

WAW

STAR WAW **MAXIME RICHARD**

*Descendre
pour prendre
de la hauteur*

© Denis Closon

DOSSIER

SI DEMAIN
ÉTAIT PLUS VERT

6,50 €



www.wawmagazine.be



BREWED IN THE KINGDOM OF BEER



BELGICA-BEER.BE

WAW Wallonie Magazine
est une publication de
WAW We All Win
Rue du Bassinia 7
B-1348 Louvain-la-Neuve

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

Coordination éditoriale
Christian Sonon

Maquette et mise en page
Triographic
trio@trigraphic.be

Promotion et relation presse
presse@wawmagazine.be

Régie régionale
pub@wawmagazine.be

Imprimeur
Picking Graphic

Éditeur responsable
Jean-Willy Lardinois

Cover
Denis Closon

Collaborateurs
Didier Albin,
Gilles Bechet,
Guy Delville,
Carole Depasse,
CompanyWriters,
Fred Guerdin,
Marie Honnay,
Jean-Willy Lardinois,
Muriel Lombaerts,
Catherine Moreau,
Violaine Moers,
Benoit Noël,
Bernadette Pâques,
Luc Pire
(fondateur historique),
Bernard Roisin,
Christian Sonon,
Talk2u,
Florence Thibaut,
Elodie Timmermans,
Marc Vanel,
Musée de la Photographie.
Albert Frère† : inspirateur
et initiateur du projet

Traduction
Company Writers

Imprimé sur Magno 100gr.

ABONNEZ-VOUS À WAW



Découvrez aussi les
suppléments
inclus dans la version
numérique sur
wawmagazine.be

- Sur le site www.wawmagazine.be (rubrique e-shop)
- grâce au formulaire ci-dessous
- grâce à Admented en scannant cette page

et recevez **les 4 prochains numéros de WAW pour 26,50 €**

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 26,50 € avec la communication « WAW » sur le compte :

IBAN: BE45 7512 1065 0189 - BIC: AXABBE22 et renvoyez ce formulaire sous enveloppe affranchie à :
WAW Wallonie Magazine / Service abonnements
Avenue Galilée 4 – B-1300 Wavre



Company Writers

Best content writing for global citizens



Wallonia.be

Feel inspired



Wallonia, a world of opportunities

1250

FOREIGN
INVESTMENTS
in 14 years

400 M CONSUMERS
WITHIN ONE DAY
reachable

Very high density of
UNIVERSITIES and **higher
education establishments**

6 COMPETITIVENESS
CLUSTERS in
LEADING-EDGE sectors

an exceptional
**QUALITY
OF LIFE**

Highly skilled
AVAILABLE
WORKFORCE

70% — of business
turnover comes
from **EXPORTS**



Wallonia.be

O
T
E
D
U

WAW
WALLONIE MAGAZINE

En vert et contre tout?

Bien sûr, la Terre s'en sortira. Il lui faudra quelques siècles pour récupérer mais elle s'en sortira. En revanche, l'Humanité, elle, vit son purgatoire. Si elle ne veut pas basculer en enfer, on le sait, elle doit se mettre en ordre de bataille. Et certainement pas à la manière du Tsar de toutes les Russies... qui vient ajouter une menace supplémentaire pour ce genre humain qui brille par sa vanité.

Heureusement, la transition verte est lancée. Tous azimuts, reconnaissons-le. Avec du bon et du moins bon. Un exemple? La mobilité électrique. La révolution du vélo électrique (re) met en selle des quantités de cyclistes au quotidien qui délaissent leur (s) voiture (s) ... Mais d'où vient l'énergie? Les constructeurs automobiles nous bombardent de pubs pour nous vendre leurs voitures électriques. Il est clair que leur motivation de verdir le marché n'a pour principal objectif que de remplacer le marché mature en poussant tout le monde à lâcher sa "fossile" et à passer à l'électrique. Le consommateur navigue donc entre "vrai" verdissement et "greenwashing". Comment détecter le leurre du vert?

WAW s'est efforcé d'épingler quelques projets et innovations réellement orientés vers un futur vert. Toutefois, la bonne nouvelle, c'est qu' intox ou innovation, le mouvement est irréversible. Faudra-t-il encore que l'effet de vert soit plus rapide que l'effet de serre.



ADmented



— **Jean-Willy Lardinoit, Rédacteur en chef**

25TH

DURBUY

ROCK FESTIVAL

8-9 APRIL 2022

BOMAL SUR OURTHE · BELGIUM

SKINDRED · SKÁLD
DARK TRANQUILLITY
ENSIFERUM · CALIBAN
SEPTICFLESH · PRIMORDIAL
BETRAYING THE MARTYRS · ASPHYX
STAKE · BARBAR 'O' RHUM
DO OR DIE · SWALLOW THE SUN · INFECTED RAIN
REGARDE LES HOMMES TOMBER · ROME
BRUTAL SPHINCTER · DOGMEAT · OCEAN ENCOUNTERS
TARDIGRAD · UNBELIEVER · BLEEDSKIN · CELLAR TWINS

WWW.DURBUYROCK.BE

FACEBOOK.COM/DURBUYROCK



RADIO METAL

SHOOT ME AGAIN

METAL'ART+



Centre Culturel de Durbuy

programma Rock

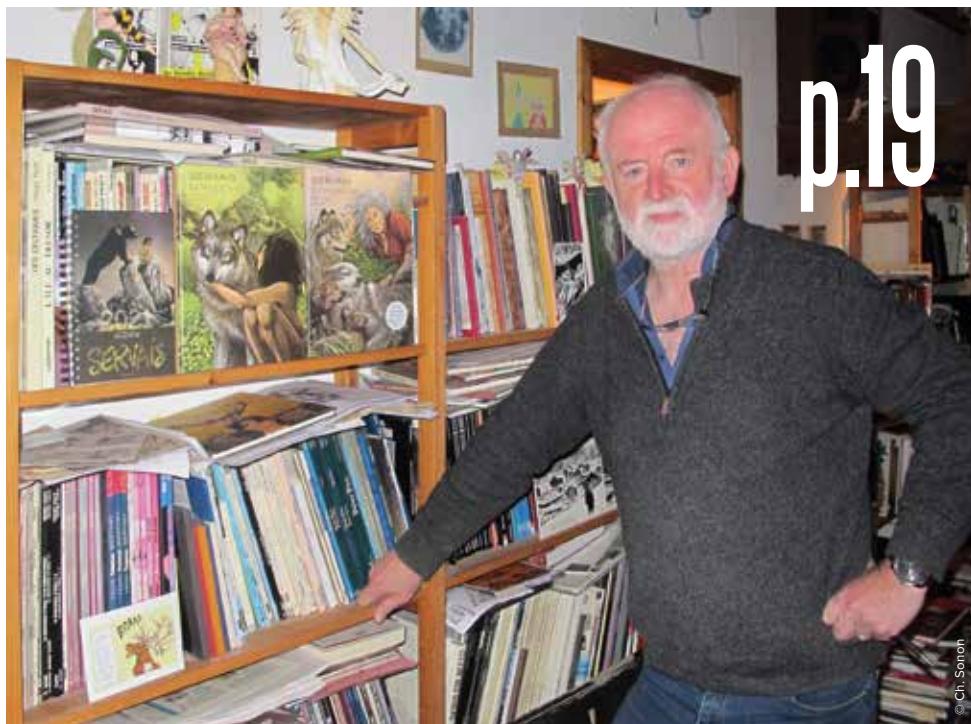
sabam for culture

COURT CIRCUIT

pepsi ROCK TRIBUNE



AVEC L'AIDE DU MINISTRE-PRÉSIDENT, DE LA MINISTRE DE LA CULTURE ET DU PRÉSIDENT DU PARLEMENT DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES, DU MINISTRE-PRÉSIDENT DE LA WALLONIE, DE LA MINISTRE DU TOURISME ET DU COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU TOURISME DE LA WALLONIE, DE WALLONIE-BRUXELLES INTERNATIONAL, DE WALLONIE-BRUXELLES MUSIQUES, DE LA DÉPUTATION PROVINCIALE DU LUXEMBOURG, DE LA VILLE DE DURBUY ET DE LA LOTERIE NATIONALE



N° 56 PRINTEMPS 2022

p. 9 **Portfolio:** Alice Leens

p. 10 **STAR WAW:** Maxime Richard

A LA UNE

p.19 Jean-Claude Servais

BUSINESS

p. 27 Teconex

p. 30 Merrimack

p. 34 Charles Liégeois Roastery

p. 37 Who is WAW !

TOURISME

p. 39 Parcs et jardins remarquables

p. 44 La Famille Bonvoyage

p. 48 L'âge de la bière

p. 55 The Place to be WAW !

DOSSIER

p. 59 Si demain était plus vert

TENDANCE

p. 77 Valentine Tsitiridis

p. 80 Sophie Giet

p. 85 **Portfolio**

Musée de la Photographie

SAVEURS

p. 91 Raphaël Adam

p. 94 Les galettes de Luc

p. 96 Les bars à vin

ABONNEZ-VOUS
À WAW
en scannant cette page
avec l'application Admented



LES CARLINES, LA MONTAGNE AVEC DU SENS



Au cœur de la Savoie, le Village Vacances Les Carlines propose des séjours originaux à la montagne grâce à un savant cocktail de social, d'écologie, d'humour et de musique.

Située dans la vallée de la Maurienne, à quelques kilomètres de la frontière italienne, la Station Les Karellis regroupe plusieurs villages de vacances créés dans les années 70 en plein boum du tourisme social et familial. Parmi ceux-ci, le Village Vacances Les Carlines, a réalisé l'été dernier une rénovation thermique complète du bâtiment, affirmant un vrai engagement dans son Ecolabel (voir encadré).

L'originalité de cet établissement réside sur deux points fondamentaux dont est très fier son directeur Sylvain Leleux. “*Tout d'abord, explique-t-il avec enthousiasme, ce centre de vacances est géré par l'asbl Accueil et Promotion dont le siège se situe dans le Nord, en Picardie. Son objet principal est l'hébergement social et d'urgence, accueil de demandeurs d'asile, relogement de sans-abri, accompagnement de mineurs non accompagnés ou les femmes isolées.*

Pour aider au financement de cette trentaine de dispositif d'action sociale, l'association a créé un établissement touristique en Maurienne dont les bénéfices sont directement réinvestis dans nos actions sociales. Ceux qui bénéficient de nos dispositifs sociaux ne viennent pas en séjour ici, précise-t-il, mais nous avons différents mécanismes qui permettent au plus grand nombre de partir en vacances.”

Ecolabel: pour une consommation responsable

Créé en 1992, l'Ecolabel européen récompense les sociétés qui limitent leur impact sur l'environnement et la santé. Aux Carlines, ce label obtenu en 2018 récompense les actions favorisant le développement durable, l'usage de produits locaux et de saison, la consommation d'énergie verte, la découverte et la valorisation de la montagne ou bien sûr sa politique sociale de réinvestissement des bénéfices.



Créer du lien

Autre point important qui différencie Les Carlines d'un établissement classique de vacances à la montagne : tout est fait maison. Pas de centrale de réservation ni d'intermédiaires : l'équipe gère la réservation de A à Z et sa connaissance de l'infrastructure et des prestations permet de répondre aux demandes les plus pointues. Pas d'uniforme, ni de tenue de travail, ni de badge non plus, tout le monde se croise en toute décontraction. L'esprit des années 70 ne semble pas tout à fait éteint...

Tout est pensé et conçu pour les familles ici. Depuis l'aménagement des doubles chambres bien isolées, avec chacune sa salle de bain, jusqu'aux garderies qui accueillent les enfants dès l'âge de 3 mois jusque 17 ans ! De quoi skier sans souci ou se promener en toute quiétude.

“Ici, on laisse la voiture sur le parking le premier jour pour la reprendre en fin de séjour. Tous les services sont à proximité. Et comme la station des Karellis, ne peut accueillir que 2300 personnes, ce n'est jamais la cohue, et seulement 280 chez nous.”

Les installations hôtelières sont conçues pour développer les liens entre les vacanciers, mais aussi avec les saisonniers des Carlines. *“La salle de restaurant est équipée de grandes tables pour favoriser la convivialité, et on y sert un menu unique. Cela peut paraître aller à contre-courant de ce qui se fait ailleurs, reconnaît Sylvain, mais nous misons sur une cuisine ouverte avec des produits frais, de saison et si possible locaux, préparés devant les gens, sans secret.”*



Mais le meilleur reste à venir, car, une fois les fourneaux éteints, les saisonniers se retrouvent au bar pour y donner un concert, deux fois par semaine. *“Le fait de voir le plongeur ou la cheffe avec une flûte traversière ou une guitare change forcément le regard que l'on porte sur eux et favorise*

Vélo et rando

Si pour les randonneurs, le splendide parc national de la Vanoise ne se trouve qu'à quelques encablures, les cyclistes sont également à la fête. Au cœur de la Maurienne, les ascensions mythiques du Tour de France sont à portée de pédales. Les cols de la Madeleine, du Télégraphe et du Galibier, de la Croix de Fer, du Mollard, du Glandon, du Chaussy avec ses fantastiques lacets de Montvernier, de l'Iseran. C'est LA destination des cyclo-grimpeurs, sans oublier les nombreux itinéraires VTT et randonnée au départ des Carlines.



“une ambiance très appréciée des visiteurs et particulièrement des Belges. Et pour les familles avec enfants, nous organisons un service assez tôt en soirée, pour permettre de les border à l'étage au-dessus et de pleinement profiter de sa soirée.”

Hiver comme été

A 1600 mètres d'altitude, la générosité des paysages et les nombreux sentiers de randonnée invitent en toute saison à la promenade, à la détente. *“L'été, nous organisons des soirées avec feu de camp et musique, ou aussi des repas déambulatoires dans des chalets d'alpages autour des Carlines où un plat est servi à chaque étape, avec des animations musicales ou théâtrales. Cette 'en-montagnée' est assez déjantée, avec des vaches, des ânes, etc. Cela cartonne ! Et pour ceux qui veulent passer un moment calme, il y a une grande piscine chauffée et une terrasse de 1000 m², il ne faut jamais partir très loin, tout est à portée de main.”*

www.carlines.fr

+33 4 79 59 50 90

f Les Carlines-Karellis



Pour les lecteurs de WAW

L'aventure vous tente ?
Annoncez le code réduction **WAW22**
lors de la prise de réservation,
et vous aurez **-15 % de remise**
A valoir sur un séjour été 2022
du 06/07/22 au 27/08/22
Offre non cumulable, non rétroactive.

-15 %



Maxime Richard

DESCENDRE POUR PRENDRE DE LA HAUTEUR



Il a été champion du monde en 2016 en Bosnie-Herzégovine, il s'est classé 13^e au JO de Londres en 2012 et a été champion de Belgique à de multiples reprises. Le Dinantais Maxime Richard est le meilleur kayakiste belge de descente de rivières en eaux vives, tout en étant très à l'aise en eaux plates.

Photo Benoit Noël



La Lesse, la Semois, la Vierre... Maxime Richard voit dans son sport une façon de mieux profiter de la beauté des paysages wallons. Et de vivre au rythme des sensations fortes, lui qui pratique également le parachutisme et le base-jump. Rencontre avec un sportif avide d'aventures, qui aime se retrouver seul face à lui-même et qui n'a pas peur d'adopter une vie de moine si cela peut l'amener à réaliser ses ambitions.

Maxime, à 34 ans, quel regard portez-vous sur votre carrière ?

Un regard teinté d'une certaine fierté. Je suis sous contrat Adeps depuis douze saisons en tant que sportif de haut niveau. C'est un record que je dois à mon palmarès. J'ai été champion du monde en eaux vives, athlète olympique en eaux plates. Je ne gagne pas des millions d'euros mais je paie mes factures, je vis confortablement et je peux continuer à pratiquer mon sport. C'est le plus important. Je suis également très satisfait d'avoir été choisi pour accompagner de jeunes athlètes, de préparer la future génération. Ce sport doit continuer à vivre en Belgique même lorsque j'aurai mis fin à ma carrière. La transmission, c'est important.

Le kayak et vous cela a commencé très tôt. Et c'est une histoire de famille...

Effectivement. Mon grand-père, Jacques Richard, a été président de club. Je n'ai malheureusement pas eu la chance de le connaître car il est décédé quand j'avais un an. C'est un regret qu'il ne m'ait jamais vu faire du kayak. Mon père en a fait, il a été membre de l'équipe nationale et est affilié à la fédération depuis 40 ans. Oui, c'est donc un sport de famille lié au RC Anseremme et à la Ville de Dinant. J'ai un frère et une sœur plus âgés. Le sport a toujours fait partie de notre quotidien. Enfants, nous allions courir. Nous étions toujours en compétition.

« Certaines semaines, on monte jusqu'à vingt-cinq, voire trente heures d'entraînements. Cela signifie jusqu'à 150 kilomètres sur l'eau et quinze heures en salle de musculation. Sans compter la course à pied, le gainage et le VTT. »

Vous auriez pu vous contenter de faire un sport de loisir, mais vous avez choisi la vie exigeante de sportif de haut niveau. Et dans une discipline peu médiatisée. Pourquoi ?

C'est sans doute dans mes gênes. J'ai toujours été intéressé par les aspects physiques du sport. D'abord par le foot puis par le kayak. Très tôt, vers mes sept ans, j'ai opté pour cette dernière discipline. Là, j'étais tout seul dans mon embarcation. Seul face à moi-même. C'était comme une évidence. Très tôt aussi, je me suis entraîné plus dur que d'autres. J'avais peut-être plus d'ambition. J'étais très demandeur de l'adrénaline du sport. Cet enchaînement a fait que, dès mes 14-15 ans, j'ai eu comme objectif de participer aux Championnats d'Europe et du Monde. Avec toujours une volonté de résultats. Participer pour le simple fait de prendre le départ d'une course, ça n'a jamais été mon truc. Je me suis toujours fixé des objectifs assez hauts. Les résultats ont rapidement suivi, depuis la catégorie juniors jusqu'aux élites. D'où mon statut de sportif de haut niveau à l'Adeps. Monter sur les podiums, j'étais attiré par cela.

Malgré un mode de vie qui doit tout de même être assez contraignant ?

Oui, ce mode de vie est particulier et cela n'a pas toujours été évident, mais je m'en suis toujours bien accommodé. C'est une question de tempérament, j'imagine.

Quel est le quotidien d'un kayakiste de votre niveau ?

Certaines semaines, on monte jusqu'à vingt-cinq, voire trente heures d'entraînements. Cela signifie jusqu'à 150 kilomètres sur l'eau et quinze heures en salle de musculation. Sans compter la course à pied, le gainage et le VTT. Mais l'entraînement n'est pas le seul facteur de réussite. Il faut penser à la prévention des blessures, au repos, à la récupération, à une alimentation saine. C'est un quotidien très prenant qui ne passe pas uniquement par cinq heures d'entraînement journalier, mais aussi par des séances chez le kiné et l'ostéopathe pour vérifier que tout va bien. La journée commence vers 7h et se termine parfois à 20h et, à 21h30, on est au lit pour recommencer le lendemain. C'est une vie de moine, extrêmement répétitive. Mais je le répète : j'adore ce que je fais et cela ne me pèse pas !

Des efforts énormes pour peu de retombées médiatiques et des revenus sans doute modestes. Ce n'est pas parfois frustrant ou décourageant ?

Je le répète : je ne roule pas sur l'or. Mais, grâce à l'Adeps, je peux continuer à pratiquer mon sport en tant que professionnel. Et je peux aussi compter sur le soutien de la marque Red Bull. Je ne les ai pas démarchés. Ce sont eux qui sont venus me chercher avec un vrai et beau projet.

« Red Bull sponsorise environ cinq cents sportifs dans le monde et soutient ou organise près de six cents compétitions. Pour un athlète, c'est un gage de sécurité, de crédibilité et la garantie de renvoyer l'image d'un sportif de l'extrême».



C'est plus qu'un sponsor, c'est un vrai partenaire qui me permet d'avoir de la visibilité via des photos et vidéos sur les réseaux qui mettent en évidence les sports extrêmes. Faire partie de ce que l'on appelle la galaxie Red Bull, c'est très gratifiant. Et c'est souvent un gage de réussite comme on l'a vu avec Max Verstappen en Formule 1 ou les clubs de football de Leipzig et de Salzbourg. Red Bull sponsorise environ cinq cents sportifs dans le monde et soutient ou organise près de six cents compétitions. Pour un athlète, c'est un gage de sécurité, de crédibilité et la garantie de renvoyer l'image d'un sportif de l'extrême.

Vous considérez le kayak en rivière comme un sport extrême ?

N'exagérons rien. Mais c'est vrai que certaines rivières peuvent se révéler dangereuses. On est parfois à la limite, à la recherche de vitesse, de trajectoires parfois risquées. Cela va vite. Un kayak atteint les 30 kilomètres/heure sur les cours d'eau avec beaucoup de courant. Il faut donc faire très attention. Mais, heureusement, je n'ai jamais eu de grosses blessures. En outre, il ne faut pas confondre le kayak d'eaux vives ou d'eaux plates avec le slalom. Ma discipline se déroule en milieu naturel. Il s'agit de relier le plus vite possible un point A à un point B. Le slalom, lui, se déroule le plus souvent en bassin artificiel et l'itinéraire n'est pas libre mais imposé, puisqu'il s'agit de passer des portiques. Je n'ai jamais pratiqué le slalom.

Pour quelle raison ?

Parce que dans la descente de rivières en eaux vives, il y a bien plus qu'un aspect sportif. Je suis très sensible au côté nature et aventure de ma discipline. On est vraiment lié à l'environnement sauvage. C'est particulier et souvent fascinant de traverser ces paysages. Chaque rivière est différente. Et, sur celle-ci, même le niveau d'eau peut changer. Il faut donc adapter sa navigation.



SPECTATEUR ATTENTIF DE NOS RIVIÈRES

Le niveau d'eau des rivières wallonnes est-il suffisant pour la pratique optimale de votre sport ?

Sur les sites d'entraînement que je fréquente, en général, oui. Sur les cours d'eau wallons, il faut un niveau d'eau minimum. Sur la Lesse, par exemple, il faut un débit minimum de 5 mètres cubes par seconde afin de ne pas perturber les poissons. Et puis, si le niveau est trop bas, on touche le fond avec l'embarcation. Avec le réchauffement climatique, il y a beaucoup de variations au niveau des hauteurs d'eau. Elle peut monter très vite comme elle peut redescendre très rapidement. Ce n'était pas le cas il y a quelques années. C'est clairement, selon moi, une conséquence du changement climatique. Faire de la descente, c'est finalement un moyen de prendre de la hauteur par rapport au monde qui nous entoure.

Vous avez remarqué d'autres changements au niveau de la faune et de la flore ?

Pas vraiment, à l'exception notable de l'augmentation de la population de castors. On ne les voit pas, car ce sont des animaux plutôt nocturnes et discrets. Mais ils créent des barrages. Il y a des sections de rivière où les arbres sont couchés, cela change forcément le relief de la descente. Mais, de mon point de vue, ce n'est pas un problème. C'est même plutôt cool. Je fais un sport nature. C'est à moi de la respecter et certainement pas à vouloir m'imposer.



« On est vraiment lié à l'environnement sauvage. C'est particulier et souvent fascinant de traverser ces paysages. Chaque rivière est différente ».

«J'adore l'eau, mais aussi l'air. J'en suis déjà à 250 sauts en parachute depuis 2016».



© Antoine Sedran



© Antoine Sedran

«Je fais un sport nature. C'est à moi de la respecter et certainement pas à vouloir m'imposer».

Quels sont vos sites d'entraînement fétiches ?

La Lesse et la Semois, c'est très beau. La Vierre aussi. La plus belle rivière est sans doute la Haute Lesse au départ de Maissin. C'est très sauvage, magnifique même. C'est aussi très technique car c'est une rivière étroite avec beaucoup de cailloux. Il faut être lucide pour éviter les arbres et les pierres afin de ne pas abîmer le matériel. En eaux vives, je m'entraîne aussi en Basse Lesse. On embarque à Houyet jusqu'à l'endroit où la Lesse se jette dans la Meuse. Cette Meuse qui est mon site d'entraînement pour la discipline du kayak en eaux plates. Mais c'est moins fun.

Vous vous entraînez aussi régulièrement à l'étranger ?

