales et, de manière plus transversale, la redynamisation commerciale et économique du quartier. Un budget de 6 000 000 € est libéré pour que les bâtiments de la rue identifiés comme ayant un « haut potentiel patrimonial » soient complètement relookés. Dans le cadre de l'opération « Créashop » et en partenariat avec Job'In, la Ville de Liège lance le début du projet en 2007.

Concrètement, 23 nouveaux logements sont aménagés ainsi que quatre surfaces commerciales situées aux numéros 7, 13, 15 et 17 de la rue. « Créashop », c'est un esprit innovant, mais aussi la volonté de propulser de jeunes créateurs et *designers* belges. Un appel à projets est lancé en octobre 2012. À la clé, un bail préférentiel, véritable coup de pouce pour de jeunes entrepreneurs, et un suivi de réalisation de projet assuré par Job'in. Quatre lauréats remportent leur droit d'entrée pour la rue Souverain-Pont : Emmanuelle Wégria et sa boutique consacrée exclusivement à la création wallonne, le couturier-créateur Fabrice Bertrang, Séverine Langhor et son projet de mercerie dédiée au monde du tissu et aux tissus du Monde, et la bijoutière Lara Malherbe.

Wattitude, l'attitude 100% wallonne

Wattitude, c'est la boutique wallonne par excellence. Tout est dans le nom : le culte de l'attitude wallonne. À l'heure où le « Made in France » retrouve ses lettres de noblesse, pourquoi ne pas en faire de même pour le

© DOC, Jean-François D'or



© Dominique Houcmant

« Made in Wallonia » ou du moins le « Made by Walloons » ? Chez Wattitude, tout est wallon ! Les produits, issus d'une sélection rigoureuse d'Emmanuelle Wégria, sont exclusivement conçus, créés ou produits en Wallonie.

Architecte et scénographe de formation, Emmanuelle Wégria lance « Madame Manu » en 2009, une ligne de vêtements peps pour enfants. Une activité alors complémentaire. En 2011, le théâtre Arsenic, une des plus importantes compagnies itinérantes de Belgique pour laquelle elle travaille, cesse sa collaboration. Un tournant dans la vie de la jeune Liégeoise puisqu'elle est placée, malgré elle, face à des questionnements et de nouveaux choix de vie à poser. Développer son activité complémentaire ? Ouvrir une boutique pour mettre en avant ses créations ? Les idées se bousculent. « Dans le cadre de mon activité avec 'Madame Manu', j'ai eu l'occasion de participer à de nombreux marchés de créateurs et j'ai été interpellée par le nombre incroyable de créateurs belges et wallons qui avaient de belles idées », explique Emmanuelle. Ce constat nourrit son envie d'ouvrir une boutique pour y

Au total, plus de 150 créateurs et producteurs sont présents dans la boutique d'Emmanuelle Wégria. Cet espace rassembleur répond à une réelle demande du public en quête d'objets uniques et inventifs.

présenter ses créations, mais aussi celles d'autres créateurs wallons. « J'avais plusieurs copines créatrices, et j'ai décidé de m'en entourer. » Elle élargit également le concept au *design*, une sensibilité qu'elle tient de sa formation d'architecte. Son compagnon lui proposera ensuite de mettre en avant les bières wallonnes et les produits de bouche. Le concept « Wattitude » est né.

Une sélection rigoureuse

« Ils sont tous mes coups de cœur », lance la pétillante brunnette. Au départ, avec mon compagnon, on cherchait dans tous les sens des créateurs ou producteurs qui pourraient alimenter notre boutique. Puis, il a fallu freiner des quatre fers



© Emmanuelle Wégria

parce les wallons talentueux sont très nombreux et que l'espace du magasin peut vite être saturé. » Emmanuelle choisit ses créations au coup de cœur, mais elle met également un point d'honneur à saluer le professionnalisme. « On essaye de mettre en avant des professionnels du monde créatif tout en laissant la porte ouverte à des personnes qui ont une activité complémentaire et qui réalisent un travail de qualité, sans tomber dans l'artisanat amateur. » Avec pourtant une surface commerciale de 100 m², elle est aujourd'hui contrainte de refuser certains créateurs, faute de place.

Quatre espaces

Organisée par départements, la boutique offre une belle visibilité à chaque créateur. « L'espace est organisé pour que chacun soit mis en valeur. Sur le site Web de la boutique, j'essaye également de tous les présenter et d'expliquer leur démarche », précise Emmanuelle. Chaque objet est accompagné d'une petite carte mettant en avant le nom du créateur et sa ville d'origine : Amandine Jehin – Namur ; Florence Beauloye – Engis ; Jean-François D'Or – Liège... Tous wallons évidemment. Les objets trouvent leur place au travers de quatre espaces : le premier dédié aux bières wallonnes et à la petite épicerie, le design ensuite avec également une sélection de livres élégamment rangés dans les étagères du créateur liégeois Alix Welter, un coin enfants avec, notamment, ses propres créations



© Nemo Welter

« Madame Manu », et enfin, l'espace « Bijoux et accessoires de mode ». L'arrière du magasin est aménagé en atelier dans lequel Emmanuelle organise tous les mois des ateliers créatifs variés. « Ces ateliers sont conçus et donnés par les créateurs eux-mêmes », une belle opportunité pour les participants de s'essayer aux arts créatifs en étant entourés par des professionnels passionnés. En plus de ces ateliers, le couple organise régulièrement des événements, toujours avec pour objectif de présenter au public des personnalités wallonnes talentueuses. Au travers de petits *showcases* dans la cour intérieure, ils proposent à leurs clients de découvrir de jeunes groupes musicaux dont le premier album vient d'être produit. Ces moments festifs sont également l'occasion de savourer les dernières bières wallonnes ayant fait leur appa-

Conçu à partir d'une feuille d'aluminium pliée comme un origami, *Crab* est un vide-poche signé Linadura, une maison d'édition liégeoise de mobilier et d'objets contemporains.



© DOC Linadura

Emmanuelle Wégria, architecte et scénographe de formation, instigatrice du *concept store* *Wattitude*.



© Laetizia Bazzoni

ON AIME AUSSI

La rue En Neuvive, une des rares rues d'origine médiévale de la ville de Liège à avoir conservé sa structure, pour :

- le charme de l'Hôtel Neuvive et l'accueil de ses tenanciers ;
- REstore, une boutique dont le concept est basé sur le slow design, ou l'art de faire du très beau avec des déchets ménagers ou industriels ;
- le fromager Uguzon, à la fois un comptoir de vente et un espace de dégustation de fromages et de vins triés sur le volet ;
- l'atelier de Salvador Renzo, un artiste luthier spécialisé dans la fabrication et la restauration d'instruments à cordes pincées.



© Nemo Welter

rition dans leurs rayons. Tous les deux mois également, la boutique accueille une nouvelle exposition d'artiste. Car si l'espace ne permet plus vraiment d'accueillir de nouveaux objets, restent les murs ! « *On essaye de faire une tournante au niveau de nos murs ! Sophie Vanghor sera la prochaine artiste à y être exposée, du 3 avril au 30 mai.* »

Aujourd'hui, la jeune entrepreneuse ne regrette aucun de ses choix. Cette boutique est une véritable réussite, tant sur le plan professionnel que personnel. « *Ça m'apporte énormément. C'est très intéressant d'être en contact direct avec les créateurs et les producteurs et d'apprendre à connaître leur histoire et leur métier. Je pense que le public également est content d'avoir enfin un magasin rassembleur de la production artistique wallonne.* » Chaque objet est une pure découverte et l'espace, une pure merveille. Un condensé de talent wallon. WAW !



© Emmanuelle Wégria

L'espace, judicieusement agencé, donne une belle visibilité à chaque univers créatif.

RENSEIGNEMENTS

Wattitude
Rue Souverain-Pont, 7
B-4000 Liège
+32 (0)497 62 53 53
info@wattitude.be

www.wattitude.be

WAW ! VOUS VOULEZ NOUS SUIVRE ?

Découvrez les multiples facettes de la Wallonie qui avance !

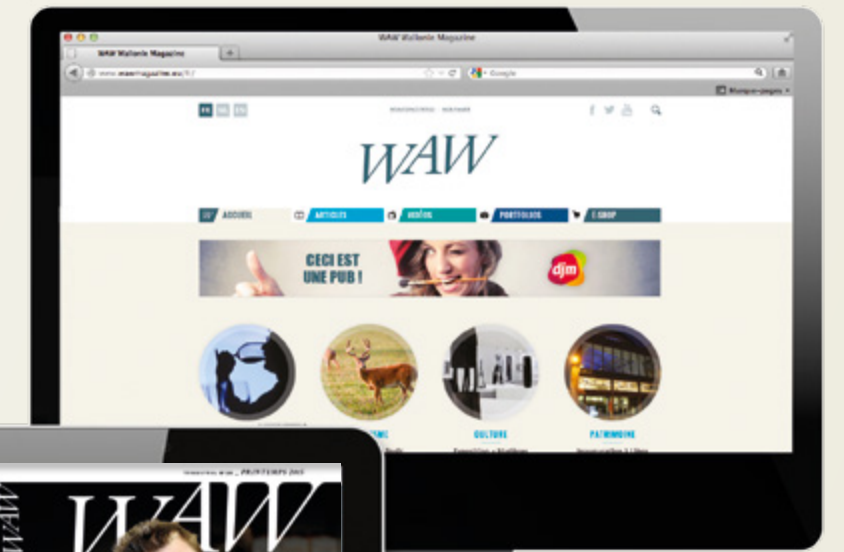
Sur notre site web

L'actualité de notre Région est trop riche pour tenir dans 100 pages trimestrielles. WAW développe sur son site tous les thèmes du magazine répartis en cinq rubriques : culture, tourisme, économie, patrimoine et gastronomie. WAW on web, c'est le juste complément « Actualités » du magazine mais aussi son supplément cross-média. Des vidéos, des portfolios et bien d'autres choses qui viennent enrichir les pages du magazine.

Essayez l'abonnement Premium !

Abonnez-vous à notre newsletter et gagnez de nombreux cadeaux : des nuits dans des hôtels de luxe, des repas dans des restaurants gastronomiques, des places de concerts, de festivals ou de spectacles, des journées découvertes sport ou détente, du matériel High-Tech...

Retrouvez un numéro que vous avez manqué. WAW vous permet de consulter gratuitement toutes les archives ! Une mine d'informations toujours en lien avec l'actualité de chez nous !



En numérique

Commandez dès à présent votre exemplaire numérique de WAW Wallonie Magazine sur notre boutique en ligne et lisez-le gratuitement durant un an sur votre iPad ou votre tablette !



Sur les réseaux sociaux...

Devenez fan de notre page WAW Wallonie Magazine sur facebook et restez informé de nos dernières actualités via Twitter ! ... **Et parlez de nous à vos relations !**

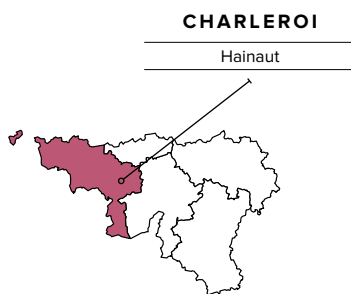


www.wawmagazine.be

MUSÉE DE LA PHOTOGRAPHIE

La Boîte Noire... Un nouvel espace d'exposition

↳ Cécile Druart



La réduction du rythme de nos expositions suite aux contraintes financières qui nous sont imposées prive les photographes de la rencontre avec le public. Pour tenter de pallier ce manque, la Boîte Noire, au premier étage, présentera désormais sur écran l'œuvre d'un photographe que nous avons retenu et que nous voulons faire découvrir au public. Pour cette première édition, notre choix s'est porté sur Régis Defurnaux. Une raison de plus de visiter le musée !

RÉGIS DEFURNAUX
Maiko no hikari
À VOIR JUSQU'AU 17 MAI 2015

RENSEIGNEMENTS

Musée de la Photographie
Av. Paul Pastur, 11
B-6032 Charleroi
(Mont-sur-Marchienne)
+32 (0)71 43 58 10

Ouverture
Du mardi au dimanche,
de 10h00 à 18h00
(fermé les lundis,
le 25 décembre et le 1^{er} janvier)

www.museephoto.be



PLUS D'INFOS

Maiko no hikari est un travail photographique de six années sur le monde des apprenties *geisha* de Kyoto, les *Maiko*. Prisonnières des clichés liés au monde de la prostitution, et instrumentalisées à des fins touristiques, ces jeunes femmes sont d'une toute autre nature : ce sont des artistes à part entière.

Ces femmes témoignent de pratiques artistiques très anciennes (danses, chants, récitations, instruments), profondément liées aux saisons, et par là même aux cycles du monde végétal. Elles nous transportent également jusqu'aux origines animistes de la société japonaise, tout en plongeant leurs racines dans l'art courtois, le théâtre Kabuki et les danses propitiatoires du monde champêtre.

Cœuvres d'art vivantes, elles sont aux avant-postes de la féminité japonaise en

redéfinissant le statut de la femme dans le tissu social, via le modèle d'indépendance qu'elles incarnent. Bien au-delà de l'opposition simpliste entre tradition et modernité, ce sont des femmes modernes en quête d'une vie différente.

Maiko no hikari peut se traduire par la lumière des apprenties *geisha*, mais la lumière (*hikari*) peut aussi se traduire par espoir. À ce titre, ce travail photographique montre de manière inédite l'évolution en cours du rapport des genres au Japon, et la manière dont ce pays si particulier recompose ses identités, à l'aube de ce XXI^e siècle. Puissamment liées au monde évanescent des fleurs, ces jeunes femmes questionnent notre condition humaine : un équilibre vivant entre une sensation intime d'immédiateté et un sentiment étrange de permanence – comme en photographie.



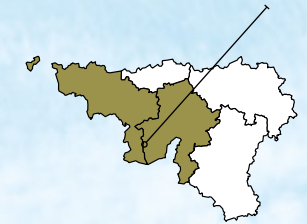
INCENTIVE

L'Eau d'Heure convoite les entreprises

✍️ Benoît Noël

LACS DE L'EAU D'HEURE

Hainaut / Namur



D'abord dévolu au tourisme d'un jour, le site des Lacs de l'Eau d'Heure est aujourd'hui un véritable paradis pour des vacances prolongées. Et les entreprises y trouveront bientôt un endroit idéal pour leurs incentives et séminaires.

Dans l'eau. Sur l'eau. Au bord de l'eau. Que du bonheur ! En quelques dizaines d'années seulement, les Lacs de l'Eau d'Heure sont devenus la première station touristique de Wallonie, attirant principalement Néerlandais, Belges et Français.

Dans les années 70, les concepteurs des barrages, qui ne raisonnaient alors qu'en termes techniques (créer une réserve d'eau pour assurer l'étiage de la Sambre), ne se doutaient pas qu'une quarantaine d'années plus tard leur

« invention » deviendrait une attraction touristique majeure des provinces de Namur et de Hainaut. Au point qu'aujourd'hui, les Lacs sont devenus un véritable moteur de l'économie régionale de la Botte du Hainaut et des Vallées des Eaux Vives.

Les plans d'eau ont rapidement connu une attractivité touristique, principalement sportive au départ. Mais le véritable développement touristique a connu un essor après la décision des pouvoirs publics (Région wallonne et Europe, avec le fameux plan « Objectif 1 ») de créer, en 1994, une station touristique aux Lacs de l'Eau d'Heure afin de participer au redressement économique de la région.

Nouveau look pour une nouvelle vie

Longtemps prisés par les touristes d'un jour, les Lacs de l'Eau d'Heure changent progressivement de visage en s'axant de plus en plus sur le tourisme de séjour. L'offre d'hébergement s'étoffe, se diversifie. L'heure est au changement de philosophie pour une station encore méconnue de ceux qui souhaitent s'offrir une ou plusieurs se-





Le centre de séminaires s'étalera sur 600m² et sera composé de huit salles modulables, équipées des technologies de pointe. L'ensemble pourra recevoir 250 personnes pour les activités et réunions.



maines de vacances en pleine nature. Depuis le milieu des années 90, le Landal Village et ses 250 maisons accueillent de nombreux vacanciers, principalement venus des Pays-Bas (le gestionnaire de ce village construit jadis par le Belge Thomas&Piron est néerlandais), de France et de Flandres.

Ce développement se justifie par l'attractivité sans cesse croissante d'un endroit qui regorge d'intérêts divers. Impossible de s'ennuyer. Il existe 25 activités différentes sur le site ! Un choix qui fait aussi des Lacs de l'Eau d'Heure un lieu privilégié pour les *incentives*, *team buildings*, *family days* et *events* en tous genres.

Nouveau centre de séminaires

À cette offre, s'est ajouté plus récemment un projet 100% belge porté par le Groupe Lamy, qui a fait ses preuves dans le sud de la France notamment. 74 maisons très confortables ont vu le jour ces dernières années et sont désormais opérationnelles. 19 autres sont en cours de construction ainsi qu'un tout nouveau bâtiment aux allures ambitieuses. Les premiers coups de pelle ont été donnés en octobre dernier. La livraison est prévue dans quelques mois. La bâtisse abritera un centre de séminaires et une résidence hôtelière de 92 chambres, studios et appartements. « Il s'agit du dernier maillon de notre offre d'hébergement, souligne Jordane Lamy, administrateur du groupe. Le site des Lacs reçoit de plus en plus de demandes d'hommes d'affaires qui désirent y loger et s'y réunir. Cela nous permettra de répondre aux attentes de ce secteur et d'occuper le site pendant la période creuse du tourisme. »

Un projet qui répond également au souhait de la Région wallonne de voir se développer le tourisme à l'année au Pays des Lacs. Les pouvoirs publics ont donc mis la main au portefeuille pour viabiliser des terrains.

Un investissement payant puisque pour un euro d'argent public investi, ce sont cinq euros qui sont ensuite mis sur la table par le privé. « Le partenariat public/privé, c'est bien plus qu'un slogan. C'est une vraie convergence pratique au quotidien », se félicite-t-on chez Lamy Construction. Le Groupe Lamy prend le financement de l'hôtel à sa charge alors que le centre de séminaires est cofinancé par la Région wallonne et l'Europe.

Le centre de séminaires s'étalera sur 600m² et sera composé de huit salles modulables, équipées des technologies de pointe. L'ensemble pourra recevoir 250 personnes pour les activités et réunions. Des formules d'affaires exclusives, séminaires, *meetings* et *incentives* seront proposés par les gestionnaires. Les entreprises pourront organiser des séances de *team building* en profitant de l'ensemble des infrastructures ludiques, touristiques et sportives du site.



www.lacsdeleaudheure.be

DE L'AFRIQUE À L'EAU D'HEURE

Le Groupe Lamy s'appuie sur une fameuse expérience. Africaine au départ. En 1970, José Lamy le fondateur du groupe, qui décéda en 2010, se lance dans la grande aventure de l'immobilier en construisant durant 10 années, dans différents pays d'Afrique, écoles, supermarchés, cliniques et chambres d'étudiants. Il contribue de cette façon à l'amélioration de la qualité de vie des hommes dans leurs conditions de travail, des

femmes dans leur vie quotidienne, d'une meilleure scolarisation pour les étudiants et les enfants. De retour en Europe, José Lamy se lance dans la construction de résidences de tourisme, avec la réalisation de plusieurs villages de vacances dans le sud de la France. En 1990, le site de Portiragnes-Plages dans le Languedoc-Roussillon voit le jour, avec la construction, sur 8 ans, de 800 maisons, terrains de sport, un restaurant et 2 piscines de 600 m². Un espace idéalement situé en bordure de mer. En 1998, dans le Var, superbe région de la Haute Provence, s'ouvre un

autre méga-village de vacances, « Le Clos des Oliviers » à Vidauban. En 2000, la famille Lamy investit dans les Hautes Alpes. L'Écrin du lac à Chorges surplombe le lac de Serre-Ponçon. Et depuis quelques mois, Lamy Construction, aujourd'hui sous la houlette de Jordane Lamy, mobilise son énergie et ses forces vives sur son projet aux Lacs de l'Eau d'Heure. Golden Lakes Village, ce sont 85 villas à ossature bois, basse énergie, implantées en hameau, au bord du lac de la Plate-Taille, le plus grand des 5 lacs du site. Un site qui a séduit le promoteur

immobilier. « On est venu chercher une destination de proximité, explique Jordane Lamy, administrateur du groupe. Le nombre d'activités qui y ont été développées est un atout non négligeable pour l'accueil touristique. 33% des personnes qui sont venues dans le village y reviennent. On sent vraiment le développement autour des lacs. » Avec 200 000 nuitées par an, l'offre d'hébergement sera encore renforcée dans les prochaines années, notamment pour le tourisme d'affaires.



©DOC Lacs de l'Eau d'Heure asbl

ACTIVITÉS DU SITE

L'Aquacentre
(avec ses piscines et espaces bien-être où il fait 30° toute l'année) est l'attraction la plus populaire du site avec 140 000 visiteurs par an.

Les disciplines aquatiques
(comme la voile, la plongée, l'aqua-golf ou le jet-ski)

Le Spin Cablepark
(un ski nautique tracté par un câble alimenté par l'énergie solaire)

L'Espace fun

L'Accrobranche

Le Crocodile rouge

Les randonnées et balades à vélo
(qui s'étendent sur 1800 hectares)

La visite guidée du barrage de la Plate Taille
(le plus grand de Belgique, dont la Tour et le Belvédère ont été rénovés en 2013)

UN PEU D'HISTOIRE ASSURER L'ÉTIAGE DE LA SAMBRE AVANT TOUT

Avant de devenir la première station touristique du sud du pays, les Lacs ont eu une toute autre vocation. Pour les concepteurs des barrages, dans les années 70, il s'agissait avant tout d'assurer l'étiage de la Sambre.

Modernisé dans la deuxième moitié du siècle précédent afin d'assurer une meilleure navigabilité, le canal Charleroi-Bruxelles a été élargi, augmentant dès lors les besoins en eau du bassin de la Sambre. D'où l'idée d'installer des réservoirs pour faire face au manque d'eau en période sèche. Il faut assurer à la Sambre un débit de 5 m³ / seconde afin d'éviter, notamment, l'arrêt du transport fluvial et le ralentissement des industries de l'acier, grandes consommatrices d'eau.

Le choix s'est porté sur la vallée de l'Eau d'Heure. Une option logique quand on connaît la réputation de ce ruisseau, capable d'inonder ses environs à la vitesse de l'éclair. D'où son nom, l'Eau d'Heure. Car au Moyen Âge, dès qu'il pleuvait, la rivière inondait la région en une heure, avant de reprendre son lit normal. Le nom « Eau qui vient en une heure », devint par contraction « Eau d'Heure ».

Un premier barrage permet de constituer une réserve de 27 000 000 m³, le lac de l'Eau d'Heure. Insuffisant toutefois, puisque pour assurer l'étiage de la Sambre, le besoin était de 48 millions de m³. Un second barrage est donc construit, permettant la naissance du lac de la Plate Taille, le plus grand de Belgique (351 hectares et une capacité de

68 000 000 de m³ grâce à ses 52 mètres de profondeur !) Compte tenu du dénivelé de 45 mètres séparant les deux lacs, les ingénieurs profitent de l'occasion pour installer entre les deux plans d'eau une centrale hydro-électrique, en fonctionnement aujourd'hui encore. Plus tard, trois autres pré-barrages donnent naissance à trois autres lacs : Falemprise, Féronval et Ry Jaune. Le domaine, terminé en 1981, n'était donc pas destiné au secteur du tourisme à la base. Mais rapidement, la majesté de l'endroit a attiré les amateurs de nature et de sports nautiques. On connaît la suite...

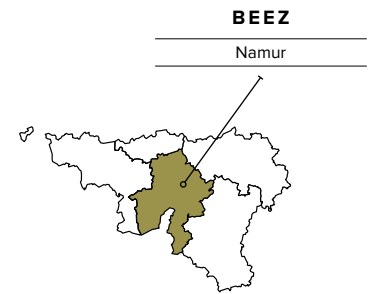


©DOC Lacs de l'Eau d'Heure asbl

SAVOIR-FAIRE

MEUSE ET SAMBRE

Le dernier chantier naval est chez nous



Ils s'appellent « Flying Star », « Symphonie », « Renoir », « Tomi Ungerer »... Ces hôtels flottants naviguent dans les Antilles, sur la Meuse, le Rhin, le Danube, le Douro ou dans la lagune de Venise. Tous ces *clippers* ou bateaux-croisière sont nés dans les chantiers navals « Meuse et Sambre ».