C'est inévitable. Les rivières belges, c'est très bien quand il y a de l'eau mais s'il n'y a pas suffisamment de volume, s'il ne pleut pas, elles ne sont pas assez techniques. Il faut donc multiplier les stages à l'étranger. J'aime beaucoup Banja Luka en Bosnie où j'ai gagné la Coupe du monde. J'apprécie aussi énormément la Vézère à Treignac, en France. C'est la nature à l'état pur, tout comme les gorges de l'Ardèche où certains tronçons sont très intéressants.

«Je me sens comme un pilote de Formule Un en fin de carrière qui va continuer à piloter d'autres bolides, mais toujours avec l'objectif de ressentir l'adrénaline».

Eaux vives, eaux plates... Pourquoi pratiquer ces deux disciplines ?

Les rivières, je l'ai dit, c'est pour le contact avec la nature. Les eaux plates, c'était la seule façon de pratiquer une discipline olympique.

A 34 ans, pensez-vous déjà à votre reconversion ?

Oui, j'ai commencé à penser à d'autres projets en 2020, lorsque toutes les compétitions ont été annulées en raison du Covid. Ce fut mieux en 2021 avec, notamment, mon titre de Champion d'Europe de descente en sprint à Sabero, en Espagne. En 2022, je ne suis pas encore inscrit sur des compétitions internationales car j'ai d'autres projets, de type traversée, par exemple. Mais je préfère ne pas trop en dire pour l'instant. Et puis, la compétition à 40 ans, non merci ! Donc, il y a une transition qui va s'opérer à un moment. Je me sens comme un pilote de Formule Un en fin de carrière qui va continuer à piloter d'autres bolides, mais toujours avec l'objectif de ressentir l'adrénaline. J'adore l'eau, mais aussi l'air. J'en suis déjà à 250 sauts en parachute depuis 2016. Plus récemment, je me suis aussi mis au base-jump (sport extrême qui consiste à sauter en parachute à partir d'immeubles, de ponts ou de falaises, ndlr). Et le motocross, que je pratique régulièrement, me permet aussi de me changer les idées. J'ai un vrai besoin de sensations, cela fait partie de mon identité. C'est important pour ma motivation. C'est mon oxygène.



Tout pour s'évader !



© WBTT - Olivier Legaerien

Faites le plein d'idées pour vos excursions et séjours en Wallonie !
Plus de 200 offres et 99 bons de réduction à découvrir.

Scannez le QR code ou téléchargez gratuitement

la brochure « Escapades en Wallonie » sur

visitwallonia.be/escapades





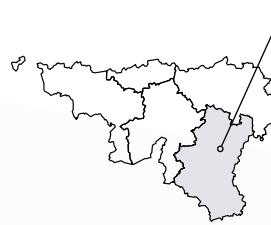
© SI Flonerville

Jean-Claude Servais

UNE LÉGENDE GAUMAISE

CHINY

Luxembourg



© ING image

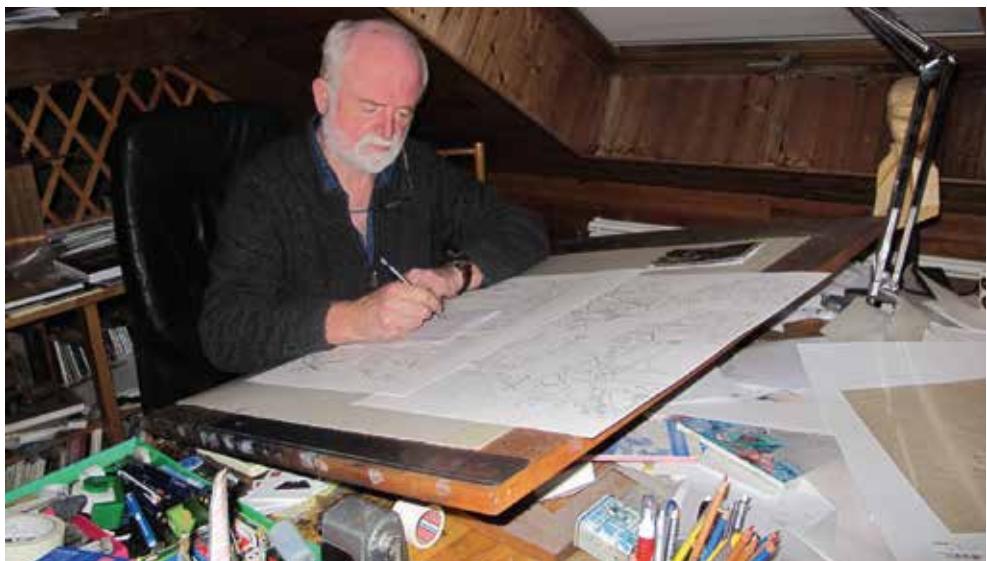
Amateur de récits mêlant sorcières et fées, Jean-Claude Servais est lui-même une légende en Gaume. Normal, l'auteur de *Tendre Violette* est le meilleur ambassadeur de sa région. Sur ses planches, la nature nous parle, les pierres nous racontent leur histoire et les villageois nous touchent profondément.

✉ Christian Sonon

Le chalet bleu de Jean-Claude Servais ? Chut !... Ne comptez pas sur nous pour vous dire dans quel épais fourré de la nature gaumaise il se cache, nous aurions trop peur qu'il nous jette un sort et que nous soyons à tout jamais privés de notre inspiration. C'est que l'artiste tient à garder le plus grand secret sur ce coin de paradis qu'il s'est construit au creux d'un petit bois baigné d'étangs. Tout ce qu'il nous autorise à dire c'est qu'il est situé dans le fief de Florenville et que c'est là qu'il se réfugie pour écrire ses scénarios, alors que sa table à dessin, elle, trône au milieu d'une forêt de livres et documentation dans le grenier de la maison familiale à Jamoigne. C'est dans ce chalet, cet havre de paix, que cet éternel défenseur de la nature a accepté de nous rencontrer afin de parler de sa région et de ses nombreux attraits qui guident chaque jour son crayon. Petit tour d'horizon, thème par thème.



La table à dessin de Jean-Claude Servais trône au milieu d'une forêt de livres et de documentation dans le grenier de la maison familiale à Jamoigne.



C'est que l'artiste tient à garder le plus grand secret sur ce coin de paradis qu'il s'est construit au creux d'un petit bois baigné d'étangs.

La Gaume et les Gaumais

Si Jean-Claude Servais est né à Liège où il a étudié les arts graphiques, ses racines sont profondément ancrées dans le sol gaumais puisque sa mère est de Jamoigne (Chiny) et son père de Tintigny. «*Enfant, j'adorais revenir chez ma grand-mère maternelle pour parcourir la nature et aller à la pêche. La Gaume, c'est la nature à l'état pur, une forêt assez délicate avec beaucoup de feuillus, une belle lumière et un climat plus doux que celui de l'Ardenne voisine. Le caractère gaumais est moins rude également. Il a un petit côté marseillais : on cause beaucoup, mais il ne faut pas croire tout ! Cependant, si le Gaumais est fier de son pays et vantard, il est aussi très accueillant*», nous confie-t-il en déposant quelques Orval sur la table devant nous. On le croit sur parole !

La mémoire des arbres et le pouvoir des chauve-souris

L'artiste étant entouré d'arbres, il s'est vite pris à les aimer et à vouloir les rendre plus vivants encore dans ses récits. «*Il y a beaucoup de légendes qui collent aux arbres, ils peuvent raconter beaucoup de choses. Dans la collection Mémoire des arbres, j'ai surtout pensé aux chênes, les seigneurs de la forêt. Le chêne d'Orval qui trône dans le cœur de l'abbaye est un arbre mémoire, il a connu la Révolution française...*» De l'abbaye voisine, Jean-Claude Servais change de sujet et attrape au vol celles qu'il considère comme les sauveuses du site : les chauve-souris. «*Savez-vous que deux projets de parc éolien étaient dans l'air voici quelques années, l'un près de mon chalet, l'autre près de l'abbaye ? C'est grâce à la présence de ces mammifères qui nichaient dans les souterrains que les promoteurs se sont retirés sur la pointe des pieds*». Et le Gaumais d'éclater de rire : «*Vous vous rendez compte : la maison de Dieu sauvée par des chauve-souris en qui certains voient le Diable !*»



Le patrimoine gaumais et les loups, deux sources d'inspiration pour l'artiste.

Orval et Bouillon

L'artiste ne peut le nier : ce sont les paysages de la Gaume et ses villageois (es) qui ont guidé son dessin. Et les légendes locales qui ont nourri son imaginaire. « *Comme j'étais loin de tout, j'ai utilisé ce que j'ai pu trouver ici. Ces histoires de fées et de sorcières ont tracé mes rails. Mais j'aime aussi mélanger les légendes et les assaisonner à ma sauce. Cela me permet d'aller plus loin...* » Parmi les sources d'inspiration de l'artiste, Orval, bien sûr, et Bouillon. « *C'est Marc Heyde, un ami et historien de l'abbaye, qui m'a lancé ce défi. Les moines m'ont laissé faire. Partant des racines de l'abbaye, j'ai pris des libertés pour m'engager dans la fiction. Les moines ont été très contents du résultat, j'avais embelli leur environnement!* »

Après Orval, Jean-Claude Servais s'est attaqué à un autre monument proche. « *Je n'avais pas envie de partir moi aussi en croisade à la suite de Godefroid de Bouillon, alors j'ai eu l'idée de jouer sur plusieurs époques, de confronter ce que l'on nous a appris à l'école avec les éclairages plus récents. Quand on voit tout ce que l'on nous a fait croire!* », lance-t-il en faisant également allusion aux aventures de Léopold II au Congo.

Le retour des loups

Des loups sont signalés en Wallonie, dans nos Ardennes ou le Luxembourg ? Une femelle et sa portée se sont établies dans les Hautes Fagnes ? Les loups hantent aussi de nombreux récits de Jean-Claude Servais (*La Tchalette, Lova, Le loup m'a dit...*). Même si dans ses histoires aussi ils tuent – pour se nourrir – les animaux domestiques, l'auteur se range à leurs côtés, rappelant qu'il est l'ancêtre du chien, le meilleur ami de l'homme. Et que sa présence nous invite à penser l'écologie concrètement. « *Le retour du loup en Wallonie, comme celui du milan royal ou de la cigogne noire en Gaume, est une bonne chose, dit-il. Le voir revenir chez nous, c'est bon signe. C'est parce que la forêt est mieux entretenue, qu'elle est exploitée de façon plus positive. Ces animaux ont retrouvé chez nous des espaces où ils se sentent protégés* ».

Jean-Claude Servais n'écrit pas uniquement sur la Gaume. Entre 2007 et 2009, il a imaginé des histoires originales destinées à animer deux sites touristiques bien connus de Wallonie : le Labyrinthe de Durbuy et les Grottes de Han

Le Labyrinthe de Durbuy et les Grottes de Han

Jean-Claude Servais n'écrit pas uniquement sur la Gaume. Entre 2007 et 2009, il a imaginé des histoires originales destinées à animer deux sites touristiques bien connus de Wallonie. « *Ce sont d'abord les responsables du Labyrinthe de Durbuy qui m'ont demandé d'écrire un scénario avec un dragon pour en faire un spectacle théâtral. Je leur ai donc proposé une histoire écologique qui se passait au pays des fées. Puis ce fut le tour du Domaine des Grottes de Han pour lesquelles j'ai imaginé une opposition entre le monde du dessus et le monde du dessous* ». Et le Gaumais de confier : « *J'apprécie le fait que le parc animalier du domaine redonne vie à certaines espèces avant de les relâcher dans la nature dans leur pays d'origine...* »

Julos Beaucarne

D'un côté, un virtuose du crayon respectueux de la nature et de ses hôtes, de l'autre un jongleur de mots profondément humain et tolérant. La rencontre entre les univers du Gaumais Jean-Claude Servais et du Tourinnois Julos Beaucarne – décédé en 2021 – était inévitable. Ce fut *L'appel de Madame la Baronne* (1989), une balade poétique dans un monde onirique où les vélos volent. « *A l'époque, j'avais demandé à Julos d'écrire la préface du troisième album d'Isabelle qui était axé sur les contes médiévaux. Nous avons alors projeté d'écrire ensemble un scénario de bande dessinée, mais l'idée est restée dans l'air et les années ont passé. Plus tard, j'ai repris la main et décidé d'écrire une histoire autour du personnage de Julos en m'inspirant de ses textes et poésies. L'histoire a pour décor les grottes de Han* ».



© Casterman

Tendre Violette sur un mur de la place Galilée à Louvain-la-Neuve.



© Ch. Senon

« La première fresque, celle de Louvain-la-Neuve, a été réalisée en 2003 par les étudiants du kot BD de l'UCL sur base d'un dessin que je leur avais fourni ».

Un foisonnement de fresques

Tendre Violette sur un mur de la place Galilée à Louvain-la-Neuve, la belle coquettière près de la gare de Tubize, Mathilde et la légende de l'anneau au cœur de l'abbaye d'Orval, deux amoureux entrelacés en face de l'école Sainte-Anne de Florenville, un ensemble de cinq panneaux dans le parking du château du Faing, à Jamoigne, à deux pas de la maison de l'artiste... On ne compte plus les fresques reproduisant les dessins de Jean-Claude Servais. Point commun à toutes celles-ci : la passion des commanditaires pour l'œuvre de l'artiste. « La première fresque, celle de Louvain-la-Neuve, a été réalisée en 2003 par les étudiants du kot BD de l'UCL sur base d'un dessin que je leur avais fourni, explique l'artiste. Celle de Florenville, quelques années plus tard, était le rêve de Michel et Hélène Rogier, les anciens libraires du Club de la bande dessinée de Florenville. Elle a été réalisée par Yves Piedboeuf, professeur à Saint-Luc, et subsidiée par les lecteurs en échange d'un tiré à part que je leur ai offert... »



Mais encore...

- Depuis octobre 2006, la sculpture en bronze «Tendre Violette», réalisée par Francis Darras, trône près de l'église de Florenville, en face de l'Hôtel de ville.
- Du même endroit démarre un parcours pédestre de neuf kilomètres qui relie Florenville au château du Faing, à Jamoigne. Baptisé «Parcours Servais», cette promenade est jalonnée de panneaux didactiques permettant de faire connaissance avec les espèces d'oiseaux locales.
- En mai 2010, le Fourneau Saint-Michel (Saint-Hubert), et plus précisément le Musée de la vie rurale en Wallonie, a mis Jean-Claude Servais à l'honneur en lui dédiant l'une de ses maisonnnettes – baptisée la chaumière de Malvoisin – où les visiteurs ont pu, jusqu'il y a peu, découvrir ses portraits et scènes de la vie d'autrefois.
- En octobre 2018, au Musée Piconrue de Bastogne, a été inaugurée une magnifique exposition consacrée à Jean-Claude Servais, dont l'univers singulier a été mis en valeur via une sélection de 120 planches originales et une scénographie immersive.
- En 2018, Jean-Claude Servais a été mis à l'honneur à Namur. Pour avoir toujours contribué au rayonnement de sa région et de la Wallonie, l'artiste a reçu du Gouverneur de la Province le titre d'officier.



LE CHÂTEAU DU FAING ET LES ENFANTS JUIFS

Pendant de longues années, l'histoire est restée plus secrète encore que ne l'est aujourd'hui l'emplacement du chalet bleu de Jean-Claude Servais! Lors de la Seconde Guerre mondiale, 87 enfants juifs furent cachés dans le château du Faing où ils réussirent à passer inaperçus au milieu des scouts de la localité. S'appuyant sur le récit historique du journaliste Dominique Zachary *La patrouille des enfants juifs*, le dessinateur et scénariste en a fait une bande dessinée, *La lettre froissée*, avant qu'un spectacle son et lumière, écrit et mis en scène par Pierre Maîtrejean, voie le jour en 2018, dans l'enceinte même du château. «*Afin de coller au plus près de la réalité, je me suis mis à la recherche de ces enfants et j'ai finalement pu correspondre avec plusieurs d'entre eux qui étaient encore en vie*», souligne le scénariste qui prépare actuellement, toujours avec le soutien du Syndicat d'Initiative de Jamoigne «Vierre & Semois», un autre spectacle qui sera également joué dans la cour du château. «*Ce spectacle, qui commémorera cette fois les combats de la Grande Guerre, sera joué en 2023 en présence de quelque 150 figurants*».

jc@jc-servais.be
www.jc-servais.be



BHS.MEDIA

BE EVERYWHERE

OUT OF HOME COMMUNICATION

Urban Posting
Display Racks
Visitor Information
Cultural Spots
Indoor Posting (bars and restaurants)
Hotels, Bars and Restaurants
Universities
Libraries
Bicycle parkings
Bus Stops
Banners on Street Lamps
Amusement Parks







Teconex

LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX MARCHÉS

Producteur historique du disjoncteur de branchement Téco®, Teconex conçoit, fabrique et distribue aujourd’hui plus de 7.000 produits standard et solutions techniques sur mesure pour l’éclairage architectural, fonctionnel et industriel, et le raccordement électrique basse tension. Regard sur une évolution maîtrisée.

✍ Frédérique Siccard / Company Writers

BEYNE-HEUSAY

Liège



L’arrivée d’André Bouffioux, à l’automne 2020, a profondément modifié la façon de travailler de l’entreprise liégeoise basée à Beyne-Heusay. En effet, l’ex-CEO de Siemens Belgique-Luxembourg et Afrique francophone est principalement tourné vers de nouveaux marchés, comme le marché africain. Il a apporté avec lui une ambition internationale et l’envie de lancer un “Teconex 4.0”, principalement axé sur trois secteurs: Low Voltage, Lighting Indoor et Lighting Outdoor.



Teconex travaille via quatre canaux de vente: les distributeurs, les gestionnaires de réseaux de distribution, l’Allemagne et l’export en Europe. «Beaucoup de certitudes basculent et les modèles de collaboration se rééquilibrent, souligne André Bouffioux. C’est pourquoi nous travaillerons dorénavant avec des partenaires sur des marchés en “renouveau”, en Belgique et Europe, ou des marchés en croissance, comme l’Afrique. Parmi les dix premiers pays en croissance dans le monde, on compte en effet sept pays africains. Ce continent deviendra donc un acteur majeur du renouveau sur la scène mondiale. C’est un marché que nous voulons aborder avec les acteurs locaux. Nous pouvons apprendre énormément de choses en travaillant sur ce continent».

Teconex participe à l’aménagement de la nouvelle zone du Port Autonome de Charleroi.

Vers plus de proximité

L’année 2021 a vu grandir la gamme éclairage et s’ancrer les services de vente davantage dans le conseil. «Nous mettons tout en œuvre pour aider nos clients à se développer sur le marché belge grâce à nos solutions. La crise du Covid a montré la différence entre le Big Tech et les PME. Elle a également fait réfléchir à la position dominante d’un pays asiatique et aux difficultés logistiques tels les problèmes de distribution, les bateaux qui arrivent pleins et repartent vides, faisant ainsi monter les coûts et le CO₂... La délocalisation à outrance commence à montrer ses limites», affirme André Bouffioux. «Nous souhaitons, profondément, soutenir les entrepreneurs locaux qui participent à la prospérité de notre région et de notre pays. Nous voulons renouveler la technologie et travailler, avec humanité et humilité, au service de nos clients: bureaux d’études, architectes, urbanistes, grossistes, installateurs et grands entrepreneurs à travers l’Europe...»



Le Port Autonome de Charleroi

A ce souhait de proximité, Teconex ajoute une volonté d’envergure en participant à l’aménagement de la nouvelle zone du Port Autonome de Charleroi: 12.000 mètres carrés de dalles, 200 mètres de quais et toutes les voiries seront éclairés par les luminaires urbains et près de trente-deux projecteurs de la marque, sans parler des huit armoires destinées à l’alimentation des mâts et de leurs caméras. «Energie, lumière et IoT (Internet of Things), voilà une combinaison que l’on retrouvera de plus en plus souvent», s’enthousiasme le CEO.

ECLAIRAGE INTELLIGENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



En positionnant son nouveau site comme un «bâtiment industriel du futur», l'entreprise chimique Matco (Waregem) vise, notamment, la neutralité énergétique. Ainsi l'ensemble des locaux sont-ils chauffés – et refroidis – grâce à l'énergie géothermique et les panneaux solaires installés sur le toit.

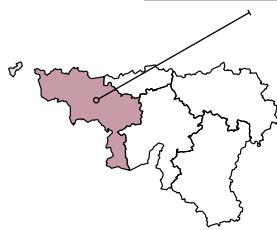
Pour réduire davantage la consommation d'énergie, Matco a également opté pour un éclairage LED et un système de commande intelligent. «*De cette façon, les lumières ne sont allumées que là où c'est nécessaire et les travailleurs bénéficient d'un environnement confortable*», souligne Jean-Marie Vansteelant, directeur de la Business Unit Lighting Indoor, chez Teconex.

La solution d'économie d'énergie, dans le catalogue de l'entreprise, s'appelle Multicast. Développé dès 2019, le système s'appuie sur la technologie de la société finlandaise Casambi, qui imagine et conçoit des systèmes de commande d'éclairage sans fil. En démultipliant les

utilisations de l'éclairage moderne, il permet de contrôler et d'automatiser une série de fonctions de manière intuitive.

«*En "stand alone" ou couplé à une série d'accessoires, comme des détecteurs de mouvements ou de lumière, notre solution dépasse les possibilités de la domotique dans toutes les installations destinées à l'industrie, au retail et à l'Horeca, mais également aux bureaux et à l'hôtellerie. Elle détecte les présences et mesure la lumière naturelle de manière à créer la bonne ambiance lumineuse, le plus rationnellement possible. Combiné à une application gratuite, elle permet de contrôler jusqu'à vingt luminaires depuis un téléphone mobile, une tablette, un laptop ou une montre connectée ! De quoi allier le design et le confort visuel, favoriser les économies d'énergie et épargner la planète*». Une façon de repenser l'éclairage en fonction de l'humain.

<https://teconex.eu>

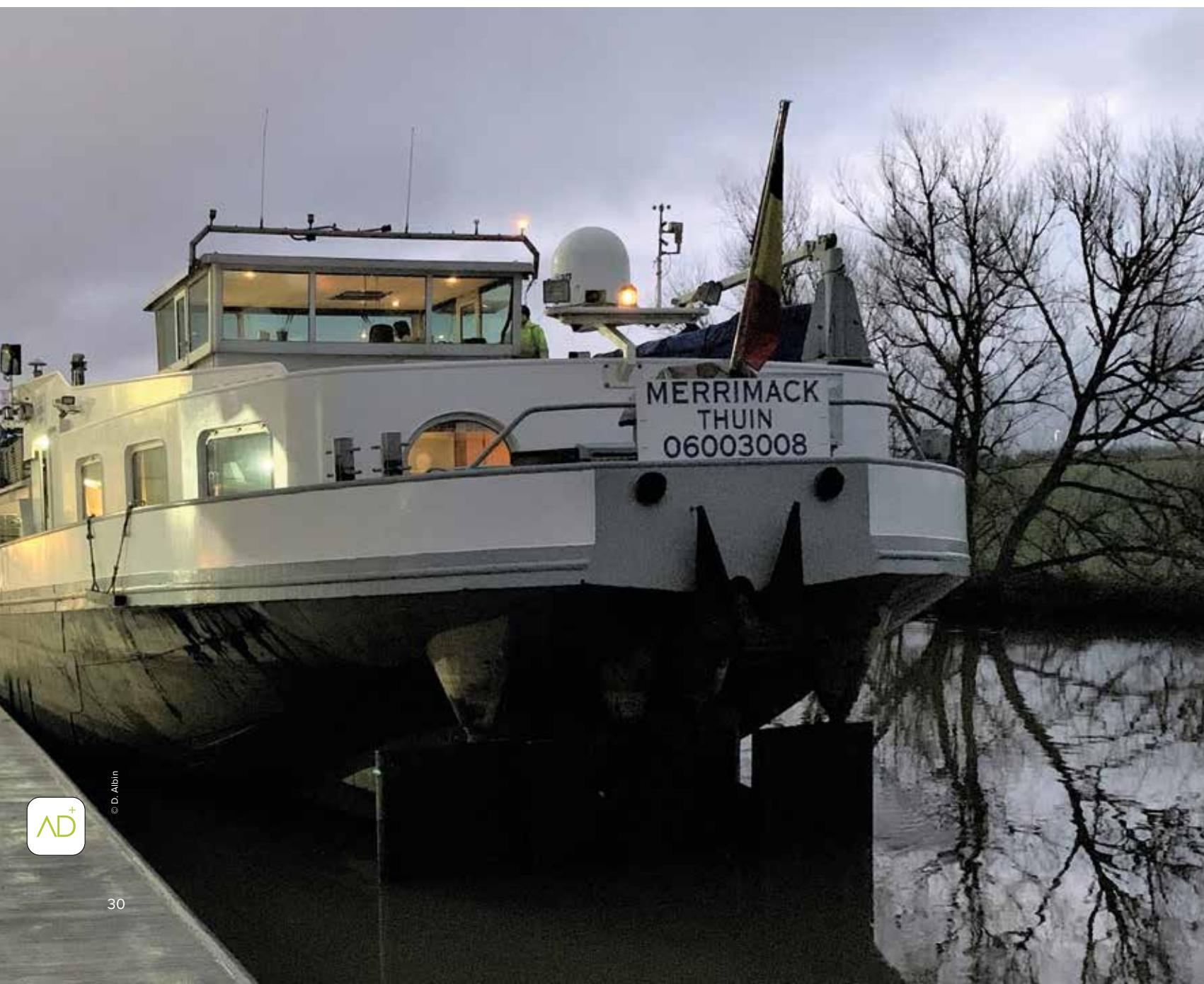


Merrimack

BATELIERS UN JOUR, BATELIERS TOUJOURS...

Denis et Karin Dagnelie sont les propriétaires exploitants du Merrimack, un bateau de transport fluvial de 81 mètres et d'une capacité de 1.510 tonnes. Vous aimeriez en savoir davantage sur ce métier en mutation qui les amène à voyager dans toute l'Europe ? Embarquement immédiat !

Photo: Didier Albin





« Nous travaillons le plus souvent dans le Benelux, en Allemagne et en France, mais nous pourrions aller jusqu'à la Mer Noire dans les Balkans ».



SSept générations de bateliers du côté de son père – qui a largement contribué au projet du Thudo, l'écomusée de la batellerie amarré à Thuin –, neuf au moins du côté maternel : la navigation fluviale est incontestablement inscrite dans l'ADN des Dagnelie. Pour Denis, la question de la profession ne s'est d'ailleurs jamais vraiment posée. « *Enfant, mon domicile était le spits parental, une péniche de 38,5 mètres sur cinq, raconte-t-il. J'y passais les vacances scolaires et j'y travaillais avec mon père, donc la batellerie était pour moi une évidence. Et, quand je n'étais pas à bord, j'allais chez mes grands-parents à Thuin.* »

A l'époque, la famille est ancrée dans le quartier du Rivage, une communauté batelière avec ses traditions, son folklore. Le fait mérite d'être rappelé : « *Au début du XX^e siècle, jusqu'en 1930, Thuin était le deuxième port d'attache fluvial du pays après Anvers ! Le transport par voie d'eau occupait près d'un quart de la population. En 2022, nous ne sommes plus qu'une trentaine d'originaires de Thuin en activité.* »

Après ses études secondaires, Denis part un an à Anvers afin d'apprendre les techniques de navigation modernes, perfectionner son néerlandais et se former à l'usage du radar. L'instrument lui permet de se diriger dans le brouillard total. Car, quand on est aux commandes d'un bateau de 81 mètres d'une capacité de 1.500 tonnes comme le Merrimack, il ne s'agit pas de commettre la moindre erreur.

« *Au début du XX^e siècle, jusqu'en 1930, Thuin était le deuxième port d'attache fluvial du pays après Anvers ! Le transport par voie d'eau occupait près d'un quart de la population. En 2022, nous ne sommes plus qu'une trentaine d'originaires de Thuin en activité.* »

De la Guerre de Sécession aux Tuniques Bleues

C'est alors qu'il effectue son service militaire dans la marine à Ostende qu'il rencontre, sur le quai de la gare de Thuin, celle qu'il va épouser et qui deviendra son binôme. Karin termine ses études de kiné à Charleroi, un métier auquel elle renoncera pour se consacrer pleinement au transport fluvial après avoir obtenu tous les brevets et permis requis. En 1989, le couple achète son premier outil de travail : un campinois de 55 mètres qu'il appelle le Merrimack. « *C'est un album des Tuniques Bleues qui nous a inspiré, rapporte Denis. Le Merrimack y apparaît. Il a réellement existé. Pendant la Guerre de Sécession, aux Etats Unis, ce bateau devient le premier navire de guerre des troupes confédérées, les sudistes. Un cuirassé qui participe à des combats navals. C'est un symbole de résistance, de rébellion. Nous avons aimé et adopté le nom.* »

Coulé dans le port d'Anvers

Ce Merrimack des débuts ne fera pas de vieilles planches. Six mois après son acquisition, il coule en effet dans le port d'Anvers, fracassé par la chute de la flèche d'une grue au cours d'une tempête. « *Il nous a fallu évacuer d'urgence. En cinq minutes, nous avons tout perdu ! Notre mariage était prévu quelques semaines plus tard et les faire-part se trouvaient à bord, mais nous avons fait face et les noces ont bien eu lieu. Le soutien de nos familles et des banques nous a permis de passer au travers de cette épreuve.* »

Avec l'indemnité versée par les assurances, Denis et Karin feront l'acquisition d'un bateau de gabarit supérieur (750 tonnes), de type petit rhénan. Et, en 1997, un an avant la fin du régime des bourses d'affrètement qui régulent alors le marché, ils en achètent un plus grand encore, le Rendite. « *Depuis près de 25 ans, nous en sommes revenus aux lois de l'offre et de la demande. En règle générale, des affréteurs interviennent pour trouver aux clients le bateau le mieux adapté, un prix à la tonne est fixé même si des accords commerciaux en direct sont possibles. Ce prix varie selon le type de marchandise.* »

Des matières premières en vrac

Mineraï, ferrailles, coils, gravier, moellons, sable, laitier, engrais, pièces indivisibles jusqu'à cinquante-cinq mètres de long et sept mètres de diamètre, mais aussi céréales et oléagineux soumis à la réglementation de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire : voilà les matières premières que Denis et Karin acheminent en vrac. « *Nous travaillons le plus souvent dans le Benelux, en Allemagne et en France, mais nous pourrions aller jusqu'à la Mer Noire dans les Balkans* ».

En 2002, afin de pouvoir embarquer des conteneurs, le couple décide de transformer la barge de leur bateau (voir plus loin) et d'agrandir sa capacité de 1.163 à 1.500 tonnes. Celle-ci représente l'équivalent de cinquante camions, mais, d'une voie d'eau à l'autre, la charge peut être limitée, afin de ne pas descendre à une profondeur trop importante. C'est le cas aux carrières des Calcaires de la Sambre, entre Landelies et l'écluse de la « Jambe de bois », où 1.280 tonnes ont été transbordées en six heures, soit une moyenne d'un peu plus de 200 tonnes à l'heure. Destination : Tessenderlo Chemie, dans le Limbourg, à 196 kilomètres. La distance sera parcourue en trois jours à une vitesse moyenne de 8 à 10 kilomètres/heure.

« *C'est l'une des nombreuses choses qui ont changé dans la navigation moderne. Quand la bourse d'affrètement régissait le transport, les clients pouvaient difficilement planifier à l'avance les opérations de déchargement*, confie Denis Dagnelie. Désormais, nous travaillons en "just in time" ».

Un appartement de 80 m²

Le Merrimack est aux dimensions maximales du Canal de Bruxelles, il est aussi adapté aux canaux Albert et du Centre. Si sa longueur atteignait 110 mètres, le bateau ne pourrait arriver à Charleroi que par la Sambre. Au-delà de Marchienne, impossible de dépasser les Calcaires de la Sambre, le bateau est trop grand pour franchir les écluses de Landelies et Thuin. Mais sa taille ne l'empêche pas de rester un petit bateau par rapport à ceux naviguant en Belgique, des 100 à 110 mètres. Le métier impose de vivre à bord. En dessous de la cabine de pilotage, Karin et Denis disposent d'un logement de 80 mètres carrés parfaitement équipé. Ils y séjournent jusqu'à trois semaines d'affilée avant le retour sur terre, à la maison. Chaque transport s'étale sur des durées de deux jours à deux semaines. « *Nous sommes en ce moment sur une belle vague car nous avons beaucoup de boulot* », lance le couple. La raison ? « *Beaucoup d'entreprises étant sensibles à leur empreinte carbone, le transport combiné bateau-route ouvre dès lors des perspectives* ».



© D. Albin

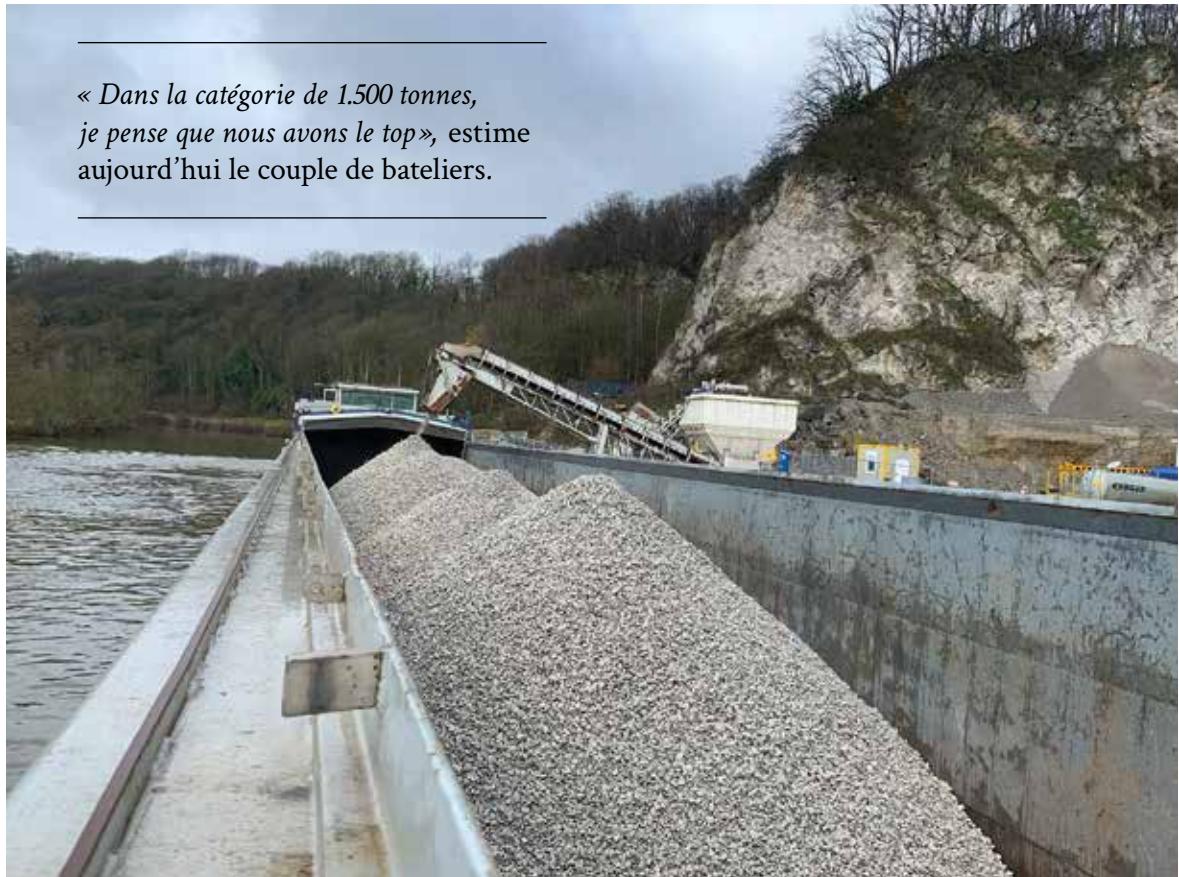


En dessous de la cabine de pilotage, Karin et Denis disposent d'un logement de 80 mètres carrés parfaitement équipé.

© D. Albin

HISTOIRE D'UNE MÉTAMORPHOSE

« *Dans la catégorie de 1.500 tonnes, je pense que nous avons le top* », estime aujourd’hui le couple de bateliers.



© D. Albin

Le Merrimack de Karin et Denis est un fringant centenaire puisqu'il a été construit en 1909 aux Pays-Bas, à Schiedam. Ce n'est pas un bateau en bois, mais en fer à la traction, sans moteur de propulsion. Le Lucratif, comme l'appelaient ses premiers propriétaires, appartient à la nouvelle génération. Dans les années soixante, il va subir une importante transformation. C'est l'amorce d'une véritable métamorphose dont l'histoire a été racontée par le menu dans un livre de Jan Verhagen, écrit en 2019.

« *Quand nous avons racheté ce bateau en 1997 (alors rebaptisé Rendite, ndlr), il faisait septante mètres de long sur un peu plus de neuf de large, et il avait une capacité de chargement de 1.163 tonnes, raconte Denis. Notre idée, c'était de le rénover complètement, comme on restaure une habitation vétuste, et d'augmenter sa capacité. Nous avons commencé par changer les écoutilles et les moteurs...»*

Une coque venue de Russie

En 2000, le couple passe commande pour allonger le bateau de onze mètres. C'est un chantier naval russe qui se charge de l'opération à Rybinsk, sur la Volga. Une nouvelle coque est conçue afin de pouvoir transporter

cinquante-quatre conteneurs. Sa largeur passe à 9,50 mètres. La barge n'est plus compartimentée, elle ne compte plus qu'une seule cale de 2.000 mètres cubes, ce qui facilite la manutention. La fabrication prend quatre mois. En 2002, la nouvelle coque est prête. Un pousseur l'amène jusqu'au chantier naval Vankerkoven, à Pont de Loup, où elle sera greffée au « cœur » du bateau qui comporte la cabine de pilotage et le logement. Les écoutilles, l'hélice d'étrave, les moteurs et la grue sont transférés de l'ancienne coque. Plus tard, en 2007, l'arrière du Merrimack bénéficiera à son tour d'une modernisation en profondeur. « *Dans la catégorie de 1.500 tonnes, je pense que nous avons le top, estime aujourd’hui le couple de bateliers. Il y a en effet assez peu de concurrence car la construction de ce type de bateaux a disparu depuis les années 70.* »

DENIS DAGNELIE

+32 (0) 475 23 28 80

<http://equitable-partnership.be>



Le café Liégeois SE FAIT UN PRÉNOM

HERVE

Liège



Active depuis trois générations dans la torréfaction, la famille Liégeois revient aux fondements de son métier. Avec Charles Liégeois Roastery, la nouvelle appellation de l'entreprise, elle réaffirme son identité et porte haut ses valeurs.

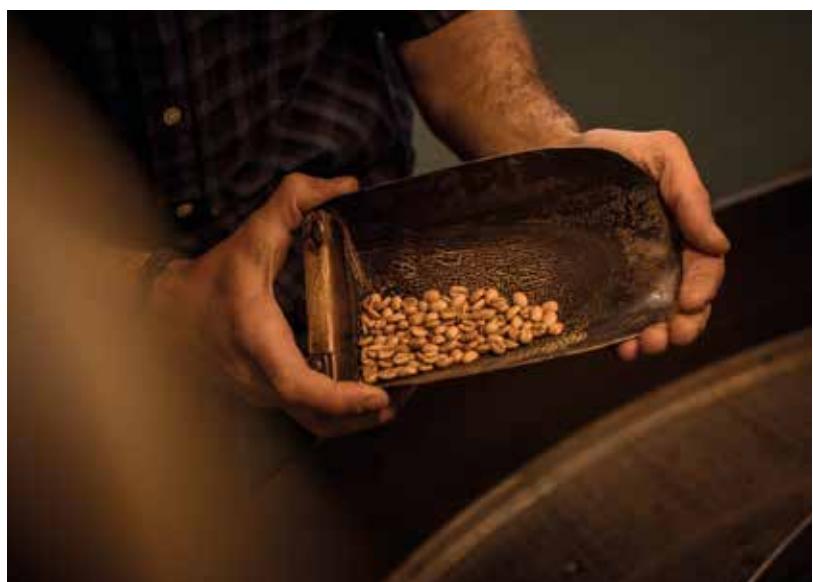
Frédérique Siccard / Company Writers



Benoît et
Michel Liégeois

Si le vent souffle dans la bonne direction, les arômes vous surprennent dès la sortie de l'autoroute, à hauteur de Battice. Et quand vous passez les portes de l'atelier, ils vous racontent les terres d'origine des cafés que l'on torréfie ici et les gestes ancestraux posés par celui qui se lança dans l'aventure en 1955. «Charles Liégeois, mon père, espérait intégrer la meunerie familiale à l'issue de son service militaire, mais son frère cadet avait déjà pris la place. Alors le destin lui a ouvert une autre porte, celle de la torréfaction DeJong, à Dison. Charles a emprunté de l'argent à son père afin d'acheter la mini entreprise et a appris le métier avec passion», sourit le CEO Michel Liégeois. Charles baptise son entreprise Mokana, en mémoire d'un oncle planteur au Congo. Et la rebaptise quelques

années plus tard, quand un courrier officiel souligne la confusion possible avec le Mokona d'un certain Monsieur Douwe Egberts. Un instant prêt à négocier «à l'amiable», Charles découvre la taille et l'envergure de son concurrent néerlandais, et opte pour un nom «*qu'on ne nous prendra plus*»: Les Cafés Liégeois. Soixante-cinq ans plus tard, Michel, Benoît et Quentin, ses fils et son petit-fils, affinent l'appellation. Ce sera Charles Liégeois Roastery. «*Parce que certains nous cherchaient encore au rayon dessert, parce que d'autres pensaient que nous étions un café situé à Liège ou encore un café fait à Liège... Non, nous sommes des Liégeois. Comme Charles Liégeois. Nous voulions un nouveau nom pour dire qui nous sommes vraiment: une poignée d'hommes et de femmes, artisans torréfacteurs qui cultivons les saveurs avec autant de passion que le fondateur*», insiste Michel Liégeois. Un nouveau logo et de nouveaux packs, épurés, accompagnent ce changement en octobre 2020. Une marque symbole «*pour représenter notre savoir-faire, notre maîtrise dans la torréfaction, du grain à la tasse*».



Ses grains verts, Charles Liégeois Roastery les achète aujourd'hui dans vingt-sept pays: Brésil, Vietnam, Inde, Costa Rica, Mexique, Bolivie, Pérou, mais aussi Guatemala, Burundi, Ouganda, Laos ou... Papouasie!

Trente-trois pays importateurs

Ses grains verts, Charles Liégeois Roastery les achète aujourd'hui dans vingt-sept pays, dont les noms laissent rêveurs aussi bien les amateurs de café que les globe-trotters: Brésil, Vietnam, Inde, Costa Rica, Mexique, Bolivie, Pérou, mais aussi Guatemala, Burundi, Ouganda, Laos ou... Papouasie! Assemblés, torréfiés et conditionnés à Battice, ils repartent ensuite à la conquête

des palais et du monde puisque l'entreprise compte aujourd'hui des clients dans pas moins de trente-trois pays!

Si elle entend commercialiser un café généreux en goût, elle parie aussi sur un café «*généreux pour les hommes et généreux pour la planète*». Avec les asbl Terres Solidaires et Comequi (pour Commerce Équitable), qui travaillent respectivement dans les régions du Chiapas (sud-est du Mexique) et du Kivu (République Démocratique du Congo), la famille Liégeois s'engage ainsi aux côtés des petits producteurs et propose des cafés «Mano Mano». A la fois Fairtrade et bio, ces cafés ont notamment séduit le groupe Delhaize qui, depuis 2016, commercialise en exclusivité la gamme Mano Mano: Puissant, Subtil, Sublime et Discret.



Du café toujours plus vert

L'année 2022 marque un tournant en matière d'écologie. « Nous nous efforçons, depuis toujours ou presque, de favoriser l'agriculture biologique. Depuis 2008, année du lancement de notre gamme Mano Mano, nous veillons également à réduire notre empreinte écologique, notamment en suivant les pistes dessinées par notre Eco-Team : améliorer nos outils de production, valoriser nos déchets, proposer des capsules compostables ou en aluminium, métal recyclable à l'infini, indique encore Michel Liégeois. Mais l'Eco-Team 2.0 est arrivée. Elle a défini, en ce début d'année, quatre ODD (Objectifs de Développement Durable de l'ONU, ndlr) sur lesquels nous appuyer pour aller plus loin encore dans nos responsabilités sociétales. Ceux-ci portent sur la bonne santé et le bien-être, l'industrie, l'innovation et l'infrastructure, la consommation responsable et durable et l'éducation de qualité ». Concernant ce dernier objectif, le CEO précise : « Nos collaborateurs doivent pouvoir être formés en continu, chacun dans son domaine, mais également suivre nos cycles de formation café. Etre Maître Torréfacteur, pour nous, c'est aussi les accompagner dans leur découverte du café, les sensibiliser aux qualités organoleptiques des différentes origines, leur apprendre à aiguiser leurs sens et leur transmettre les gestes à poser pour que leur café soit un bon café. Chez nous comme chez eux ».

Du programme d'intégration des nouveaux collaborateurs à une énergie 100% renouvelable en 2030, en passant par l'ergonomie de l'infrastructure et des outils, l'étude de faisabilité du transport fluvial ou un nouveau bâtiment où rassembler l'ensemble des services, les idées concrètes et pragmatiques ne manquent pas pour atteindre ces objectifs. « Leur portée est universelle et dépasse donc, de loin, le périmètre d'action d'une entreprise familiale. Mais, à notre échelle, nous pouvons agir et avoir un réel impact positif. Chaque geste compte quand nous sommes 140 collaborateurs à le poser », se réjouit Michel Liégeois.

A la fois Fairtrade et bio, Les Cafés Liégeois ont notamment séduit le groupe Delhaize qui, depuis 2016, commercialise en exclusivité la gamme Mano Mano : Puissant, Subtil, Sublime et Discret.

Un nouveau bâtiment écoresponsable

Posé dans le zoning des Plénesses, à Thimister-Clermont, sur 4,4 hectares de terrain, le nouveau bâtiment de Charles Liégeois Roastery attend ses occupants depuis la signature des actes, le 8 février dernier. Ses 18.000 mètres carrés, donc 15.000 d'ateliers, abriteront, pour la première fois depuis de nombreuses années, tous les services sous le même toit.

« De quoi créer une nouvelle dynamique, en offrant à l'ensemble de nos collaborateurs la possibilité de se croiser plus souvent autour de la machine à café », souligne Benoît Liégeois. De quoi accueillir, aussi, un silo de 500 tonnes, contre 45 actuellement. « Ceci nous permettra de nouvelles possibilités d'approvisionnement de nos torréfacteurs et davantage de latitude pour élargir notre palette de cafés.



CHARLES LIÉGEOIS EN CHIFFRES

5.000 tonnes de café par an, dont 750 sous la marque Charles Liégeois Roastery. L'équivalent de 200.000 tasses par jour !

3 secteurs d'activités : horeca, entreprises et grande distribution

50 millions d'euros de chiffre d'affaires

140 collaborateurs

27 pays producteurs

33 pays importateurs

L'espace favorisera également l'implémentation d'une salle de conditionnement ultramoderne et la robotisation des tâches lourdes et répétitives, pour que les opérateurs puissent se consacrer entièrement au produit lui-même. Nous visons aussi l'optimisation des énergies et l'implémentation de bornes de recharge, entre autres pour la future flotte de véhicules électriques. Ce bâtiment ouvre la voie à de nouveaux projets. C'est enthousiasmant !

WHO IS WAW!

— À déguster

Le vin des Femmes fête ses 10 ans !

Muriel Lombaerts n'est pas seulement une "communicante" aux multiples casquettes, elle est aussi épicerienne ! Il y a quelques années, alors qu'elle gérait la communication d'un restaurant situé en Brabant wallon et qu'elle donnait un coup de main en salle, cette journaliste passionnée de mode, de culture et de gastronomie constata que, souvent, la dégustation des vins n'est pas confiée aux femmes. Pire, elles ne sont parfois pas consultées à ce sujet. « *Les clichés circulaient souvent, dit-elle. Genre : « Les femmes n'y connaissent pas grand-chose, elles préfèrent le rosé ou des vins légers... ».* »

En mars 2012, elle lance son concept et label Le vin des Femmes puis, deux ans plus tard, celui de La Bière des Femmes. L'objectif est non seulement de permettre aux femmes de s'exprimer en toute liberté sur les vins, mais aussi de promouvoir des vignerons et vigneronnes, belges ou européens. A travers des jurys exclusivement féminins, des vins sont élus "coups de cœur" (distingués grâce à un sticker) et ensuite disponibles non seulement en direct chez les vignerons ou le caviste, mais également à la carte du restaurant partenaire. Ils sont également proposés lors d'autres événements ouverts aux femmes et... aux hommes curieux !