Jean Fauxbert // Anthony Dehez



Cette entreprise, la seule de ce type en Belgique aujourd'hui, est née en 1906 de la volonté de plusieurs familles namuroises et hutoises de participer à l'utilisation et au développement de l'activité fluviale en Wallonie. À cette époque, cette région est l'une des plus riches et industrielles au monde. Ses ingénieurs parcourent et construisent partout sur la planète, à l'instar de Jean Jadot qui, en ce début de XX^e siècle et en dépit de la guerre des Boxers, construit la première ligne de chemin de fer de Chine, sur une distance de 1 200 km, entre Pékin en Hankow !

De Beez aux Antilles...

Sur les bords de Meuse, à Beez (Namur), pendant ce temps, on construit des bateaux qui vont sillonner les fleuves du monde entier : pousseurs, péniches, vedettes rapides pour l'armée ou les douanes belges, *ferry-boats*, ou encore les coques de deux grands *clippers* à trois mâts, tel le « Flying Star » qui va sillonner les Antilles sous les couleurs d'un armateur suédois. Rachetés dans les années 1960 par le groupe bruxellois Chanic, les chantiers de Beez poursuivent leur expansion jusqu'aux grandes crises des années 70-80. Chanic, en 1988, revend ses parts au *holding* Belgian Shipbuilders Corporation (BSC), un groupe industriel basé en Flandre qui visait à regrouper les industries belges de ce type, mais qui disparut en 1995, menaçant d'entraîner avec lui le chantier namurois.

La réputation, le savoir-faire de « Meuse et Sambre » et le développement du tourisme fluvial en Europe font en sorte que différents actionnaires privés se montrent rapidement intéressés à s'associer à un *management*



Trois bateaux de croisière fluviale sont alors commandés et réalisés à Beez pour le compte de la société « Alsace Croisières ». C'est le début d'une vraie, et belle, nouvelle vie pour l'entreprise namuroise qui, aujourd'hui, compte quatre implantations wallonnes.

buyout. Trois bateaux de croisière fluviale sont alors commandés et réalisés à Beez pour le compte de la société « Alsace Croisières ». C'est le début d'une vraie, et belle, nouvelle vie pour l'entreprise namuroise qui, aujourd'hui, compte quatre implantations wallonnes (Liège, Namur, Andenne et Charleroi), emploie régulièrement une cinquantaine de personnes – ce chiffre pou-



©DOC Meusam

SOUDÉS COMME UN ÉQUIPAGE !

Avec aujourd'hui 30 bateaux-croisières qui sillonnent les fleuves de l'Europe entière, le chantier a placé au rang des mauvais souvenirs les difficultés des années 1980 ! Un homme est à la base de son renouveau : son directeur, Thierry Van Frachen, arrivé à Beez lorsque la société flamande BSC a mit la clé sous la porte. Cet ingénieur civil spécialisé en construction navale – un des derniers ingénieurs de la spécialité sorti de l'UCL – cultive autant la prospective dans son secteur que la timidité dans l'expression de ses succès. Sa devise pourrait être « *pour vivre heureux, vivons cachés !* ».

Pourtant, sa modestie dût-elle en souffrir, il est l'un des artisans majeurs du succès d'une entreprise qui, en 2014 et après le rachat du Chantier Vankerhoven (en 2011), est aujourd'hui unique en Wallonie et compte quatre implantations à Liège (Monsin), Namur (Beez), Andenne (Seilles) et Charleroi (Pont-de-Loup). Elles permettent à l'entreprise de construire, aménager, réparer des bateaux de 800 à 1 200 tonnes allant jusqu'à 100 à 135 m de long !

Et chaque fois qu'un bateau est mis à l'eau, à Beez, Thierry Van Frachen et son équipe ont un petit pincement au cœur ! Une fois terminés, ces ouvrages s'apparentent à des œuvres d'art : de simples tôles transformées en hôtels et/ou restaurants flottants quatre étoiles ! Et comme toute discipline qui touche à l'art, depuis le simple dessin jusqu'à la mise à l'eau, tout est travail d'équipe ! Thierry Van Frachen est un homme d'équipe. Tous ses succès sont partagés au quotidien avec les ingénieurs, ouvriers et techniciens de l'entreprise. Leur site Internet peut d'ailleurs être assimilé à un « album de famille » représentant la vie du chantier au fil des réalisations...



vant doubler en cas de coup de feu – et a construit plus de trente bateaux-croisières, véritables palaces flottants, tout en aménageant des centaines de péniches. « *Et tout en demeurant vigilant et prospectif, car, dans ce secteur en expansion, confirme Thierry Van Frachen, directeur du chantier naval, la concurrence est très vive avec certains pays de l'Est, mais aussi la Chine ou la Turquie.* »

De Waulsort à Visé

La plupart de ces magnifiques bateaux, qui ont pour nom « *Renoir* », « *Symphonie* », « *Cyrano de Bergerac* » ou « *Belle de Cadix* », sillonnent la Seine, le Douro, le Rhin, le Neckar, la baie de Venise ou le Danube, tandis que d'autres font le bonheur des Mosans et de nos touristes ! Car le tourisme fluvial explose également dans notre vallée mosane. On peut recenser plus de 40 programmes de croisières fluviales à parcourir sur tout ou partie des 450 km de voies navigables wallonnes ! Et comme disait Arthur Rimbaud, en Meuse comme ailleurs, « *Les fleuves m'ont toujours laissé descendre là où je voulais.* »

On recense 17 ports de plaisance en Wallonie et à Bruxelles : d'Antoing à Laeken, d'Hastières/Waulsort à Visé en passant par Mons, Huy, Dinant ou Namur. Ils accueillent chaque année des milliers de « touristes fluviaux » enclins à découvrir les charmes d'une vallée autrement que par les routes, pour admirer la vallée à hauteur des rochers et du château de Freÿr, pour contempler la verdoyance des berges de Waulsort, et pour savourer le charme quasi saint-tropezien du plan d'eau de Profondeville, ou encore la majesté des rochers de Néviau à Wépion.

www.meusam.com

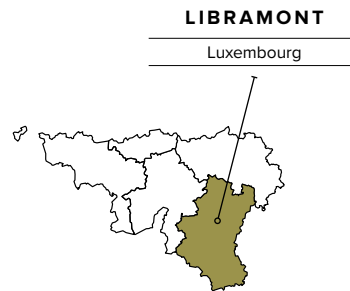


Thierry Van Frachen,
directeur du
chantier naval

40

On peut recenser plus de 40 programmes de croisières fluviales à parcourir sur tout ou partie des 450 km de voies navigables wallonnes !

TRAJECTOIRE

LIBRAMONT EXHIBITION
& CONGRESS*Catalyseur du
retour à la nature*

Benoît Greindl entreprend, de l'Ardenne au canton du Valais en Suisse, après un détour par la Chine. Résident suisse, où il développe avec Montagne Alternative un concept hôtelier unique dans un cadre naturel inaltéré, il reste attaché à son Ardenne natale. Il est aussi devenu le président du conseil d'administration du Libramont Exhibition & Congress. À travers ces deux projets, il prône un retour à la nature et une reconexion de l'humain avec son environnement.

✎ Sébastien Lambotte

« **J**e suis un entrepreneur », se présente Benoît Greindl. « J'ai participé au développement d'une entreprise pendant 15 ans en Belgique. Nous l'avons vendue en 2004, avant de partir en Chine, pour en créer une autre, spécialisée dans l'assistance à la maîtrise d'ouvrage pour le compte d'entreprises occidentales actives en Chine. À l'époque, ma famille a fait preuve d'un réel enthousiasme à l'idée de partir à la découverte d'une nouvelle culture, de nouveaux challenges et plaisirs. Nous y avons vécu cinq ans, avant de retrouver l'Europe, aspirant à des valeurs et des rythmes plus sains, plus durables. » En Chine comme en Belgique, Benoît Greindl a démontré sa capacité à rencontrer le succès, restant fidèle à une citation de Winston Churchill, selon laquelle « le succès est de pouvoir passer d'échec en échec sans perdre son enthousiasme. » Parmi les faits remarquables de Reals Group, sa société développée dans l'Empire du Milieu, on relèvera la construction du Pavillon belge de l'Exposition universelle de Shanghai avec Interbuild.

Retour à l'essentiel

Un succès rencontré en Asie, mais aussi un choix, celui de revenir en Europe. « Nous voulions retrouver nos racines, notre culture, nos familles et offrir autre chose à nos quatre enfants que cet univers exaltant, mais aussi rutilant découvert en Chine », précise-t-il. Ce n'est toutefois ni en Ardenne ni même en Wallonie, que la famille Greindl a déposé



Benoît Greindl, CEO de Montagne Alternative et président du LEC.

ses bagages. Ils ont trouvé refuge à quelques centaines de kilomètres de là, dans le Valais, aux confins des alpages Suisse. Benoît y a rejoint son cousin, Ludovic Orts, qui au détour d'un chemin de montagne avait trouvé là un authentique village, le hameau de Commeire, isolé et menacé de désertification. Ludovic nourrissait l'idée d'y développer un projet de valorisation immobilière. Avec l'aide de Benoît, et une envie partagée de promouvoir d'autres valeurs, c'est une toute autre activité qui a vu le jour. « Nous avons toujours été fascinés par cette nature. Nous avons eu le désir de partager avec le plus grand nombre cette passion, cet espace de montagnes. Le village de Commeire n'avait jusqu'alors pour vocation principale que l'agriculture, explique Benoît Greindl. Nous avons choisi d'en revaloriser une partie. Nous avons transformé 11 des 35 bâtiments en un concept hôtelier qui prône le retour à l'essentiel, à la nature, à la beauté des paysages, en proposant évidemment tout le confort qu'un client est en droit d'attendre. » C'est sur cette



©DOC Libramont Exhibition & Congress

base qu'est né le projet Montagne Alternative. Le village a trouvé une nouvelle fonction sans en être altéré. Le projet veille particulièrement à préserver le caractère authentique et multiséculaire du bâti et des alentours. Les deux hommes proposent à leurs visiteurs de se reconnecter à la nature, loin du bruit, loin des villes et même du brouhaha des remontées mécaniques qui résonne tant sur les hauteurs du Valais. L'offre développée entend surtout répondre à une tendance forte, réelle lame de fond, qui se fait ressentir au sein de la société : un besoin de retour aux fondamentaux, au calme et à la quiétude, au bon sens, à un environnement préservé et à une alimentation saine. Particuliers comme entreprises désireuses de mettre leurs salariés au vert y viennent tout au long de l'année. « Notre approche se pose en alternative à ce que propose l'industrie hôtelière en général, précise le CEO de Montagne Alternative. Pas de remonte-pente, pas de voiture, juste 35 constructions authentiques, faites de mélèze, avec une ligne architecturale respectée, pour accueillir nos visiteurs, et une nature luxuriante. Le restaurant de Montagne Alternative valorise une alimentation saine, naturelle et du terroir. »

Expérience authentique

Commeire comptait une centaine d'habitants juste après la guerre. Ces dernières années, conséquence de l'exode rural, ils n'étaient plus qu'une dizaine. « Nous avons travaillé en collaboration étroite avec les entreprises, les autorités locales et les habitants du village et de la vallée pour progressivement transformer ce village. Il a fallu beaucoup commu-

« Nous travaillons principalement avec des producteurs locaux. Les constructions ont été entièrement réalisées par de véritables artisans, hautement qualifiés dans tous les domaines de la construction. Nous profitons également des dernières technologies et sources d'énergie alternative pour répondre à nos besoins. »

« Nous travaillons principalement avec des producteurs locaux. Les constructions ont été entièrement réalisées par de véritables artisans, hautement qualifiés dans tous les domaines de la construction. Nous profitons également des dernières technologies et sources d'énergie alternative pour répondre à nos besoins. »

Le LEC, en écho à la Suisse

C'est cependant un tout autre projet qui a ramené Benoît Greindl à ses racines. Dès son retour de Chine, c'est le Libramont Exhibition & Congress, le centre de congrès qui a été bâti sur le champ de la Foire Agricole de Libramont, qui a sollicité l'entrepreneur. Du LEC, le petit nom affectueux de ce bâtiment monumental, l'entrepreneur préside le conseil d'administration. Inauguré il y a bientôt trois ans, ce paquebot intégré au cœur du champ

de foire et pouvant aussi bien accueillir des petits groupes et événements que des manifestations de grande ampleur, nourrit de belles ambitions. « J'ai adhéré à ce projet parce qu'il se développe en écho aux valeurs que nous prônons depuis la Suisse. Le LEC est aujourd'hui porté par une équipe de gens professionnels, déterminés, ambitieux pour leur région, attachés à ces valeurs sociales et proches de la nature. Ce sont ces valeurs que porte depuis toujours l'association du cheval de trait ardennais à travers son événement majeur qu'est la Foire Agricole et Forestière de Libramont », commente Benoît Greindl. Avec un positionnement hors du commun, la Foire Agricole est un des rares événements du genre à faire tomber des frontières, en rassemblant aussi bien particuliers que professionnels, en alliant réalité économique et préoccupations sociétales, en privilégiant le contact humain ancré dans la nature. Bref, en étant désormais à la fois *indoor* et *outdoor*. « La nature et l'espace de cette Ardenne que j'affectionne particulièrement, offre, avec le Libramont Exhibition & Congress, une opportunité unique à l'industrie des foires et salons. Il n'y avait sans doute qu'en ce lieu qu'un tel positionnement marketing était possible. Toutes les industries, la société au sens large doit se réconcilier et intégrer la nature dans son équation de développement. C'est un impératif et un des enjeux majeurs du XXI^e siècle. Se réunir en pleine nature plutôt qu'en ville pour débattre de ces enjeux donne beaucoup de cohérence aux événements organisés au LEC, poursuit le président du conseil d'administration. À travers le LEC, ce sont ces valeurs fortes que nous voulons faire rayonner tout au long de l'année depuis Libramont. »

Connexion intelligente à la nature

Le LEC accueille désormais des foires et des salons de janvier à décembre. Et si la Foire reste l'événement majeur de l'année, avec ses 250 000 visiteurs, d'autres événements y trouvent un nouveau terrain de jeu (voir encadré). « Les changements sociétaux que j'évoque à travers Montagne Alternative touchent toutes les dimensions de la société, et forcément aussi le monde de l'entreprise, le développement économique, du loisir à l'industrie. Sans établir une connexion intelligente avec l'environnement, c'est toute la société qui va dans le mur. Dans ce contexte, le LEC se pose en catalyseur du changement qui s'opère tant à travers la population que l'économie. Il est un lieu qui fédère et travaille à des relations plus harmonieuses entre l'humain et la nature », précise Benoît Greindl. Tout au long de l'année, le centre de congrès de Libramont, avec ses salles de séminaires et de réceptions, accueille des événements privés, des salons, des conférences, des réunions. Situé le long de la E411, avec une gare sur la ligne Bruxelles-Luxembourg, à égale distance des aéroports de Charleroi, Bruxelles, Luxembourg et Bierset, Libramont est au cœur d'une région au potentiel économique conséquent, la Grande Région, une zone qui a su préserver son cadre naturel. Quoi de plus normal que de vouloir initier au milieu de cette nature, à deux pas d'une forêt parmi les plus denses du royaume, le mouvement qui fera que, demain, chacun pourra vivre dans un monde plus sain, en harmonie avec son environnement, en profitant d'une économie basée sur le respect et le bon sens. C'est tout le vœu de Benoît Greindl, aujourd'hui, et celui auquel il entend contribuer à travers l'ensemble de ses projets.

OUTDOOR SHOW, UN NOUVEL ÉVÉNEMENT PROMETTEUR

Le LEC vit au-delà de la Foire Agricole de Libramont. D'autres événements voient aujourd'hui le jour et nourrissent de réelles ambitions. Les 25 et 26 avril prochains, le LEC proposera l'Outdoor Show, un événement unique dédié aux loisirs actifs de plein air. L'événement s'inscrit dans la philosophie du LEC. Il s'adressera aux particuliers, en quête d'amusement et de sensations le temps d'un week-end, et fédérera les professionnels, notamment autour des enjeux de loisirs toujours plus proches de la nature. Une quarantaine d'acteurs de l'*outdoor* et du

tourisme actif seront présents à cette occasion. On y retrouvera notamment Hélène Diving Belgium (voir p. 10 de ce numéro). L'Outdoor Show Belgium aura lieu en même temps que Job & Life Up, une course à pieds en équipe qui s'adresse notamment aux entreprises et associations. Cette activité particulière sera organisée pour la troisième fois à Libramont. Dès sa première édition, cette course conviviale a drainé 2 000 personnes en un jour.

Au-delà de l'Outdoor Show et de la Foire Agricole, le LEC accueillera « Les Naturels de Libramont » du 2 au 4 octobre, un salon des innovations durables orienté vers une meilleure utilisation des ressources nécessaires à notre existence.



©DOC Libramont Exhibition & Congress

RENSEIGNEMENTS

Montagne Alternative
Commeire — 1937 Orsières
+41 27 783 21 34
info@montagne-alternative.com
www.montagne-alternative.com

Libramont Exhibition & Congress
Rue des Aubépines, 50
B-6800 Libramont
+32 (0)61/ 23 04 04
info@libramont-exhibition.com

www.libramont-exhibition.com

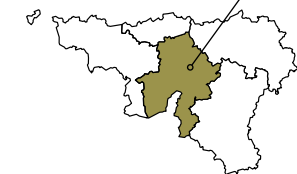
HIGH-TECH

SKYLANE OPTICS

Cap sur la connectivité

WALCOURT

Namur



©DOC Skylane Optics

Basée à Fraire, Skylane Optics développe des solutions de connectivité haute performance plébiscitées dans le monde entier.

Laurence Blairon

Étonnant parcours que celui de cette PME qui a démarré ses activités en 1998 dans un garage et qui, l'an dernier, a équipé le réseau télécom des stades brésiliens de la Coupe du monde de football ! « Le Mondial nous a apporté une certaine notoriété », avoue Philippe Bolle, le directeur et fondateur de Skylane Optics. Ingénieur industriel passionné de technologies laser et de systèmes de télécommunication optiques, il sillonne aujourd'hui les cinq continents pour consolider le succès de son entreprise, qui emploie 52 personnes (dont 20 en Belgique) et exporte 99% de son savoir-faire à l'étranger.

Le pari était pourtant loin d'être gagné pour Skylane Optics. « En 2001, la crise des télécoms a éclaté alors que je venais tout juste d'acquiescer un bâtiment pour y installer mes premiers employés (mon épouse en avait assez de voir sa maison transformée en atelier). La société aurait pu périr, comme bon nombre d'autres start-up de l'époque. Par bonheur, nous avons pu réorienter nos activités vers des marchés qui nous ont permis de rebondir ultérieurement. »

Bande passante et fibre optique

À l'heure actuelle, le produit phare de Skylane Optics est un *transceiver* optique, un module capable de convertir un signal

électrique en signal optique, et inversement. Le dispositif est à peine plus grand qu'une clé USB. Grâce à lui, il est possible d'échanger des données à la vitesse de l'éclair sur un réseau de fibre optique. « Au Brésil, nos transceivers ont non seulement permis aux chaînes de télévision du monde entier de relayer en direct les matches du Mondial, mais aussi aux milliers de supporters présents dans les stades d'envoyer photos et vidéos à l'aide de leurs Smartphones », souligne Philippe Bolle. Le projet a nécessité l'installation préalable, par une firme brésilienne, de quelque 4 000 km de câbles à fibre optique autour et entre les stades de Recife, Natal, Salvador et Fortaleza.

Si les transceivers optiques sont devenus incontournables, c'est parce que les nouvelles technologies exigent toujours plus de bande passante. « Prenez la télévision. Pour accroître la résolution des images, nous sommes passés de l'analogique au numérique. Ensuite est venue la haute définition. Et voilà déjà l'ultra-HD. » Du coup, chacun s'empresse de moderniser ses réseaux et remplace le câble de cuivre par de la fibre optique. Or, les transceivers sont les alliés naturels des réseaux de fibre optique, puisqu'ils permettent la conversion des signaux.

En Belgique, le raccordement chez l'abonné (aussi appelé « Fiber To The Home » ou FTTH) est encore exceptionnel, mais dans les pays scandinaves, aux Pays-Bas, en Italie et au Grand-Duché de Luxembourg, de nombreux chantiers ont été lancés ces dernières années en vue d'équiper les particuliers. Skylane Optics y participe en collaboration avec de grands opérateurs de télécommunications comme Orange, Free, Tele2, KPN, etc.

L'entreprise offre un soutien technique de proximité à ses clients européens à travers ses antennes de Stockholm, Amsterdam,

Pendant ce temps, les chercheurs de Skylane Optics ne chôment pas dans le laboratoire que l'entreprise s'est fait construire en 2011, une salle blanche de 120 m² à l'atmosphère chirurgicale où l'on ne pénètre pas sans avoir enfilé chaussons, bonnet et veste antistatique.



Transceiver optique, produit phare de Skylane Optics.



©DOC Skylane Optics



©DOC Skylane Optics

Philippe Bolle, directeur et fondateur de Skylane Optics

ne pénètre pas sans avoir enfilé chaussons, bonnet et veste antistatique. Philippe Bolle rêve haut et fort. Il annonce des « projets impressionnants qui amélioreront le quotidien des gens et rendront service à la planète », parle de « créer des standards » et de « s'associer avec de grands groupes européens pour les promouvoir ».

Pour l'heure, une idée a germé et elle prend doucement forme. Celle d'un détecteur révolutionnaire, sorte de thermostat intelligent, qui serait capable de définir à tout moment notre niveau de confort lorsque nous nous trouvons à la maison. Ainsi renseigné, le dispositif optimiserait le fonctionnement de nos équipements (tels que pompe à chaleur, air conditionné, ventilation, éclairage, etc.) de sorte à réaliser des économies d'énergie, sans toutefois que nous éprouvions une perte de confort. « Il n'existe pas de détecteurs de confort à l'heure actuelle. La notion de confort elle-même est très variable d'un sujet à l'autre. Dans un contexte où nous sommes tous appelés à réduire notre consommation énergétique, pourquoi ne pas le faire de façon intelligente, en interaction avec nos équipements ? » Les premiers détecteurs de confort devraient être présentés vers mi-2016.

Milan et Luxembourg. En parallèle, elle s'appuie sur un réseau de partenaires pour couvrir la partie commerciale.

Connectivité pour tous

La PME wallonne s'intéresse également aux pays émergents. Depuis 2009, elle est présente à Shenzhen (Chine) et, l'an dernier, elle a inauguré une ligne de production au Brésil. « Les pays émergents ont, encore plus que nous, besoin de systèmes simples, efficaces et bon marché », affirme Philippe Bolle. Voilà pourquoi l'entreprise planche depuis quatre ans sur des solutions de connectivité reposant sur de la fibre optique plastique. Plus maniable que la fibre en verre, cette fibre ne convient pas pour équiper des réseaux télécoms urbains ou longue distance. En revanche, elle permet de câbler des immeubles entiers (« Fiber In The Home » ou FITH) en

un tour de main car elle peut se glisser dans la gaine d'une installation électrique existante.

Le lancement officiel de la nouvelle gamme de produits Skylane Optics FITH est prévu en juin prochain. « Nous en attendons beaucoup car il s'agit de solutions plus sûres et bien moins coûteuses que les systèmes actuels comme le Wi-Fi et les câbles UTP. Leur bilan carbone est aussi nettement meilleur », relève le directeur. Il admet néanmoins qu'il faudra probablement de 4 à 5 ans avant que le FITH n'entre dans les mœurs.