Un crémant wallon extra-brut blanc

En mars 2022, pour célébrer les 10 ans de son premier label, Muriel Lombaerts a franchi un pas supplémentaire en créant sa propre cuvée Le vin des Femmes ! Pour ce faire, elle a rencontré Anne Geldhof, propriétaire avec son mari du Domaine de Glabais. Elle a aussi réuni neuf autres femmes pour ce projet 100 % belge et résolument féminin. Qu'il s'agisse d'Ann Vandenplas, chroniqueuse et chanteuse, de la photographe Santina Vaccalluzzo ou encore d'Isabelle Bervoets, co-propriétaire de Quel bon vin t'amène, ces femmes viennent de partout en Belgique. Elles ont toutes un point en commun : elles sont passionnées de vin ou amatrices éclairées en quête de découvertes viniques. A partir de l'assemblage de la cuvée classique du domaine de Glabais (Chardonnay, Pinot blanc, Auxerrois et une touche de Pinot noir), avec la complicité de la vigneronne, ces dix femmes ont choisi elles-mêmes le dosage pour créer des bouteilles limitées à trois cents exemplaires. C'est le moins élevé (seulement trois grammes de sucre) qui a été choisi quasi à l'unanimité pour ce crémant wallon extra-brut blanc. Il est en vente en direct via le label ou son partenaire caviste Les Bouches Rouges.

www.levindesfemmes.com



O₂ → H₂O + CO₂
H₂O → H₂ + O₂
CO₂ → CO + O₂
H₂ + CO₂ → H₂O + CO

Remarquables, CES JARDINS !

Voici trois ans, l'asbl Parcs & Jardins de Wallonie décidait de lancer le label « Jardin remarquable », avec le soutien du Commissariat général au Tourisme et de la Direction de la Nature et des Espaces verts. Objectif: distinguer des parcs et jardins, anciens ou contemporains, visitables et particulièrement bien entretenus.

Si huit sites classés l'ont obtenu automatiquement, huit autres jardins ont rejoint le bataillon en 2020. En voici quelques-uns, connus ou moins connus, en prélude au week-end des Parcs et jardins de Wallonie qui aura lieu les 4 et 5 juin.

Photo: Catherine Moreau

© WBT - JP Remy

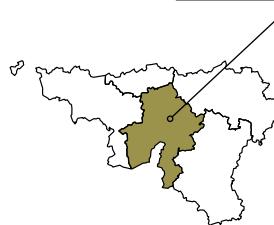


Frejr

LE PARFUM DES ORANGERS

HASTIÈRE

Namur



Un oranger sur le sol wallon, on ne le verra jamais ? Mais si ! Ceux qui peuplent les jardins du château de Frejr, le long de la Meuse, entre Waulsort et Dinant, sont même les plus anciens orangers en caisse d'Europe.



© Martin Dellicour

Un jardin à la française, encadré par six kilomètres de charmilles formant huit labyrinthes aux figures géométriques (triangle, octogone...). On s'y perd avec plaisir.

Contraste, c'est le mot qui vient spontanément à l'esprit quand on visite ces jardins à la française taillés au cordeau dans le cadre indompté de la nature environnante.

Déjà présent au XIII^e siècle, le château-fort de Frejr (Hastièr) fut détruit en 1554 durant le conflit entre le roi de France et les Habsbourg. Les bâtiments actuels remontent au XVI^e siècle, l'aile bordant la Meuse, la partie la plus ancienne, datant de 1571. Ensuite, plusieurs étapes de construction, du XVI^e au XVIII^e, ont donné au château, propriété des Beaufort-Spontin, son aspect actuel : un quadrilatère formé par quatre ailes en briques et pierres calcaire, ponctué, aux angles, par des tours surmontées d'un petit bulbe. Un bel exemple du style Renaissance mosane.

Six kilomètres de charmilles

Avant le milieu du XVIII^e siècle, des jardins de style classique français, au sud et au nord, entouraient le château. Puis Guillaume de Beaufort-Spontin, chanoine-prévôt de la cathédrale de Namur, a redessiné la terrasse nord en trois parties : deux ensembles de bassins avec de fontaines rectangulaires et, au centre, un quinconce de tilleuls palissés avec un bassin circulaire.

A partir de 1770, Philippe de Beaufort, le frère de Guillaume, a agrandi les jardins en dessinant un second axe perpendiculaire au fleuve, qui se déploie jusqu'à un petit trianon, le pavillon Frédéric Saal. Il y a aménagé un jardin à la française, encadré par six kilomètres de charmilles formant huit labyrinthes aux figures géométriques (triangle, octogone...). On s'y perd avec plaisir. Au sommet du haut mur de soutènement, des bustes double-face en terre cuite représentant les reines, rois et valets d'un jeu de cartes. Paul-Louis Cyfflé, artiste brugeois du



XVIII^e siècle, leur donné des faces tantôt souriantes, tantôt plus sombres.

Le pavillon Frédéric Saal, ainsi nommé en l'honneur du neveu des frères Beaufort, est une curiosité architecturale sur le site car, si le bâtiment est de style classique, la coupole rococo lui donne une allure viennoise. Des curiosités, il y en a d'autres, dans ce pavillon. Ainsi, dans les décors en stuc, on peut repérer des vieillards soucieux de retrouver – en vain – une seconde jeunesse dans un bain de jouvence et, dans les médaillons au-dessus des portes, des putti, petits anges joufflus, qui ont abusé de la dive bouteille.

Des orangers multiséculaires

Des vingt-quatre orangers achetés en 1734 à François de Lorraine, à Lunéville, «le Versailles lorrain», la plupart ont survécu. Ce sont de véritables bonsaïs taillés en boule chaque année dont les fleurs exhalent, en été, un parfum frais et apaisant. Répartis, à la belle saison, dans la partie basse du jardin, le long des deux bassins rectangulaires, ils prennent, aux premiers frimas, leurs quartiers d'hiver dans deux orangeries.



© Musée de la Fraise de Wépion

LE JARDIN DES PETITS FRUITS À WÉPION

Montrer des petits fruits de chez nous, ainsi que des méthodes et pratiques pour réussir leur culture, c'est l'objectif du Jardin des petits fruits, créé en 2011 à Wépion et géré par le service des espaces verts de la ville de Namur.

A tout seigneur tout honneur, la fraise qui a fait la renommée de Wépion, accueille les visiteurs à l'entrée, avec des variétés anciennes, récentes, aux formes et aux goûts différents. Et, si l'on reste sur sa faim, il suffit de traverser la route pour gagner, en face, le Musée de la Fraise de Wépion.

Puis, à travers l'ensemble de ce domaine de 35 ares entouré d'une haie de petits fruits sauvages indigènes, se déclinent sur des plates-bandes groseilliers, cassissiers, mûriers, framboisiers, vignes et kiwis; ils côtoient des petits fruits exotiques poussant chez nous (le physalis, le nashi de Chine...).

En prolongement de ce jardin, dans le Verger didactique du Grand Pré (plus de 10 ares), on peut voir plus de soixante variétés d'arbres fruitiers de chez nous: noyers, pommiers, poiriers, abricotiers... L'occasion, aussi, de découvrir des techniques de palissage et de taille.

Et de se titiller les papilles pour choisir judicieusement la variété que l'on adoptera chez soi.



© Martin Dellicour

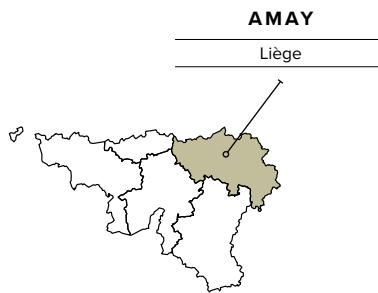
DES ÉTANGS ET DES POMMIERS À LA HULPE

Court Pendu Noir, Belle et Bonne... en voilà deux parmi les centaines d'anciennes variétés de pommiers réunis depuis 1975 par le Centre agronomique de Gembloux dans l'un des plus grands conservatoires de Wallonie, au cœur du Parc Solvay, à La Hulpe.

C'est un aspect peu connu de cet immense domaine de 227 hectares dont l'aménagement doit beaucoup à Ernest-John Solvay, petit-fils de l'industriel, créateur d'une procédure de fabrication de la soude. C'est lui qui, bien avant de léguer le domaine à l'Etat belge en 1968, entreprit la plantation d'essences exotiques, la création du Belvédère et de son étrange escalier, d'une percée rectiligne qui débouche sur un curieux obélisque artificiel de trente-six mètres de haut. Le résultat, c'est ce parc à la française soigneusement ordonné autour du château qui contraste avec le romantisme du reste du domaine, parsemé d'étangs et de vallons forestiers, et où l'on dénombre plus de 450 espèces de plantes sauvages. Ce sont ces rhododendrons qui fleurissent en mai, ces arbres remarquables comme l'arbre aux mouchoirs – ainsi nommé pour ses curieuses inflorescences – ou ce sequoia "mammouth" aux petites fleurs jaunes...

Jehay

UN POTAGER ENSEMENCÉ DANS UNE NURSERY



Pas très loin des murs à damier alternant grès et calcaire qui font du château de Jehay (Amay) un des plus beaux de Belgique, la Province de Liège a réhabilité, en 2011, un ancien potager d'un hectare.



Les milliers de plants de ce potager ont été fournis par l'Institut professionnel d'enseignement agronomique de La Reid et sont le fruit du travail de ses élèves de 7^e professionnelle et de ceux de l'Enseignement de promotion sociale de la section maraîchage biologique.

« *Lorsque la Province de Liège nous a proposé cette collaboration, nous avons saisi l'occasion de montrer notre savoir-faire au public et d'impliquer nos professeurs et étudiants dans un projet bien concret* », explique Michel Plunus, chef d'atelier, qui a coordonné le lancement du projet avec un autre enseignant, Michaël Dossin. Dans la “nursery” de l'école, élèves et étudiants réalisent des semis et repiquent de toutes jeunes pousses de légumes bio, dont des variétés régionales comme le poireau gros vert de Huy, le haricot coco rose de la Meuse et le céleri à jets pipes creuses de Malines. Ils cèdent ensuite le relais aux jardiniers du potager de Jehay. « *Des visites sont organisées au début de l'année et en mai pour faire ressentir davantage le sens de ce projet aux élèves* », complète Isabelle Jadoul, coordinatrice du projet au sein de l'école. Précision apportée par Nathalie Stroobants, guide-animatrice du parc et du jardin : « *Quelques paniers de légumes sont pro-*

posés chaque semaine aux amateurs et, en fin de saison, le surplus des récoltes est offert au resto du cœur ».

Un parc à l'italienne

Trente-quatre variétés de pommiers et poiriers palissés ornent une partie des murs nord et ouest de ce potager aussi composé de parterres de plantes aromatiques et condimentaires, d'une orangerie et d'un verger haute tige.

C'est de l'époque de la création du château – les plus anciennes illustrations connues sont des dessins et gravures du XVIII^e siècle de l'artiste Remacle Leloup – que datent les charmilles et les drèves de tilleuls et de châtaigniers. Les jardins furent entièrement redessinés par le comte Guy van den Steen, le dernier résident du château, au milieu du XX^e siècle. Avec des caractéristiques des parcs à l'italienne de la Renaissance, comme la création de perspectives, un décor sculptural et une grande importance accordée à l'eau. Sculpteur, le comte a peuplé les jardins d'agrément de ses œuvres en bronze inspirées par la mythologie gréco-romaine et la littérature classique.

UNE PANOPLIE DE JARDINS À VILLERS-LA-VILLE

Dans le Jardin de l'Abbé, deux agronomes ont planté une centaine de rosiers, une trentaine d'hortensias, ainsi que des plantes vivaces évoluant au fil des saisons.



Vous avez déjà visité l'ancienne abbaye cistercienne de Villers ? Alors, vous connaissez sans doute le Jardin des Simples, invitant à la découverte des plantes médicinales dans les pas d'Hildegarde von Bingen, religieuse du XII^e siècle. Et le Jardin des Moines, avec près de 400 espèces et variétés aromatiques, condimentaires, tinctoriales, médicinales. Sans oublier le Jardin de la Pharmacie consacré aux plantes médicinales, culinaires et aphrodisiaques.

Mais il en est d'autres. Comme le Jardin de l'Abbé, entre la colline aménagée en terrasses et les vieux murs du palais abbatial, conçu à l'origine comme un jardin classique à la française. Deux agronomes, Corina Scubli et André Falisse y ont planté une centaine de variétés de rosiers et une trentaine d'hortensias, ainsi que des plantes vivaces évoluant au fil des saisons.

Le long du chemin qui mène à la Chapelle Saint-Bernard, les parterres odorants du Jardin des Senteurs s'accompagnent de panneaux avec une dizaine de citations et d'exercices de méditation.

Ajoutez-y des jardins de fruits. Comme ce verger conservatoire et expérimental, sur la colline de la ferme, avec des variétés anciennes de cerisiers, poiriers, pruniers et pommiers. Ou le "nouveau-né", installé au printemps 2020, le fruitier de la Porte de Bruxelles, avec un ensemble d'arbustes, buissons, arbrisseaux et lianes porteurs de petits fruits, de fruits secs ou exotiques tous comestibles. Enfin, une « ligne du temps des rosiers anciens », des variétés choisies par un passionné, Gérard Heubrecq, accompagne celle qui retrace l'histoire de l'abbaye.



© Abbaye de Villers asbl

DES ARBRES CARAMEL À CELLES

Le parc romantique de la Feuillerie, c'est le poumon vert de la commune de Celles, près de Tournai. Depuis son aménagement, en 1840, dans le style paysager anglais, sans doute par l'architecte paysagiste Louis Fuchs, le parc abritait, sur 1 hectare 50, bon nombre d'arbres remarquables, du cyprès chauve à l'araucaria – surnommé "désespoir des singes" – en passant par le Ginkgo biloba ou encore le frêne doré. Puis, voici une trentaine d'années, deux agrandissements lui ont fait gagner deux hectares et, dans la foulée, des arbres peu courants : acacia tortueux, arbre à mouchoirs, févier, arbre caramel... Les propriétaires l'ont enrichi de collections d'azalées, d'hydrangeas, de rhododendrons de 400 variétés différentes, dont 70 de Yakushima qui, de mai à juin, "disparaissent" sous de petits bouquets de petites trompettes.

Les amateurs se retrouvent à la Feuillerie lors de rendez-vous annuels : la fête des plantes (avril et septembre), rhododendrons et azalées en fleurs (mai) et hortensias en fête (juillet).



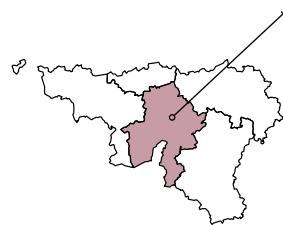
© ASBL Parcs et Jardins de Wallonie



A LA RENCONTRE DE LA FAMILLE *Bonvoyage*

FLORENNES

Namur



Découvreurs et testeurs d'attractions touristiques et de lieux de séjour, les membres de la famille Boudart sont devenus influenceurs sur les réseaux sociaux. Les Florennois partagent leurs bons plans et leurs expériences en Wallonie et à l'étranger. Leur seule motivation : le plaisir. Suivez le guide...

✉ Didier Albin

Les cinq membres de la famille Boudart, alias Bonvoyage, comme ils se sont auto-baptisés : Bertrand le papa, Rose-Marie la maman, Sharleen la fille aînée de 18 ans, Baptiste le petit dernier (10 ans) et Ginny, un adorable bichon d'un an et demi.



Ils ont posté des centaines de photos, commentaires et avis liés à des expériences touristiques en Wallonie et à l'étranger, leur page Facebook compte plus de 5.300 "followers". Ils ont déjà participé à plusieurs tournages de l'émission «Les Ambassadeurs» (RTBF - La Une), qui en a fait leurs consultants "famille". Ils, ce sont les quatre... pardon, les cinq membres de la famille Boudart, alias Bonvoyage, comme ils se sont auto-baptisés : Bertrand le papa, Rose-Marie la maman, Sharleen la fille ainée de 18 ans, Baptiste le petit dernier (10 ans) et Ginny, un adorable bichon d'un an et demi. S'ils ont toujours aimé partir ensemble à l'aventure, ils ont mis à profit le temps du confinement et de la crise sanitaire pour gagner le statut d'influenceurs sur les réseaux sociaux.



UNE FICTION INSPIRÉE D'UN VOYAGE À MADRID

Écrit pendant le premier confinement, au printemps 2020, le roman de Bertrand Boudart, alias M. Bonvoyage, mêle visites touristiques et intrigues, avec pour fil conducteur le football. Nous ne sommes évidemment pas dans n'importe quelle ville : *Une surprise peut en cacher une autre* – c'est le titre – nous emmène à Madrid, la cité du Real. Lors du match auquel assiste la famille, Baptiste touche presque son rêve du doigt – approcher Ronaldo –, puisque la superstar du club n'est qu'à une quinzaine de mètres de lui. C'est le point de départ d'une rencontre avec des gamins défavorisés qui partagent la même passion pour le sport. Des coulisses du stade aux hauts lieux touristiques de la capitale espagnole comme le musée du Prado, la plaza Mayor ou la puerta del Sol, le livre suit la famille dans une aventure en forme de découverte qui donne envie de prendre le premier avion pour se mettre dans ses pas. C'est aussi l'occasion de se familiariser avec la gastronomie et la langue afin de préparer ses prochaines vacances.

Cette fiction inspirée de faits réels a été autoéditée et est en vente auprès de l'auteur au prix de 10 euros. Il s'agit probablement du premier tome d'une série dont on ignore encore les prochaines destinations...

Influenceurs ? Bertrand n'aime pas le terme. « *Cela pourrait laisser penser que nous nous mettons aux ordres d'opérateurs ou d'organismes touristiques afin de vanter leurs attractions ou lieux d'hébergement sur commande. En fait, nous sommes juste des inspirateurs, en quête de bonnes adresses et de bons plans pour notre communauté.* »

Que faire en deux jours sur telle destination ardennaise ? Où loger ? Comment profiter au maximum d'un weekend à Charleroi ? Que ne doit-on pas louper lors d'un séjour à Liège ? Quels snacks sympas, quels restaurants étoilés à Namur ? « *Les invitations qui nous sont proposées n'influencent jamais notre évaluation* », insistent Rose-Marie et Bertrand. « *Car nous ne vivons pas de cette activité* ». Bertrand travaille en effet dans l'industrie aéronautique comme acheteur, tandis que son épouse est gestionnaire de dossiers pour une mutuelle. « *Nous ne rédigeons des avis et articles que pour notre plaisir, sans en attendre de contrepartie. Si le prix d'entrée d'une attraction nous semble surfait, nous le disons. Si c'est génial, nous le disons aussi* ».

L'intérêt d'une approche à plusieurs, c'est qu'elle intègre différents vécus et ressentis. Les parents peuvent aimer quelque chose qui n'a pas plu à leurs enfants. Selon l'âge et le sexe, les centres d'intérêts évoluent.

L'aventure près de chez soi

Ainsi la famille Bonvoyage s'improvise-t-elle en guide. Elle fait part de ses découvertes, un peu comme on conseille des amis, ce qui lui vaut d'être en contact avec de nombreux organismes touristiques et syndicats d'initiative comme la Maison du Tourisme du Pays de Charleroi. « *Nous sommes là pour donner des idées, faire aimer notre région. Trop souvent, nous avons tendance à aller chercher loin ce qui existe ici* ». Récemment, la famille a visité le musée Spitfire, à Florennes, à deux pas de son domicile. « *Nous nous sommes immergés dans l'histoire de la base militaire qui a été longtemps un centre de formation et d'entraînement pour la force aérienne de l'OTAN* ». Puisque le tourisme de mémoire sera au cœur d'une émission des Ambassadeurs fin avril prochain, les Boudart pourront y parler de ce musée trop peu connu.

L'intérêt d'une approche à plusieurs, c'est qu'elle intègre différents vécus et ressentis. Les parents peuvent aimer quelque chose qui n'a pas plu à leurs enfants. Selon l'âge et le sexe, les centres d'intérêts évoluent. Et puis, la présence du petit chien peut venir compliquer certaines formules de séjours, notamment dans les parcs animaliers où Ginny n'est pas la bienvenue. « *Par contre, nous mettons en évidence les lieux accessibles à nos compagnons à quatre pattes, comme les Novotel* ».

© D.R.



Le Crocodile Rouge et une partie de golf aux Lacs de l'Eau d'Heure.

© D.R.



© D.R.



Les loups blancs au Domaine des Grottes de Han.

© WBT



Le musée Spitfire à Florennes.



«Nous ne rédigeons des avis et articles que pour notre plaisir, sans en attendre de contrepartie. Si le prix d'entrée d'une attraction nous semble surfait, nous le disons. Si c'est génial, nous le disons aussi.»

Du Golden Gate au Golden Lakes

La famille Bonvoyage est née au printemps 2020. C'est alors que le papa a amorcé l'écriture d'un roman inspiré d'un voyage à Madrid (lire par ailleurs). « *Comme nous ne pouvions plus nous déplacer librement en Europe, explique Bertrand, nous avons décidé de consacrer nos loisirs à l'exploration de la Wallonie : Pairi Daiza, le Domaine de Grottes de Han, les châteaux de Senneffe, Jehay, Bouillon, etc. A Pâques, nous avions projeté de séjourner sur la côte ouest des Etats-Unis, un voyage qu'il a fallu annuler. Au lieu du Golden Gate de San Francisco, nous avons donc eu droit au Golden Lakes Village des Lacs de l'Eau d'Heure. Nous y avons testé l'escape game outdoor de la Cryptide de la Plate Taille, ainsi que le Crocodile Rouge* ». Puis, ce fut au tour de la vallée de la Semois, de l'Euro Space Center de Redu, du Bois du Cazier à Marcinelle, des tree tents de Han-sur-Lesse, soit des tentes nichées dans les arbres où la famille a passé la nuit. « *Dormir au cœur d'une réserve Natura 2000, sans eau ni électricité, est une expérience inoubliable, même si c'était un peu frisquet avec des températures négatives de moins deux ou moins trois degrés* », témoigne Baptiste qui a adoré. C'est le jeu : un jour ils goûtent à la liberté absolue en devant se satisfaire d'un confort spartiate, le lendemain ils profitent du luxe d'un gîte suréquipé précédé d'un repas dans un restaurant deux étoiles au Michelin.

Ils ont posté des centaines de photos, commentaires et avis liés à des expériences touristiques en Wallonie et à l'étranger, leur page Facebook compte plus de 5.300 "followers".

Chanter pour les loups

Difficile de se mettre d'accord sur la plus belle aventure vécue en Wallonie. Rose-Marie a adoré l'atelier d'initiation au grès qui l'attendait à la poterie Dubois à Bouffioulx. Pour Sharleen, ce fut incontestablement sa montée sur la scène du Forum, à Liège, où elle a improvisé un chant a capella pour l'émission « Les Ambassadeurs ». Adepte des comédies musicales, la jeune fille a eu le bonheur de se voir à l'écran lors de la diffusion de l'émission consacrée aux lieux de tournage wallons du cinéma. Elle le rappelle d'ailleurs : c'est au Forum que la comédie *Populaire*, avec Romain Duris, fut partiellement filmée. Quant à Bertrand, c'est avec émotion qu'il se rappelle de la réalisation du clip de présentation de sa famille au Domaine des Grottes de Han. « *Alors que le site était fermé au public, les responsables nous avaient exceptionnellement ouvert les portes, raconte-t-il. Nous nous sommes retrouvés tous les quatre au milieu de la réserve, à quelques mètres de l'enclos des loups blancs pour lesquels Sharleen a chanté. Ils se sont approchés du grillage, c'était un moment de magie !* » Les Boudart planifient et organisent ensemble leurs séjours. « *Il faut anticiper, contacter les offices de tourisme, chercher de l'information et des avis sur le web...* ». Une fois sur place, la famille prend des notes et des photos. De quoi alimenter les articles pour les réseaux sociaux et inspirer les "followers" dont le nombre grandit.

www.facebook.com/la.famille.bonvoyage
lafamillebonvoyage@hotmail.com



© SCA Art Photography

TROIS QUESTIONS À ...