Les détecteurs du futur

Pendant ce temps, les chercheurs de Skylane Optics ne chôment pas dans le laboratoire que l'entreprise s'est fait construire en 2011, une salle blanche de 120 m² à l'atmosphère chirurgicale où l'on

SKYLANE OPTICS EN CHIFFRES

1998

Création

52

52 employés répartis sur 7 sites (20 en Belgique, 20 dans le reste de l'Europe, 10 au Brésil et 2 en Chine)

99

99% de la production destinée à l'export
20 partenaires commerciaux dans le monde

10

Un chiffre d'affaires de 10 millions €
20% du CA investis en R&D

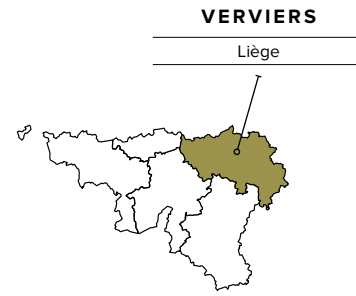
RENSEIGNEMENTS

Skylane Optics
Rue du Moulin, 18
B-5650 Fraire
info@skylaneoptics.com

www.skylaneoptics.com

TÉLÉVESDRE

Une entreprise qui voit grand



Adieu, l'image vieillotte de la télévision locale. Place à l'innovation technologique et à l'efficacité optimisée. Tout en gardant l'esprit local, Télévesdre dépasse les frontières, au sens propre comme au figuré.

Adrienne Pesser



©DOC Télévesdre

Il y a deux ans, l'organisation du média change littéralement de style, correspondant au déménagement vers de nouveaux bureaux et, surtout, à la volonté d'amorcer une mutation dans la culture d'entreprise. « J'insiste sur le mot entreprise, précise Urbain Ortmans, directeur général. Car les télévisions locales ont toujours eu l'image d'ASBL socio-culturelles. Nous, nous travaillons précisément à nous défaire de cette image au profit de celle d'entreprise. À notre époque, cette évolution est nécessaire. Certes, nous maintenons notre statut de télévision de service public, mais tout en jouant au maximum la carte de la professionnalisation. » Une chaîne locale fonctionne comme toute autre entreprise, avec une gestion financière rigoureuse, un projet, une stratégie, et, également, une gestion des ressources humaines.

Le nouvel espace de travail s'érige sur le site surnommé le Tremplin, dans une ancienne laiterie récemment réhabilitée par la commune de Dison. « Ce bâtiment traduit l'idée d'en faire un véritable centre médiatique verviétois ainsi qu'un lieu où culture et économie se côtoient. » L'infrastructure se compose d'un rez-de-chaussée commercial, la rédaction du magazine Télépro et, fait remarquable et d'ailleurs unique en Belgique, une salle de spectacle jouxtant la télévision locale. L'auditoire, pouvant accueillir environ 160 per-

sonnes assises ou 400 personnes debout, est régulièrement mis à disposition de la chaîne locale pour des émissions ou captations en tous genres (conférences, séminaires, etc.). « Outre notre mission de base (journaux télévisés quotidiens, émissions sportives, culturelles et citoyennes), nous avons aussi basculé dans l'événementiel. C'est ce qui fait la spécificité de notre chaîne. »

Via Euregio

Sa position transfrontalière aidant, Télévesdre a lancé, depuis deux ans déjà, une émission bimensuelle intitulée Via Euregio. Regroupant plusieurs partenaires issus des diverses cultures, le programme consiste en une plateforme de reportages autour d'un thème commun. « Chacun produit une séquence sur sa région, dans sa langue, placée dans le pot commun et sous-titrée ensuite. Le plateau se déroule dans la salle de spectacle à Dison. Cette émission est une avancée formidable. Tout de même, réunir trois cultures avec des langues différentes au-

« Outre notre mission de base (journaux télévisés quotidiens, émissions sportives, culturelles et citoyennes), nous avons aussi basculé dans l'événementiel. C'est ce qui fait la spécificité de notre chaîne. »



©DOC Télévesdre

tour d'une table n'a pas été de tout repos. Aujourd'hui, ce projet tient la route, grâce à la souplesse des partenaires », se réjouit le directeur de l'information. En plus de toucher un public potentiel très large – cinq millions de personnes pour l'Euregio Meuse-Rhin – l'émission offre une formidable visibilité à la ville de Verviers et ses alentours. L'initiative a d'ailleurs reçu le Prix du citoyen européen décerné par le Parlement en 2013.

High-tech et low cost

Avec un budget annuel d'à peine deux millions €, la chaîne verviétoise est pourtant l'une des télévisions locales les plus productives. 25 équivalents temps plein et une dizaine de journalistes free-lance gravitent quotidiennement autour de l'activité de Télévesdre. « Nous produisons beaucoup pour peu d'emplois. Nous tenons à mettre en avant l'efficacité. L'idée est que nous sommes à la fois high-tech et low cost. Cela n'a rien de péjoratif. C'est juste qu'avec peu de moyens, on tente vraiment de valoriser la qualité de notre travail », clarifie Urbain Ortmans.

Pour ce qui relève du low cost, toutes les installations ont été calculées pour fonctionner à faibles coûts. La lumière LED, par exemple, éclaire l'entièreté des studios. En ce qui concerne le côté high-tech, Télévesdre est la seule télévision locale à produire et diffuser en haute définition. Une formidable avancée ! « À l'heure où d'autres se posent encore la question de savoir comment passer au HD, pour nous, tout cela est acquis depuis deux ans déjà. » La connexion par fibre optique a elle

aussi fait son apparition. Aucune limite technologique donc...

Télévesdre tient à marquer de son empreinte le monde des médias et à donner une envergure culturelle toujours plus grande à Verviers. Au quotidien, quelque 40 000 spectateurs sont touchés par les activités de la chaîne pour un public potentiel global de plus de 260 000 personnes. Outre le canal télévisuel traditionnel, l'organisation colle à l'ère du temps grâce à la mise à jour constante de son site Internet et à sa présence accrue sur les réseaux sociaux comme Facebook, Twitter ainsi que LinkedIn pour l'aspect entrepreneurial. « Alors que d'autres télévisions locales se battent pour leur survie, nous, nous défendons un modèle qui fonctionne : celui d'une petite chaîne qui arrive à maintenir l'équilibre financier tout en se développant sans cesse », se prévaut le directeur général.



Urbain Ortmans, directeur général de Télévesdre

RENSEIGNEMENTS

Télévesdre ASBL
Rue du Moulin, 30A
B-4820 Dison
+32 (0)87 33 76 25
televesdre@televesdre.be

www.televesdre.eu

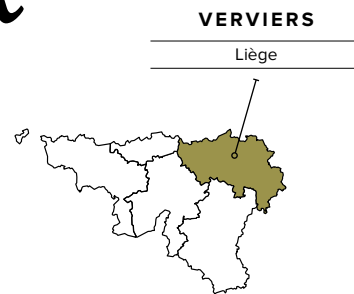
SUCCESS STORY

DARCIS CHOCOLAT

La chance sourit aux audacieux

Affable quadragénaire, originaire du Pays de Herve, il transforme le chocolat en un produit de luxe. Passionné, il crée des associations de saveurs à couper le souffle. Jean-Philippe Darcis, créateur de bonheur !

Adrienne Pesser



L'aventure commence en 1996, lorsque Jean-Philippe Darcis et son épouse ouvrent leur premier point de vente. « Pourquoi à Verviers ? Parce que Verviers a toujours été une ville connue pour ses pâtisseries et chocolateries. À ce moment-là, il n'y avait plus vraiment de pâtissier qui sortait du lot dans la région. » Le succès au rendez-vous, ils investissent dans un espace plus imposant, pour y installer un beau magasin avec un salon de dégustation et un grand atelier. L'artisan explique cette réussite grâce, entre autres, aux participations à nombre de concours prestigieux. En 2001, il gagne le Trophée Prosper Montagné qui le consacre premier pâtissier-chocolatier de Belgique. Il remporte le titre d'Ambassadeur du chocolat belge. S'ensuivent alors d'autres compétitions, la coupe

du monde de pâtisserie et les championnats du monde. « Ces concours m'ont permis, tout en alliant ma carrière professionnelle, de continuer à apprendre le métier. Notamment par le contact avec d'autres grands noms. J'ai eu la chance de côtoyer le top à une époque de ma carrière où mon esprit d'entreprise ne faisait que s'accroître. On doit toujours dépasser ses propres limites. L'esprit d'entreprendre, on l'a ou on ne l'a pas ! Moi, je tiens ça de mon papa, travailleur acharné. Il m'a donné cette volonté d'aller toujours plus loin. D'avancer, tout simplement. »

Passion d'entreprendre

En 2002, l'artisan a la bonne idée de se lancer dans la création de son propre chocolat. « Pâtisserie et chocolat sont des produits qui se complètent. À l'époque,



Jean-Philippe Darcis, créateur de bonheur.

j'allais chercher mon chocolat chez des fournisseurs. Mais c'est toujours frustrant de vendre des produits qu'on ne maîtrise pas. Quand on est passionné et qu'on souhaite aller au bout des choses, on aime bien tout faire soi-même. » La suite s'enchaîne très rapidement avec, dès 2005, des ouvertures successives de boutiques et *corners* en Wallonie, à Bruxelles et, plus récemment, en Flandre, ainsi qu'en Espagne et au Japon. La marque propose une gamme variée d'aliments : pains, pâtisseries, macarons de Paris, pralines aux mille saveurs et même de la glace en été. À Verviers, où est fabriquée l'intégralité de ces produits, l'atelier tourne à plein rendement. Boulangers, pâtisseries, macaroniers et chocolatiers se relaient nuit et jour. Entre ouvriers, vendeurs, livreurs et autres, la structure familiale compte aujourd'hui une quarantaine d'employés. « Toute cette fourmilière ne s'est pas créée du jour au lendemain. Il faut une sacrée expérience et de l'investissement personnel pour en arriver là. C'est ça, l'entrepreneuriat ! Au-delà de la recherche de produits, le métier de patron est passionnant. Tous les jours, vers 5h du matin, je suis dans l'atelier. Bien que j'aie une confiance aveugle en mes gars, ça me permet de garder un œil sur mon bijou », admet le maître-chocolatier.

Depuis le début de l'aventure, le créateur met un point d'honneur à utiliser exclusivement des matières premières de haute qualité. Dans cette même optique, il se lance à présent dans la fabrication de son propre chocolat à partir de fèves de cacao en provenance directe des planteurs. « En Belgique, nous ne sommes que six artisans du chocolat à utiliser ce procédé. Ce mouvement appelé 'From bean to bar' (de la fève à la tablette) est assez récent. Les professionnels qui ont envie de créer leur produit de A à Z utilisent progressivement cette méthode. Ça leur permet d'injecter leur propre signature dans leur chocolat. Il m'a fallu un an de travail avant d'arriver au raffinement que j'espérais. Il faut du temps avant de parvenir au produit qui vous ressemble, dans la lignée de ce que l'on faisait déjà et en lequel vous croyez. Cette touche-là, c'est ce qui nous intéresse ! »

Depuis le début de l'aventure, le créateur met un point d'honneur à utiliser exclusivement des matières premières de haute qualité.

Projet d'une vie

Les années passent et l'entreprise croît inlassablement, à tel point que l'atelier actuel est devenu bien trop exigu pour répondre à la demande. Il faut voir plus grand, tout en conservant la structure familiale et la pure tradition de l'artisanat. Fin 2015 et après six ans de réflexion, « La Chocolaterie, Belgium chocolate factory by Darcis » ouvrira ses portes aux gourmands, et ce, en plein cœur de l'Euregio. En grande partie vitré, le bâtiment contemporain de 2 800 m² s'étendra sur quatre étages entièrement dédiés au chocolat. Le sourire aux lèvres, Jean-Philippe Darcis ne cache pas sa joie. « La Chocolaterie, c'est le projet de ma vie. En 18 ans, je suis passé d'un petit rez-de-chaussée de 35 m² à un immense espace multifonctionnel. J'accède enfin au projet tel que je l'imaginai : colossal et unique, tout en gardant une taille humaine. »

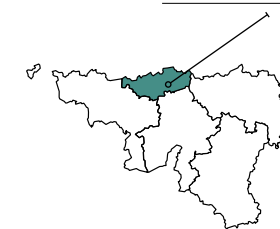
L'infrastructure se situe sur l'Esplanade de la Grâce à Verviers, lieu stratégique entre le centre commercial Crescendo et l'Hôtel Verviers. Des collaborations sont d'ailleurs programmées avec ce dernier : ateliers, *team buildings*, stages, séminaires sur le chocolat et autres activités destinées aux entreprises, aux professionnels du monde culinaire et, bien entendu, aux particuliers, tous âges confondus. « Les gens adorent voir, toucher, découvrir. Et quelle fierté pour les artisans de montrer leur travail et ainsi tisser un véritable lien de confiance ! » Le site regroupera l'entièreté de la production des chocolats, macarons et pâtisseries. En plus d'un somptueux magasin et d'un salon de dégustation, les visiteurs profiteront d'un parcours didactique interactif haut en couleurs imaginé avec l'aide d'un scénographe. Au programme, torréfaction, cuisson, senteurs, mélanges, ganache, côté artistique, culture des cabosses et bien d'autres découvertes encore. N'essayez pas de résister à ce parfum envoûtant, c'est peine perdue...

RENSEIGNEMENTS

Darcis Chocolat et Pâtisserie SPRL
Crapaurue, 121-123
B-4800 Verviers
+32 (0)87 33 98 15
info@darcis.com

www.darcis.com



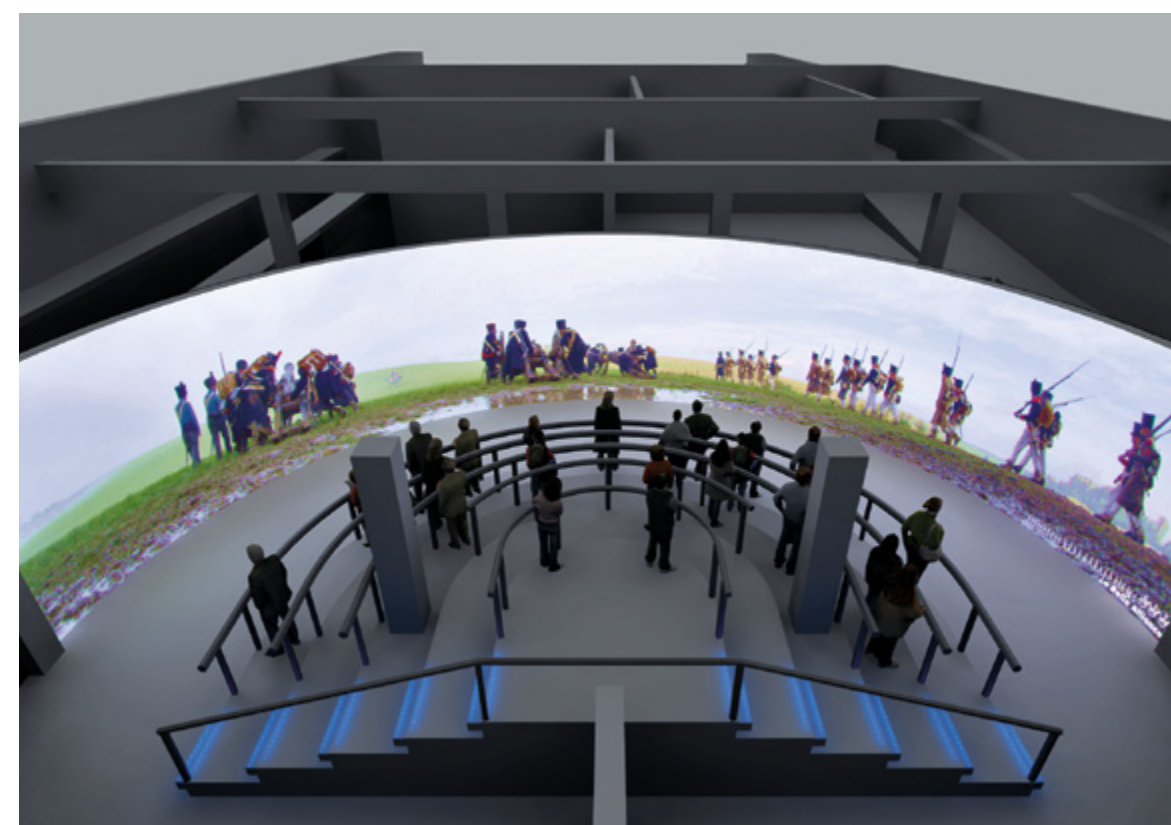


WATERLOO 1815

Sous la plaine, la mémoire

Après plus de deux ans de travaux, le théâtre de la bataille de Waterloo est prêt à perpétuer la mémoire d'un événement qui a façonné le destin de l'Europe. Nouveau musée sous terre, pour laisser respirer la topographie et la vue sur la butte du Lion. Et dans la foulée du bicentenaire, la Wallonie met en valeur d'autres sites liés à la campagne napoléonienne.

↳ Gilles Bechet // 📷 De Pinxi



Les premiers touristes anglais sont venus sur le site quelques années à peine après la bataille. Il n'y avait rien de plus à y voir qu'une plaine vallonnée de terribles souvenirs. Dès 1826, un lion s'est dressé sur la butte pour empêcher que le boulet ne tonne encore sur une Europe meurtrie. En 1912, le bâtiment du Panorama a été érigé pour abriter la toile circulaire de Louis Demoulin. En 2015, ces témoins du passé sont toujours là, mais on n'en verra pas plus en surface, car pour préserver le paysage du champ de bataille, le bâtiment du nouveau Mémorial a été complètement enterré. Le mur qui borde le léger plan incliné donnant accès au site sera recouvert d'un tapis végétal composé de 11 variétés, parmi lesquelles la vigne vierge, la clématite, l'hortensia grimpant ou le chèvrefeuille. Ce projet qui représente un des plus gros investissements touristiques en Région wallonne (40 000 000 €) a été mené à bien par La Belle Alliance, un consortium qui regroupe 7 sociétés et partenaires expérimentés. La supervision scientifique de l'ensemble du contenu de ce mémorial a été confiée à un comité composé de napoléonistes issus de cinq pays belligérants.

Avant d'entamer son parcours à travers les 1 700 m² d'exposition, chaque visiteur se choisit un guide virtuel, parmi les 40 acteurs de la bataille. Des personnages inspirés par des combattants français, anglais, prussiens ou néerlandais, acteurs de la Bataille, dont les écrits et les notes sont parvenus jusqu'à nous. Pour se familiariser avec les différentes armées en présence, le visiteur remonte une galerie flanquée de soldats en uniforme en marche vers la bataille. Pour être comprise, cette bataille doit être décryptée au travers de son contexte historique et politique.

Un gouffre idéologique séparait toute l'Europe de Napoléon, perçu comme un hors-la-loi. Les enjeux militaires dépendaient souvent du type d'armes dont disposaient les soldats de chaque camp, et qui dictaient leurs stratégies. Des objets d'époque emblématiques ou des fac-similés jalonnent la visite. Une place de choix sera réservée aux plus belles pièces de la fameuse collection Brassine (plus d'informations dans le n° 25 de WAW). Les multiples bornes interactives quadrilingues apportent une information riche mais non-redondante. « Nous avons quatre niveaux de plus en plus détaillés qui



La supervision scientifique de l'ensemble du contenu de ce mémorial a été confiée à un comité composé de napoléonistes issus de cinq pays belligérants.



LA BELLE RETRAITE

Le 19 juin 1815, le maréchal Grouchy apprenait la défaite de l'empereur et quittait Wavre avec ses 35 000 hommes de la 3^e et 4^e armée. Il faisait chaud ce jour-là, les hommes étaient sales, harassés. Ils avaient soif et n'avaient pratiquement pas dormi depuis quatre jours alors qu'ils battaient en retraite, prenant la route de Namur, talonnés par l'armée de Blücher. Aujourd'hui, les conditions sont nettement plus agréables pour emprunter la Route de l'Armée Grouchy, l'itinéraire touristique qui traverse la Wallonie de Wavre à Givay, en passant par Namur. « Nous avons pris exemple sur la Route Napoléon développée par la Région wallonne », explique Josette Champt, directrice de la Maison du Tourisme des Ardennes brabançonnaises. « Avec le même objectif, qui

est de suivre le tracé napoléonien pour valoriser tous les éléments de patrimoine en lien avec la campagne de Belgique. » L'état du territoire et des voiries s'est bien évidemment radicalement transformé depuis 1815, sans pour autant être complètement méconnaissable. Les communes partenaires ont néanmoins tenu à élaborer un tracé le plus fidèle possible aux données historiques. La première partie de l'itinéraire reliant Wavre à Namur propose deux tracés correspondant aux deux colonnes qui ont, à l'époque, été déployées simultanément pour accélérer le retour. La première passant par Gembloux, l'autre par Grand-Leez. L'époque n'est plus aux attelages tirés par des chevaux faméliques cahotant sur des chemins de terre. La Route de l'Armée Grouchy s'est donc adaptée aux modes de déplacement modernes en proposant, sur toute sa longueur, un itinéraire voiture et un itinéraire

« modes doux/voies lentes ». Il y a ceux qui préfèrent gagner plus rapidement les sites remarquables et ceux pour qui la promenade importe plus que la destination et préfèrent s'imprégner des paysages à vélo ou à pied. Le 15 avril marquera le début de la campagne 2015 avec des multiples manifestations ponctuelles à Wavre comme à Namur autour de lieux liés à la campagne napoléonienne. Au-delà des commémorations du Bicentenaire, la Route sera pérennisée en proposant aux touristes baladeurs quelques heures de découvertes pour goûter au patrimoine et aux paysages, touchés mais pas figés par l'histoire.

À partir d'avril 2015 :
napoleon-grouchy-1815.com

AU PLUS PRÈS DE LA BATAILLE

« Quand je me balade à Ligny sur le terrain de la bataille, je sais où était positionné tel régiment, je sais d'où tiraient les batteries d'artillerie et quand je regarde vers le moulin Naveau, je peux presque voir Napoléon qui me regarde. »

Enfant, Léon Bernard rêvait de devenir archéologue ou policier. Il est devenu policier et commissaire à la police judiciaire. À 35 ans, il a commencé une collection d'objets et souvenirs du passage de Napoléon en Belgique. Historien de terrain, comme il se revendique, il est devenu le spécialiste incontesté de la bataille de Ligny, dernière victoire de l'Empereur. Il connaît par cœur la topographie de ce champ de bataille, deux fois plus vaste que celui de Waterloo, qu'il a arpenté par tous les temps. Aujourd'hui, alors qu'il savoure une retraite bien méritée, il dispose de plus de temps pour se consacrer au petit musée privé où il expose une partie de ses trésors. Des boulets le long du mur, des caisses débordant de balles, d'éclats d'obus et de



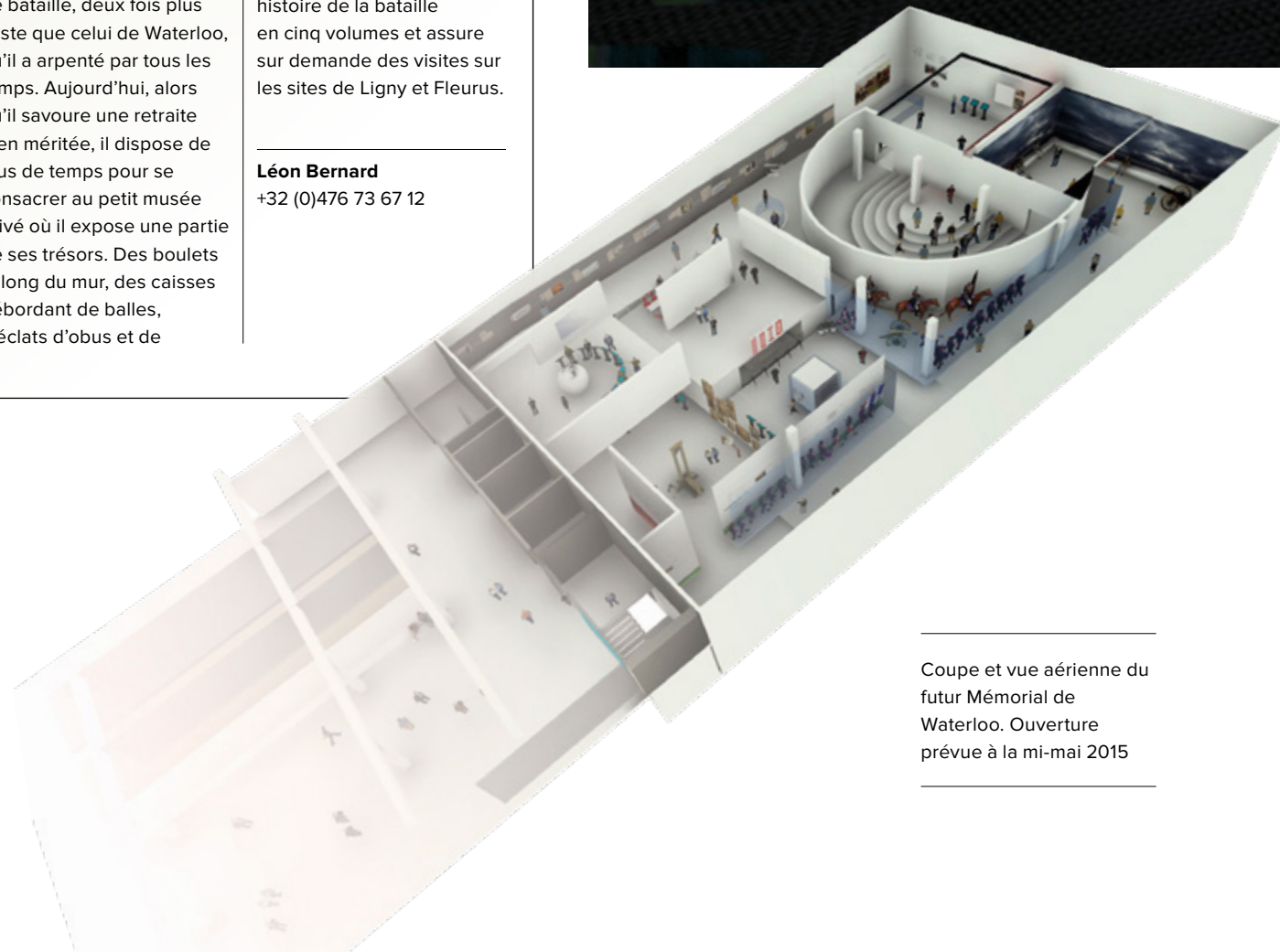
© Gilles Bechet

biscaïens exhumés du champ de bataille. Dans ses vitrines, les soldats de plomb côtoient les boutons, les épées, les pistolets, les fragments de pipe, les dés à coudre, ou cette lettre à l'écriture ampoulée adressée à Monsieur Février, notaire impérial à Sombreffe. « Ce qui m'intéresse, c'est comment les gens vivaient à l'époque et ce qui s'est passé dans ce petit coin de Belgique quand 160 000 soldats ont débarqué avec armes et canons. Comment voulez-vous comprendre le présent si on ne connaît pas le passé ? »

Léon Bernard a édité à compte d'auteur une histoire de la bataille en cinq volumes et assure sur demande des visites sur les sites de Ligny et Fleurus.

Léon Bernard

+32 (0)476 73 67 12



Coupe et vue aérienne du futur Mémorial de Waterloo. Ouverture prévue à la mi-mai 2015



Vivre pendant 15 minutes l'expérience de la bataille constitue assurément un des climaxes de la visite. Pour gérer le flux des visiteurs, une zone d'attente est prévue et elle prend des airs de bivouac par une nuit d'orage.

hommes et les chevaux tombent, la poudre parle, le sang coule. Après tout ce fracas, on peut tenter de reprendre ses esprits en contemplant le terrible bilan de ce qu'il faut bien appeler une boucherie. Une ligne du temps permet de se rendre compte de l'impact de Waterloo sur la destinée des différents pays belligérants. Tout au long de son parcours, grâce à l'audioguide personnalisé, le visiteur laissera derrière lui des petits cailloux numériques qui lui permettront d'assembler, à l'issue de sa visite, une mosaïque multimédia, témoin de « sa » bataille qu'il recevra quelques jours plus tard sur sa boîte mail.

Le Mémorial 1815 a été conçu pour absorber un maximum de 7 à 800 000 visiteurs annuels. Avec un volume estimé à 500 000 pour une jauge normale, le musée caché de Waterloo ne restera pas longtemps dans l'ombre et n'aura aucune peine à mettre en lumière ce lieu de patrimoine devenu le premier site du tourisme de mémoire en Europe.

À quelques centaines de mètres, l'Hôtel du Musée a lui aussi fait l'objet d'une rénovation en profondeur. Les visiteurs affamés et assoiffés pourront s'attabler au restaurant le Wellington (90 couverts) ou à la brasserie Le Bivouac de l'Empereur (138 couverts), qui auront tous deux retrouvé tous leurs éléments de décor historiques.

La ferme de Hougomont, dernier témoin authentique de la bataille, a également fait l'objet d'importants travaux de restauration. Le site, qui accueillera une scénographie évoquant les moments clés de la bataille, est appelé à devenir un lieu de réflexion et de réconciliation. Le corps de logis quant à lui, appelé la maison du jardinier, proposera à l'étage un gîte de deux chambres. Malgré l'effroyable carnage dont ces murs ont été témoins deux siècles plus tôt, les nuits y sont désormais paisibles.

www.waterloo1815.be

laissent au visiteur le choix de picorer en fonction de ses intérêts plutôt que de devoir se gaver d'un contenu unique et parfois indigeste qui apparaît à l'écran», précise Philippe Chiwi de la société audiovisuelle De Pinxi. Chargée du développement des contenus interactifs et des films en 3D dans le domaine du divertissement ou de la muséographie, cette firme bruxelloise s'est forgée une solide expérience auprès de nombreux clients belges et internationaux. Pour le Bagacum de Bavay en France, par exemple, ils ont conçu une fiction archéologique interactive ; pour le musée olympique de Lausanne, des modules interactifs autour des objets de la collection ou encore les environnements multimédia virtuels de l'expo Golden Sixties à Liège.

Vivre pendant 15 minutes l'expérience de la bataille constitue assurément un des climaxes de la visite. Pour gérer le flux des visiteurs, une zone d'attente est prévue et elle prend des airs de bivouac par une nuit d'orage. Dans l'espace de projection, un écran de 25 mètres de long et 4,5 de hauteur offre une expérience immersive inédite. Réalisé par Gérard Corbiau, avec une caméra panoramique 3D, le film plonge les 90 spectateurs directement au cœur de la bataille. Les armées chargent, les

SAINT-HUBERT

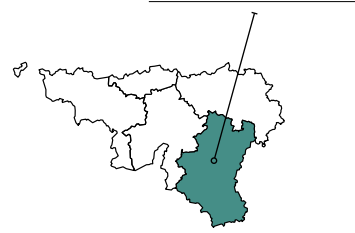
Des plaisirs à partager

Lovée au cœur du massif ardennais, dans la province de Luxembourg, la commune de Saint-Hubert est connue de tous les chasseurs. Si la nature environnante est particulièrement foisonnante, Saint-Hubert cultive un certain art de vivre qui ravira les gourmands comme les amateurs d'art et de patrimoine.

➔ Fabrice Barbian // 📷 Guy Focant © SPW-Patrimoine.

SAINT-HUBERT

Luxembourg



Saint-Hubert est la capitale européenne de la chasse et de la nature. Et l'on comprend un peu mieux pourquoi en traversant les milliers d'hectares de forêt qui entourent la petite commune de 5 000 habitants. En automne, ils accueillent de très nombreux chasseurs qui viennent y chasser sangliers, cerfs et autres chevreuils. La chasse fait partie intégrante de l'histoire de la commune. Selon la légende, Saint Hubert, fils de Bertrand, duc d'Aquitaine et évêque de Liège (665-727), se serait converti au christianisme suite à la rencontre d'un grand cerf blanc, au cours d'une partie de chasse, non loin de Saint-Hubert. Saint Hubert est le patron des chasseurs.

Nature et patrimoine

La nature et la chasse sont omniprésentes jusqu'au cœur de la cité. Elles prennent alors une forme nouvelle pour remplir les assiettes des restaurants et autres estaminets que compte Saint-Hubert. Les noms suffisent à faire saliver. Le Coin

Plusieurs églises abbatiales successives, de plus en plus vastes, se sont succédées pour accueillir à la fois la vie monastique et la dévotion des pèlerins. Si la première fondation remonte au VII^e siècle, l'édifice actuel a été bâti, pour l'essentiel, au XVI^e siècle (1525-1564) avec de la pierre calcaire extraite des carrières environnantes.

gourmand, Le Cor de Chasse, La Table des Champions... Si les chasseurs, et plus généralement encore les amoureux de la nature, sont en leur fief, Saint-Hubert n'est pas chasse gardée. Les fines gueules y sont les bienvenues, tout comme les touristes affichant un penchant pour l'histoire, le patrimoine et l'art, ce qui n'empêche d'ailleurs nullement d'être également sensible aux charmes de la spécialité locale qu'est le « borquin », un saucisson pur porc préparé selon une recette ancienne. Les amateurs de peinture pousseront la porte du musée Pierre-Joseph Redouté, aquarelliste né à Saint-Hubert en 1759. L'endroit cultive le souvenir de celui que l'on a surnommé le Raphaël des fleurs, connu mondialement pour ses roses. De nombreuses œuvres originales de son époque (lithographies), estampes et objets y sont exposés. À découvrir aussi, l'Église Saint-Gilles-au-Pré, considérée comme étant la plus ancienne église paroissiale de Belgique. Sur la grand-place de l'Abbaye, se dresse le Palais Abbatial (Le Quartier) qui se distingue par sa belle architecture et sa couleur rosée. Construit en 1729 sous l'abbat de Célestin De Jong, il offrait autrefois un gîte digne de leur rang aux invités, visiteurs ou pèlerins de marque des prélats. Il abrite aujourd'hui des archives et des salles d'exposition. Juste à côté du Palais Abbatial, se dresse, celle qui, chaque année, attire des milliers de visiteurs et de pèlerins, la Basilique Saint-Hubert.

Une palette architecturale

« La Basilique a pour particularité d'afficher de multiples types architecturaux qui se sont accumulés au fil des siècles », souligne d'emblée l'une des guides de l'endroit. Plusieurs églises abbatiales successives, de plus en plus vastes, se sont en effet succédées pour accueillir à la fois la vie monastique et la dévotion des pèlerins. Si la première fondation remonte au VII^e siècle, l'édifice actuel a été bâti, pour l'essentiel, au XVI^e siècle (1525-1564) avec de la pierre calcaire extraite des carrières environnantes.

Véritable leçon d'histoire de l'évolution architecturale, la Basilique décline le Roman, le foisonnement du Gothique, la Renaissance, le Baroque de la façade du début XVIII^e... Au-delà de son intérêt sur le plan architectural, la basi-



À VOIR ET À FAIRE À SAINT-HUBERT

Le Musée des Celtes

Unique en Belgique, ce musée situé à Libramont propose de découvrir la vie quotidienne des Gaulois et des Celtes, ainsi que l'héritage qu'ils ont laissé, au travers de maquettes, de reconstitutions, de dispositifs interactifs et, bien sûr, de remarquables pièces archéologiques : vaisselles, outils, parures, armements, etc.

Le Domaine du Fourneau Saint-Michel

C'est le musée de la vie rurale en Wallonie. Il se compose de plus de 50 habitats et ateliers d'époque qui ont été transplantés ou

reconstitués dans un site naturel remarquable.

Le Parc à gibier

Situé à moins de deux kilomètres du centre de Saint-Hubert et traversé par divers circuits pédestres, le parc à gibier permet aux visiteurs de découvrir, dans un cadre forestier naturel, la diversité du gibier de l'Ardenne. Plus d'une centaine d'animaux en semi-liberté sont à découvrir.

Le Centre Marcassou

C'est à la Barrière de Champlon que les charcuteries Marcassou voient le jour, des salamis aux jambons salés, selon des recettes traditionnelles d'antan. L'ancien espace de production est devenu le « Centre Marcassou ». À visiter pour découvrir

comment sont fabriqués les saucissons et autres jambons d'Ardenne. Et les goûter !

Les Dendronautes, les voyageurs de l'arbre

« Un voyage initiatique insolite à la découverte des mystères et des charmes de la forêt », voilà ce que promettent les Dendronautes, les Voyageurs de l'arbre. Plus concrètement, l'endroit propose des animations à la journée, axées sur l'initiation à la grimpe d'arbres, l'éveil des sens et les mythes et légendes dans le monde arboré. Il est également possible de passer une nuit dans les arbres.



explique la guide avant d'inviter les visiteurs à prendre de la hauteur. Au sens premier du terme puisqu'il est possible, sur réservation, de visiter les combles et le clocher de la basilique. Un parcours unique qui permet notamment de découvrir les 23 cloches qui composent le carillon inauguré en 2011 après 214 ans d'absence, les imposantes charpentes et l'énorme roue « écureuil » employée pour monter les pierres et autres pièces de bois, utilisées pour la construction.

Deux grandes fêtes populaires

Durant l'hiver, la Basilique de Saint-Hubert est comme endormie, transie par un froid qui fait parfois éclater ses pierres. Mais, dès les beaux jours, elle se réchauffe pour raisonner des voix des touristes et des pèlerins venus de France, d'Italie ou d'Allemagne, parfois à pied, pour honorer Saint Hubert. Une atmosphère qui monte encore en température à l'occasion de deux grands rendez-vous.

Chaque année, durant le premier week-end de septembre, Saint-Hubert fête les Journées Internationales de la Chasse et de la Nature. À 11 heures, les cors de chasse raisonnent dans une Basilique comble. Une Grand-messe est également organisée le 3 novembre à l'occasion de la Fête de la Saint-Hubert. Au cours de cette célébration a lieu la bénédiction des pains suivie, à la sortie de la basilique, par la bénédiction des animaux. Les petits pains bénis au nom du saint sont une des caractéristiques de son culte. « *Ces rites sont destinés à manifester la protection accordée par Saint Hubert aux chasseurs ainsi qu'à leurs animaux. Pour l'occasion, un marché artisanal anime le centre-ville tout au long de la journée* », précise la Maison du Tourisme de la commune. La convivialité. La nature. La tradition. Les plaisirs de la table. Finalement, on y revient toujours...

Chaque année, durant le premier week-end de septembre, Saint-Hubert fête les Journées Internationales de la Chasse et de la Nature. À 11 heures, les cors de chasse raisonnent dans une Basilique comble.

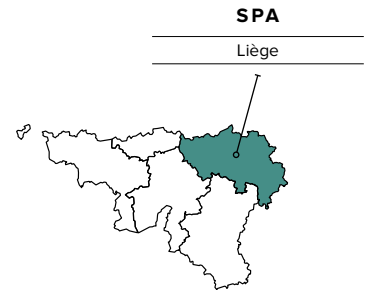
lique abrite différents objets. À l'entrée, trônent les statues des évangélistes Saint Jean, Saint Luc, Saint Mathieu et Saint Marc, chefs d'œuvre de l'art baroque. Réalisés en bois de tilleul par les ateliers de Guillaume Evrard au XVIII^e siècle, elles ont fait l'objet d'une récente restauration. À voir aussi, deux grandes toiles consacrées à la vie de Saint Hubert. Sur l'une d'elles on voit Saint Hubert à la chasse, le jour où il croise le cerf crucifère qui, à jamais, va bouleverser le cours de sa vie et de la commune de Saint-Hubert, autrefois appelée Andage. On peut également y voir un mausolée offert par le Roi Léopold I, mais il ne contient pas le corps de Saint Hubert car, aujourd'hui encore, celui-ci demeure introuvable. Une sainte étoile rappelle aussi la pratique de la « taille » que des pèlerins en grand nombre venaient demander dans l'espoir d'obtenir, du saint patron des chasseurs, la guérison de la rage. « *La taille consistait à entailler le front de l'enragé. Puis un fil d'or provenant de l'étoile du saint était inséré dans la plaie. Au début du XX^e siècle, des personnes venaient encore demander à se faire ainsi soigner* »,

www.saint-hubert-tourisme.be

PATRIMOINE

L'HÔTEL BOURBON

Hôtel de voyageurs



Au XVIII^e siècle, Spa, ville aux eaux curatives, attire du « beau monde » en provenance de toute l'Europe. Empereurs, rois, nobles, gens de littérature, acteurs et aventuriers s'y pressent. La famille de Bourbon, en cure, a l'habitude de poser ses malles dans un hôtel qui porte aujourd'hui son nom.

✍ Carole Depasse
 📷 Guy Focant © SPW-Patrimoine.

L'Hôtel Bourbon, bel édifice néoclassique, est bâti en 1774, premier âge d'or de la ville de Spa. Idéalement situé dans un quartier proche de la source d'eau, le Pouthon Pierre-le-Grand, l'Hôtel Bourbon s'emplit et se désemplit en fonction de l'arrivée des curistes. Rescapé d'un incendie qui s'est déclaré en 1807 et qui a ravagé de nombreux bâtiments du XVIII^e siècle, l'Hôtel Bourbon présente une façade sobre et symétrique en briques et calcaire. Trois niveaux de hauteur dégressive, un perron distingué, un balcon décoré d'un garde-corps en ferronnerie et de hautes ouvertures en façade avant. On imagine un intérieur baigné de lumière et d'une élégante fonctionnalité. On l'imagine car il ne reste rien de ce que cet intérieur fut à l'origine ; les cheminées disparues, l'escalier et les éléments mobiliers en chêne vendus par le précédent propriétaire.

Changement de locataires

Classé aux Monuments en 1985 (façade et toiture), l'Institut du Patrimoine wallon (IPW) achète l'Hôtel Bourbon en 2000, après une longue période d'inoccupation et de relatif abandon. Seules les caves de l'hôtel sont encore connues des Spadois pour y avoir abrité une boîte de nuit. « *L'IPW monte alors un projet de réhabilitation en partenariat avec la société locale de logements sociaux,*



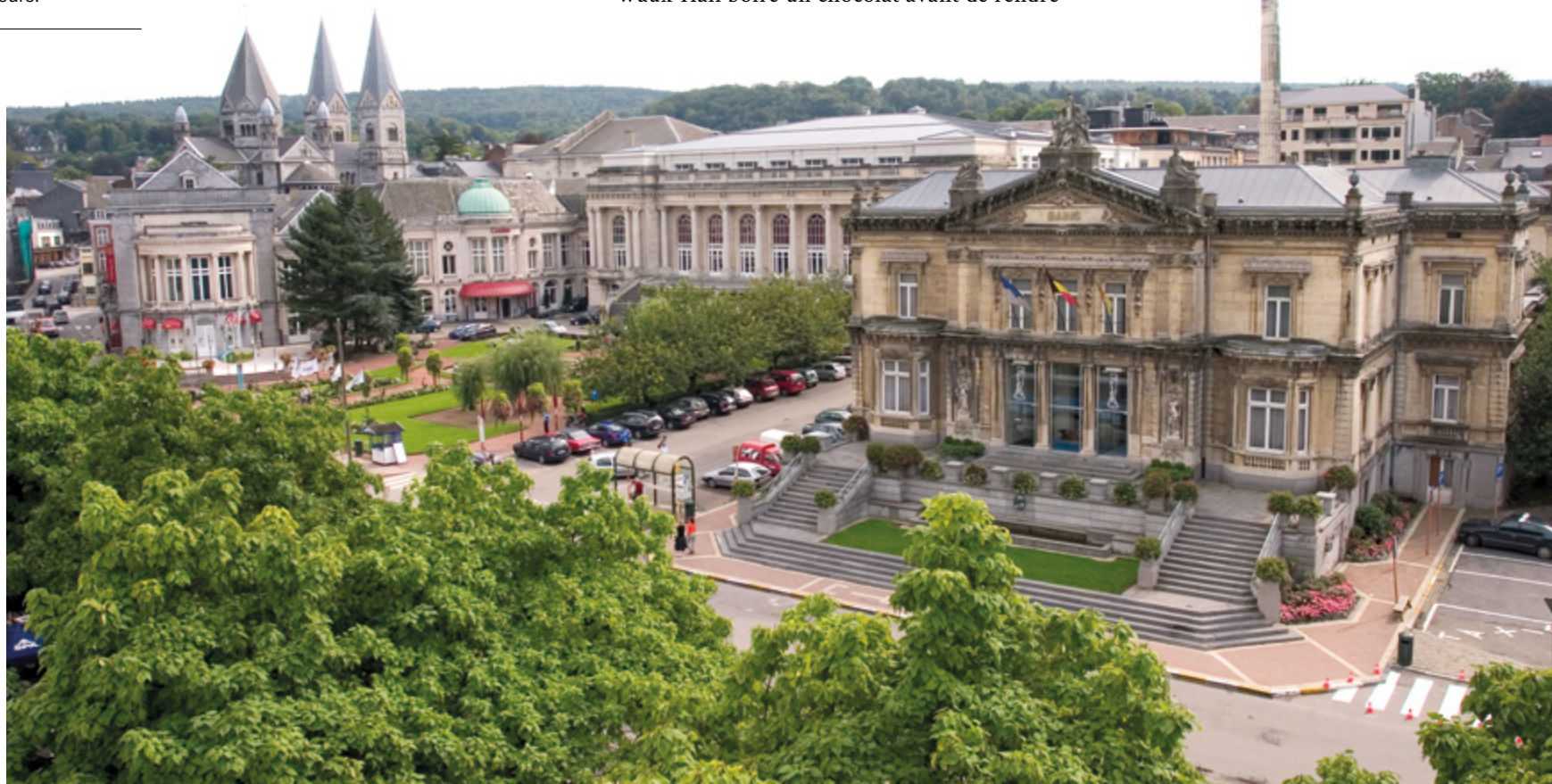


Logisvesdre, et la Ville de Spa », précise Vanessa Krins, gestionnaire de projet à la Direction des missions immobilières de l'IPW. « *Le bâtiment se prête à l'habitat : il est donc décidé de le revaloriser en six logements sociaux. Les travaux suivent une longue procédure de mise en route (désignation d'un auteur de projet : l'Atelier d'architecture Lejeune-Giovanelli, obtention du certificat de patrimoine et du permis d'urbanisme, octroi des subsides, attribution des marchés publics de travaux et cession du bien en emphytéose à Logisvesdre) avant de commencer en août 2009 et se terminer en juin 2012, date depuis laquelle l'hôtel, sauvé de la ruine, accueille ses nouveaux 'voyageurs'.* »

Voir et être vu

Des voyageurs certainement plus discrets que ne l'étaient les « Bobelins » du XVIII^e siècle, terme que les locaux avaient attribué aux curistes mondains étrangers et qui pourrait signifier « sots » ou « nigauds ». À moins que cela ne soit « bons buveurs » ? À la fin du XVIII^e siècle, Spa est, en effet, « le sein des plaisirs » comme l'écrit Casanova dans ses Mémoires. La ville, réputée pour les bienfaits de ses eaux tonifiantes, riches en fer et en sels minéraux, est aussi le « Café de l'Europe » où affluent les touristes. « (...) *Les eaux ne sont qu'un prétexte pour la plupart. On n'y va que pour des affaires, des intrigues, jouer, faire l'amour et espionner (...)* », raconte le libertin. La journée d'un curiste n'est, en effet, pas triste. Levé vers six heures du matin, il débute ses soins par boire, à jeun, l'eau minérale du Pouhon Pierre-le-Grand pour ensuite, en compagnie d'autres curistes, à pied ou à cheval, faire le tour des sources situées sur le haut de la ville, dans les bois. En fin de journée, imbibé d'eau ferrugineuse, il descend au Waux-Hall boire un chocolat avant de rendre

Aujourd'hui, la ville de Spa est connue pour ses eaux et ses thermes, mais son casino attire également de nombreux visiteurs.



LE LIVRE D'OR DE SPA

Il s'agit d'une œuvre peinte par Antoine Fontaine, longue de 9 m et représentant dans un désordre chronologique 91 personnages venus aux eaux de Spa. Parmi les plus célèbres : Montaigne (1580), Henri III de France (1584), Descartes (1645), Charles II d'Angleterre (1664) ou Victor Hugo (1865).



La cité spadoise est le point de départ du thermalisme en Europe. Vers le milieu du XVI^e siècle, la ville reçoit déjà des visiteurs étrangers, attirés par la renommée de ses « pouhons ». C'est à cette époque également que l'eau de Spa commence à être commercialisée et exportée en Europe.

visite à ses connaissances, logées comme lui dans les hôtels de la ville. Il est simple pour un curiste de les repérer puisqu'il existe, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, des « Listes des seigneurs et dames » qui enregistrent les noms, le jour d'arrivée et le lieu de résidence des visiteurs. Le soir, le curiste danse à la Redoute, casino du centre-ville ou va au concert. La vie culturelle est intense à Spa. Il faut amuser les têtes couronnées et les familles aristocratiques qui y séjournent un moment. Les affaires marchent bien : coiffeurs, marchands de tissus, tailleurs, chapeliers, aubergistes... Les commerces profitent de ce beau monde tout comme les malfrats, pour qui une telle concentration de richesses est une aubaine. « *Spa est alors un point fort du développement en Principauté de Liège. La ville est d'ailleurs pavée tôt, les maisons sont numérotées et un relais de poste assure une bonne communication* », précise Vanessa Krins.