...Valérie Demanet,
directrice de la Maison du Tourisme
du Pays de Charleroi

Pourquoi avoir fait le choix de travailler avec des influenceurs et blogueurs ?

Dans un monde où la digitalisation gagne du terrain, de plus en plus de recherches et de réservations de séjours ou d'activités touristiques s'effectuent via le web. Les influenceurs et blogueurs sont devenus une référence incontournable. Leur poids se renforce par rapport aux médias traditionnels comme la presse, les salons et les insertions publicitaires. Nous ne voulons donc priver nos opérateurs d'aucun moyen de promotion.

Comment effectuez-vous les sélections ?

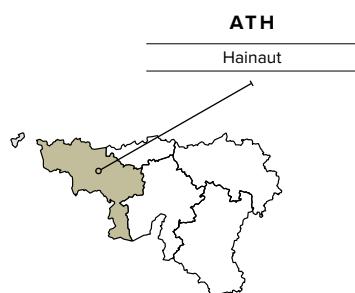
Nous analysons les contenus en terme de pertinence et nous examinons la taille des communautés ainsi que leur notoriété. Ce sont nos critères de sélection. A partir de là, nous contactons les influenceurs et blogueurs et leur proposons de venir vivre une expérience au Pays de Charleroi. Les thèmes sont variés : exploration urbaine, brasserie, randonnée, street art, culture, escape room, etc. Nous cherchons à toucher différents publics : jeunes, familles, personnes avec un animal...

En accueillez-vous régulièrement ?

Oui, comme les membres de la famille Bonvoyage que nous invitons à tester des produits et formules. Nous les accueillons comme s'ils étaient des journalistes. Nous leur soumettons un programme, différents types de logements, de restos et d'expériences. Et nous prenons en charge les frais de séjour. Le confinement n'a pas toujours facilité les choses, mais, dans l'ensemble, il a renforcé le rôle des influenceurs et plateformes d'avis.



© KIK-IRPA



Synonyme de fête et de folklore, la bière fait partie du quotidien des Belges, surtout dans la région athoise qui regorge de traditions carnavalesques et qui abrita autrefois de nombreuses brasseries. Une expo vous emmène dans le temps.

✉ Marc Vanel

L'Âge de la Bière

L'EXPO QUI DONNE SOIF



Chope à corps occulaire



Amphore en terre cuite



Chope à décor de tête de lion

Ouvert depuis 25 ans, l'Espace gallo-romain d'Ath regorge d'objets évoquant la vie quotidienne et la culture romainisée de la Gaule, notamment deux pièces remarquables issues du site archéologique de Pommeroeul, une pirogue monoxyle (une unique pièce taillée dans un tronc d'arbre) et un chaland de tradition celtique qui a été promu au titre de "Trésor" par la Communauté française. Le troisième et dernier étage accueille, jusqu'au 11 septembre 2022, une étonnante exposition. Intitulée « L'Age de la Bière », celle-ci présente une collection de documents et de pièces qui évoquent l'éclosion des brasseries, tant monastiques que laïques, du Moyen-âge à nos jours. Peu de vestiges de bâtiments et d'équipements évidemment, mais les sources historiques témoignant de l'activité en région athoise sont nombreuses. Plans, traités de brassage, recettes, poteries et bouteilles sont présentés dans des vitrines et de nombreux panneaux détaillent l'histoire d'Ath et de ses brasseries urbaines. En 1400, treize brasseries étaient établies au cœur de la ville, le long d'un bras de la Dendre, une situation permettant de pallier le manque de moyens de transport à cette époque. Fin XVII^e siècle, elles sont toujours au nombre de dix, mais elles vont lentement disparaître. Située rue de Nazareth, l'une d'elles va se transformer en boucherie communale avant d'être démolie en 1831-1835 afin d'ériger l'Académie de Dessin qui accueille aujourd'hui l'Espace gallo-romain.

Des brasseurs fermiers

Au milieu du XIX^e siècle, diverses brasseries renaissent et se maintiennent contre vents et marées. Grâce aux progrès techniques, elles se redéveloppent dans l'entre-deux-guerres et ouvrent des cafés pour populariser leur production. Après la Seconde Guerre mondiale, ces dépôts deviendront des "drinks" et autres "drive-in", mais la concurrence des grandes surfaces commerciales leur sera fatale.

L'activité brassicole ne s'est toutefois pas limitée à la ville, l'industrie s'est aussi développée dans les villages avoisinants et les brasseurs sont souvent aussi fermiers. Les brasseries rurales les plus connues sont celles de Maffle, Mainvault, Ostiches et Ligne. Elles ne résisteront toutefois pas à la naissance des grands groupes industriels et il faudra attendre le début XXI^e siècle pour voir éclore des micro-brasseries et faire revivre les traditions artisanales. La Brasserie des Géants, créée en 1997, qui fusionna en 2006 avec la Brasserie Ellezelloise pour donner naissance à la Brasserie des Légendes, en est un brillant exemple.

Une première brasserie à Haïfa en 13000 av. J.-C. !

La seconde partie de l'exposition rappelle que la culture de l'orge est apparue 10.000 ans avant notre ère dans la région dite du "croissant fertile", un vaste espace allant de la Basse-Egypte à la Mésopotamie, en passant par la Phénicie. Au moins, car, en 2018, des fouilles archéologiques

Des fouilles archéologiques menées à Haïfa en 2018, dans le nord d'Israël, ont mis à jour une grotte qui serait le plus vieux site de brassage de la bière au monde, ou du moins d'une boisson semblable, repoussant ainsi les origines de cette pratique à plus de 13.000 ans.

menées à Haïfa, dans le nord d'Israël, ont mis à jour une grotte qui serait le plus vieux site de brassage de la bière au monde, ou du moins d'une boisson semblable, repoussant ainsi les origines de cette pratique à plus de 13.000 ans. À l'époque, elle était utilisée dans les rites funéraires. Un dernier verre pour la route, sûrement...

D'abord cultivée au Moyen et Proche Orient, l'orge est la première céréale cultivée en Europe, dans l'est du Péloponèse, vers 6700 av. J.-C. À l'époque romaine, elle est la céréale principale des régions côtières de la moitié sud de la Gaule, mais c'est surtout dans les autres régions qu'elle va être utilisée pour l'élaboration de la bière.

« *Cette céréale pouvait prospérer en plaine comme en montagne, apprend-on grâce à cette expo. Elle peut être subdivisée en trois groupes : l'orge d'hiver, l'orge d'été et l'escourgeon, dont les semis se font à différents moments de l'année. C'est grâce à la carpologie, qui consiste à analyser les restes de ces céréales dans les couches archéologiques, que nous pouvons obtenir des informations sur les pratiques agricoles des sociétés anciennes.* »

Du pain liquide

Il faudra attendre 3200 av. J.-C. pour trouver les premières mentions d'une boisson issue de céréales sur des tablettes d'argile sumériennes qui mentionnent le "sikar" ou "sikaru", littéralement "pain liquide". À base d'orge, d'épeautre ou de froment, cette "bière" est alors la première boisson consommée après l'eau et sa production est gérée par le pouvoir en place. Cinq types de bières existaient : sombre, sombre douce, filtrée, rouge et dorée.

Plus tard, vers 2500 av. J.-C., elle sera connue sous le nom de "heneket", liquide alcoolisée. « *Composée de pain, d'eau et de jus de datte, sa consistance s'épaissit lorsqu'elle est préparée pour les élites, et des ingrédients comme des épices, du miel ou des fruits sont ajoutés* », découvre le visiteur. Mais « *la bière est aussi bien un rafraîchissement, un produit de base de l'alimentation, qu'un moyen de paiement* ».

La cervoise des Gaulois

Selon la mythologie romaine, la "cervoise" serait due à Cérès, déesse de l'agriculture, des moissons et de la fertilité, qui, après l'avoir découverte, aurait décidé d'en faire bénéficier les peuples dont les terres ne se prêtaient pas à la culture de la vigne. Quoi qu'il en soit, elle devient rapidement la boisson traditionnelle des Gaulois et son brassage est souvent domestique.

La cervoise est aussi un marqueur de classes. « *Diodore de Sicile et Pline l'Ancien décrivent différents types de cervoise, dont le "corma" ou "curmi" préparé à base d'orge (bu par les pauvres) et le "pruinos", composé de froment additionné de miel (consommé par les classes aisées)* ».

Si de nombreuses céréales peuvent être utilisées, il faudra attendre le XII^e, voire le XIV^e siècle, pour que soit utilisé chez nous le houblon, la "houuppe" désignant la



© Espace Gallo-romain

Monnaie représentant Cérès, déesse de l'agriculture, des moissons et de la fertilité

bière élaborée avec du houblon, à la différence de la cervoise. Surnommées les "vignes du Nord", les premières houblonnières, qui pouvaient atteindre sept mètres de haut, n'apparaissent qu'à partir du XIX^e siècle, marquant les débuts d'une production plus industrielle.

La concurrence du vin

Durant l'Antiquité romaine, deux cultures vont s'opposer. Celle de la bière celtique dans le nord de l'Europe et celle du vin dans le bassin méditerranéen. La bière, qui fait partie du quotidien, est alors transportée dans des poteries ou, plus tard, dans des tonneaux de chêne plus solides.

Grâce à des fouilles effectuées vers la fin du XIX^e autour d'Ath (Maffle et Meslin-l'Évêque), d'importants vestiges gallo-romains de la fin du II^e siècle ont été mis au jour, tout comme une imposante villa gallo-romaine découverte en 1993. Les nombreux fragments de vases, de gobelets, d'amphores, de pots ou de tuiles issus de ces diverses fouilles sont rassemblés à l'occasion de cette exposition et permettent d'en savoir plus sur la vie quotidienne de l'époque.

Mais si plusieurs panneaux présentés évoquent le vin chez les Gallo-Romains, rappelons toutefois que la vigne n'a été plantée en nos contrées qu'à partir du IX^e siècle et que les premiers céps provenaient d'abbayes situées dans les duchés allemands à l'est du Rhin et qu'ils n'ont donc pas été importés par les Romains, contrairement à ce que certains affirment.

Chopes en faïence.



© M. Vaneil



© M. Vanel

La bière reconstituée de Malagne

Enfin, avant de quitter les lieux, le visiteur s'intéressera à une autre villa gallo-romaine du 1^{er} siècle découverte à Rochefort. Aménagé en "archéoparc", le site de Malagne mène des recherches sur la bière depuis 2004, ses objectifs étant d'établir une recette proche de celle de nos ancêtres et de la tester avec du matériel reconstitué.

Comme l'expliquent les commissaires de l'expo, « *ce sont les représentations figurées sur les stèles funéraires et les structures révélées au cours des fouilles archéologiques qui constituent la base de notre documentation. Cependant, les interprétations sont difficiles, car les vestiges découverts peuvent être employés pour d'autres usages. Puisqu'il apparaît que les techniques sont relativement similaires à celles employées jusqu'au XIX^e siècle, le matériel reconstitué s'inspire aussi des outils traditionnels de nos brasseurs (...).* La bière est brassée chaque année en hiver, comme cela se faisait à l'époque, avec du malt d'orge, de l'eau de source, de la levure, du miel et des plantes issues du jardin reconstitué de Malagne. Elle est présentée au public lors d'événements festifs ». Une expérience, sans aucun doute.



© M. Vanel



© M. Vanel

ESPACE GALLO-ROMAIN

Rue de Nazareth 2
7800 Ath

www.espacegalloromain.be



THE PLACE TO BE WAW!



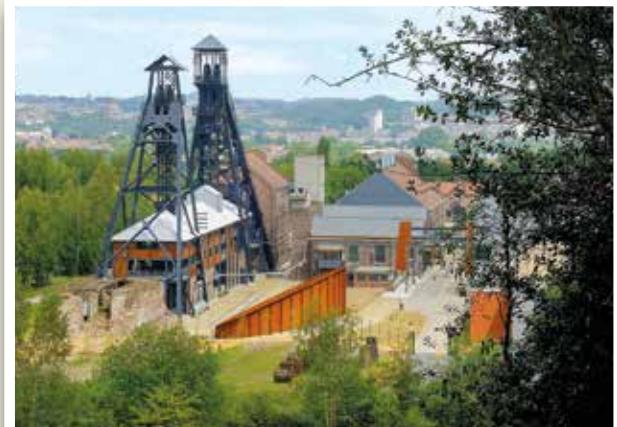
— *Les Ambassadeurs*

BOIS DU CAZIER **Balades sur les terrils**

Inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, le site du Bois du Cazier, à Marcinelle, est un centre d'interprétation consacré à la tragédie du 8 août 1956, à la sécurité au travail et aux phénomènes migratoires. Films, photographies, témoignages et explications techniques relatent, heure par heure, jour par jour, la catastrophe et les opérations de sauvetage qui suivirent. Un musée de l'industrie et un musée du verre complètent l'offre à la disposition des visiteurs.

Mais si le Bois du Cazier est incontestablement un lieu de mémoire, il a aujourd'hui repris des couleurs, effaçant peu à peu la qualification de pays noir qui a longtemps collé comme de la suie à la région de Charleroi. Le carreau de la mine, en effet, est lové dans un écrin de verdure d'une superficie de 25 hectares et réparti autour de trois terrils: un premier, assez plat et datant de 1850, et deux autres plus récents et plus pentus au sommet desquels on peut jouir d'une magnifique vue sur la région. Grâce à des aménagements récents, l'ensemble a été reconvertis en espaces de promenade et de découverte pédagogique. Une application téléchargeable (à l'accueil uniquement) sur smartphone ou tablette permettra aux visiteurs, petits et grands, d'être géolocalisés et de s'élancer pour un circuit de 2 heures 30, voire 3 heures, constitué de quinze étapes et jalonné de vingt lieux emblématiques.

«*L'idée est d'aider les visiteurs à mieux comprendre l'histoire du site et de la mine, mais aussi de leur faire découvrir la deuxième vie des terrils, ainsi que la faune et la flore particulières qui se sont approprié ces témoignages de notre passé minier*», explique Christelle Dethy. Et la responsable du service pédagogique de citer quelques exemples d'hôtes nouveaux: *des bouleaux, des tilleuls, des pomliers, mais aussi des gendarmes* (en uniforme rouge tacheté de noir, ndlr) *et, même, avec un peu de chance, des écureuils*».





Château de Fallais

Les châteaux en Terres-de-Meuse

Jadis propriété de la Principauté de Liège, le territoire Terres-de-Meuse regroupe vingt-sept communes de l'entité Huy-Waremme. Au nord, la Hesbaye (Hannut, Waremme, Braives...) et ses grands espaces de culture; au sud, le Condroz (Clavier, Tinlot, Modave...) et ses bois et pâturages; entre les deux, la Vallée de la Meuse (Wanze, Huy, Amay, Engis). Cette région regorge de châteaux somptueux. Quatre sont classés au Patrimoine majeur de Wallonie : Jehay (Amay), Modave, Waleffe (Faimes) et Warfusée (Saint-Georges-sur-Meuse), mais tous ont une histoire passionnante à raconter, comme le château de Sélys-Longchamps, à Waremme, qui fut reconstruit au début du XIX^e siècle dans le style empire comme en témoigne la Tente de Napoléon, ce joyau architectural qui vient de faire l'objet d'une rénovation. En faisant le tour de ces châteaux, les Ambassadeurs se devaient de trouver sur leur route Justine Toussaint, une passionnée qui travaille dans le secteur touristique pour lequel elle est créatrice de contenu digital. Judicieusement dénommé "Ju-on-the-road", son blog regorge de propositions de promenade autour des châteaux de la région. Ses coups de cœur? «*Dans le Condroz, j'aime particulièrement la promenade de Petit-Modave qui longe le Hoyoux au pied du château, ainsi que celle au départ de l'église de Pailhe, à Clavier, dans l'environnement merveilleux du château de Sainte-Fontaine, ses étangs et ses bois*», révèle l'ambassadrice. *En Hesbaye, je recommande la Promenade de la Pierre, qui s'élance du château médiéval de Moha et serpente avec la Mehaigne, ainsi que la Promenade des Deux Châteaux, à Braives».*

Château de Fumal



de revenir à Fumal via le Ravel. Un lieu que Justine apprécie particulièrement, et pour cause : «Entre 2016 et 2017, plus de 28.000 pieds de vigne ont été replantés sur le domaine du château de Fumal. Celui-ci propose aujourd'hui des bulles 100 % belges...»

De Fumal à Fallais

Longue de 11 kilomètres, inscrite dans le parc naturel Burdinale-Mehaigne, cette dernière balade démarre au pied du château de Fumal et rejoint l'impressionnant château de Fallais en traversant la campagne bucolique. Elle effectue ensuite une boucle à travers la réserve naturelle des Marais

de Hosdent et le Village de Saule – un site à découvrir en famille –, avant de revenir à Fumal via le Ravel. Un lieu que Justine apprécie particulièrement, et pour cause : «Entre 2016 et 2017, plus de 28.000 pieds de vigne ont été replantés sur le domaine du château de Fumal. Celui-ci propose aujourd'hui des bulles 100 % belges...»

<https://juontheroad.com>



PAYS DE HERVE La Route d'Artagnan

La Route européenne d'Artagnan est un itinéraire qui part de Lupiac, en Dordogne, lieu de naissance du véritable d'Artagnan, et se termine à Maastricht, aux Pays-Bas, où le célèbre mousquetaire qui a inspiré Dumas est décédé en 1673. D'une extrémité à l'autre, quelque 6.000 kilomètres de chemins, voies vertes et petites routes balisées jalonnés d'un patrimoine naturel et culturel incroyablement riche et diversifié. Un itinéraire avant tout conçu pour les cavaliers, mais que l'on peut également parcourir à pied ou à vélo.

Cette route traverse évidemment le territoire belge. Elle y fait son entrée près de Bouillon, contourne Bastogne, frôle Spa et Verviers, puis traverse de part en part le Pays de Herve avant de rejoindre la Meuse. Au Pays de Herve, elle visite trois des Plus Beaux Villages de Wallonie : Soiron, Olne et Clermont-sur-Berwinne.

• Olne

Planté au milieu des vergers et du bocage, ce village millénaire a conservé son charme d'autan. En le traversant, on y trouve, ici et là, des traces de l'industrie liée aux carrières de pierre à chaux, des maisons ayant appartenu aux artisans de la faïencerie, aux drapiers et aux cloutiers, un pavillon d'entrée d'un ancien château, une cense seigneuriale où résidaient au XVII^e siècle les barons d'Olne de Froidbermont...

© François Delbosse



• Soiron (Pepinster)

Si le village est dominé par l'imposante église Saint-Roch, le cimetière, l'ancien presbytère et les deux châteaux, celui de Soiron (XVIII^e siècle) et celui de Sclassin (XVI^e), sont également remarquables. Le caractère pittoresque du village est accentué par la présence du petit patrimoine dont un lavoir, une ancienne brasserie banale et, surtout, un séchoir à chardons. Ceux-ci faisaient jadis l'objet d'une culture spécifique : séchés, ils étaient vendus aux manufactures pour "lainer" les tissus de luxe.



© Mark Rossignol

• Clermont-sur-Berwinne (Thimister-Clermont)

La place de la Halle est l'une des plus célèbres de Belgique. La route passant sous la maison communale avec sa tour en poivrière fait dire qu'à Clermont on se marie sur la rue ! Les bâtiments voisins ne sont pas moins remarquables et présentent une large diversité architecturale (style Mosan, Louis XIII, Louis XIV, Louis XV et Louis XVI) : l'église Saint-Jacques le Majeur, le presbytère (un relais pour les pèlerins de Compostelle), la Maison Pirenne, le château de Clermont...



© Ch. Sonon



— À découvrir

Au Grand-Hornu,
jusqu'au 18 septembre 2022

ALINE BOUVY

CRUISING BYE

Aline Bouvy (1974, Belgique) vit et travaille à Bruxelles. Après des études à l'ERG (Ecole de Recherche Graphique) à Bruxelles, puis à la Jan van Eyck Academie à Maastricht, l'artiste pluridisciplinaire d'origine luxembourgeoise participe à de nombreuses résidences et expositions principalement en Europe. Pendant treize années, elle forme un duo avec l'artiste John Gillis et développe, depuis 2013, une pratique en solo. Empreinte d'humour, autant que d'insolence et de poésie, l'œuvre d'Aline Bouvy questionne les normes et valeurs sociétales propres à notre époque en explorant les tabous et en jouant avec les limites entre bon et mauvais goût.



© Isabelle Arthuis

Comme le suggère son titre *Cruising Bye*, l'exposition d'Aline Bouvy au Mac's se présente comme une maraude, au sens où il y est autant question de vagabondage sexuel et de patrouille policière que de chiens errants et de batifolages queer. A l'horizon de cette dérive poétique et transgressive se dessine l'utopie d'une sexualité fluide que l'artiste plasticienne assimile moins au militantisme pragmatique

LGBT qu'à la critique permanente des codes esthétiques et hygiéniques par lesquels la société surveille nos corps et enferme leurs désirs. Anticipant la fin des inhibitions mortifères, sa démarche artistique procède à une érotisation décomplexée de notre milieu en y intégrant matériaux dépréciés, postures décadentes, territoires désaffectés et organes disqualifiés. Sa palette pluridisciplinaire, où alternent Plexiglas thermoformés, linoléums marqués ou véhicules téléguidés, surprend le public par son atteinte au bon goût et sa désinvolture face aux tabous. Par ses références au Clarisme, une mystique transgenre fondée dans les années 1920 par l'artiste allemand Elisarion, Aline Bouvy revisite également la lente trajectoire utopique d'une culture en train de se détourner des modèles dominants du patriarcat et de l'hétéronormativité. Dépassant les normes de la morale bourgeoise et les bornes du politiquement correct, ses

œuvres leur adressent même au passage un *bye bye* insolent, signe d'une mutation irréversible de la société. Véritable ode à la liberté, l'exposition *Cruising Bye* d'Aline Bouvy prend ainsi l'allure poétique d'une « parade sauvage » où se mêlent aussi bien un défilé de policiers androgynes (au son des sirènes) qu'un shabbat de sorcières (sous belladone).



© Michiel de Cleene



© Isabelle Arthuis

www.mac-s.be



— Pétillant!



Cédric Collin

Chevalier-Sabreur
de la Confrérie du Sabre d'Or
de Champagne!

Gérant du restaurant La Vieille Ferme, au cœur du village de Chassepierre (Florenville), Cédric Collin a récemment été intronisé « Chevalier-Sabreur de la Confrérie du Sabre d'Or ». Il est le seul en Wallonie à en faire partie. Sabrer une bouteille de champagne ? La pratique serait héritée des hussards napoléoniens qui fêtaient ainsi une victoire. Pour ce faire, il suffit (!) de venir percuter une lame de sabre contre le col d'une bouteille de champagne bien fraîche, dont on a retiré le muselet et la collerette, afin de la casser et chasser le bouchon d'un coup net, sans renverser le contenu. Attention, toutefois, de ne pas effectuer la manœuvre en direction du public !

Crée en 1986, la Confrérie du Sabre d'Or perpétue cette tradition grâce aux 33.000 sabreurs de tous pays qui se sont pliés à l'exercice dans plus de 200 caveaux de sabrage depuis un peu plus de 35 ans. Toujours dans un esprit convivial et de partage. La Belgique compte cinq caveaux reconnus (quatre en Flandre et un en Wallonie) et l'Ambassade belge est rattachée à celle des Pays-Bas.