Spa comme « spa »

La cité spadoise est le point de départ du thermalisme en Europe. Vers le milieu du XVI^e siècle, la ville reçoit déjà des visiteurs étrangers, attirés par la renommée de ses « pouhons ». C'est à cette époque également que l'eau de Spa commence à être commercialisée et exportée en Europe. À l'origine, les curistes ingèrent essentiellement de grandes quantités d'eau des fontaines, la balnéo-

thérapie s'étant développée dans la seconde moitié du XIX^e siècle (le nom de la ville Spa est devenu le nom générique du thermalisme dans plusieurs langues dont l'anglais). Dans cette seconde moitié du XIX^e siècle, second âge d'or du thermalisme à Spa, la ville connaît un regain de succès mais n'a plus la même importance internationale. « *Il s'agit principalement de bourgeois liégeois et verviétois qui viennent en villégiature. On boit encore les eaux mais on prend surtout des bains. La vie au grand air et les théories hygiénistes sont à la mode. Les infrastructures de villégiatures existent déjà ; on construit des thermes modernes sur le haut de Spa, un hippodrome, un aérodrome ; des compétitions sportives (et pas seulement de voitures) sont organisées ; le chemin de fer se développe... Spa revit. Le problème : Spa est dans une cuvette, elle est donc moins accessible et la météo n'y est pas exceptionnelle. Est-ce pour ces raisons qu'elle a été moins valorisée que des villes comme Vichy et Evian, en France ou Baden, en Allemagne ?* » Spa reste cependant le berceau des villes d'eaux en Europe et, à ce titre (bien transnational en série), soumet sa candidature au titre de Patrimoine mondial de l'Unesco.

RENSEIGNEMENTS

Office du Tourisme de Spa
Rue du Marché, 1a
B-4900 Spa
+32 (0)87 79 53 53
info@spatourisme.be

www.spatourisme.be

CHÂTEAU DE THOZÉE

Sauver les meubles

Le mécénat participatif en soutien du patrimoine wallon

✍ François Colmant // 📷 Thierry Zeno



Lorsqu'on évoque le financement participatif, ou *crowdfunding*, on pense immédiatement aux différentes plateformes présentes sur le Web telles que KissKissBankBank, Kickstarter ou encore Ulule qui permettent au plus grand nombre de soutenir un projet, souvent culturel, afin qu'il puisse voir le jour. Qu'il s'agisse de don simple, comparable au mécénat, ou de financement incluant une contrepartie, ces outils permettent souvent de tester une idée auprès d'une communauté d'internautes. L'initiateur pourra, très rapidement, constater si sa démarche s'annonce viable et s'appuyer sur un certain nombre de personnes pour la soutenir. À la différence de subsides classiques, de la part de l'État ou d'entreprises privées, le financement participatif s'inscrit dans une logique communautaire, où la somme de dons modestes permet de mener un projet à son terme en dehors des aléas, parfois chaotiques, du financement culturel. Certes, les sommes récoltées ne sont pas mirobolantes. Le don moyen oscille autour des 50 € et les montants financés dépassent rarement les

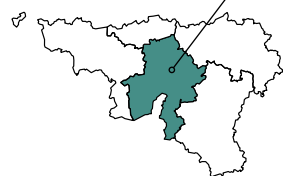
5.000. Cependant, ces coups de pouce bienvenus sont rentrés dans les mœurs et dépassent désormais le réflexe purement philanthropique (comme le site américain JustGiving) pour financer de nombreux secteurs en manque d'argent. En Wallonie, pour la première fois, un projet de rénovation patrimoniale a pu être concrétisé via cette méthode.

Dans le namurois, à un jet de pierre de l'abbaye de Maredsous, le Château de Thozée doit sa renommée à son plus illustre pensionnaire, le peintre et graveur Félicien Rops. Malgré de nombreux voyages, cette gentilhommière l'a profondément marqué, inspiré, et figure en bonne place dans sa très productive correspondance. « On peut dire qu'il y avait ses racines et que ce lieu représentait beaucoup pour lui. L'animer, le faire visiter, c'est une manière de perpétuer son œuvre, son héritage. » Thierry Zéno, cinéaste et par ailleurs directeur de l'Académie de Dessin et des Arts visuels de Molenbeek-Saint-Jean, est un fervent admirateur de Félicien Rops auquel il a consacré deux films, mais surtout, beaucoup de temps. « Depuis l'adolescence, je reste fasciné par la richesse et la complexité de son œuvre », ajoute-t-il. En 1994, sous l'impulsion d'Elisabeth Rops, petite fille du peintre, une ASBL, le Fonds Félicien Rops, voit le jour afin de veiller sur le patrimoine familial. « N'ayant pas de descendance, elle était très inquiète de l'avenir du domaine et souhaitait qu'il puisse servir de lieu de rencontre au monde de l'art. Très vite, nous avons envisagé qu'il puisse accueillir des artistes en résidence, de jeunes créateurs, des étudiants, dans un esprit de création et de liberté. »

Pour réussir ce pari et redonner au château ses lettres de noblesses, de nombreuses démarches ont été entreprises par l'ASBL, tant l'état du bâtiment était inquiétant. « Elisabeth Rops n'avait plus les moyens pour entretenir une telle demeure qui, il faut bien le dire, était proche de la ruine ! »

METTET

Namur



Le manque d'argent, mais surtout les ravages du temps ont même failli compromettre l'avenir du domaine, qui n'a dû son salut qu'à la motivation sans failles des membres de l'association qui obtiennent, à force d'acharnement, son classement par la Région wallonne, débloquent un certain nombre de subventions salvatrices. Les façades et les toitures ont ainsi pu être restaurées et le premier étage sobrement réaménagé en résidences pour artistes. « Depuis près de quinze ans, les travaux se sont succédés et ont permis de redonner vie à une partie importante du château, mais tout n'est pas classé et certaines ailes, certaines pièces, ne peuvent donc bénéficier des subsides de l'Institut du Patrimoine wallon. »

Lieu de rencontre

Petit à petit, Thozée reprend des couleurs et ses protecteurs peuvent y accueillir différentes manifestations et expositions, comme l'avait souhaité Elisabeth Rops. « Il reste encore beaucoup de travail », tempère cependant



Les pièces du rez ont été réaménagées en atelier de gravure pour y faire perdurer l'art de Félicien Rops.



« Thozée, mon Paraclet,
mon Port-Royal des Champs »

Félicien Rops à Péladan (1883)

Thierry Zéno. « Dans cette optique, nous souhaitons réhabiliter les pièces du rez-de-chaussée pour en faire un atelier de gravure et y faire perdurer l'art de Rops. » Les pièces, dans un mauvais état, ont grandement souffert du délabrement et de l'humidité, qui ont tour à tour affecté les enduits à l'ancienne des murs et les menuiseries. Plusieurs pistes de financement sont explorées et c'est finalement sur la plateforme My Major Company qu'une opération inédite est lancée, en partenariat avec l'Institut du Patrimoine wallon. Démarrée à l'automne 2014, la campagne a permis de réunir les 3 000 € nécessaires à l'aménagement de l'atelier, non sans mal. Car se lancer dans l'aventure du financement participatif demande du temps et un suivi permanent. « La campagne a duré trois mois, ce qui est peu et beaucoup à la fois. Il faut s'assurer que le message passe bien et soit bien compris. »

La démarche doit en effet être basée sur un plan de communication efficace et surtout offrir des contreparties attirantes pour que les donateurs se sentent eux-mêmes investis par le projet. Car au-delà de l'aspect ponctuel de la campagne, le but est d'asseoir une certaine reconnaissance du patrimoine à sauvegarder et faire en sorte, une fois les fonds réunis, que le projet global perdure et gagne en visibilité. « Derrière l'aspect financier, il s'agit aussi d'une manière de conscientiser le public aux problématiques du patrimoine. Disposer d'un bien classé, quel qu'il soit, implique un investissement humain important qui ne peut souvent se réaliser sans une grande dose de bénévolat. Il est essentiel de conserver, préserver, entretenir ces nombreux lieux et monuments qui ont fait notre histoire, notre culture, nos références historiques. Finalement, nous avons une certaine responsabilité vis-à-vis de ce patrimoine qui ne nous appartient pas, mais qui est bien la propriété des générations futures ! » Un patrimoine valorisé peut aussi et surtout drainer du public, animer la vie locale, participer à la création d'emploi ou au dynamisme économique d'une région. Le but premier de la sauvegarde permettant par ricochet d'entretenir une économie régionale.

RENSEIGNEMENTS

Fonds Félicien Rops ASBL

Rue de Thozée, 12
B-5640 Mettet
+32 (0)71 72 72 62
info@fondrops.org

www.fondrops.org



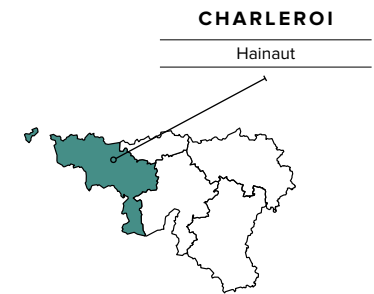
ROPS/FABRE 14.03 > 30.08.2015

C'est la rencontre inédite de deux artistes de leur temps, de deux regards, de deux œuvres. Une invitation posthume de Félicien Rops à Jan Fabre, qu'il accueille dans son musée namurois pour une exposition commune, inscrite dans la programmation officielle de Mons 2015. Un parcours inédit dans les musées et en extérieur, à la découverte des univers audacieux et interpellants de ces deux artistes belges. À partir du 14 mars, au Musée Félicien Rops et à la Maison de la Culture, le public pourra tisser des liens entre les œuvres qui lient viscéralement les deux artistes, entre énergie de vie et pulsion de mort. En plus de ces thématiques essentielles, la

place et le rôle de l'artiste dans le monde qui les entoure, le rapport à l'écrit et au livre, la modernité de leur époque qu'ils interrogent sans relâche, seront au centre de l'exposition. La citadelle et la ville de Namur accueilleront des sculptures en plein air tandis que le Théâtre Royal accueillera *Preparatio Mortis* et *Le Pouvoir des folies théâtrales*, deux spectacles de Fabre. Une invitation d'un lieu culturel à l'autre pour travailler sur un projet commun. Une invitation à découvrir les liens entre les deux artistes. L'univers de Rops et de Fabre, au-delà du temps, va déranger, secouer, interroger... Une invitation à aimer, à détester, à se sentir concerné ou indifférent.

www.ropsfabre.be

PATRIMOINE



PALAIS DES BEAUX-ARTS DE CHARLEROI *La culture en majesté*

Carole Depasse

Combattre les clichés est une œuvre culturelle. Non, Charleroi n'est pas que souffrance sociale et désolation. Charleroi est une ville en voie de reconversion dont la dynamique culturelle n'a jamais souffert de la désindustrialisation. À Charleroi, la culture a même son Palais.



© Carole Depasse



© Pierre Bolle

La première pierre du Palais des Beaux-Arts (PBA) fut scellée en 1954, place du Manège, située dans la Ville-Haute de Charleroi, quartier historique jadis à vocation militaire. Un architecte, Joseph André (Marbaix 1885 - Charleroi 1969), est alors actif dans la ville. À Charleroi, le travail ne manque pas dans l'Entre-Deux-Guerres. Incendrée par l'armée allemande lors de la meurtrière bataille d'août 1914, la ville a subi de lourds dégâts. Dès 1919, Joseph André participe aux grands travaux publics et privés de reconstruction et de revalorisation de la ville. En 1936, il reprend et termine le chantier de l'Hôtel de Ville, chef d'œuvre de sa carrière, bâtiment Art déco dont le beffroi est inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco. Entre 1954 et 1957, alors qu'il termine le Palais des Expositions, il entreprend la construction du Palais des Beaux-Arts et l'extension de la basilique Saint-Christophe. C'est peu dire que l'architecte, Joseph André, a profondément marqué de son empreinte le paysage urbain de Charleroi.

Le chant du cygne

La commande du PBA est à replacer dans son contexte : Charleroi est au faite de sa gloire. « *Ce sont cependant les dernières cartouches, les derniers pétards du feu d'artifice économique wallon. Une époque où la Wallonie payait plus d'impôts que la Flandre ! À partir de 1958, année de l'Exposition Universelle de Bruxelles et date charnière, tout a basculé.*

Les grands ensembles industriels deviennent obsolètes les uns après les autres, à commencer par les charbonnages, et l'économie wallonne s'effondre », précise l'historien André Lierneux. Profitant encore de la richesse industrielle de Charleroi, Joseph André imagine un bâtiment dont la taille seule est l'exaltation d'une culture carolorégienne vivace. « *Charleroi est aujourd'hui perçue négativement en termes d'image de marque, de sécurité et de culture. Pourtant, le foisonnement culturel y est très perceptible et il l'a toujours été.* » Le choix du site d'implantation du PBA est de bon augure car déjà « imprégné » : le Palais est, en effet, construit sur l'emplacement du vieux Théâtre des Variétés, démoli pour la bonne cause. Entre 1920 et 1940, deux courants architecturaux se développent à Charleroi : l'Art déco et le Modernisme. Joseph André, architecte libre et « adaptable », emprunte aux codes des deux mouvements pour ériger le PBA.

Une architecture fonctionnelle et innovante

Dès l'extérieur, le PBA s'impose par sa sobriété, ses lignes claires et son volume parfait. Les discrètes muses en métal du sculpteur biélorusse Ossip Zadkine saluent la montée des marches avant de pénétrer dans le Hall d'Honneur, vaste surface sans utilité excepté celle de réjouir les visiteurs par ses dimensions qui donnent à respirer. Le bronze central de Marino Marini, enchevêtrément confus des corps d'un homme et d'un cheval, et



© Carole Depasse

les bas-reliefs sculptés d'André Hupet sont les uniques « décorations » du Hall. La Rotonde en marbre beige et noire lui succède ; une astuce architecturale pour gommer le décalage entre les axes du Hall et de la Salle de Spectacle. Il faut en effet accuser un léger virage à gauche pour gagner son siège de velours rouge. Un mouvement que le public opère avec fluidité grâce aux lignes courbes de la Rotonde. L'impressionnante Salle de Spectacle se dévoile alors. 1 800 places assises, deux balcons dont le premier d'une portée de 30 m de large. Joseph André s'est autorisé ici des prouesses techniques plus que des audaces architecturales. Reliftée en 1998, la salle profite toujours d'un système originel de prise de son périphérique qui libère les acteurs sur scène du port d'un micro, tandis que sa fosse d'orchestre et sa machinerie sophistiquée permettent d'accueillir des opéras aux mises en scène exubérantes et changements de décors multiples. « *Nous jouons à fond l'éclectisme* », raconte Pierre Bolle, directeur du PBA. « *Nous avons la chance de pouvoir compter sur un outil complet auquel nous avons récemment ajouté Le Hangar, un espace dédié au théâtre contemporain. Concerts, variétés, cirque, danse classique et contemporaine, théâtre, opéras... tous les publics se croisent. Les ghettos culturels*

Entre 1920 et 1940, deux courants architecturaux se développent à Charleroi : l'Art déco et le Modernisme. Joseph André, architecte libre et « adaptable », emprunte aux codes des deux mouvements pour ériger le PBA.



© Cassandra Patoux

L'impressionnante Salle de Spectacle se dévoile alors. 1 800 places assises, deux balcons dont le premier d'une portée de 30 m de large. Joseph André s'est autorisé ici des prouesses techniques plus que des audaces architecturales.



©Pierre Bolle



©Jacky Croisier-Opéra Royal de Wallonie

CAROLO BUS TOUR

Pour beaucoup, Charleroi est une ville sans passé. Juste une ville industrielle qui a tout perdu de sa superbe. La reconnaissance de l'existence d'un patrimoine s'est faite lentement et tardivement. Elle a cependant permis d'identifier des édifices exceptionnels dont certains sont aujourd'hui classés. Le « Carolo Bus Tour », une initiative de deux historiens amoureux de leur ville, André et Béatrice Lierneux-Garny, connaît un succès retentissant. Chaque voyage est sold out et les inscriptions sont en liste d'attente. Le « Carolo Bus Tour » est une immersion de neuf heures dans Charleroi, à la rencontre d'une ville imprévisible. « Une ville que certains ont élu ville la plus moche du monde et que d'aucun exhibe comme un

agglomérat de quartiers sordides dont suintent la misère et la délinquance », écrit André Lierneux. Avec l'intelligence de la connaissance, Charleroi est aussi un « creuset de réflexion pour les urbanistes, paysagistes et sociologues, un lieu d'inspiration pour les artistes. Une ville dont l'usine a pénétré les entrailles, faite de parcs et de bois, de terrils et de fermes, de corons et de quartiers résidentiels, de châteaux fortifiés et de plaisance, de maisons bourgeoises, de bâtiments scolaires et publics remarquables, de lieux de culture classique et alternative, riche d'un patrimoine religieux millénaire, de vestiges industriels en péril ou réhabilités, de quartiers en profonde mutation ».

Carolo Bus Tour
+32 (0)71 86 14 14
maison.tourisme
@charleroi.be

n'existent pas au PBA. » L'organisation du Focus flamand, rare en Wallonie, ainsi que du Festival Charleroi Bis-Arts, représentations de formes insolites en des lieux inhabituels (chaque année à la Toussaint) témoigne de l'originalité de la programmation du PBA.

La Fée de Magritte

À l'étage, la Salle des Congrès, d'une capacité d'accueil moindre, permet l'organisation d'événements autres que culturels ou plus ciblés, tels que des concerts de musique de chambre. Lumière naturelle en provenance des verrières côté Place du Manège et parquet de bois exotique du Congo donnent un cachet contemporain à la pièce alors que son aménagement est d'époque. Si un trouble exquis vous enchante, levez les yeux : une « Fée ignorante » vous ensorcelle. Elle habite la fresque murale, dessinée en 1957 par René Magritte, hennuyer de naissance. Bien que Magritte ait toujours dit que ses œuvres ne pouvaient être expliquées, certains exégètes voient dans le paysage de la fresque un coin de la vallée de la Sambre, peut-être du côté de Pironchamps. Les deux maisons seraient de Châtelet, celles-là mêmes où Magritte a vécu jeune et la boule fendue serait un grelot semblable à ceux accrochés aux chevaux des corbillards. Un souvenir sonore tragique pour Magritte dont la mère, Régina, s'est suicidée en se jetant du haut d'un pont. Un plongeon mortel dans la Sambre.

RENSEIGNEMENTS

Palais des Beaux-Arts
Place du Manège, 1
B-6000 Charleroi
+32 (0)71 31 12 12

www.pba.be

Exposition universelle Milano 2015

L'Exposition universelle 2015 aura pour vitrine Milan, la capitale de la Lombardie. Du 1^{er} mai au 31 octobre, plus de 20 millions de visiteurs y découvriront les solutions envisagées par les 150 pays participants afin de nourrir la planète. Conçu par un Namurois, le pavillon belge fourmille d'idées, et c'est peu de le dire.

**NOTRE PAVILLON,
L'UN DES
PLUS RÉUSSIS !**



P. 73

**UNE BONNE
CAVE**



P. 79

**UNE
ALTERNATIVE
À CROQUER**



P. 84

Textes et coordination : Christian Sonon
Images : © DOC Patrick Genard & Asociados



C'EST UN HONNEUR DE FAIRE RAYONNER LA BELGIQUE

Une exposition universelle est une carte de visite pour des centaines de pays, une occasion unique de promouvoir leurs progrès technologiques, l'innovation, mais aussi leur culture, leurs traditions et savoir-faire.

Toute exposition s'organise autour d'un thème. « Nourrir la Planète, Énergie pour la Vie » est le fil rouge que l'Expo Milano 2015 s'est choisi. Comment assurer à toute l'humanité une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable est une des pistes de réflexion proposées. C'est la première fois qu'une expo a comme défi de conscientiser ses visiteurs en présentant le thème de façon scientifique et ludique. Il les invite à effectuer un véritable voyage autour du monde à travers les saveurs et les traditions des peuples de cette terre.

Le pavillon belge, conçu par l'architecte namurois Patrick Genard, est l'archétype de la Belgique de demain : la campagne qui s'invite en ville et la réinvente en un espace de vie. Des solutions pour nourrir la planète à l'horizon 2050, dont un système révolutionnaire en matière d'aquaponie, seront dévoilées aux visiteurs. Notre pays a joué le jeu à fond en présentant un pavillon en partie autosuffisant en matière énergétique.

Un grand projet, comme la réalisation d'un pavillon pour une exposition universelle, suscite l'engouement de nos entreprises et le désir de se surpasser. Construire un pavillon et ensuite le faire vivre se fait ensemble. Les entreprises, grandes et petites, ont eu l'opportunité de participer et de montrer leur savoir-faire. L'architecte et le commissariat aux expositions ont souhaité, dès le départ, qu'un maximum de sociétés belges participent à ce projet, vitrine de notre excellence. Les sociétés wallonnes sont bien présentes. Au niveau de la construction, quelques *leaders* dans leur secteur s'y sont pleinement investis. Au niveau des produits de bouche et des brasseurs, même de toutes petites sociétés ont accepté d'offrir des produits. Pour eux, comme pour les sociétés multinationales, c'est un honneur de faire rayonner la Belgique pendant ce rendez-vous international. Mais le visiteur ne doit pas être frappé seulement par l'architecture du bâtiment, il doit aussi et surtout être séduit par la scénographie et l'assiette. En Belgique, il faut constamment veiller à l'équilibre entre les différentes régions. Heureusement, notre bon sens et notre habitude des compromis font que la scénographie reflète bien notre belgitude, tout en respectant la spécificité et le savoir-faire de nos trois régions.

Je vous invite donc à vous laisser charmer par le pavillon belge, que ce soit grâce à son architecture, son parcours thématique, ses animations ou sa gastronomie... Bienvenue en Belgique, le pays du bon vivre et des bons vivants !

— Dominique André

Directrice du pavillon belge à l'Expo Milano 2015 et responsable des marchés émergents à l'Office de Promotion du Tourisme Wallonie-Bruxelles.



Notre pavillon, l'un des plus réussis !

Le pavillon belge, c'est d'abord un projet architectural remarquable. Si la Belgique, au nord comme au sud, en est fière, les organisateurs italiens le tiennent d'ores et déjà comme l'un des plus réussis. C'est au bureau barcelonais Patrick Genard & Asociados que l'on doit sa conception et sa scénographie. Lors de son passage en Belgique en janvier dernier, l'architecte d'origine namuroise nous a expliqué comment il avait réussi la prouesse de répondre à cette demande peu ordinaire.



Patrick Genard, le pavillon belge est un projet inhabituel pour vous. En quoi le concours vous a-t-il séduit ?

P.G. — Il m'intéressait pour deux raisons. L'Expo avait pour cadre Milan et le thème portait sur la façon de nourrir la planète, un joli défi pour les générations à venir. Notre bureau n'ayant aucune expérience dans ce type de projet, nous avons formé une équipe. Je me suis associé à un ami architecte, Marc Belderbos, qui provient des cantons rédimés mais qui enseigne à l'université de Gand et à l'UCL. Pour l'entreprise, nous avons choisi Besix-Vanhout. C'est donc une équipe fédérale qui a remporté le projet en avril 2014.

Outre le thème et les normes urbanistiques, les organisateurs ont imposé des contraintes en termes de durabilité environnementale. Votre pavillon a, semble-t-il, fait forte impression sur ce point...

P.G. — Pour respecter les contraintes, nous avons imaginé le pavillon belge en forme de *lobe city*. En réaction à la croissance concentrique des villes qui est ressentie comme étouffante, la structure en forme de lobe prône la construction, autour du cœur de la ville, d'une série de quartiers séparés par des doigts verts. Ces quartiers sont indépendants mais interconnectés. Cette structure en cercle, qui a été adoptée par les villes de Berlin, Copenhague, mais aussi Alost, est la plus éco-durable car



PATRICK GENARD BIO-EXPRESS

→ **1954.** Naissance à Namur. Jeunesse à Flawinne.
→ **1978.** Diplôme d'ingénieur civil architecte à l'UCL (Université catholique de Louvain). En cours de première licence, il effectue un stage de six mois à Barcelone, dans le *taller de arquitectura* (l'atelier d'architecture) de Ricardo Bofill. Il travaillera 15 ans avec le maître espagnol pour lequel il mène

des projets sur plusieurs continents. « Il m'a tout appris. J'ai fait un master de 15 ans chez lui. »

→ **1989.** L'atelier de Ricardo Bofill réalise les bureaux de Swift à La Hulpe.

→ **1994.** Il crée son propre cabinet d'architecture à Barcelone, « Patrick Genard & Asociados », qui élabore de nombreux projets de logements, bâtiments publics et commerciaux en Espagne et dans divers pays, dont le Maroc principalement.

→ **2009.** La conception du siège du groupe télévisuel Mediapro lui vaut le Prix d'architecture et d'urbanisme de la Ville de Barcelone. « C'est le plus beau compliment que cette ville pouvait me faire. »

→ **2014.** Son cabinet remporte le concours du pavillon belge de l'Exposition universelle de Milano 2015, en association avec l'architecte Marc Belderbos et l'entrepreneur Besix-Vanhout.





Votre bureau est également responsable de la scénographie du pavillon. Le cahier de charges n'a-t-il pas été trop difficile à respecter ?

P.G. — Ah ! Ce ne fut pas une mince affaire. La Fevia, la Fédération de l'industrie alimentaire belge, voyait surtout l'Expo comme une grande foire agro-alimentaire destinée à vendre la Belgique à travers la pomme de terre, la bière et le chocolat. Chacune des trois régions avait aussi ses *desiderata*. À force de compromis « à la belge », nous avons réussi à fédérer les énergies autour d'un projet *win-win* afin que notre pavillon réponde au thème imposé. Tout en faisant la promotion des produits belges, il apportera quelques sérieuses pistes en matière d'alternatives alimentaires.

Quel est donc le parcours que vous avez imaginé pour les visiteurs ?

elle limite les déplacements, permet une meilleure circulation des flux énergétiques et réduit les coûts. En l'occurrence, autour du cœur du pavillon, nous avons imaginé une série de quartiers, ou rochers, qui auront chacun une fonction spécifique. Pour la construction, nous avons privilégié le bois et le verre, qui sont des matériaux naturels, recyclables, isolants, mais aussi modulables et donc faciles à démonter puisque, après l'exposition, il nous faudra rendre le terrain dans l'état où nous l'avons trouvé. Pour limiter les déplacements et les déchets, nous avons aussi choisi de louer sur place des étais, poutres et planchers. Enfin, en matière énergétique, nous avons bien sûr veillé à optimiser l'isolation et l'orientation des locaux, mais nous avons aussi prévu des puits canadiens pour régulariser la température de l'air. Le pavillon sera également équipé de panneaux et cellules photovoltaïques et bénéficiera de l'apport énergétique d'une petite éolienne fournie par FairWind, une entreprise wallonne. C'est important, car chaque pays recevra un quota d'électricité qu'il ne pourra pas dépasser.

P.G. — Depuis le Decumanus*, axe principal de circulation de l'Expo le long duquel s'organisent les différents pavillons, le visiteur pénétrera dans un premier volume en bois baigné de lumière naturelle que nous avons appelé « La Ferme ». Cet espace, dont la morphologie rappellera les granges traditionnelles belges, sera tamisé par une mosaïque d'écrans qui mettront en exergue, via des *trailers*, la spécificité et le savoir-faire de nos trois régions. Ils montreront ensuite ce que la Belgique fait de mieux – sous l'intitulé « Small country, great food » – dans l'alimentaire et l'agriculture, ainsi que dans d'autres domaines tels que la biotechnologie et le traitement des résidus. Au bout de cette longue allée, le visiteur débouchera dans le « chocolate corner », espace où des artistes sculpteront des formes en chocolat et où flottera, comme

* Le Decumanus était l'axe orienté d'est en ouest qui structurait une ville ou un camp dans l'Antiquité romaine. Perpendiculaire au Cardo, il caquait l'urbanisme sur les quatre points cardinaux.



Pour la construction, nous avons privilégié le bois et le verre, qui sont des matériaux naturels, recyclables, isolants, mais aussi modulables et donc faciles à démonter puisque, après l'exposition, il nous faudra rendre le terrain dans l'état où nous l'avons trouvé.

un zeppelin, une énorme fève de cacao. Il retraversera ensuite la même allée dans l'autre sens afin de découvrir, sur des colonnes en forme de fûts de bière, quelques-unes des personnalités belges d'origine italienne, comme la reine Paola, Adamo, Franco Dragone, etc.

Cela, c'est pour une découverte classique de notre pays. Et le thème de l'Expo ?

P.G. — Revenu près de l'entrée, le visiteur plongera sous terre via une « rampe du futur » qui lui fera effectuer un bond dans le temps jusqu'en 2050. C'est dans la pénombre de ce sous-sol artificiel qu'il découvrira les enjeux de demain et les possibles innovations pour l'évolution de la planète. C'est Benoit Gersdorff, dont j'avais fait la connaissance en 2011 lorsque nous avons tous deux été récompensés par des prix décernés aux Namurois de l'année, qui a imaginé cette partie. Benoit, qui fut responsable de la partie restauration du pavillon belge lors de l'Exposition universelle de Shanghai en 2010 et qui le sera à nouveau à Milan, a fait jouer son expérience et ses contacts pour rassembler autour de nous quelques experts issus du monde scientifique. Ce sont eux qui nous ont ouvert les yeux sur les alternatives alimentaires comme l'entomophilie, l'hydroponie et l'aquaponie. Ces techniques innovantes seront expliquées dans cette « cave » qui prendra la forme d'un véritable laboratoire

puisque des aliments y seront cultivés. Ces mêmes aliments pourront être dégustés par les visiteurs dans le restaurant, à l'étage supérieur.

C'est là que l'on arrive dans cet immense dôme en verre bleu qui rappellera les serres de Laeken...

P.G. — Effectivement. Un magnifique escalier ramènera le visiteur au cœur du pavillon ou de la *lobe city*. C'est autour de cet *atrium*, ce large espace de circulation, que nous avons imaginé les diverses fonctions liées au thème de la consommation. Celles-ci seront aménagées dans plusieurs quartiers ou rochers : la cuisine, ou « *belgo lab* », dont les murs seront tapissés par un vitrage antibactérien expérimental, le restaurant, qui fera bien sûr honneur aux spécialités de notre pays, et le bar, ou « *belgo birra* », qui proposera un large choix de bières artisanales.

L'extérieur du pavillon sera également aménagé en un espace de détente ?

P.G. — Oui. L'Ukraine s'étant désistée car elle avait d'autres préoccupations, la Belgique a reçu l'autorisation d'occuper l'emplacement qui lui était alloué initialement. Nous avons donc décidé d'y aménager un amphithéâtre avec des gradins, ainsi qu'une placette avec du mobilier. Nous allons y installer une cafétéria, ainsi qu'un fritkot et une baraque à gaufres. Ce qui est surtout intéressant, c'est que l'absence de construction à cet endroit donnera une très grande visibilité sur notre pavillon depuis le Decumanus. Les visiteurs ne manqueront pas de le remarquer. Aux dires des organisateurs, il sera l'un des plus originaux de l'Exposition !

www.patrickgenard.com

CES ENTREPRISES WALLONNES QUI S'EXPOSENT

À l'instar de leurs homologues installées en Flandre et à Bruxelles, les entreprises wallonnes ont été sollicitées pour exhiber leur savoir-faire à Milan. En voici quatre qui ont pris une part significative dans la construction du pavillon belge.



FAIRWIND, POUR UN PAVILLON DANS LE VENT

Les modules photovoltaïques fabriqués par AGC Glass avec l'aide de ses partenaires ne seront pas les seuls à alimenter le pavillon belge en électricité. L'éolienne de Fairwind, toute jeune société dont le siège est basé à Seneffe et le site de production à Fleurus, contribuera également au rayonnement à Milan des technologies belges, et plus particulièrement wallonnes. « *Nous sommes spécialisés dans la conception, la production, la commercialisation et l'installation d'éoliennes à axe vertical de 10 et 50 kW*, explique Renaud Croughs, administrateur de la société. *Notre clientèle est principalement constituée d'agriculteurs et de PME implantés en Wallonie et en Flandre, ainsi qu'en Arabie Saoudite, et qui souhaitent acquérir une certaine autonomie en électricité. La machine que nous allons fournir pour l'Expo sera équipée d'un alternateur de 10 kW et installée sur un mât de 9 m.* »

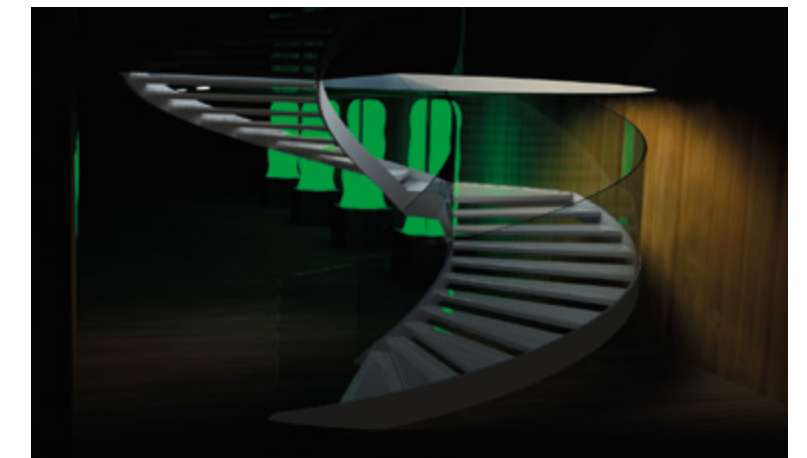
VDV FERRONNERIE GRAVIT LES ÉCHELONS

C'est à une entreprise familiale, riche d'une expérience de 25 ans et travaillant avec une petite vingtaine de personnes, que l'on doit la réalisation de l'escalier principal du pavillon belge, celui par lequel les visiteurs remonteront de la cave pour déboucher sous le dôme. Installée dans le zoning de Noville-les-Bois (Fernelmont), VDV Ferronnerie s'est spécialisée dans la conception, la fabrication et la pose de constructions en fer forgé : escalier métallique, portail automatique, garde-corps, terrasse et balcon. Des pièces uniques réalisées par une équipe d'artisans pour les particuliers ou les entreprises, tant en Belgique qu'à l'étranger.

« *Les architectes sont des clients réguliers*, explique Patrick

Vandevondele, le responsable de la société. *C'est ainsi que pour l'escalier du pavillon belge, nous avons travaillé sur base du projet de Patrick Genard. Notre bureau d'études a conçu un escalier design, assez large, cintré, doté de marches en verre blanc éclairées par en dessous et qui a séduit l'architecte.* »

Si la ferronnerie a été réalisée par VDV, lesdites marches ainsi que les garde-corps, en verre extra clair également, ont été réalisés par AGC Glass. « *Cette société a fabriqué tous les verres d'après nos plans puis nous les a fournis. L'assemblage de toutes les parties, ainsi que la pose de l'éclairage ont ensuite été effectués par nos soins. Une première fois en Belgique pour validation par l'architecte, puis sur place, à Milan.* »



WOODLAM, LA GUEULE DE BOIS DU PAVILLON !

Elle a seulement vu le jour il y a 15 ans au cœur de nos forêts, mais elle est rapidement devenue la plus grosse société wallonne fabricant des charpentes en lamellé-collé et des structures en ossature bois pour les bâtiments du secteur tertiaire (écoles, hôpitaux, etc.). Grâce à son bureau d'études, Woodlam est en mesure d'assurer un service complet à ses clients, de la conception à la réalisation, en passant par les études de stabilité, les plans d'exécution et les pièces métalliques de connexion. Si l'entreprise marchoise exporte son savoir-faire un peu partout en Europe (centre commercial à Bilbao, bâtiments logistiques de 60 000m² à Savigny, etc.), c'est en Belgique qu'elle est la plus sollicitée, tant au nord (façade du Palais de Justice d'Hasselt) qu'au sud du pays (Hall des Sports de Philippeville). À Milan, Woodlam a été chargée par Besix de concevoir la charpente de « La Ferme », soit une succession de 45 portiques en bois sur une longueur d'environ 65 mètres. Sur base du projet de l'architecte, la société a conçu les plans d'exécution puis d'assemblage, avant de se charger de la réalisation.

« C'est une belle commande pour un ouvrage d'exception », commente le directeur général Frédéric Bertrand. « La construction de ces portiques a nécessité 80 m³ de bois, du Douglas, qui provient de nos forêts. L'usinage des pièces et le collage de la charpente ont été faits chez 'Structure wood', notre société sœur établie à Achènes (Ciney). Nos ouvriers sont ensuite allés à Milan pour assurer le montage de la structure en deux semaines. La fixation a nécessité 6 000 boulons ! Un véritable travail de mécano. »



UNE VITRINE DU SAVOIR-FAIRE D'AGC GLASS

Milano 2015 sera, au propre comme au figuré, une vitrine du savoir-faire du leader européen du verre plat. AGC Glass Europe, dont le siège est à Louvain-la-Neuve et dont le centre de recherche, le « Technovation Centre », a été inauguré en novembre dernier à Gosselies, sera présent à tous les étages du pavillon belge avec quelques-uns de ses produits les plus innovants. Les modules en verre feuilleté BIPV (*building integrated photovoltaics*), qui servent à la fois de structure à la construction et de générateurs d'électricité, y seront présents sous deux formes. Une partie du dôme géodésique ainsi que l'essentiel de la toiture de « La Ferme » seront constitués de modules traditionnels, c'est-à-dire de vitrages pourvus de cellules photovoltaïques, tandis que le toit du sas d'entrée sera équipé de modules avec films organiques intégrés. « Ces vitrages photovoltaïques nouvelle génération ont été réalisés conjointement avec la firme Heliatek, explique Benoît Ligot, le porte-parole d'AGC Glass Europe. Ils ont déjà été expérimentés sur une façade du siège social de notre partenaire en Allemagne, mais ce sera une 'première' en dehors de ce projet pilote. »

Voilà pour la production d'électricité. Les façades de « La Ferme », l'autre moitié du dôme ainsi que les toitures et façades des petits

pavillons périphériques seront, quant à elles, équipées de vitrages Stopray Smart, nouveau produit qui, grâce à sa triple couche d'argent, possède un pouvoir accru en matière de protection solaire et d'isolation thermique.

« En proposant d'intégrer dans le pavillon des solutions issues des dernières technologies verrières, AGC Glass a tenu à montrer aux visiteurs que le choix de solutions verrières de pointe est au cœur d'une démarche architecturale tournée vers la durabilité environnementale et l'innovation technologique, thèmes inspirateurs du pavillon belge, explique Benoît Ligot. Outre son rôle d'isolant et de générateur d'électricité, le verre devenu multifonctionnel peut également contribuer à l'hygiène, à la sécurité et à l'esthétique. Le verre antibactérien que nous allons installer dans la cuisine du restaurant, ainsi que le verre feuilleté pour l'escalier et la balustrade, illustreront ces autres qualités. »

Une partie du verre utilisé pour le pavillon japonais sera également fourni par l'entreprise wallonne. Aveuglés par son rayonnement en Belgique, nous allions oublier qu'Asahi Glass Co (AGC), la maison-mère de ce spécialiste en vitrage, était installée au... pays du soleil levant.

Une bonne cave

Le Wépionnais Thierry Coche est le scientifique qui a relevé le défi de mener à bien le projet de « La Cave ». Il en est convaincu : si l'on veut nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050, il faut se tourner vers ces solutions alternatives.

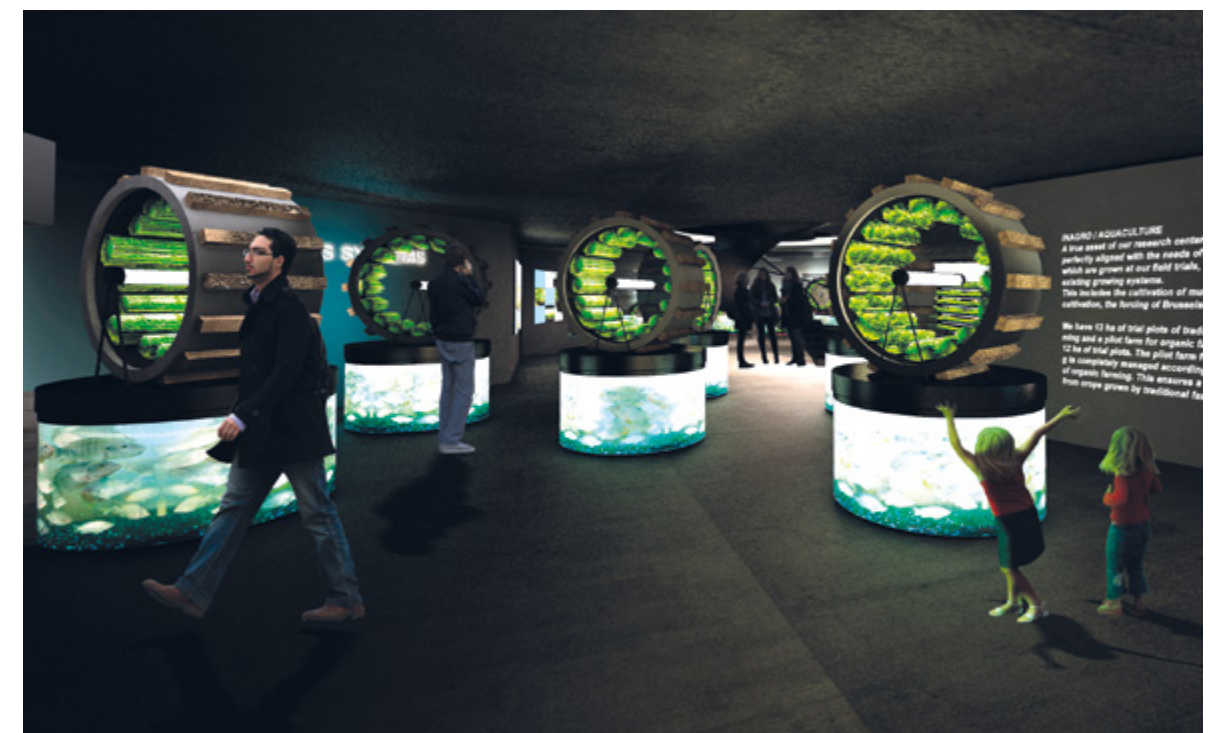
Apriori rien ne prédisposait Thierry Coche, docteur en biologie cellulaire à l'Université de Namur, responsable de la recherche sur les vaccins thérapeutiques chez SmithKline Beecham, à s'investir dans la présentation, dans les entrailles du pavillon belge à Milan, des avancées technologiques en matière d'hydroponie et d'aquaponie. Rien, sinon que le Namurois, qui a travaillé deux ans aux États-Unis dans le laboratoire de Herbert Boyer, le père du génie génétique, a acquis un bagage et une maîtrise en matière scientifique. Ce savoir acquis, cumulé à son intérêt personnel pour les enjeux de demain en matière d'alimentation, ont fait de lui le partenaire idéal pour coordonner ce projet.

« Celui-ci m'intéressait d'autant plus que j'avais été sensibilisé à la problématique de l'alimentation durant ma jeunesse au Congo belge, explique-t-il. Mon père, ingénieur agronome à Gembloux, était à l'époque l'un des grands spécialistes mondiaux en aquaculture. En Afrique, il s'est beaucoup intéressé à la rizipisciculture, procédé qui consiste à mêler, dans une rizière, l'élevage des poissons et la culture du riz. Quand on sait qu'il a travaillé pour la FAO, l'Organisation des Nations

Unies pour l'alimentation et l'agriculture, dont l'objectif était d'aider à construire un monde libéré de la faim, on ne peut s'empêcher de penser que le destin nous réserve parfois de belles surprises. D'autant que c'est le plus grand des hasards qui m'a mis en relation avec Benoît Gersdorff, le responsable Horeca du pavillon belge, qui, je dois le reconnaître, avait déjà bien débroussaillé le terrain avec l'architecte. Il cherchait un scientifique, un homme orchestre, pour passer du stade de la réflexion à celui de la réalisation. Nos routes se sont croisées au bon moment. »

L'hydroponie à plat et rotative

Des routes qui ont amené Thierry Coche à s'immerger complètement dans ces nouvelles technologies et à entreprendre les démarches avec les partenaires potentiels afin de les présenter au public dans « La Cave » du pavillon et de lui faire prendre conscience de l'existence d'alternatives intéressantes. « En matière d'entomophagie, nous avons dû faire au plus simple. Les problèmes pratiques, ainsi que la législation sur les questions hygiéniques nous ont vite fait comprendre qu'il était hors de question de présenter des insectes vivants sur le site de l'exposition, et encore moins de les proposer à la dégustation.





© Quannah Zimmerman - ULg



Thierry Coche, docteur en biologie cellulaire à l'Université de Namur, est le conseiller scientifique qui a supervisé l'aménagement de La Cave du pavillon belge.

L'ASSOCIATION GAGNANTE POISSONS - PLANTES

L'aquaponie fonctionne grâce à la symbiose entre poissons, plantes et bactéries. Dans ce procédé, les excréments des premiers servent d'engrais aux deuxièmes qui, en échange, vont purifier leur eau. Grâce à l'intervention de bactéries, l'ammoniaque contenue dans les déjections des poissons est en effet transformée en nitrates qui seront assimilables par les plantes et leur serviront de nutriments. En absorbant les nitrates par leurs racines, les végétaux nettoient l'eau qui, purifiée, repart dans le bassin des poissons.



© Quannah Zimmerman - ULg

« Ces roues proviennent du Canada, un pays précurseur en la matière, explique Thierry Coche, qui s'est lui-même rendu sur place afin de voir le système fonctionner. La société qui les a conçues les commercialise sous l'appellation 'Omega Garden', car c'est d'un véritable petit jardin qu'il est question. Pour une utilisation optimale de la lumière, les plantes fixées sur leur paroi tournent autour d'un éclairage LED. L'ensemble peut ainsi fonctionner en toutes saisons. »

Ainsi présentées, ces roues végétales constituent un système d'hydroponie. Combinées avec la technique de l'aquaculture, elles participent à l'aquaponie, procédé qui consiste à cultiver des végétaux en symbiose avec l'élevage de poissons (voir ci-dessus). D'où la présence de trois aquariums annulaires qui, eux, ont été fabriqués à Barcelone et dans lesquels baigneront des poissons d'eau douce comme des tilapias. « L'aquaponie est un système qui s'autorégule, où tout se transforme et rien ne se perd. L'eau circulant en boucle, il n'y a pas non plus de gaspillage. Mais ce procédé n'est pas aisé à mettre en œuvre dans un espace aussi restreint. Aussi, nous avons opté pour une démonstration simplifiée. L'important, en effet, n'est pas de présenter en laboratoire une installation qui soit opérationnelle, mais bien de délivrer un message. »

Privilégier les circuits courts

C'est avec le même objectif didactique que les organisateurs ont pensé à installer dans cette cave deux grands murs à thème. L'un portera sur l'aquaponie, qui fournit à la fois protéines et vitamines, l'autre sur la cuisine sauvage, une cuisine à base de plantes comestibles présentes dans notre environnement (voir page 88). Des solutions on ne peut plus écologiques.

« L'agriculture est de plus en plus confrontée à des problèmes de désertification et de raréfaction de l'eau, mais aussi de pollution, explique Thierry Coche. En même temps, aller chercher de la nourriture très loin coûte cher. Les circuits courts doivent être privilégiés et la confiance en la qualité de notre alimentation rétablie. L'agriculture urbaine demande très peu de place et permet de manger ce qui a été produit près de chez soi. Plus qu'une piste dans l'alimentation de demain, c'est déjà une réponse à ce challenge. Les techniques montrées dans le pavillon belge en sont des exemples. »

C'est ici que la scénographie imaginée par notre pays risque de marquer des points. Le visiteur qui descendra les marches du temps pour s'aventurer dans la pénombre de cet étrange laboratoire ne pourra manquer ces grandes roues lumineuses, dont trois situées au centre de la salle seront couplées à des aquariums annulaires.