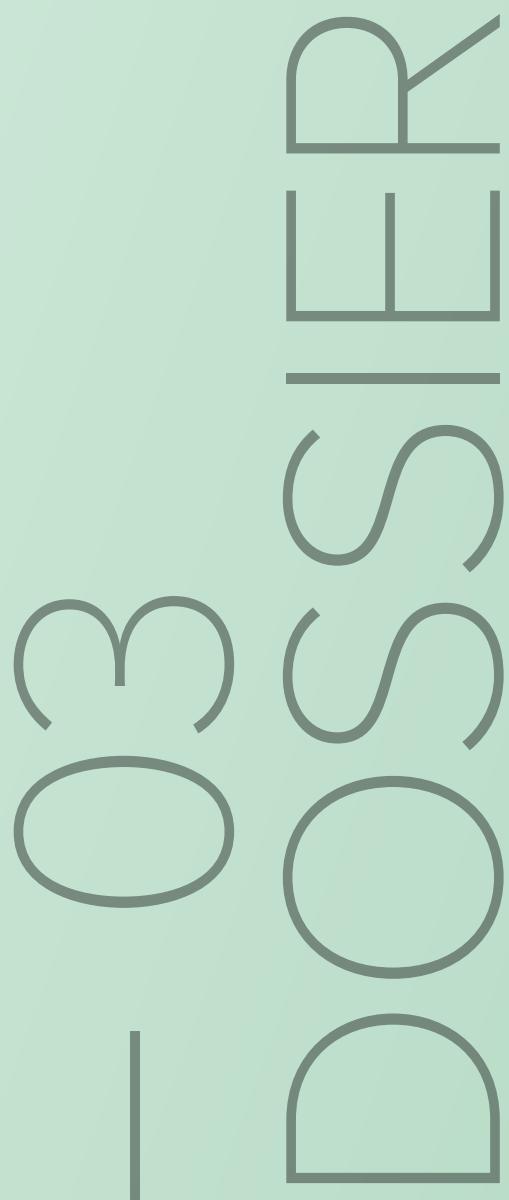
« Pour ma part, explique Cédric Collin, j'ai été initié dans un restaurant luxembourgeois. Une fois que vous avez réussi l'opération, vous recevez un diplôme de sabreur, c'est le premier pas dans la Confrérie. Et d'expliquer sa motivation : « Il y a quelques années, j'étais responsable de la cuisine d'un home près de Florenville (où il a été élu Meilleur Chef de collectivité en 2019, ndlr) et j'ai fait le vœu d'avoir la plaque de la Confrérie sur la façade de mon restaurant le jour où j'en ouvrirais un ».

Un vœu que la crise sanitaire lui a permis de réaliser plus vite que prévu. En 2020, faute de pouvoir professer, Cédric Collin quitte le home et crée La Vieille Ferme, une brasserie avec dix chambres répartis sur deux sites. Il a ainsi pu demander à être reconnu comme caveau de sabrage et a été intronisé en grandes pompes en janvier dernier. Depuis lors, notre chef régale la galerie en sabrant quelques dizaines de bouteilles de champagne lors de certains banquets de mariage ou de fêtes.

La Confrérie compte bien sûr en ses rangs des sabreurs célèbres : Sophie Marceau, Omar Sy, Dany Boon, Gérard Lenorman, Michel Boujenah, Marc Lavoine, Benoît Poelvoorde...



lesabredor.fr



Si demain ÉTAIT PLUS VERT

Amsterdam

Le 14 avril, Floriade Expo ouvre ses portes à Almere (Pays-Bas). Déclinaison horticole de l'Exposition Universelle, l'événement présente des initiatives et des solutions venues de tous les pays participants afin de développer des villes plus vertes, plus durables. L'occasion de se pencher sur quelques start-up et entreprises wallonnes qui développent les produits et matériaux de demain.

Photo: Gilles Bechet, Catherine Moreau et Florence Thibaut



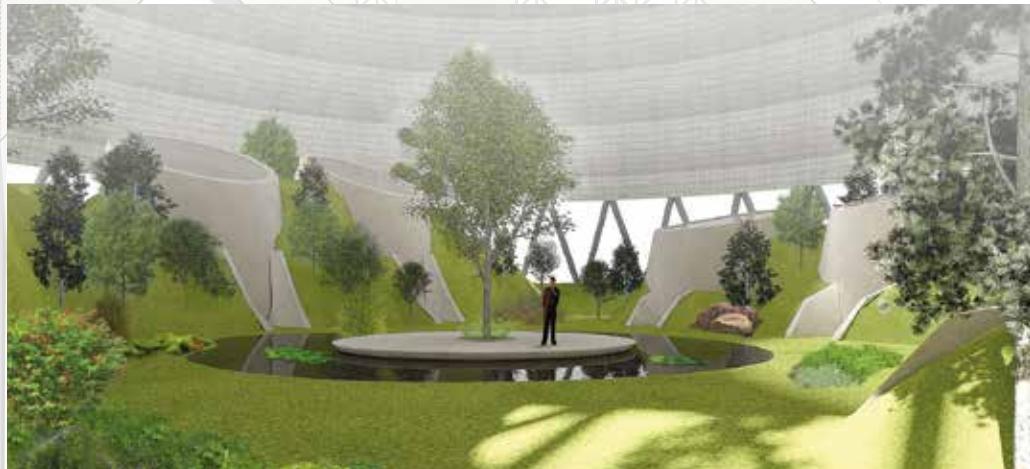
<https://floriade.com>



QUELLES MAISONS POUR DEMAIN ?



On ne peut plus construire et vivre dans nos villes comme avant. C'est ce que dit l'architecte ivoirien Nicolas Godelet qui, depuis plus de vingt ans, intègre le durable à son vocabulaire. Le pavillon belge et sa cour arborée qu'il a conçus à Almere, pour Floriade Expo, en sont le parfait manifeste.



Le pavillon et le jardin sont complètement régénérables dans son architecture et dans son paysage, explique l'architecte. Toutes les matières sont bas carbone ou quasi zéro carbone, et peuvent retourner à la terre. Il n'y a aucune fondation béton. On peut mettre les murs à terre, passer avec un mototracteur pour retourner la terre et planter ensuite ce qu'on veut. Si on laissait le pavillon évoluer sans intervention humaine, il serait digéré naturellement.

Pour atteindre cet objectif, le choix des matériaux est primordial. On y trouve du bois lamellé-croisé (CLT) qui pourra être complètement recyclé, soit pour être réutilisé dans un autre bâtiment, soit transformé en mobilier. La deuxième matière essentielle au pavillon, c'est la terre utilisée pour les murs et les dalles de la cour. Ce sont des

briques de terre crue, non stabilisées, sans emploi de ciment. Pour l'éclairage et les parois souples, c'est un bio plastique à base d'amidon d'algue, compostable à température ambiante, qui a été utilisé. « Le jardin, quant à lui, est composé d'espèces belges comestibles à 60%. Le public pourra y goûter les fleurs, les graines, les fruits, ainsi que certaines tiges et racines. L'idée, c'est aussi d'inviter les enfants à faire le lien entre ce qu'ils voient, ce qui pousse et ce qu'ils goûtent. Ils vont pouvoir toucher la terre, mettre la main dans l'argile qui couvre les murs. Ce n'est pas sale, l'argile, c'est bon pour la peau ».

Pour l'architecte, ce projet est un manifeste. C'est une approche extrême pour sensibiliser le public à la place de l'architecture dans un monde à reconstruire.



L'urgence du défi climatique

Ingénieur architecte formé à l'UCL il y a plus de vingt ans, Nicolas Godelet s'est très tôt montré sensible à la gestion des ressources et à l'emploi de matériaux recyclables comme le bois. Mais il le constate tous les jours : le monde et le marché ne sont pas encore prêts pour ce type de construction puisqu'on voit que 90 % des bâtisseurs construisent avec un socle en béton et des isolants en polyuréthane. « *Aujourd'hui, la plupart des murs extérieurs se composent d'une douzaine de couches qui mobilisent presque autant de matériaux et de corps de métier. La construction vers laquelle je vais, c'est une structure en bois, un isolant naturel en laine de bois ou en chanvre, un enduit à la chaux dehors et un enduit à l'argile pour l'intérieur.* »

« *Après le XX^e siècle qui a avancé tellement vite sans nous donner le temps de prendre du recul, nous allons passer dans un siècle où le diesel et l'essence n'existeront plus. Cela va changer complètement le visage de la ville.* »

Qu'on le veuille ou non, le changement est là. L'urgence du défi climatique va pousser nos sociétés à adapter leurs modes de vie et de consommation. L'architecture aussi devra changer. Et c'est une chance à saisir pour Nicolas Godelet. « *Après le XX^e siècle qui a avancé tellement vite sans nous donner le temps de prendre du recul, nous allons passer dans un siècle où le diesel et l'essence n'existeront plus. Cela va changer complètement le visage de la ville. Sans gaz d'échappement, on pourra y ramener les espaces verts et tout faire pousser, y compris les fruitiers. Les toitures couvertes de plantations et de cultures diminueront l'impact des UV, avec un effet sur la température globale de la ville. Les bassins d'eau de pluie permettront de créer des réserves d'eau potable.* »

Le pavillon belge et sa cour arborée conçus à Almere, pour Floriade Expo. Une approche extrême pour sensibiliser le public à la place de l'architecture dans un monde à reconstruire.



La durabilité, c'est aussi le social

Une vision trop parfaite de la ville ? « *Non, si c'est bien géré* », estime l'architecte. Les façades végétales, par exemple. C'est spectaculaire et ça peut participer à un nouvel écosystème. Mais il ne faut pas oublier que ces plantes qui grimpent le long des bâtiments doivent être arrosées. Si elles n'ont pas de nutriments suffisants par manque de terre, elles auront besoin d'engrais, de préférence naturels.

Nicolas Godelet : « *On sort aujourd'hui énormément de perspectives, de vues en trois dimensions qui sont plutôt de la fiction spatiale, de la fiction architecturale. C'est bon pour donner des directions, mais à un moment, ces projets, il faut les faire !* » Car s'il y a l'écologie visible, il y a aussi tout ce qui est invisible et qui ne se mesure pas. « *L'architecture, ce n'est pas seulement des chiffres. Sinon, elle pourrait être faite par des robots. Elle doit être durable, et la durabilité c'est le fait social. Est-ce que le bâtiment qu'on veut construire s'intègre dans un environnement, dans un paysage ? Est-ce qu'il s'intègre dans une culture avec ses habitudes ?... Les valeurs mesurables et les valeurs non mesurables doivent être toutes prises en compte par l'architecte. S'il y en a une qui n'est pas reprise, le bâtiment n'est plus durable du tout. Même s'il est super efficace énergétiquement, il ne peut se limiter à cela.* »



Le système Vinci

En 2007, Nicolas Godelet a installé NG-Lab, son bureau, à Pékin, où il travaille avec une trentaine de collaborateurs. Il a également conservé un bureau à Dorinne (Yvoir) où placent cinq collaborateurs. NG-Lab est une ruche, un réseau où les architectes et designers ne constituent que le cœur créatif. Autour d'eux, en cercles concentriques, interviennent des chercheurs et experts dans tous les domaines (chimistes, physiciens, spécialistes des matériaux, de la force du vent...), ainsi que les artisans et les labos qui travaillent les matières. Si on prend tous ces collaborateurs en compte, on arrive à cinq cents personnes. C'est ce que Nicolas Godelet appelle le système Vinci.

«*A son époque, Léonard de Vinci ne travaillait pas tout seul, il s'associait avec des gens qui avaient des connaissances dans des domaines particuliers. De même, NG-Lab a des collaborateurs au Japon, en Chine, au Vietnam, à Singapour, en Italie, en France et en Belgique. Chaque projet doit avoir les meilleurs intervenants pour chaque compétence. C'est une méthode très ouverte et rare, ce qui veut dire que nous avons accès à des projets inimaginables pour un bureau qui reste tout petit comparé aux mastodontes du secteur à Pékin.*»

Si l'adaptabilité et l'ouverture du bureau est remarquable, il ne conçoit pas de logements, de tours bureaux ou de centres commerciaux. «*Nous n'avons rien à apporter dans ce domaine et nous ne serions pas rentables face à des bureaux d'études de mille personnes!*»

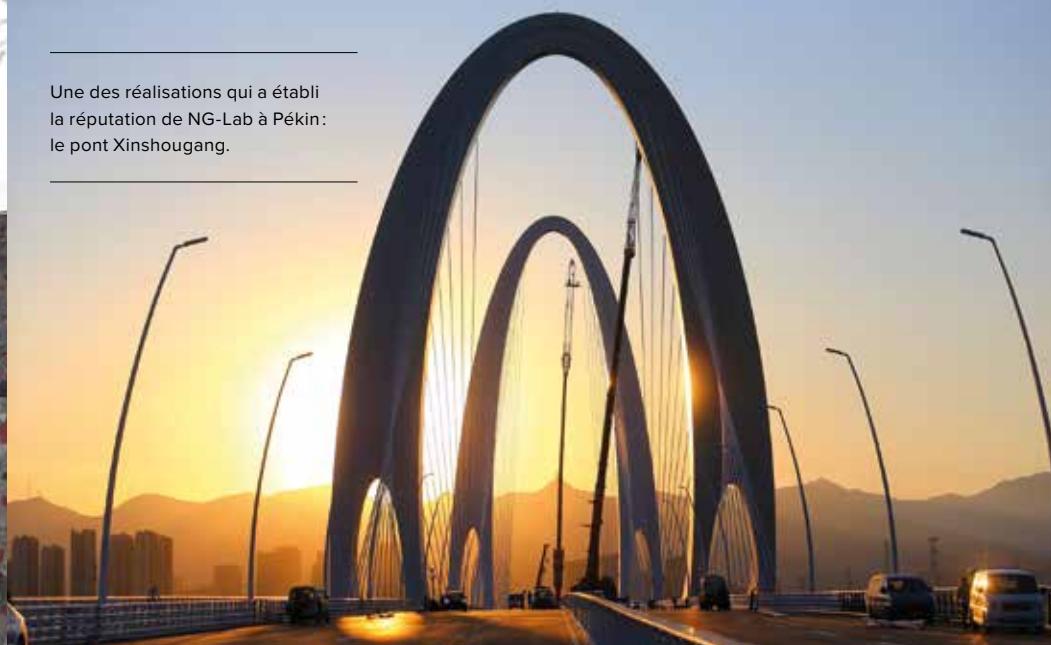
Des réalisations à Pékin

Une des réalisations qui a établi la réputation de NG-Lab à Pékin, c'est le pont Xinshougang. Cet ouvrage à la géométrie complexe, long de 1.350 mètres, est haubané par deux arches asymétriques formant symboliquement deux portes. Traversant le fleuve Yongding, il enjambe aussi l'ancienne aciérie de Shougang où, pour la petite histoire, a été monté un haut fourneau démonté à Liège. C'est à NG-Lab qu'a été confiée la réhabilitation de ce

Une esquisse de la nouvelle ambassade de Belgique à Pékin.

«*A son époque, Léonard de Vinci ne travaillait pas tout seul, il s'associait avec des gens qui avaient des connaissances dans des domaines particuliers. De même, NG-Lab a des collaborateurs au Japon, en Chine, au Vietnam, à Singapour, en Italie, en France et en Belgique. Chaque projet doit avoir les meilleurs intervenants pour chaque compétence.*»

Une des réalisations qui a établi la réputation de NG-Lab à Pékin: le pont Xinshougang.



site sidérurgique de 10.000 mètres carrés qui accueille désormais le siège du comité olympique chinois, ainsi que des infrastructures sportives et culturelles. Dont le Big Air, première structure pérenne pour les sports de glisse construite pour les Jeux Olympiques d'hiver 2022 qui s'élève en bordure du site. «*Je suis né en Suisse et je suis snowborder. Je voulais une piste accessible qui permet aux jeunes de venir en métro depuis le centre ville pour 50 cents*». Le dernier projet de Nicolas Godelet, et non des moindres, est celui de la nouvelle ambassade de Belgique à Pékin. «*Toute la partie haute est en bois CLT naturel et recyclable. Les matériaux pour les murs extérieurs et les sous-sols proviennent de l'ancienne ambassade de Belgique. Après la démolition, nous avons récupéré tous les bétons. Nous les avons broyés pour en refaire des briques recyclées. Les tons gris de la brique de Pékin se mêlent au rouge de la brique belge. C'est le premier bâtiment de bureau en bois à Pékin où on n'utilise plus du tout ce matériau depuis plus d'un siècle alors que c'était jadis la tradition en Chine. C'est un clin d'œil à l'histoire et c'est une preuve d'audace pour la Belgique d'opter pour un projet complètement recyclable*».

Le Big Air, première structure pérenne pour les sports de glisse construite pour les Jeux Olympiques d'hiver 2022.

Et en Wallonie ?

Vivre au vert en ville, en gérant et recyclant au mieux les ressources et en optant pour une voie de développement respectueuse de l'environnement, c'est le meilleur qu'on puisse nous souhaiter. Dans les universités et les entreprises wallonnes, des projets voient le jour pour amener du vert en ville, développer de meilleurs choix alimentaires, de meilleurs approvisionnements énergétiques et un environnement plus sain. Dans les pages qui suivent nous vous en présentons quelques-uns qui nous ont enthousiasmés.

<http://www.ng-lab.net>



UNE APP POUR DOPER LES ESPACES VERTS

Basée à Frasnes-lez-Anvaing, Grality a conçu une application pour répertorier, analyser et ainsi optimiser la qualité des parcs publics, espaces naturels ou encore jardins collectifs. Un outil simple et intuitif à l'usage des communes et collectivités.

Passionné de nature, Clément Van Daele, le fondateur de la start-up hennuyère, ne s'est pas trompé en choisissant des études d'agronomie. En 2008, il avait déjà créé le bureau d'étude ApiTrees qui conçoit et gère des espaces verts durables. Depuis lors, avec son équipe, il propose conseils, cartographies, diagnostics, plans de gestion, formations ou encore suivis de chantier. «*Je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas d'outils pratiques, simples et abordables pour faire l'inventaire d'espaces naturels et encoder facilement des données liées à un patrimoine donné*». Pour mieux communiquer des informations à ses clients, il propose aujourd'hui sa propre solution. «*Nous avons eu la chance d'être accompagnés par le Microsoft Innovation Center, ce qui nous a permis d'accélérer notre développement*», se réjouit l'entrepreneur-agronome.

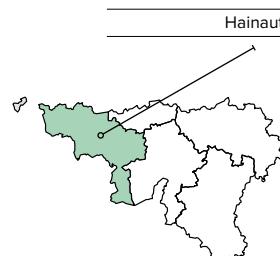
Simple d'utilisation

C'est le début de Grality, petite sœur d'ApiTrees lancée en janvier 2021 et déjà nominée dans le cadre du concours Wap'Innov récompensant la créativité des entreprises de Wallonie picarde. «*L'outil répond au besoin réel de mieux comprendre et gérer la végétation urbaine*», cadre le CEO. Intuitif et simple d'utilisation, l'app est conçue pour pouvoir être utilisée sur tablette ou smartphone par n'importe quel agent, quel que soit son niveau informatique. Des arbustes aux buissons en passant par les fleurs ou les arbres, chaque espèce s'y retrouve ainsi répertoriée. Parmi les fonctionnalités clés : import/export de données, filtres multiples, cartes thématiques ou graphiques personnalisés. «*C'est un outil qu'il faut nourrir en informations et chiffres. On peut le faire de n'importe où et n'importe quand. Grâce à différents indicateurs, comme la qualité de l'air ou le stockage carbone, on peut évaluer la qualité des espaces et suivre leur évolution*».

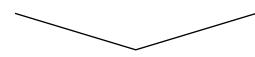
Actuellement, quatre collectivités travaillent avec Grality, dont l'Université de Lorraine et la commune de Watermael-Boitsfort. Des gestionnaires privés comme des clubs de golf ou des lieux de vacances pourraient aussi être intéressés. Clément Van Daele : «*Ce qui me comble, c'est le sentiment de pouvoir parfois réussir à agir pour plus de résilience dans nos aménagements : des arbres en meilleure santé, une terre vivante, un revêtement perméable*».

www.grality.be

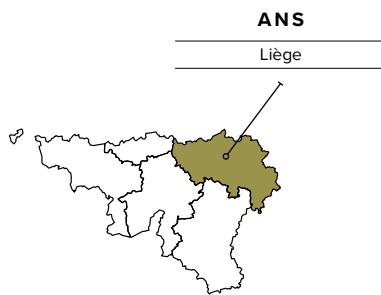
FRASNES-LEZ-ANVAING



QUAND LA LUMIÈRE SE MET AU VERT



L'entreprise liégeoise GDTech Superlighting développe des systèmes d'éclairage intelligent pour optimiser la culture en intérieur. Les bénéficiaires : les universités et les centres de recherche, mais aussi les horticulteurs.



Avec le développement des cultures indoor, la maîtrise de la régulation de la lumière est devenue un enjeu crucial pour contrôler la production en qualité et en quantité.

La lumière, c'est la vie et plus particulièrement pour les plantes. Avec le développement des cultures indoor, la maîtrise de la régulation de la lumière est devenue un enjeu crucial pour contrôler la production en qualité et en quantité.

GDTech Superlighting, division d'un groupe de services en engineering basé à Aller, produit toute une gamme d'éclairages sur mesure pour les entreprises. Depuis plusieurs années, l'entreprise liégeoise mène aussi des recherches sur des systèmes intelligents pour la culture de plantes sous lumière artificielle. Elle y travaille en partenariat avec Gembloux AgroBiotech (ULiège), et la start up Araponics spécialisée dans la conception et la commercialisation de matériel de culture hydroponique.

Contrôler la couleur des lumières

Un premier projet baptisé Vegetable Light Recipe (VeLiRe) vise à mettre au point des systèmes d'éclairage basés sur la technologie LED qui permet de contrôler la fréquence et la couleur des lumières en fonction des types de plantes et des besoins des horticulteurs. « *Nous avons développé un algorithme génétique qui permet de mettre au point la meilleure recette pour chaque plante* », précise Julien Reuland, ingénieur et responsable de la division GD Tech Superlighting.

L'entreprise produit deux systèmes de luminaires. Le premier, plus complexe, peut compter jusqu'à seize canaux de longueurs d'onde différentes modulables à volonté – ce qui permet au luminaire de produire n'importe quelle couleur de la lumière visible – est destiné aux universités et aux centres de recherche, notamment en pharmacie. Le second, destiné au marché de l'horticulture, belge pour le moment, se limite à huit canaux mais peut monter jusqu'à 450 watts, ce qui lui permet d'être utilisé dans la production de biomasse.

Des caissons de culture automatisés

Apic, le deuxième projet en cours de développement, a pour objectif la mise au point de caissons de culture automatisés qui permettent de cultiver différentes sortes de plantes sans aucune manipulation. Grâce à un phénotypage, c'est-à-dire la détermination de l'ensemble des caractères apparents de chaque plante, le système peut rencontrer les besoins très précis de chaque producteur, que ce soit dans la grandeur des feuilles ou la longueur des tiges. Intéressant vu l'intérêt croissant pour la culture indoor et les fermes urbaines...

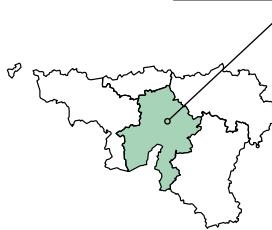
www.gdtechlighting.com



L'HEURE DE L'AGRICULTURE URBAINE ?

GEMBLOUX

Namur



L'équipe de Green SURF.

Ajouter des potagers aux lotissements immobiliers, créer des cultures de fruits et légumes partagées ou installer des ruches sur le toit de bureaux font partie des activités de Green SURF, apôtre de l'agriculture urbaine depuis cinq ans. Tour et Taxis, la ville de Roubaix et le projet bruxellois Tivoli ont bénéficié de ses conseils éclairés.

Le nouveau quartier Tivoli à Laeken et ses toits verdurisés.



Spin-off de Gembloux Agro Bio Tech (ULg), Green SURF, ou «Green Solutions for urban and rural farming», fait son apparition sur la scène «green» en 2017. Capitalisant sur des années de recherche en agriculture urbaine, le bureau d'étude propose un accompagnement global, de l'analyse des besoins au suivi concret des plantations sur le terrain. «*Il ne s'agit pas d'avoir une belle idée sur plan, ni de seulement faire plaisir aux «bobos» (les bourgeois-bohèmes, ndlr). Nous voulons, chaque fois, définir une vraie stratégie alimentaire afin d'améliorer petit à petit la résilience alimentaire de nos villes*», explique Candice Leloup, ingénierie agronome, CEO et co-fondatrice de la spin-off avec Haïssam Jijakli. «*Il n'y a pas de petit projet. Chaque étape compte pour faire avancer l'agriculture urbaine*».