Ce mode de consommation riche en protéines sera donc expliqué à l'aide de films en trois dimensions. En revanche, nous allons bel et bien présenter dans 'La Cave' l'hydroponie. C'est Eric Stöcklin, ingénieur agronome, qui possède une grande expérience dans ce domaine et qui pratique cette culture à Eghezée, qui se chargera de coordonner et de veiller au bon fonctionnement des installations. Les plantes cultivées via ce procédé sans terre seront présentées sous deux formes : à plat et en rangées, ou fixées aux parois d'une roue. Dans les deux cas, c'est l'eau amenée par un système de goulottes qui leur fournira les éléments nutritifs.»

Roues canadiennes et aquariums barcelonais

C'est ici que la scénographie imaginée par notre pays risque de marquer des points. Le visiteur qui descendra les marches du temps pour s'aventurer dans la pénombre de cet étrange laboratoire ne pourra manquer ces grandes roues lumineuses, dont trois situées au centre de la salle seront couplées à des aquariums annulaires.



QUAND LA CULTURE SE PASSE DE TERRE

« **Q** uoi ? Quand je cultive du quinoa sur cette grande dalle de granit en faisant baigner la plante dans l'eau, je fais de l'hydroponie ? Il y a donc plus de quarante ans que je fais de l'hydroponie sans que je n'en sache rien ! Je vous suis très reconnaissant de m'avoir appris cela... »

Sans manifester l'emphase de Monsieur Jourdain, le bourgeois gentilhomme ridiculisé par Molière, l'Inca du Machu Picchu n'en aurait pas moins été très étonné d'apprendre qu'il possédait un savoir, en matière de culture, que les scientifiques du XXI^e siècle ressortiraient du grenier afin de l'exhiber fièrement à leurs contemporains. Que l'on descende en rappel dans la nuit des temps ou que l'on remonte jusqu'aux Jardins suspendus de Babylone, force est de reconnaître que l'homme a toujours su trouver le moyen d'adapter ses techniques à son environnement et aux matériaux à sa disposition.

Une alternative sérieuse pour demain

Certes, personne ne va jusqu'à prétendre, aujourd'hui, que l'hydroponie et ses dérivés constituent l'une des sept merveilles du monde de demain, mais ils sont néanmoins nombreux à avancer qu'elle est une alternative sérieuse pour nourrir l'humanité. Eric Stöcklin, qui a été le premier à expérimenter ce procédé en Wallonie et dont l'expérience lui a valu d'être sollicité pour mettre en place ce procédé dans la cave du pavillon belge à Milan, fait partie de ces convaincus. Cet ingénieur agronome de 59 ans, propriétaire d'une exploitation maraîchère à Éghezée, ne compte en effet plus les avantages de l'hydroponie. « La culture hors sol est une solution à la pénurie des terres de culture, commence-t-il. Elle n'entraîne pas de gaspillage en eau, diminue la pression des maladies et réduit donc les traitements nécessaires. En outre, elle permet de contrôler de nombreux facteurs de production. Sans compter qu'elle améliore fortement l'ergonomie de certaines interventions et soulage donc la santé des agriculteurs. »

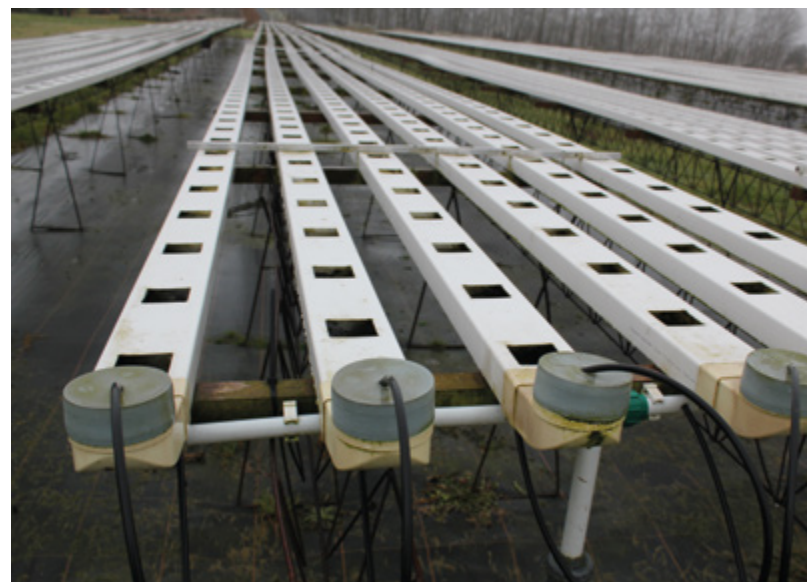
Un avenir dans l'agriculture urbaine

Si le Namurois a choisi de pratiquer la culture hydroponique en plein air – alors qu'en Flandre et aux Pays-Bas, elle se pratique sous serre – à Milan, l'ingénieur devra adapter sa technique à l'environnement puisqu'il s'agira de travailler

« en cave ». « Mon rôle sera de coordonner et de veiller au bon fonctionnement des installations d'hydroculture 'futuriste' qui seront mises en place, explique-t-il. Les visiteurs pourront voir diverses étagères de gouttières de culture, ainsi qu'un système de roue en rotation qui sera aussi mis en relation avec une production de poissons. La scénographie a pour objectif de susciter l'intérêt des visiteurs en leur montrant que ces technologies seront de plus en plus souvent appliquées, notamment dans le cadre de l'agriculture urbaine. »

Des saveurs à cueillir dans l'eau, à Éghezée

Ses racines sont suisses, mais son travail a été irrigué et nourri par plusieurs années d'expérience dans la production aux États-Unis et au Portugal. L'image sied naturellement à ce spécialiste de l'hydroponie. Mais comment Eric Stöcklin est-il devenu l'un des pionniers de ce système en Belgique ? L'histoire commence en 1984 lorsque, de retour de Floride, cet ingénieur agronome, spécialisé en diversification des productions végétales, choisit de s'implanter dans le namurois. C'est à Leuze (Éghezée) qu'il met en route une petite exploitation maraîchère sur trois hectares. Sa société, NewFarm SPRL, y produit des fruits et des légumes qu'elle distribue via la vente directe à la ferme et par l'intermédiaire de grossistes pour



Eric Stöcklin est celui par lequel l'hydroponie, ou système de culture des végétaux hors terre, a amerri en Wallonie. Cet ingénieur agronome, qui dirige une exploitation à Éghezée, a été choisi pour coordonner ces exploitations dans le pavillon belge.

les restaurants. Peu à peu, Eric Stöcklin se lance dans une production plus importante (chicorées scaroles, frisées, laitues beurre, iceberg, feuilles de chêne ou romaine...) qu'il écoule en France, Belgique et Grande-Bretagne.

Le désir de partager et de promouvoir une autre consommation, la volonté de mettre en pratique des techniques de production en intégrant l'observation des traditions agricoles et sa formation scientifique, le conduisent bientôt à se lancer dans l'hydroponie. Une technique qui a déjà éveillé son intérêt quelques années plus tôt – comme en témoigne son travail de fin d'études sur le chicon hydroponique – et qu'il a approfondie en participant à de nombreux séminaires spécialisés et via les installateurs de systèmes sous serre.

Une culture en plein air

« Personnellement, j'ai opté pour le plein air, précise-t-il. Contrairement à l'intensification extrême des productions sous serre, où le but est d'arriver le plus vite possible au meilleur rendement, nous cherchons à obtenir le meilleur goût d'une plante qui pousse à son rythme dans des conditions de saison. Elle pourra alors exprimer tout son potentiel de façon naturelle. »

En 2011, Eric Stöcklin met ainsi en place un système de production pour satisfaire certains de ses clients qui demandaient à être livrés en salades avec racines, de couleurs vives et à la structure rustique, un type qui favorise la conservation à l'étalage et chez le consommateur. Adeptes de la vente en auto-cueillette qui privilégie le contact avec l'acheteur, le Leuzois, créateur du concept « Saveurs à cueillir », invite celui-ci à se promener dans les allées et à choisir le légume qui lui plaît. La fraîcheur est assurée. La différence avec les autres supermarchés en plein air, c'est qu'à Leuze, les salades poussent... sur une table, à hauteur d'homme, dans des sortes de jardins suspendus. La plante ne grandit pas en pleine terre, mais s'épanouit grâce à un film d'eau en circulation (le système du *Nutrient film technic*) qui apporte tous les éléments nutritifs nécessaires à sa constitution.

Et voici les tables hydroponiques

Creusant davantage le sillon de l'innovation, Eric Stöcklin et son équipe ont développé – mais ils ne les commercialisent pas eux-mêmes – des mini jardins suspendus qui ont la forme d'une table, d'un peu plus d'un mètre carré facile à installer chez soi. De quoi permettre aux plus passionnés de cultiver, pour leur propre alimentation, 35 à 75 plants en hydroponie, à la manière d'un professionnel. Sans devoir s'armer de pesticides pour contrer les limaces et sans risquer les courbatures. De quoi mettre en sourdine les lamentations du genre : « Mon dieu, que la terre est basse ! »

DES TOURS AGRICOLES, UN PROJET ÉDIFIANT

Parce que les villes ne cessent de s'étendre et qu'en 2050, elles abriteront 7 milliards d'êtres humains (soit 70% de la population), parce qu'elles engloutissent les ressources des campagnes, parce qu'un tiers des aliments pourrit entre son site de production et l'assiette du consommateur, parce que ce système est à bout de souffle et qu'il risque de s'effondrer bientôt, parce qu'il ne s'agit pas d'une question de principe mais de survie, la question de l'agriculture urbaine ne cesse d'alimenter les esprits des scientifiques qui songent très sérieusement à ériger des « fermes verticales » dans les villes de demain. Le sujet a fait l'objet d'un passionnant reportage diffusé sur Arte, les 20 janvier et 4 février derniers. Inventé au début des années 2000 par Dickson Despommier, professeur à l'Université Columbia à New York, le concept de ferme verticale ne cesse de faire des émules. Une nouvelle génération d'urbanistes planche aujourd'hui sur des projets futuristes qui permettraient de cultiver des légumes par hydroponie dans de gigantesques tours agricoles.

Mais si des légumes frais poussent déjà sur les toits de New York et de Montréal, si de minitours agricoles ont déjà vu le jour à Singapour, ville-état où l'espace est compté, aucun gratte-ciel vert n'est encore sorti de terre. Et, pour cause, même en parvenant à aplanir les difficultés techniques – le problème de la lumière en hiver a été résolu avec l'arrivée des diodes électroluminescentes (LED) dernier cri –, la ferme verticale n'est pas



viable économiquement à ce jour. La technologie a un prix : 12 € par kilo de légumes frais produit. À l'exception de quelques villes comme Shanghai, qui rêve de devenir la New-York du troisième millénaire, qui pourrait s'autoriser pareil luxe alimentaire ? En outre, le gigantisme de ces projets ne fait pas toujours l'unanimité. Et certains craignent la voracité de l'industrie agroalimentaire qui pourrait dévoyer le rêve de Dickson Despommier. De jeunes architectes cherchent donc la façon de s'approprier les principes fondateurs des fermes verticales dans l'optique de convertir les villes de demain en écosystèmes autonomes qui généreraient de l'emploi. Bref, la révolution est en marche, mais la pomme de terre peut encore dormir dans... la terre.

BON À SAVOIR

Les différents types de salades et d'herbes aromatiques qui seront cultivés lors de l'exposition seront proposés aux restaurants du pavillon belge.

Une alternative à croquer

Alors que la mise en place *in vivo* de cultures d'aliments au moyen de l'hydroponie était facilement réalisable sur le site de l'Exposition, l'exercice était beaucoup plus complexe en matière d'entomophagie. Une législation tendue pour les questions d'hygiène, des problèmes évidents dus à la présence d'insectes vivants dans l'enceinte de l'Expo... Bref, si nous ne verrons pas de vers de farine, de larves ou de sauterelles à Milano 2015, rien ne nous empêche de leur offrir une place dans nos assiettes...



PETIT À PETIT, L'ENTOMOPHAGIE FAIT SON NID

Green Kow, dont le siège est à Lasne, est la première entreprise européenne à commercialiser des produits alimentaires à base d'insectes. Ses pâtes à tartiner à la tomate et à la carotte contiennent entre 5 et 10% de vers à farine. Elles sont en vente dans les magasins bios.

Il y aurait, paraît-il, 2,5 milliards d'individus sur la planète terre qui ingurgitent des insectes. Sans surprise, les asiatiques constituent une grande partie d'entre eux. En Europe, où la population a pris l'habitude de brûler la viande par les deux bouts, les libellules ont encore de belles heures de vol en perspective. Quoique... Si les porcins et les bovins continuent à écraser le marché de la protéine, petit à petit, les insectes font leur entrée dans nos assiettes. Et pas seulement dans des restaurants asiatiques ou mexicains, où des vers sont fristouillés en cohortes avec de l'ail, de l'huile d'olive et un peu de sel. À Copenhague, un chef étoilé propose une mousse de larves de papillon, suivie d'une plongée dans un bouillon de grillons et, en guise de récompense pour ses téméraires clients, une glace à la cire d'abeille. De quoi donner des ailes à une autre étoile montante de la gastronomie, belge celle-là.

À Liernu, Sang-Hoon Degeimbre invite les insectes dans ses recettes de pâtes à tartiner à base de tomates ou de carottes. Il n'a cependant pas agi de son propre chef. C'est Damien Huysmans, qui travaille dans le milieu du marketing et de la communication, qui lui a proposé de se pencher sur ce petit monde méconnu chez nous, avec l'objectif de réintroduire les insectes dans l'alimentation occidentale.

« L'entomophagie peut être une solution à la démographie galopante », explique ce Bruxellois d'origine, qui a passé toute sa jeunesse en



Le chef de *L'Air du Temps* à largement contribué à l'élaboration des recettes des produits Green Kow.

© Phil Daman - Belgium





La force de Green Kow est d'introduire les insectes dans ses produits, mais de ne pas conserver leur apparence.

« C'est ainsi que Green Kow est devenue la première entreprise européenne à commercialiser des aliments à base d'insectes, explique son responsable. Je ne parle pas de ces plats préparés avec des insectes entiers importés d'Asie, ni des sucettes ou autres gadgets semblables, mais d'une véritable préparation d'aliments quotidiens.

En fait, grâce au dynamisme de l'AFSCA, la Belgique est le premier pays occidental à autoriser officiellement la consommation d'insectes. »

Sur la liste des espèces d'insectes autorisés par l'AFSCA*, Daniel Huysmans a choisi le ver de farine pour se lancer à l'assaut du marché belge. Élevés aux Pays-Bas, ces vers arrivent congelés chez le fabricant qui les fait frire avant de les mixer avec les tomates ou les carottes.

« J'ai opté pour les vers de farine, ou ténébrions, parce qu'ils sont très faciles à élever et réduisent donc notre prix de revient. Les produits sont ensuite distribués dans les magasins bios. Non pas qu'ils soient totalement bios – en fait, seuls les insectes ne le sont pas –, mais parce que la clientèle de ces magasins est la plus susceptible d'être intéressée par cette forme d'alimentation écologique. Par ailleurs, nous venons de développer, sous l'appellation 'Green Bugs', une version non bio des mêmes produits pour un grand distributeur belge. »

Dernier obstacle, les préjugés

Reste à convaincre le consommateur de franchir la barrière de la culture. Si certains croquent avec délectation ces vers et autres grillons entiers dans certains restaurants – après tout, les crevettes ne sont-elles pas des insectes marins ? –, la plupart n'accepte de tenter l'expérience que si ces bestioles sont réduites en miettes, voire en poudre, comme, par exemple, dans les biscuits ou les pâtes. Une façon plus *light* de s'adonner à l'entomophagie.

Le plus curieux est que si les Européens se décident peu à peu à goûter aux insectes, les Asiatiques qui débarquent chez nous ne rêvent très souvent que d'un bon morceau de viande. « Les insectes, disent-ils, c'était au Moyen Âge ! ». Conclusion : l'Histoire repasse les mêmes plats, mais pas aux mêmes endroits !

* À l'occasion d'un tour de table de la Commission européenne en 2001, l'AFSCA a établi une liste de dix espèces dont la mise sur le marché est tolérée à condition que les prescriptions relatives à la sécurité alimentaire soient respectées : le grillon domestique, le grillon à ailes courtes, le criquet migrateur africain, le criquet pèlerin d'Amérique, le ver de farine, le ver de farine géant, le ver Buffalo, la chenille de la fausse teigne, la chenille de la petite fausse teigne et la chenille du bombyx.

« Tout le monde, je pense, reconnaît aujourd'hui la valeur nutritionnelle des insectes grâce à leur apport en protéines, mais également en lipides. Leur impact environnemental est également nettement moindre que celui causé par le bétail. »

Brabant wallon. « Tout le monde, je pense, reconnaît aujourd'hui la valeur nutritionnelle des insectes grâce à leur apport en protéines, mais également en lipides. Leur impact environnemental est également nettement moindre que celui causé par le bétail qui dévore nos ressources naturelles. La production d'un kilo de viande nécessite au minimum quatre fois plus de céréales et est responsable du rejet de 10 à 100 fois plus de gaz à effet de serre que la production d'un kilo d'insectes. Sans compter qu'elle nécessite, durant toutes les étapes du cycle (arrasage des cultures, nettoyage des étables, etc.), plusieurs milliers de litres d'eau. »

Le feu vert de l'AFSCA

Autant de considérations qui ont poussé Damien Huysmans à créer Green Kow – au départ, il avait pensé à « Green Cow », qui signifie « vache verte » – en 2012. Immédiatement, il songe à s'associer à Sang-Hoon Degeimbre, jamais en retard quand il s'agit de donner une saveur d'avance aux produits du terroir, qui accepte de lui préparer plusieurs recettes de tapenades dont il confie la fabrication à un producteur agréé bruxellois. En octobre 2013, au lendemain de la vente de ses premiers petits pots en foire, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire lui demande des explications. Très vite, cependant, le directeur général de l'époque, Gilbert Houins, lui donne le feu vert pour autant que son entreprise soit enregistrée à l'AFSCA et que les produits soient fabriqués dans des conditions sanitaires requises.

LES GOFFARD SISTERS, LA MAIN À LA PÂTE !

Depuis janvier, Géraldine et Sophie Goffard ont entrepris la commercialisation, via des coopératives et des points de vente spécialisés, de pâtes fraîches à base de farine d'insectes. Un produit que les deux Liégeoises ont baptisé « Aldento » et qui a accaparé leur énergie pendant près de deux ans avant d'arriver à maturité. De la découverte des insectes comestibles comme alternative à la viande, à leur commercialisation en règle sous forme d'aliments, il y a en effet des obstacles que même une puce ne franchirait pas d'un seul bond.

« Il a d'abord fallu trouver un aliment ou une préparation dans laquelle la présence d'insectes ne choquerait pas le regard, explique Sophie. On s'est dit que les pâtes seraient la solution pour aider les consommateurs à dépasser les a priori, puisque l'on peut, en outre, les servir avec des légumes et une sauce. Pour les insectes, notre choix s'est porté sur les vers de farine. Nous avons trouvé une ferme biologique dans le sud de l'Espagne qui est devenue notre fournisseur. Ces vers sont transformés en poudre que nous intégrons dans la farine à raison de 10%. L'apport en protéines animales et en bonnes graisses Oméga 3 est ainsi assuré avec un bon plat de pâtes sans viande. »

Sortie du nid

Pour l'étude de faisabilité de leur projet et la création de leur entreprise, les deux sœurs ont été soutenues par Nest'Up, un accélérateur de *start-up* créé par Creative Wallonia, et qui les a accompagnées et coachées pendant onze semaines intensives dans un espace équipé à cet effet à Liège. Bien souvent, quand on veut se lancer dans pareille entreprise, ce sont les fonds qui manquent le plus. Les deux jeunes femmes ont alors eu l'idée de re-



©Ingrid Otto

courir au *crowdfunding*, un mode de financement assuré par des internautes séduits par le projet. Banco ! Alors qu'elles demandaient 11 000 €, Géraldine et Sophie ont obtenu 13 000 €. « Pour élaborer notre produit dans les conditions requises, nous avons bénéficié de l'aide d'un Chef namurois, Olivier Bourguignon, qui nous a permis d'utiliser son unité de fabrication. Mais ce n'était pas tout d'élaborer une recette ; encore fallait-il la faire valider et la soumettre à l'analyse d'un laboratoire afin d'en connaître les données nutritionnelles et la date limite de consommation. »

Un goût de noisettes ?

La phase « recherche et développement » terminée, les portes du marché pouvaient enfin s'ouvrir aux « Goffard Sisters », nom qu'elles ont donné à leur société. Les premières pâtes Aldento ont trouvé acquéreurs lors des marchés de Noël. Aujourd'hui, elles sont commercialisées dans des magasins spécialisés, comme la coopérative Ardente à Liège, le magasin « D'ici » à Naninne ou encore la ferme Nos Pilijs à Neder-Over-Heembeek.

Mais la question qui est sur toutes les lèvres est celle de leur goût. « Certains leur trouvent un léger goût de noisettes, mais c'est assez difficile à définir. C'est un peu comme les pâtes intégrales ; ce qui est sûr, c'est qu'elles sont plus riches », précise Sophie qui souligne que leur objectif n'est pas de mettre la viande définitivement au frigo, mais de proposer une alternative pour en alléger la consommation.



www.goffardsisters.com

LA CUISINE SAUVAGE, CELLE QUI VOUS ENVOIE PROMENER

Il n'y a pas que les orties et les pissenlits. 96 % de la flore de la planète sont comestibles. Cela signifie que si vous êtes perdu dans un bois et que vous tendez la main, il y a un maximum de chances que vous attrapiez quelque chose qui soit mangeable !



Cuisine Sauvage est une ASBL reconnue comme organisme d'Éducation à la Nature qui promeut l'utilisation des plantes sauvages comestibles dans l'alimentation. Si ses activités principales sont l'organisation d'ateliers de cuisine et de balades saisonnières ou à la carte dans les garde-manger naturels, la structure est en train de mettre en place, avec l'éclairage d'organismes scientifiques, comme Gembloux Agro Bio Tech, un site Internet qui constituera une compilation du savoir en la matière, une sorte de « Wikipedia » ou de « Marmiton » des plantes sauvages. À Milan, dans l'espoir de sensibiliser les visiteurs à cette alternative, un espace non négligeable du pavillon belge sera envahi par ces aliments « sauvages » qui ne demandent qu'à être domptés.

« Le lien avec le thème de l'Exposition universelle est évident », explique Lionel Raway, coordinateur de l'ASBL. « Pour tenter de résoudre les problèmes d'alimentation de demain, il y a les solutions technologiques, comme l'hydroponie ou l'aquaponie, il y a les insectes par le biais de l'entomophagie, mais il y a également la possibilité de diversifier nos sources alimentaires. Les aliments bios et l'agriculture urbaine sont deux exemples de nouvelles filières ; la cuisine à partir de

plantes sauvages comestibles en est un autre », signale ce conseiller en environnement qui a fait ses armes à l'étang de Virelles, à Chimay.

Le mouron blanc, la benoîte, l'armoise...

Le site de l'ASBL fourmille de noms de plantes et de recettes qui sont mises à la disposition des internautes. Nul besoin de partir en expédition dans une réserve naturelle pour aller faire ses courses, l'aventure commence dans son propre jardin. Outre l'ortie et le pissenlit déjà évoqués, nous connaissons tous l'oseille, la pâquerette, la ronce, le sureau noir, le lierre terrestre... Le mouron blanc, qui a un goût de maïs cru, constitue une salade douce agréable à manger; les racines de la benoîte urbaine peuvent être infusées dans la crème fraîche ; les qualités aromatiques de l'armoise lui permettent d'entrer, avec les pois chiches et les gousses d'ail, dans la composition d'houmous, etc.

« Mais si la benoîte a la senteur du clou de girofle ou si l'épiaire goûte le champignon, la berce, par exemple, dont la tige peut constituer une bonne sauce pour accompagner un plat de pâtes aux moules, goûte... la berce ! C'est l'avantage que nous offre la nature : outre qu'elle met gratuitement à notre disposition des aliments sains, elle nous propose de nouvelles saveurs et contribue à la diversification de notre alimentation. Parmi nos clients nous avons des particuliers, des entreprises, des CPAS, mais également des traiteurs ou des chefs désireux de découvrir d'autres aliments et de développer de nouvelles recettes via nos ateliers. Nous ne disons pas qu'il ne faut manger que des plantes, mais qu'il convient de garder à l'esprit qu'il existe d'autres choix... »



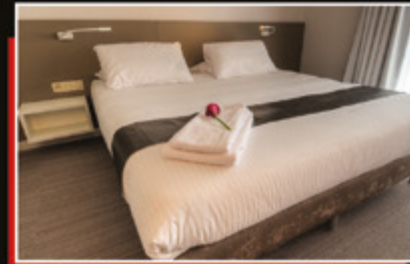
cuisinesauvage.be

Utopia hôtel

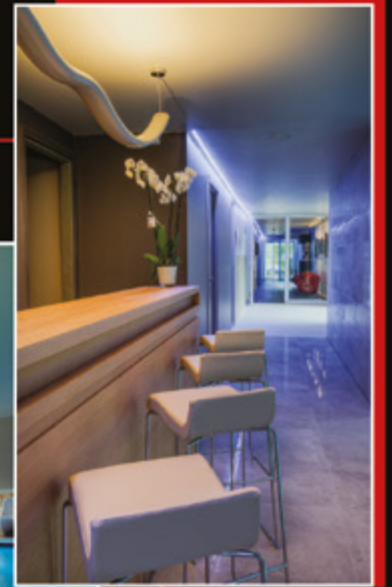
✓ vivre avec art



Un hôtel d'ambiance, un design contemporain dans un écrin de verdure.



Un hôtel ***, des chambres aux ambiances particulières, «Loft», «Classic», les petites «Suites Jacuzzi» et «Suites Sauna» et la suite «Prestige».



Les Salines

restaurant

Le restaurant «Les Salines» propose une carte variée, des menus «Dégustation» et une formule lunch rapide.

Une terrasse plein sud vous accueille en été.

L'organisation de vos événements privés ou professionnels, centre de séminaire (résidentiel ou non résidentiel), de 4 à 170 personnes.



Chaussée Brunehault, 392b - 7050 Masnuy-Saint-Jean (Mons)

Tel : +32(0)65 84 87 85 - Fax : +32(0)65 84 52 37

Mail : info@utopia-hotel.com

www.utopia-hotel.com

Grâce à WAW
Profitez de 15%
DE REMISE*
code promo: WAWT3

et découvrez un village vacances

pas comme les autres

pour des vacances

pas comme les autres...

Station les Karellis - Savoie - 1600m - 2500m



Le plein de nature ?
Bienvenue chez nous...

EN TRIBU OU EN FAMILLE



Les **Carlines**
Village Vacances

Renseignements : +33 (0)4 79 59 50 90
info@carlines.fr



Le Pré du Cerf
Rue de Libin, 11
B-6890 Smuid
+32 (0)83 21 69 78
+32 (0)473 39 22 93
www.
lepreducervf
.be



LE PRÉ DU CERF

Ce gîte de charme est situé à Smuid, le village des Loups et des Nutons. Le point de départ idéal pour se promener dans les forêts de Mirwart et de Saint-Hubert. Christian Sonon

Le nom de Smuid (prononcez « Smoui ») ne vous dit rien ? Et si l'on vous souffle que c'est le plus beau village de l'entité de Libin, que celle-ci englobe également Transinne (l'Euro Space Center), Redu (le village du livre) et Ochamps (la source de la Lesse) ? Là, votre franc est certainement tombé. Nous sommes dans l'une des communes les plus forestières de notre pays. Cela sent bon le hêtre, le chêne et l'épicéa. Le sanglier, le chevreuil et le cerf y ont installé leur quartier général, et les Nutons, ces nains misanthropes et taciturnes, veillent au respect des légendes ardennaises.

C'est dans le petit village de Smuid, donc, au cœur de la Haute-Lesse, à l'orée des bois de Mirwart et de Saint-Hubert, que Laurence et Luc-Emmanuel de Hulst accueillent les amateurs d'espace et de grand air dans leur gîte de charme classé trois épis par le Commissariat général au Tourisme. Elle est originaire d'Ohain, dans le

Brabant wallon, lui est un Cinacien, un vrai. Ils ont construit leur vie à Ciney. Il est architecte d'intérieur. Elle aussi, mais elle a préféré « tirer son plan » avec leurs cinq enfants. Depuis quatre ans, elle a pris la gestion du gîte à son compte. Un travail à mi-temps dont elle s'acquitte avec passion. « Mon mari et moi aimons beaucoup la nature et la forêt en particulier, raconte Laurence. Voici quelques années, nous cherchions une maison qui ait une longue histoire dans l'intention de la restaurer. Il y en avait une à Smuid, mais nous l'avons ratée. Au même moment, nous avons vu qu'il y avait un terrain à vendre avec une magnifique vue vers Saint-Hubert. Comme nous étions tombés amoureux du village, nous l'avons acheté afin de faire construire. Mon mari tire beaucoup de plaisir à imaginer, concevoir et réaliser quelque chose, mais une fois la maison terminée, cela ne l'intéresse plus, il préfère vendre et se lancer dans un nouveau projet. Ici, toutefois, l'idée d'en faire un gîte nous est venue rapidement. Un deuxième est en passe d'être terminé, de capacité similaire, juste à côté. Peut-être viendrons-nous y vivre plus tard. »

Une maison en pierres du pays

Si le couple avait en tête un aménagement contemporain, il a vite opté pour un habillage traditionnel afin de ne pas dénaturer la rue du



© de Hulst

EN PARTENARIAT AVEC



www.gitesdewallonie.be

« Nous avons cherché des matériaux anciens, confortables et esthétiques. Si l'on excepte les planchettes du plafond qui sont en sapin, le chêne est omniprésent. Mon mari a d'ailleurs créé quasi tout le mobilier. Il a réalisé de ses mains la table et les chaises du living, le coffre-banquette du salon, le petit bureau dans les chambres, les tables de nuit à partir de troncs écorcés... »



© Dorien Ceulemans

village. La maison est en pierres locales, les encadrements des fenêtres et les dallages en pierre bleue, le toit en ardoises et les bardages en chêne non traité. Le soin particulier apporté à l'aménagement et aux matériaux utilisés confère au gîte une ambiance à la fois authentique et contemporaine. « Nous avons cherché des matériaux anciens, confortables et esthétiques. Si l'on excepte les planchettes du plafond qui sont en sapin, le chêne est omniprésent. Mon mari a d'ailleurs créé quasi tout le mobilier. Il a réalisé de ses mains la table et les chaises du living, le coffre-banquette du salon, le petit bureau dans les chambres, les tables de nuit à partir de troncs écorcés... Les lampes signées Stéphane Davidts, les coussins et fauteuils, le feu ouvert, les gravures, la couleur « noir de lune » sur les murs, sont autant de coups de cœur. On a travaillé dans cette maison comme si c'était la nôtre. Nos locataires le ressentent. 20 % d'entre eux reviennent régulièrement. Ils apprécient le fait que la taille du gîte n'enlève rien à son charme. »



© Louis-Philippe Breydel

Le brâme du cerf au bout du pré

Avec ses quatre chambres doubles, dont deux avec salle de bain privative, et ses six lits superposés dans le dortoir (et salle de jeux) des enfants, « Le Pré du Cerf » peut accueillir quatorze locataires. En été, ceux-ci profiteront de la terrasse semi-couverte, des meubles de jardin et du matériel pour barbecue, tandis que les enfants se défouleront sur le pré qui plonge sur Saint-Hubert, dont les contours se laissent deviner par temps clair. « Les cerfs, en revanche, sont plus difficiles à apercevoir, mais en septembre, on peut entendre leur brâme », signale la propriétaire, qui a fait du majestueux cervidé et de ses bois le fil conducteur de la décoration de son gîte. Pour mettre les visiteurs dans le ton, une bouteille de vin espagnol, dont un cerf marque l'étiquette, les attend dans la cuisine.

« Notre clientèle est essentiellement belge, moitié francophone, moitié néerlandophone, précise Laurence. Ce sont des familles ou des groupes d'amis qui viennent passer un week-end tranquille et profiter des nombreux itinéraires de promenade dans les massifs forestiers de Saint-Hubert et de Mirwart. »

À VOIR, À FAIRE

Redu et le Fourneau Saint-Michel

Avec ses 22 bouquineries qui alignent deux kilomètres de rayonnages, mais aussi ses ateliers, artisans et cafés chaleureux, le village de Redu est l'un des deux coups de cœur de Laurence de Hulst, l'autre étant le Fourneau Saint-Michel, qui attirera probablement davantage les familles. « Les néerlandophones visitent d'office les grottes de Han, mais tous affectionnent les promenades en forêt. Il en existe une qui passionnera les enfants car elle repose sur une légende, celle de Marie Gobaille. Au départ de Smuid, l'itinéraire longe la Lhomme vers Mirwart jusqu'au rocher où cette sorcière se serait transformée en cheval lorsque les habitants ont essayé de l'attraper. En écoutant cette histoire, vous comprendrez pourquoi les habitants de Smuid sont appelés les Loups. »



Outdoor Show Belgium

Au LEC de Libramont
les 25 et 26 avril 2015



TERRE



MONTAGNE



AIR



EAU

l'avenir.net

VIVACITÉ la une

AISF

Wally-Mirwart

YnovaSport

festival nature namur

Wallonia.be
COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU TOURISME

X-CAPE
OUTDOOR ADVENTURE

Adeps

TEC

Un événement unique destiné à tous les amateurs de loisirs actifs et activités d'extérieur, deux journées d'expériences à vivre :

- Open de bloc d'escalade
- Total Outdoor Motor Show
- Acerta Arden'Ekiden
- Golf Tower Contest
- Festival nature & forêt - Carrefour Chasse
- Rando cyclo, parapente, équitation et bien d'autres animations
- BANFF Mountain Film Festival en ouverture
- 15.000 m² de stands sur un site de 10 ha

Plus d'infos ? Contactez-nous !

+32(0)61/23 04 04

info@outdoor-belgium.com | www.outdoor-belgium.com

acerta
ARDEN'EKIDEN
par équipes
de 6 coureurs

The Banff Centre
BANFF
MOUNTAIN
FILM FESTIVAL
WORLD TOUR 2015
BELGIUM & LUXEMBOURG

TOTAL

1st Belgian Golf Tower Contest

Outdoor show
Libramont





L'Échappée belle
Rue de la Gare 10
B-5522 Falaën
+32 (0)477 30 12 83
lechappeebelle
@skynet.be
www.lechappeebelle.be



EN PARTENARIAT AVEC



www.gitesdewallonie.be

L'ÉCHAPPÉE BELLE

Sur la Route de la Bière, près de la vallée de la Mollignée, Falaën est l'un des plus beaux villages de Wallonie. Des chambres d'hôtes vous y attendent sous le label « 4 épis ».

✍️ Christian Sonon

Si l'atout majeur de Falaën (Onhaye) est bien sûr son château-ferme, ancienne demeure seigneuriale du XVII^e siècle qui accueillait jusqu'il y a peu la confrérie « Li Crochon », ce village de quelque 600 âmes doit aussi son charme à son ensemble d'habitations en pierre calcaire qui confèrent à ses rues et ruelles une sensation de quiétude inébranlable. Voisin tranquille de la vallée de la Mollignée, de l'abbaye de Maredsous et des ruines du château de Montaigle, ce typique village du Condroz namurois n'a pas séduit que les respectueux membres de l'ASBL « Les plus beaux villages de Wallonie », qui lui ont attribué leur label les yeux grands ouverts d'admiration. Il a également convaincu Béatrice et Bruno Paquay de délaisser Bouillon et ses seigneurs pour venir s'installer en son centre, à proximité de l'église et de la petite école communale, juste à côté d'une ancienne brasserie du XIX^e siècle.

Des habitants très accueillants

« Ce village est non seulement magnifique, mais les habitants sont très accueillants et vite enclins à vous donner un coup de main », assure la maîtresse de maison. Celle-ci s'est d'autant plus facilement intégrée à la mentalité qu'elle ouvre régulièrement sa porte aux gens de passage. « L'Échappée belle », en effet, propose quatre chambres d'hôtes conçues par le précédent propriétaire, un architecte dinantais, qui a brillamment réussi, par son savoir-faire, à marier les pierres bleues du pays avec un design contemporain. Si les chambres baptisées « Falaën », « Maredsous », « Sosoye » et « Weillen » sont assez semblables de par leur configuration, les salles de bain avec « douche pluie » sont toutes différentes et viennent s'imbriquer à celles-ci d'une façon astucieuse et parfois même surprenante. « Ces chambres d'hôtes existaient à notre arrivée, voici bientôt trois ans, explique Béatrice Paquay. À l'exception de quelques couches de peinture et de l'aménagement d'un salon à l'étage inférieur, nous n'avons touché à rien. Avec nos deux enfants, nous habitons l'autre partie de la maison qui était en réalité l'annexe de la brasserie. Le matin, mon mari et moi servons le petit déjeuner dans une pièce



© Anthony Dehez



© Anthony Dehez

qui fait la liaison entre les deux. Nous proposons des produits frais du terroir – confitures maison, jus d'oranges pressées, fromages du village, charcuteries régionales et croissants –, ce qui a contribué au label 4 épis. En été, nos locataires peuvent également s'installer sur la terrasse pour déjeuner ou prendre un rafraîchissement », ajoute encore la propriétaire, par ailleurs toujours prête à renseigner, à l'attention de sa clientèle, les bonnes adresses servant de la cuisine régionale et de qualité.

Des Américains, des Russes, des Japonais...

La clientèle ? « L'Échappée belle » ne proposant que des chambres pour deux personnes, elle est essentiellement constituée de couples venant passer un week-end de détente dans la région. « Elle est très cosmopolite puisque nous avons déjà reçu la visite d'Américains, de Russes, de Japonais, de Brésiliens... Et je peux vous assurer que leurs attentes et goûts sont très différents. Les Français, par exemple, affectionnent venir ici afin de faire du kayak sur la Lesse. Les Russes que nous avons récemment hébergés ont filés à Bruges d'où ils sont revenus les bras chargés d'achats. Quant aux Italiens, ce sont de grands amateurs de bière. Ce n'est donc pas un hasard s'ils ont jeté leur dévolu sur Falaën : situé à quelques kilomètres des abbayes de Maredsous et de Leffe, mais aussi de Purnode (la brasserie du Bocq), Rochefort et Falmignoul (brasserie Caracole). Notre village occupe une place de choix sur la Route de la Bière. »



© Anthony Dehez



© Anthony Dehez

À VOIR, À FAIRE

Maredsous, par monts et par vaux

Loin devant les Jardins d'Annevoie, les châteaux de Freÿr et de Vêves, la citadelle et la ville de Dinant, c'est l'abbaye de Maredsous qui se classe en tête des sites les plus visités par les locataires de Béatrice et Bruno Paquay. Avec la vallée de la Mollignée, son Ravel et ses draisines, elle constitue un lieu de détente et de distractions très recherché.

« Pour les randonneurs, trois promenades balisées, empruntant tantôt les bois, tantôt de petites routes tranquilles, permettent d'y accéder au départ de Falaën », explique la propriétaire. Une autre forme de belle échappée...



Le Délice du Jour
Chaussée de
Philippeville, 195
B-6280 Gerpinnes
+32 (0)71 21 93 43
www.le-deliceduljour.be



LE DÉLICE DU JOUR

À deux pas des Barrages de l'Eau d'Heure, la table des Délices du Jour est une étape obligatoire pour ceux qui aiment voir et manger des assiettes élaborées comme des œuvres d'art. Allez-y ! ➔ Guy Delville

Le Guide Gault&Millau 2015 ne s'est pas trompé en octroyant, à ce restaurant de Gerpinnes, le titre envié – et largement mérité ! – de jeune chef de l'année pour la Wallonie. « *Seuls sa motivation et son jusqu'au boutisme lui ont permis d'arriver ici.* » Près de Charleroi, le long de la chaussée de Philippeville, Le Délice du Jour existe pourtant depuis près de vingt ans. Après quelques récents travaux d'embellissement, tant sur la façade que dans la salle, la maison a acquis une élégante réputation avec son cadre épuré mais chaleureux.

Un modèle du genre où l'accueil n'est pas un vain mot. À l'arrière, tout au calme, une terrasse prolongée d'un jardin attend les convives en ce printemps naissant pour l'apéritif ou le repas. L'atmosphère est paisible et détendue, l'accueil de Sanae est des plus charmeurs. On sent tout de suite que l'on va passer des moments de plaisir intense. Aidée d'Amandine, elles se multiplient, tout au long du repas, en attentions cordiales et bigrement sympathiques. On vous décrit, avec compétence et enthousiasme, les préparations du chef, une cuisine pleine de rigueur dans son exécution.



Fabrizio Chirico, un quadra dynamique, est amoureux de la simplicité, de la fraîcheur et de la générosité. Tout est délicieusement frais, soigné et traité avec franchise dans un esprit de constante invention. C'est un professionnel, un vrai, qui sait choisir ses produits mettant toujours en évidence le terroir local et ses multiples attraits. « *Les légumes que vous avez dans l'assiette ont été récoltés ce matin. On ne peut plus frais !* » Aidé de Cyrille, il sait étonner par une palette haute en couleurs de préparations très personnelles et joliment créatives. Membre depuis peu de la prestigieuse Génération W, le chef aime employer des techniques simples qui créent une assiette claire et lumineuse où la surcharge est prohibée. Une cuisine au service du produit et du goût. Après quelques stages dans de belles maisons, Fabrizio s'est installé dans son propre établissement où il affine et développe sans cesse son art – et oui, parlons d'art – pour sa clientèle avide.

Si vous avez le temps, et il faut le prendre, optez pour le menu intuition « signature du chef », carte blanche au cuisinier qui s'inspire des produits et des arrivages du jour. Sept services à 70 €, un véritable cadeau, qui peut se compléter d'une originale sélection de vins. Vous verrez ainsi se succéder, entre autres, coquilles Saint-Jacques de Dieppe, maquereau, bar de ligne, foie gras, ris de veau, parmentier de queue de bœuf, veau de Corrèze, filet de lièvre, canette, pigeon-neau fermier, sans oublier le chariot de fromages affinés et les douceurs de fin de repas. Le tout au gré des saisons et de l'humeur du chef : déception impossible !

Pour les plus modestes appétits, le menu peut aisément se décliner en trois, quatre ou cinq



© Anthony Florio

services (38, 48 ou 58 €, hors vins). En semaine, on vous propose un menu « business » en trois services pour 25 €. Une « carte des incontournables », riche en découvertes, se décline à partir de 20 €. Les Saint-Jacques s'escortent de vanille, châtaignes et chou-fleur. Les langoustines proviennent du Guilvinec, le turbot est breton. Échalotes « cuise de poulet », jus d'anchois, racines de cerfeuil, infusion café ou pomme gratinée constituent les décors goûteux d'une belle panoplie de préparations d'idées et d'inventivité créative. Parmi les plaisirs sucrés, une traditionnelle dame blanche subtilement revisitée, une pomme cannelle ou une ganache au chocolat termineront votre repas par quelques notes de charme.

Une intelligente carte des vins, joliment sélectionnées, est à disposition mettant en évidence un choix de beaux flacons parfaitement servis, à prix plus que sages. Bravo, Fabrizio, congratulazioni !



© Anthony Florio



© Anthony Florio



Concepteur,
relations avec la presse,
promotion
internationale

Alain Voisot
+32 (0)475 49 66 63
s.alain.voisot
@laroutedelabiere.eu

Agence réceptive

Nicolas Lescieux,
L'Echappée bière
+33 (0)6 95 91 39 63
nicolas
@laroutedelabiere.eu

Communications et
marketing

Jean-Willy Lardinois,
WAW Wallonie Magazine
+32 (0)4 220 96 50
direction
@wawmagazine.be
www.laroutedelabiere.eu



©Shutterstock

LA ROUTE DE LA BIÈRE



Randonnée gastronomique, santé, sports, rallye centré sur le patrimoine classé ou naturel, pèlerinage religieux ou mémoriel... les thématiques ouvrent le livre des nouveaux produits touristiques du XXI^e siècle tenant compte des règles du tourisme durable, socialement et écologiquement responsable.

Le tourisme thématique se construit sur un patrimoine concret, crédible, authentique. Il est structuré autour d'un concept évident et légitime qui met en cohérence un puzzle d'offres ayant un lien commun. Par-delà, ce n'est qu'un fil rouge, un prétexte permettant la découverte des mille et un plaisirs du voyage. La Wallonie, la région du Nord-Pas-de-Calais ne figureront sans doute jamais dans les priorités du tourisme de masse, comme Paris ou Florence. Par contre, la richesse de leur histoire est une mine d'or pour nourrir des « scénarios touristiques ».

Latitude bière

Si l'on trace une ligne entre Calais et Düsseldorf, on se trouve sur un axe autour duquel le nombre d'implantations de brasseries atteint une densité remarquable. Cette latitude couvre l'intégralité des régions du Nord-Pas-de-Calais, la totalité de la Belgique flamande et wallonne et la Rhénanie-Westphalie, caractérisée par la richesse et surtout par la créativité dans l'art brassicole. Il y a, bien évidemment, d'autres régions d'Europe qui ont une tradition de brasserie, mais aucune au monde n'en possède une aussi ancienne pour une offre aussi variée. C'est ce qui fait la réputation mondiale de « la bière belge ». Au nord et au sud de cet axe, la bière existe, certes, mais ne prend pas les nuances qui vont du doré à l'amburé en passant par les rouges et les bruns. Comme pour le chocolat, la Belgique se distingue par la nécessité vitale de « faire la différence ». La créativité est une condition de survie.

Un fleuve de bière

La mode des bières « spéciales » s'est maintenant bien répandue et la technologie de la production est diffusée dans le monde entier. Mais la tradition ne s'achète pas. En 1900, on dénombrait 3 223 brasseries en Belgique. La production est alors à 1 461 000 hectolitres. Pour élargir ce fleuve, la Belgique dispose de 185 036 débits de boissons, soit 1 pour 32 habitants. Ce nombre augmentera jusqu'à 214 405 en 1912. La Première



© Daniel Cubillas

Guerre mondiale réduit le nombre de brasseries à 2 109, la Seconde à 789. Ces diminutions s'expliquent par la mobilisation des hommes, le vol des cuves en cuivre pour l'industrie de l'armement et par le manque de matières premières. Un siècle plus tard, la Belgique compte 115 brasseries, produisant 15 650 224 hectolitres. Mais le plus remarquable est l'évolution des exportations, de 5 000 hectolitres en 1900, elles atteignent les 6 738 198 hectolitres en 2003. En 2012, la Belgique produit 18 751 008 hectolitres dont 62,32 % sont exportés. La consommation intérieure est alors de 8 227 841 hectolitres, soit environ 74 litres par habitant. En 2014, la Belgique compte un peu moins de 200 brasseries de production et plus de 2 500 variétés de bières. Si l'on compte également les bières uniques à production limitée comme les bières à étiquette, le nombre de bières dépasse les 8 700. En plus des quantités, il y a la qualité par cette richesse de l'offre. En route...

Le scénario

Les organisateurs ont choisi délibérément de suivre l'axe de base de la « Latitude bière » entre Lille et Liège avec, à terme, une extension vers Cologne et Düsseldorf. Ces deux villes mettent en valeur un patrimoine et un folklore brassicole très typé. Concrètement, il sera proposé de réaliser avec la bière ce que d'aucuns font avec le vin en France. Montrer les facettes touristiques, culturelles et gastronomiques de la bière en adaptant le niveau d'accueil à la demande. Car en effet, le concept que propose l'équipe de la Route de la Bière est bien d'adapter le circuit à la demande, et préférentiellement vers le haut de gamme. La Route de la Bière, c'est un séjour développé à la carte pour le touriste, avec le niveau de confort de son choix, dans le temps qui lui est imparti et les saveurs qu'il souhaite. Bref, la Route de la Bière que vous choisirez vous ressemblera.

SALON 2015

BOIS & HABITAT

CONSTRUCTION - AMÉNAGEMENT - MOBILIER

20 | 21 | 22 | 23
mars - namur expo



www.bois-habitat.com

Organised by EASYFAIRS

Editeur responsable : Muriel Hunin - Artexis Expo - Av. Gouverneur Bovesse, 117 bis 7 - 5100 Jambes

FORUM MONDIAL DE LA LANGUE FRANÇAISE

LIÈGE
DU 20 AU 23
JUILLET 2015



Mettons **nos idées** en commun
et **concrétisons-les en français**



www.forumfrancophonie.org
#fm1f2015