Parmi ses clients figurent des promoteurs privés et publics, ainsi que collectivités et pouvoirs publics, soit tous ceux qui s'intéressent à l'aménagement du territoire. Citons le vaste projet de logements Tivoli Green City, à Bruxelles, célébré pour ses toitures potagères et sa serre de 150 mètres carrés à disposition des habitants, la Province de Namur et sa nouvelle maison administrative dotée de respirations vertes et d'un potager d'entreprise pour les fonctionnaires, ou encore Besix Red qui développe en ce moment le quartier Walferdange au Luxembourg autour d'un grand parc et de parcelles productives. «*Surface au sol ou en toiture, dans un parking ou une cave, à l'extérieur... l'agriculture urbaine est multiforme tant au niveau technique que de son business model. Entre des milliers de mètres carrés en toiture ou un petit potager dans une colocation, il y a du chemin. Chaque projet est différent, c'est ce qui est si riche*», souligne Camille Herben, business developer chez Green SURF. Une constante : les sept collaborateurs du bureau font à chaque fois le lien entre les propriétaires de surfaces à plaire et les porteurs de projets qui ont les mains dans la terre.

Reconnecter la ville à l'alimentation

Relativement nouvelle dans les projets immobiliers d'envergure, surtout en dehors de la capitale, l'agriculture urbaine commence doucement à se faire une place dans l'esprit des développeurs. Parmi les malentendus encore récurrents, l'idée qu'elle est forcément coûteuse ou compliquée à gérer au quotidien. Verger, ruches ou serres ne réclament pourtant pas forcément beaucoup de surface. «*Il y a encore une certaine frilosité ambiante. Certains promoteurs veulent d'abord voir ce qui se fait chez les autres. Il faut des pionniers pour montrer que c'est possible*», affirme Candice Leloup, qui ajoute : *La crise sanitaire et les différents confinements nous ont aidés. Certaines communes ont compris que disposer d'espaces extérieurs de qualité est un vrai plus pour leurs citoyens. La demande des habitants pour les services de la ville a véritablement explosé*». Des propos que confirment Camille Herben : «*Il y a un besoin criant de davantage de vert. Le jeune couple qui veut accéder à la propriété va rechercher un accès à des espaces communs de qualité. Pouvoir utiliser un potager est souvent aussi important que de disposer d'une place de parking. C'est désormais un facteur différenciant*».

Autre catastrophe récente qui a poussé la cause de l'agriculture urbaine : les fortes inondations qui ont heurté la Wallonie, l'an dernier. Camille Herben : «*La végétalisation peut fortement aider à se prémunir contre les conséquences dramatiques de cet été. Il faut construire autrement et arrêter de mettre du béton partout. L'agriculture urbaine*

doit être intégrée à la réflexion. Les aspects logistiques et la distribution des denrées font partie des aspects clés à considérer pour la développer».

Pour gagner du terrain, les projets agricoles urbains et leurs impacts positifs doivent pouvoir être évalués, même si certaines externalités positives (réduction du stress, plus grand bien-être, etc.) sont difficiles à mesurer. «*On a besoin de solutions multiples et réfléchies*, termine Candice Leloup. *Chaque projet est une petite victoire en soi. Il est urgent de reconnecter nos villes à la nature et à la production alimentaire. Agriculture urbaine et agriculture classique doivent aller de pair. Il n'est pas question que l'une s'efface au profit de l'autre. Au contraire, elles se renforcent mutuellement*».

«*Le jeune couple qui veut accéder à la propriété va rechercher un accès à des espaces communs de qualité. Pouvoir utiliser un potager est souvent aussi important que de disposer d'une place de parking. C'est désormais un facteur différenciant*».



NOURRIR LES VILLES? LE MÉTIER DES AGRICULTEURS!

L'agriculture urbaine peut-elle assurer une part importante de l'autonomie alimentaire des villes ? L'ingénieur agronome Philippe Baret, qui enseigne la génétique et l'agroécologie à l'UCL et préside l'organisation non gouvernementale SOS Faim, tempère.



OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE

Brabant wallon



L'ingénieur agronome Philippe Baret

Doyen de la Faculté des bioingénieurs, Philippe Baret est très engagé dans une réflexion sur le rôle de l'agroécologie comme alternative à l'agriculture industrielle. Il a conduit plusieurs thèses sur les systèmes agricoles en Wallonie et en Afrique. Dans le choix des thèmes de recherche de son équipe, il attache une importance particulière à la caractérisation du fonctionnement de petits systèmes d'agriculture familiale paysanne et aux processus d'innovation et de transition. Nous l'avons rencontré à Louvain-la-Neuve, non loin de la ferme universitaire de Lauzelle où il dirige un projet consacré à la recherche scientifique de terrain sur le maraîchage bio.

En 2050, les villes devraient héberger 68 % de la population mondiale alors qu'elles ne représentent que 2 % de la surface de la planète. Face à cette croissance, l'agriculture urbaine ne serait-elle pas une solution ?

C'est vrai que l'approvisionnement alimentaire des villes est un problème crucial. Ce n'est pas nouveau. Dans la Rome antique déjà, on importait du blé d'Egypte. Actuellement, au Nord comme au Sud, une bonne partie des aliments vient de très loin car l'on a opté pour une agriculture ouverte sur l'international. Le marché européen me semble la meilleure option vu les normes partagées sur le plan social et environnemental.

Actuellement, on chiffre à 10.000 habitants la taille d'une ville capable de s'approvisionner elle-même. Une étude ⁽¹⁾ menée par une équipe de recherche a montré qu'en 2018, seuls 0,3 % des volumes de fruits, légumes, pommes de terre, œufs et produits

laitiers consommés par la population bruxelloise pouvaient potentiellement être couverts par les productions en Région Bruxelles-Capitale. Multiplier par deux les superficies actuelles permettrait d'atteindre un degré d'autonomie alimentaire de seulement 0,5 % pour ces cinq produits en 2050. On est loin des 30 % en autonomie de fruits et légumes à l'horizon de 2035, une des priorités de la stratégie Good Food de la Région de Bruxelles-Capitale. Et, rappelons-le, l'agriculture urbaine ne concerne pas d'autres produits de base tels que le blé, le lait et la viande. Bref, approvisionner les villes demande une réflexion globale et implique de multiples acteurs comme les grandes filières, les agriculteurs, les commerçants... Trop miser sur l'agriculture urbaine, que ce soit via les jardins communautaires, les potagers sur toits, les fermes urbaines ou l'agriculture verticale, ce serait un peu comme imaginer résoudre la mobilité à Bruxelles en y fabriquant des vélos.

Il y a d'autres avantages avancés, notamment la distance entre le potager et l'assiette, le recours au circuit court...

Si les deux vont souvent de pair dans l'esprit des gens, dans la réalité "local" ne veut pas dire "durable", c'est-à-dire avec une moindre empreinte sur l'environnement. Si réduire le nombre de kilomètres peut être positif, ce n'est pas le transport des produits qui émet le plus de gaz à effet de serre mais la production agricole elle-même.

Le circuit court fait souvent référence à la dimension géographique, mais, d'un point de vue agronomique, la dimension distance n'est pas spécialement pertinente. On peut évidemment cultiver des carottes en ville, mais les faire pousser ailleurs, dans un endroit sablonneux, nécessitera peut-être moins de produits pour en améliorer le rendement et amènera davantage de respect pour l'environnement.

Le circuit court, qui n'implique qu'un seul intermédiaire, est intéressant car il permet de partager des valeurs entre producteur et consommateur, mais il augmente considérablement la charge de travail de l'agriculteur qui doit assurer le stockage, la transformation et la distribution des produits.

«Trop miser sur l'agriculture urbaine, que ce soit via les jardins communautaires, les potagers sur toits, les fermes urbaines ou l'agriculture verticale, ce serait un peu comme imaginer résoudre la mobilité à Bruxelles en y fabriquant des vélos».

«Une étude menée par une équipe de recherche a montré qu'en 2018, seuls 0,3% des volumes de fruits, légumes, pommes de terre, œufs et produits laitiers consommés par la population bruxelloise pouvaient potentiellement être couverts par les productions en Région Bruxelles-Capitale».

Restent d'autres effets positifs: ces projets en zone urbaine permettent de ramener la nature en ville, de reconnecter les habitants au rythme des saisons, d'améliorer leur bien-être...

C'est tout à fait évident qu'ils peuvent avoir un impact culturel, jouer un rôle pédagogique, donner aux gens l'occasion de réfléchir à la qualité de ce qu'ils mangent. Et aussi permettre à des personnes vulnérables de se ressourcer, de se sentir utiles et de renforcer leur estime personnelle. Ces initiatives de "care farming" sont de plus en plus nombreuses en Belgique et en Europe.

Pensez-vous que les projets d'agriculture urbaine sont une concurrence pour les agriculteurs ?

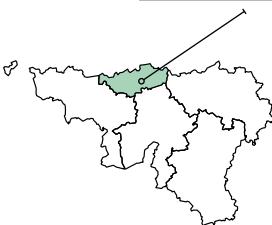
Oui, et je pense qu'ils doivent être construits avec des agriculteurs, ce qui n'est pas le cas. La plupart ont été conçus par ceux que l'on appelle des NIMA, des personnes non issues du monde agricole. En conclusion, je pense qu'il faut considérer des initiatives telles que des serres ou des potagers en toiture, par exemple, comme des innovations intéressantes, mais pas comme la solution du futur. Il manque aujourd'hui une articulation entre ces options et les demandes de la ville en matière d'approvisionnement alimentaire.

⁽¹⁾ <https://sytra.be/fr/publication/nourrir-bruxelles/>

LES ABEILLES, IRREMPLAÇABLES TÉMOINS DE LA BIODIVERSITÉ

NIVELLES

Brabant wallon



Avec l'aide des abeilles, BeeOdiversity, basée à Thines, aide les entreprises et les territoires à prendre la mesure de leur impact sur la biodiversité et à mener des actions afin de l'améliorer.



Les premières abeilles auraient vécu il y a 100 millions d'années et seraient originaires d'Extrême-Orient. Aujourd'hui, elles couvrent toute la planète et on en compte environ 20.000 espèces différentes. Mais leur présence sur terre est menacée. Victimes des activités humaines et de toutes les formes de pollution, elles disparaissent peu à peu. Alerté par cette menace, le Dr Bach Kim Nguyen y a consacré son doctorat à Gembloux Agro-Bio Tech. Après l'université, il s'est associé avec Michael Van Cutsem, ancien avocat devenu entrepreneur, et Emmanuel Lion, gestionnaire de projets, afin de fonder BeeOdiversity, une entreprise qui veut agir et sensibiliser pour plus de biodiversité.

Leur premier projet, la vente de miel, n'a pas duré pas longtemps. « Nous nous sommes vite rendus compte qu'il y avait mieux à faire avec nos colonies d'abeilles. Elles peuvent nous aider à monitorer l'état de la biodiversité. Ce sont des drones naturels qui parcourent de très vastes superficies pour prélever le pollen et peuvent ramener des millions d'échantillons », confie Michael Van Cutsem.

Une centaine de projets dans une dizaine de pays

C'est donc avec cet outil qu'ils sont allés voir des entreprises pour les aider à réfléchir à l'impact de leurs activités sur la biodiversité et aux actions à mener pour l'améliorer. « Notre plus grand défi, c'est de montrer aux gens qu'on peut créer de la valeur avec la biodiversité. Et si on veut avoir un impact, il faut un maximum de parties prenantes ». Aujourd'hui, BeeOdiversity mène plus d'une centaine de projets dans une dizaine de pays, en Europe essentiellement, mais s'ouvre aux Etats-Unis et à l'Afrique.

La biodiversité est un sujet extrêmement complexe et multifactoriel qui se reflète dans la diversité des secteurs d'activité de l'entreprise. Ils vont de l'aménagement des territoires au "BeeOmonitoring" des zones agricoles, arboricoles et viticoles, la mesure des émissions de polluants par l'industrie et leur impact sur la faune et la flore, l'intégration de la biodiversité dans le développement de sites urbains et de projets immobiliers ou, encore, l'évaluation de la qualité de l'eau sur des zones très larges. Leurs outils d'expertise combinent les compétences humaines et celles des abeilles couplées avec une technologie de pointe, notamment en informatique.

Une action retentissante à Knokke-Heist

A côté de son travail dans le monde de l'entreprise, BeeOdiversity mène aussi des actions sur des territoires plus vastes. En Belgique, le projet qui a eu le plus de retentissement est celui mené depuis 2015 avec Knokke-Heist autour des polliniseurs et de la biodiversité. La commune côtière était confrontée à trois types de problèmes : la mauvaise qualité de l'air liée à l'exploitation du port de Zeebruges, les polluants agricoles et les pesticides encore trop utilisés dans les terres de l'entité et, enfin, une biodiversité qui reposait trop largement sur des plantes ornementales "exotiques". Un monitoring approfondi mené avec l'aide des abeilles a permis de dresser un état des lieux. La réponse est passée par la création de quinze jardins pour les abeilles, de circuits cyclotouristes et d'un circuit pédestre qui allient tourisme et information sur la biodiversité.

« En impliquant les citoyens, en formant des apiculteurs et des guides pour les parcours, nous avons créé une communauté d'acteurs qui comprennent l'importance de la biodiversité locale. Après quelques années, nous avons constaté que le nombre d'espèces végétales a été multiplié par quatre. Si on agit sur la flore, ça a un effet en cascade sur les autres espèces ».



Bach Kim
Nguyen et
Michael
Van Cutsem

Impact direct sur la santé

Si la biodiversité est si importante, c'est aussi parce qu'elle a un impact direct sur la santé et le bien-être. « Depuis quatre ou cinq ans, nous travaillons avec une neurologue du CHU de Nancy qui a pu démontrer un lien entre la nature et notre système neurologique, la première ayant un effet sur le stress et sur notre capacité de concentration. Dans les entreprises, l'aménagement de jardins et les activités connexes ont eu un impact positif sur le stress, le burn-out et les capacités de travail en général ».

BeeOdiversity n'a jamais levé de fonds et a choisi une croissance organique. Dans son équipe, l'entreprise combine les expériences d'apiculteurs, d'ingénieurs agronomes, de bio ingénieurs, de data analystes et de commerciaux. « Nous avons l'ambition d'être un acteur mondial, mais nous savons que nous n'y arriverons pas seuls. Dans d'autres pays, nous cédonons le relais à des acteurs locaux que nous formons et à qui nous donnons les outils pour agir localement ».

Michael Van Cutsem s'attend à une bascule dans les cinq ans à venir qui mettra la biodiversité au premier plan des enjeux du siècle. « Pour y faire face, nous avons besoin d'un engagement politique et de beaucoup d'innovations ».

www.beeodiversity.com

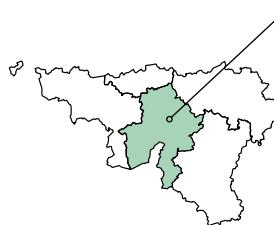
DES HUILES ESSENTIELLES EN GUISE D'HERBICIDES



APEO, une start-up gembloutoise, a développé un herbicide bio à base d'huiles essentielles. La mise sur le marché est prévue pour 2026.

GEMBLOUX

Namur



La recherche est faite de tours et détours. C'est en travaillant aux capacités fongicides de certaines huiles essentielles que l'équipe du labo de phytopathologie intégrée et urbaine de Gembloux Agro-Bio Tech se rend compte qu'une des substances développées tue certaines plantes. D'où l'idée de partir de là pour développer un herbicide bio. Avec les nouvelles directives européennes autour des produits autorisés pour les particuliers, voici une alternative naturelle au glyphosate. Le marché mondial des pesticides étant évalué à 53,3 milliards d'euros, dont 65 % sont monopolisés par les cinq poids lourds du secteur, le défi est intéressant.

En janvier 2021, après dix années de recherches, le directeur du laboratoire Haïssam Jijakli et le chercheur Simon Dal Maso fondent APEO, pour Agronomical Plant Extracts & Essential Oils. La start-up compte démarrer ses activités avec trois huiles essentielles aux spectres d'action différents, selon qu'elles soient non sélectives ou sélectives pour épargner le gazon. « *Le grand avantage des huiles essentielles, c'est qu'elles ne laissent pas de résidus* », souligne le Pr Haïssam Jijakli.

Des tests probants

Les tests réalisés en collaboration avec des agriculteurs ont démontré une efficacité supérieure à la concurrence. « *Notre gamme de produits réintroduit une dose de science dans l'agriculture urbaine. Ce ne sont pas des désherbants qu'on applique à l'aveugle, il faut respecter une saisonnalité et être attentif au type de plantes* ».

En attendant la mise sur le marché prévue pour 2026 – les produits doivent encore passer les tests de conformité aux standards européens de non toxicité –, l'équipe du Pr Jijakli poursuit ses recherches pour étoffer sa gamme de produits, notamment vers le marché professionnel avec, par exemple, des huiles essentielles qui éliminent les pampres, ces tiges qui poussent à la base du cep et pompent l'énergie de la vigne.

Dans un monde où la pratique de la culture et du jardinage coïncide avec un taux d'urbanisation en croissance constante et avec des attentes pour des produits et techniques responsables et durables, le projet d'APEO ne pouvait mieux tomber. Bon à savoir : toutes les activités de la société, de la recherche à la production, sont ancrées en Wallonie.



Champ non traité



Champ traité avec herbicide commercial standard



Champ traité avec APEO

www.apeosolutions.com

LES VÉGÉTAUX PROTÉGÉS PAR DES ÉLICITEURS

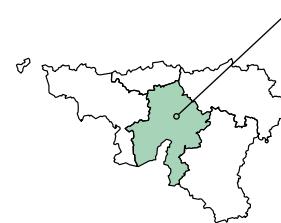


Spin off de l'Université de Namur installée à Gembloux, FytoFend produit et exporte des éliciteurs, ces substances qui activent la défense naturelle des plantes contre les maladies en simulant le signal d'agents pathogènes extérieurs.



GEMBLOUX

Namur



Aujourd'hui, tous les produits de FytoFend sont fabriqués sur le site aménagé dans le parc scientifique Crealys, à Isnes.

Pierre van Cutsem, ingénieur agronome et chercheur en biotechnologie végétale à l'Université de Namur, menait des recherches sur la pectine de la paroi des plantes quand il eut l'intuition que cela pouvait conduire au développement de pesticides naturels. En 2009, désireux de poursuivre ses recherches, il s'associe avec Raffael Buonatesta, un doctorant venu de Cuba, afin de créer Fytofend avec l'aide de la Région wallonne.

Le produit développé par l'entreprise est relativement universel. Sa fabrication ne nécessite aucune substance chimique mais uniquement des dérivés de sous-produits agricoles, ce qui en fait un produit à très faible risque. Pour l'utilisateur, son application diffère quelque peu de ce qui est de mise avec les pesticides chimiques. «*Il doit être pulvérisé les deux faces de la feuille toutes les sept à dix semaines parce que le signal n'a pas une rémanence très élevée.*»

Un rendement plus important

A priori, les produits de FytoFend sont réservés aux cultures à haute valeur ajoutée ou nécessitant déjà une main d'œuvre importante, comme la vigne ou les cultures de serre. La bonne nouvelle, c'est que l'expérience a montré que ces produits avaient également un effet important de bio-simulation qui conduit à des rendements plus importants.

Aujourd'hui, tous les produits de FytoFend sont fabriqués sur le site aménagé dans le parc scientifique Crealys, à Isnes. Ils sont distribués dans une dizaine de pays européens et l'expansion de l'entreprise devrait se poursuivre aux Etats-Unis et dans des pays d'Amérique centrale où des brevets ont déjà été déposés. «*Passer du brevet à un produit prêt à être à distribué sur différents marchés représente un travail scientifique énorme et d'innombrables démarches d'homologation*», note Pierre van Cutsem.

FytoFend, qui fonctionne sur des capitaux propres, emploie actuellement douze personnes dont la moitié se dédie à la recherche. «*Notre but est de développer des produits actifs sur d'autres maladies et sur d'autres plantes*», conclut le responsable.

www.dev.fytofend.be



UN ARBRE PRODUCTEUR D'ÉNERGIE VERTE

L'été passé, l'Arbre à vent, une innovation venue de France, sorte de mini éolienne qui peut répondre aux besoins énergétiques d'un ménage moyen, est apparue sur le marché belge. Le géant énergétique Equans l'a installée au CHR de Namur. Une première nationale !



Les équipes d'Equans ont installé la micro-turbine sur le parking du CHR Sambre et Meuse, à Namur, dans le cadre d'un programme global de réduction de la consommation énergétique.

Conçu par la société New World Wind basée en Ile de France, l'Aeroleaf® – ou l'Arbre à vent – est un système de production d'électricité d'un nouveau genre. Inspiré de la nature, il est composé de trois troncs sur 9,8 mètres de haut et de branches en acier sur lesquelles sont fixés des aérogénérateurs éoliens en forme de feuille. Conçu sur le principe de l'autoconsommation, cette micro-turbine tire parti de différents types de vent sur 360 degrés. En Belgique, c'est Equans, la nouvelle appellation d'Engie Solutions dans notre pays et au Luxembourg, qui s'est montré le premier intéressé. « *Le système a une portée symbolique : c'est un rappel constant de l'importance de contribuer tous ensemble à réduire notre empreinte carbone* », introduit Marc Goessens, directeur des ventes chez Equans. Des repères chiffrés ? Un Arbre à vent permet d'éclairer quinze lampadaires LED de 100 watts, peut alimenter une trentaine de places de parking ou encore cent mètres carrés d'espaces de bureau à basse consommation d'énergie. Il produit l'équivalent de la consommation annuelle d'un ménage moyen.

Un hôpital namurois pionnier

En Belgique, c'est en Wallonie que la micro-turbine a fait sa première apparition lors de l'été 2020. Les équipes d'Equans l'ont installé sur le parking du CHR Sambre et Meuse, à Namur, dans le cadre d'un programme global de réduction de la consommation énergétique. « *Il aidera à l'adhésion d'un projet de réduction de l'empreinte carbone de l'hôpital* », affirme Marc Goessens.

Attisant la curiosité, l'Arbre à vent présente l'avantage de susciter questions et discussions sur l'énergie. L'arbre pourrait être pertinent pour toutes les activités et industries qui consomment de l'énergie jour et nuit. Il pourrait également détrôner les éoliennes domestiques. « *En Wallonie, son potentiel pourrait-être renforcé si, comme pour d'autres solutions de production neutre, la Région Wallonne choisissait de donner un coup de pouce à ceux qui l'installent, sous forme de subides, par exemple* ». Si Equans n'a pas d'autre installation de ce type prévue à court terme, l'entreprise n'exclut pas de réitérer l'expérience.

<https://newworldwind.com/aeroleaf/>

CompanyWriters

Cross-cultural writing for global thinkers

Consultancy | Copywriting | Translation | Proofreading

Agréée



Chèques-entreprises

Bernadette Pâques, Managing Director

📞 +32 476 624 955
✉️ bpa@companywriters.be

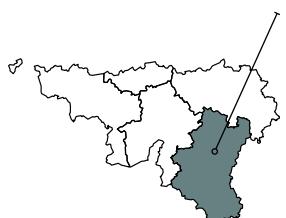


www.companywriters.be





MARCHE-EN-FAMENNE
Luxembourg



Valentina Tsitiridis

L'ACCESSOIRE DEVIENT DÉTERMINANT

Elle aurait pu dessiner des vêtements. Elle a plutôt choisi l'univers du sac. Un choix pragmatique et réfléchi qui témoigne de la sagesse de cette créative de 28 ans dont le succès prouve que fantaisie et joie de vivre peuvent rimer avec rigueur et détermination.

✉ Marie Honnay

Un message convivial et très pop en guise de bienvenue, un questionnaire aux faux airs proustiens conçu pour saisir les désirs de chaque cliente, des possibilités de personnalisation infinies et, au bout du compte, la naissance d'un sac unique, souvent agrémenté des initiales de sa propriétaire. Lorsqu'elles reçoivent le formulaire de prise de contact imaginé par la créatrice elle-même, les femmes qui décident de s'offrir un sac personnalisé de Valentina Tsitiridis ont un peu l'impression qu'elles fêtent leur anniversaire, la Saint-Valentin et la Noël en une seule journée, tant ce concept d'accessoires sur mesure est pensé jusqu'aux moindres détails.



Normal. La convivialité et le sens du service sont, en quelque sorte, les fondamentaux du projet de cette native de Marche-en-Famenne, passée par la case HELMo Mode, une école liégeoise qui l'a formée au métier de styliste modéliste. «Avant de fonder mon label en 2019, j'avais déjà acquis une première expérience en création de motifs au sein du studio Piece of Chic, à Bruxelles. Le début de l'aventure», raconte-t-elle.

Une idée, un concept

Le service, c'est un peu la marque de fabrique des Tsitiridis. Propriétaires d'un restaurant grec dans la ville où leur fille a installé son studio, les parents de Valentina lui ont transmis le virus de l'entrepreneuriat. A la sortie de l'école, auréolée d'un prix du jury récompensant un parcours sans faute, cette première de classe se voit déjà «riche

et célèbre». «J'ai très vite senti que la célébrité est un concept tout relatif et que chacun y voit ce qu'il veut», raconte la jeune femme. Pour elle, ce sera donc une célébrité maîtrisée qui la dispense de quitter sa «tribu» et sa Belgique natale. «Il y a trois ans, après avoir créé des sacs que j'ai d'abord vendus à mes proches puis, petit à petit, à une communauté de clientes fidèles, j'ai ouvert une boutique-atelier».

De sa formation académique, la créatrice garde une maîtrise des techniques de couture qu'elle a légèrement adaptées lorsqu'elle s'est lancée dans l'accessoire. Quant aux motifs graphiques ou vaguement figuratifs inspirés de photos retravaillées par ordinateur, ils donnent à ses créations un supplément d'âme. Oniriques, romantiques et souvent baroques, ils rompent radicalement avec une approche minimaliste et élitiste du sac de créateur.



VALENTINA VUE PAR PROUST

Nom
Valentina Tsitiridis

Age
28 ans

Profession
créatrice de sacs

Signe astrologique
capricorne

Un animal
le chat

Une ville coup de cœur
le village de Kriopigi à
Halkidiki (Grèce)

Une passion parmi d'autres
créer le beau

Style vestimentaire
funky pop

Une fleur
la pivoine

Couleurs préférées
fuchsia et vert émeraude

Valentina fait partie de ces créatifs solaires qui, on le devine, ont le talent de mettre des paillettes dans la vie des gens et dans la leur par la même occasion.

Pas de stock, pas de gaspi!

Imprimés sur un velours résistant à la pluie, ces joyeux motifs ont, d'emblée, séduit un public féminin en quête d'un luxe accessible et anti-snob. Proche de ses clientes, la créatrice a su capter leurs envies sans tourner le dos à ses propres valeurs et à son style. En apparence légère et instinctive, cette pas-encore trentenaire avait capté, avant beaucoup d'autres créateurs, les nouveaux enjeux de la mode 2.0.

«*En proposant un service totalement personnalisé, je ne m'encombre pas d'un stock de produits. Et qui dit "pas de stock", dit aussi "pas de gaspi"*», précise-t-elle. Sans parler des avantages logistiques et financiers de la formule, en phase avec les valeurs d'une industrie textile en pleine réinvention. Fabriqués en circuit-court (seule la phase d'impression est réalisée en Angleterre dans un atelier spécialisé), les accessoires de la créatrice sont vendus par le biais des réseaux sociaux (Instagram, principalement) et, quelques fois par an, dans son atelier/boutique. Et si Valentina Tsitiridis aime s'imprégner des tendances du moment, les concepts éphémères ou saisonniers ne l'intéressent guère. «*Pour ne pas me lasser, je préfère développer de nouvelles formes ou réinventer des modèles existants* (elle en propose treize actuellement, ndlr) *en m'efforçant de ne pas dénaturer mon concept*».

Séduites par ce concept artisanal, mais pas inabordable en termes de style ou de prix, certaines femmes collectionnent ses créations. Chaque mois, environ quarante exemplaires, tous modèles confondus, sortent de l'atelier de Marche-en-Famenne. Leur point commun : un style néobaroque, aux antipodes d'un minimalisme froid et distant couplé à une fabrication artisanale qui rassure les blasés de la mode jetable. Les sacs Valentina Tsitiridis sont des doudous, l'incarnation parfaite d'un esprit «feel good», marque de fabrique d'une génération biberonnée à Instagram et TikTok.

Kitsch, vraiment ?

Peut-on dire de ses sacs Vbag ou Vclassy (format standard ou mini), Mini Crush ou encore Bucket Bag qu'ils sont délibérément kitsch ? Oui, mais dans une certaine mesure qu'on pourrait qualifiée de maîtrisée. Car ce qui rend le label wallon à ce point unique, c'est justement cet équilibre – finalement très fragile – entre, d'une part, un désir assumé d'insuffler de la couleur et de la fantaisie dans la vie des gens et, d'autre part, un certain pragmatisme propre à chaque succès commercial. Cet équilibre, c'est aussi celui que semble avoir trouvé Valentina. Sans jamais se départir de son enthousiasme et de son franc-parler légendaire, celle qui aime rappeler que, «*sans un minimum d'ambition, elle aurait pu continuer à servir des calmars frits dans le resto familial*», fait partie de ces créatifs solaires qui, on le devine, ont le talent de mettre des paillettes dans la vie des gens et dans la leur par la même occasion.

On parie que même au restaurant de ses parents, elle rendait les gens heureux ? Oui, à n'en pas douter. Et si la gentillesse et l'amour de la vie sont les piliers de la mode 2.0, alors c'est certain : cette fille-là ira loin. Mais qui en doutait ?



ATELIER BOUTIQUE VALENTINA TSITIRIDIS

Rue des Religieuses 1
B-6900 Marche-en-Famenne
valentina.tsitiridis@gmail.com

Sophie Giet

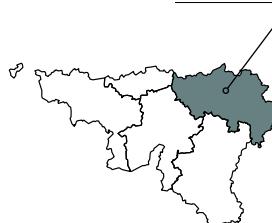
DANS L'ATMOSPHÈRE TERRESTRE

Sous l'apparente désinvolture de ses personnages aux airs mutins, l'artiste liégeoise Sophie Giet s'inscrit dans une tradition de céramistes qui placent la technique au centre du débat. Rencontre avec une femme discrète, talentueuse et engagée.

✉ Marie Honnay



LIÈGE
Liège



Des extraits de chansons pop-rock gravés dans la terre, des personnages aux visages moqueurs qui vous observent avec défiance, d'étonnantes juxtapositions de couleurs, fruits d'un travail de cuisson complexe et incertain... Difficile, face aux œuvres en terre de l'artiste liégeoise Sophie Giet, de ne pas chercher à percer le mystère de cette personnalité discrète, mais entière et attachante. A peine revenue du Guldagergaard International Ceramic Research Center au Danemark, l'une des rares résidences d'artistes dédiés à l'art de la terre, elle nous a invités dans son atelier, là où elle exerce son art et l'enseigne.

L'histoire d'amour qui unit Sophie Giet à la terre commence lorsque l'artiste n'a que 16 ans. A l'académie, où elle s'est inscrite pour apprendre la peinture et la sculpture, son choix se porte d'emblée sur la création en 3D. Très vite, elle accroche avec la terre. L'argile, la fascine, la titille, lui ouvre de nouvelles perspectives. Après un an en Histoire de l'Art – l'obsession de l'artiste : tout maîtriser, donc tout comprendre –, elle opte pour des études en restauration de céramique. Sur le tour offert par ses parents, elle poursuit ses expérimentations. Ses cours de chimie et de technologie de la matière lui permettent d'encore mieux maîtriser la terre. Le reste, c'est de la pratique. Des années de pratique...



Ce plat noir et blanc est un bel exemple de pièces décorées selon la technique d'émaux à effet que Sophie a pu expérimenter lors de sa résidence à Vallauris, en 2020.

Sophie Giet n'appartient pas à cette famille de céramistes qui jouent sur le caractère capricieux de la matière. La céramique n'est pas une science exacte, mais peu importe. L'artiste installée à Liège, dans un atelier avec vue sur les champs, aime repousser les limites de l'imprécision pour tendre vers un art qui soit le plus maîtrisé possible. «*Je lis énormément*», souligne-t-elle d'une voix assurée. Car si, lorsqu'elle parle de son art, Sophie Giet fait preuve de discrétion et d'une certaine réserve, elle aime évoquer ce travail de la terre amorcé, il y a presque 30 ans, qui la pousse à chercher sans relâche les réponses qui lui manquent pour avancer dans sa pratique.

L'art du détournement

Passée, un temps, par la sculpture en résine époxy et acrylique, Sophie Giet est désormais fidèle à la terre, un médium qui lui permet d'aborder des thèmes empreints d'une grande profondeur. Engagée, l'artiste a d'abord sculpté des figures féminines figuratives qui ne laissent planer que peu de doutes sur le caractère engagé de son art et la gravité de son propos. Depuis quelques années, elle préfère l'humour et le décalage, vecteurs de messages puissants, mais toujours distillés avec un sens du détournement qui fait mouche. Souvent colorés, parfois recouverts d'émaux aux effets sophistiqués, tantôt drôles, tantôt féroces, quelquefois décorés de phrases piochées dans le monde de la musique, ses personnages dialoguent avec le public dans un face-à-face qui se veut tendre ou carrément explosif.

«*J'aime que mes pièces offrent un double degré de lecture et qu'on puisse trouver du plaisir à les observer sans forcément chercher leur sens profond*», avoue-t-elle. Mariée à un artiste tatoueur chevronné, l'artiste ne revendique pas son appartenance à cet univers. Même si les pièces qui présentent des textes ou des motifs en répétition peuvent témoigner d'un certain lien avec cette pratique, son discours politique ou le caractère engagé et intimiste de ses sujets se dévoilent, en pointillés, et sans jamais s'imposer trop frontalement.

Couleurs subtiles, travail sur les textures, mélange de terre mate et de grès émaillé : les œuvres de l'artiste s'inscrivent dans un univers complexe et poétique à la fois. Elles trahissent certaines affinités avec la culture pop et l'univers du tatouage.





De plus en plus monumentales, les sculptures de l'artiste témoignent d'un savoir-faire exceptionnel.

Vers l'épure

Au fil des années, mais aussi des résidences d'artistes qui l'ont conduite à Vallauris, près de Nice, puis tout dernièrement au Danemark, Sophie Giet fait évoluer son style. Simplifiés, les traits de ses personnages tendent vers une certaine abstraction et davantage de mystère.

«Les résidences m'offrent le luxe de pouvoir me mettre en danger et repousser mes propres limites. A Vallauris, berceau de la faïence, j'ai eu envie d'explorer la magie des émaux. Ce qui m'intéresse, c'est de sortir de ma zone de confort en me confrontant, par exemple, à un nouvel atelier. Au Danemark, l'espace de travail était sec et chaud. Si mes intentions et mon geste étaient les mêmes qu'en Belgique, la terre ne répondait pas forcément de la même manière. Moi qui suis une habituée du colombeau, j'ai profité de cette résidence

pour m'essayer à la plaque, une technique qui permet de réaliser des formes géométriques sur base d'assemblages. J'ai aussi expérimenté de nouvelles glaçures, au risque de perdre à la cuisson une partie de mes réalisations. C'est d'ailleurs ce qui est arrivé, mais je n'ai aucun regret. J'apprécie cette mise en danger.»

De plus en plus attirée par la sculpture monumentale, l'artiste vient d'investir dans un four à gaz, pièce maîtresse de son atelier, qu'elle vient d'ailleurs de transformer complètement. Un nouveau départ qui va lui permettre, entre autres, de réaliser des cuissons en réduction ou de travailler des émaux différents.

Des créations qui dérangent

Avide de découvertes, de rencontres et d'expérimentations stylistiques, Sophie Giet rêve de développer de nouveaux partenariats avec des galeries en Belgique et à l'étranger.

Considérée, à ses débuts, comme un peu "ringarde" dans un monde artistique qui ne juraient que par la peinture ou la sculpture classique, l'artiste s'inscrit désormais dans une pratique qui, si elle a le vent en poupe, témoigne une nouvelle fois de son anticonformisme. « *Mon style figuratif ne s'inscrit pas dans la mouvance assez brute de la céramique en vogue aujourd'hui. Mes créations ont parfois tendance à déranger. Par leur style et leurs inspirations, elles répondent à d'autres codes.* »

Des codes bien à elle, ultra identitaires, qui trahissent le caractère jusqu'au-boutiste de sa démarche.



UN ATELIER HYBRIDE

Baptisée OMG (Oh my God), cette sculpture qui présente un travail autour des émaux est un clin d'œil subtil à l'engagement de l'artiste dans les questions liées à l'environnement.

Espace de création pour l'artiste elle-même, mais aussi lieu d'apprentissage pour les stagiaires (enfants ou adultes) qui viennent y apprendre le travail de la terre cuite, de la faïence, du grès ou de la porcelaine, Yawa Design Studio, l'atelier de Sophie Giet fondé à Liège en 2014, est un lieu vivant qui deviendra bientôt, c'est le vœu le plus cher de Sophie, un lieu de rencontres et d'expérimentation pour d'autres sculpteurs belges, mais aussi étrangers, qui y viendront en résidence.

« *Je souhaite que cet espace devienne un lieu d'échanges et de dialogues entre artistes. En art, j'ai besoin de me confronter à différents regards et perspectives. Ce n'est qu'à ce prix que je pourrai continuer à me mettre en danger et à progresser.* »



YAWA DESIGN STUDIO

Impasse des Camus 57
B-4000 Liège
+32 (0) 496 77 25 77
sogie@yawa.be

yawa.be



LES FRANCOS DE SPA



DU 20 AU 23 JUILLET 2022



Calogero



Vianney



Vitaa & Slimane



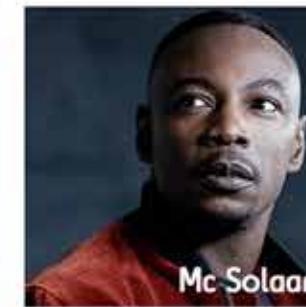
Clara Luciani



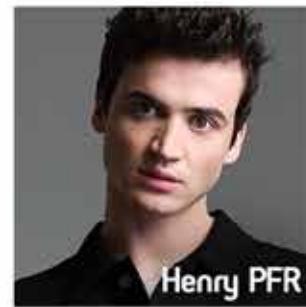
Grand Corps Malade



Typh Barrow



Mc Solaar



Henry PFR

VIVEZ L'EXPÉRIENCE FRANCOS AVEC NOS FORMULES VIP EXCLUSIVES !

CONTACTS:

IMPACT EVENTS
Tél.: +32 80 3199 99
vip@francofolies.be

francofoliesvip.be



Musée de la photographie

DEUX EXPOSITIONS À VOIR JUSQU'AU 15 MAI 2022

CHARLEROI

Hainaut



GAËLLE HENKENS ET ROGER JOB

SOLEIL NOIR



Gaëlle Henkens & Roger Job. Gardians & manadiers mangent ensemble après le travail. Les gardians sont tous des bénévoles, heureux de fréquenter le danger des taureaux sous les ordres de leur manadier. La fraternité des hommes est importante dans une manade et elle s'exprime souvent par le repas final offert par le manadier. © G. Henkens.

Soleil Noir est un travail au long cours réalisé par Gaëlle Henkens et Roger Job durant quatre années en Camargue durant lesquelles ils se sont immergés dans le quotidien de plusieurs éleveurs de chevaux et de taureaux, dans ces familles de manadiers qui leur ont transmis non seulement leur passion mais aussi leurs craintes et espoirs. Après plus de 176 journées de prise de vues et une multitude d'images enregistrées, les photographes ont tenté de comprendre et

de raconter une culture unique qui érige dans les villages du delta du Rhône des statues et des tombes à la gloire de ses taureaux.

Soleil noir nous montre avec élégance une étrange passion pour le taureau, une dévotion particulière qui n'a rien à voir avec la tauromachie espagnole, car en Camargue, on joue avec le taureau mais on ne le tue pas. Le dieu c'est l'animal, pas l'homme qui le frôle !





Diplômée en sciences sociales puis en photographie à Saint-Luc Liège, **Gaëlle Henkens** (40 ans) a mené en parallèle, des années durant, les métiers de travailleuse sociale et de photographe indépendante, principalement dans le domaine de l'aide aux réfugiés et des sans-abris. Ses voyages en Afrique, Europe de l'Est et Asie, mais aussi la confrontation à la grande précarité en Belgique, ont fait naître en elle le besoin de raconter, transmettre, documenter des réalités mal connues. Actuellement photographe free-lance à temps plein, elle aime prendre le temps, celui de sentir, ressentir ce qui se passe autour d'elle afin de se convertir à ses sujets. Entre photojournalisme et photographie documentaire, elle travaille principalement sur des projets à long terme, que ce soit dans le monde agricole, les phénomènes migratoires ou les traditions du Maghreb. Elle y traque les qualités de l'être humain, sa détermination et sa résistance.

Gaëlle Henkens & Roger Job. Chaque année, les 24 et 25 mai, des milliers de Manouches, Roms, Yéniches, Tziganes et Gitans viennent de toute l'Europe pour y célébrer leur sainte, Sara la Noire, servante de Marie Jacobé et Marie Salomé, des proches de Jésus et Marie persécutées en Palestine. L'histoire raconte qu'elles furent embarquées de force et abandonnées sans rames ni voiles sur une embarcation qui s'échoua sur le rivage de Camargue, d'où elles évangélisèrent la Provence. Gardians et manadiers encadrent la procession des pèlerins depuis l'église jusqu'à la mer en souvenir du marquis de Baroncelli qui obtint l'accord des autorités ecclésiastiques pour que la statue de Sara puisse quitter la crypte de l'église afin d'être menée à la mer.

© G. Henkens.

Roger Job (50 ans) est rédacteur et photographe. Il est diplômé en journalisme de l'IHECS Bruxelles où il est actuellement professeur invité. Son itinéraire photographique l'a longtemps mené aux côtés des victimes de catastrophes et de guerres. Prix Reporters sans frontières en 1992 pour un reportage sur l'exode des réfugiés mozambicains en Afrique du Sud, il a obtenu en 1999 le prix de la Fondation SPES pour son travail sur « Les derniers peuples pasteurs de l'humanité », et en 2011 le Nikon Press Award et le Days Japan Jury Award pour son travail sur les pasteurs nomades du Turkana (Kenya). Le prix Belfius lui a été attribué en 2016 pour son travail sur la brigade des Stups de Charleroi, et en 2021 pour un reportage sur le service de gériatrie en temps de Covid au CHwapi Tournai. Il a publié de nombreux ouvrages.



ZOÉ VAN DER HAEGEN

ARBRES-TRONCS 2017-2021



Zoé van der Haegen (1977, Cambridge, G.-B.) vit et travaille en tant que photographe et artiste à Bruxelles. Après avoir étudié les sciences politiques et travaillé en tant que coordinatrice dans le secteur social, elle change de voie et entreprend un master de photographie à La Cambre à Bruxelles, qu'elle obtient en 2011. Evoluant entre photographie documentaire et plasticienne, son travail sera exposé dans plusieurs institutions culturelles en Belgique et à l'étranger. Elle participe également à des résidences d'artistes en Belgique et à l'étranger pour y développer son travail dans des environnements différents.



© Zoé van der Haegen

« Le travail prend sa source sur un territoire familier arpenté régulièrement durant plusieurs années, la réserve naturelle de Kalmthout, en Campine anversoise. Marqué par les incendies et par une politique de déboisement des forêts de pins, la nature luxuriante d'autrefois s'est vu transformée de façon transitoire en un paysage désertique aux silhouettes d'arbres décharnés. La fascination exercée par les visions d'un réel aux allures dystopiques et par les arbres-totems ou vestiges aux troncs d'un noir profond creusés par le feu, ont été à l'origine de ma démarche artistique, qui fut dans un premier temps de nature purement photographique. Ces mêmes photographies seront découpées au ciseau dans un deuxième temps pour en extraire les formes verticales des troncs et en "disséquer" les différentes couches du bois à l'écorce. Les fragments seront assemblés selon une

multitude de combinaisons nouvelles, émergeant en avant ou arrière-plans de films plastiques transparents colorés dans un jeu de superpositions. Les couleurs vives et artificielles provenant d'un matériel de bureau se mêlent ici aux matières végétales éteintes dans une recherche visuelle qui s'inspire tant de certaines œuvres de l'art du XX^e siècle – dont le pop art et l'expressionnisme abstrait – que d'images d'archives ou d'images médiatiques contemporaines d'une nature touchée par les guerres et les catastrophes. Enfin, au-delà du regard, par l'échelle des tirages photographiques présents dans l'exposition, c'est aussi le corps que la série cherche à engager dans cette rencontre».

Zoé van der Haegen

LOGOS
SAVING
EURS

Raphaël Adam

L'ESSENTIEL
C'EST LE
PLAISIR



© Denis Closier

Raphaël Adam est un chef discret et passionné. En novembre 2009, il décroche une étoile au Guide Michelin pour le restaurant L'Essentiel dont il est aujourd'hui propriétaire avec son épouse Bénédicte. Le plaisir autour de bons produits travaillés avec respect et une ambiance familiale font de cette adresse namuroise l'une des plus courues.

✉ Muriel Lombaerts

Originaire de Tongrinne (Sombreville), Raphaël Adam a suivi une formation en hôtellerie au CENAM (aujourd'hui l'IFAPME, à Namur). A la sortie de l'école, ses parents lui trouvent une place chez Claude Garin au Prince de Liège, à Gembloux. «J'y ai travaillé pendant quasi deux ans en salle avec un très bref passage en cuisine. A l'époque, un restaurant venait de voir le jour : L'Essentiel, à Templeux. A peine six mois après l'ouverture, le propriétaire, Benoît Gersdoff, m'a engagé. J'y ai occupé tous les postes !»

A partir de 1995, Raphaël gravit les échelons et, à 23 ans, ce chef se fait remarquer en remportant la deuxième place au championnat du monde de la Chaîne des Rôtisseurs et le titre de Meilleur Jeune Rôtisseur Belge 2001.

Aux commandes de La Plage d'Amée

«Benoît Gersdoff trouvait sans doute quelque chose de bien en moi puisqu'il m'a gardé durant toutes ces années. Et comme il connaissait pas mal de monde dans le milieu de la gastronomie, il m'a envoyé quelques mois chez Yves Mattagne au Sea Grill* et, ensuite, pendant un an, aux Elysées du Vernet**, à Paris». Quand il revient, Benoît Gersdoff ouvre un deuxième restaurant : La Plage d'Amée. «Il m'a directement confié les commandes du restaurant», se souvient Raphaël Adam. «Pendant deux ans et demi, j'ai géré l'établissement, d'abord avec une équipe de trois personnes, puis de six personnes, en cuisine comme en salle».

Déjà une étoile après deux ans !

En 2007, un événement inattendu va tracer le chemin de Raphaël et son épouse Bénédicte. «Benoît Gersdoff, qui avait décidé d'arrêter L'Essentiel, nous proposa de reprendre le restaurant où j'avais fait mes premières armes». Deux ans et demi plus tard, L'Essentiel est récompensé par une étoile dans l'édition 2010 du Guide Michelin. «C'était une consécration. Nous étions surtout fiers pour l'équipe. Encore aujourd'hui, c'est une belle reconnaissance. Personnellement, j'ai toujours travaillé pour que les clients soient heureux et qu'il y ait une bonne ambiance, un esprit familial. Le travail s'en ressent et c'est beaucoup mieux».

Quand le chef parle de sa cuisine, il reste très modeste : «C'est simplement le mariage de bons produits avec une préparation travaillée. Les chefs croisés m'ont inspiré dans le sens où ils travaillaient toujours d'excellents produits frais. Il n'y a pas que de la langoustine qui permet de créer de belles assiettes. Nous venons de mettre au point un menu uniquement pour les végétariens avec rien que des légumes...»

Si l'un des produits qu'il préfère préparer est le pigeonneau, ce qui le passionne par-dessus tout c'est le pain ! «Tous les matins, je façonne les pains pour le restaurant. Lors de mon passage à Paris, j'ai découvert la pâtisserie et j'ai beaucoup aimé ça».

Un travail d'équipe

Si Raphaël admet que sa cuisine a évolué avec le temps, il pense que c'est surtout le fruit du travail de toute son équipe. «Je délègue beaucoup de choses, y compris les achats des produits. Mon second, Cédric, est là depuis douze ans. Tous les mois, nous nous réunissons et réfléchissons ensemble au menu. C'est un travail d'équipe et je pense que c'est grâce à cela que la cuisine de L'Essentiel a évolué. Tout est dégusté par le personnel en cuisine et une partie de la salle. Mon épouse Bénédicte goûte toujours tout, ce qui facilite son travail pour les accords mets-vins. Ce que je cherche avant tout, c'est que le client sorte en ayant passé un très beau moment. L'essentiel, c'est le plaisir ! Il faut être bien accueilli et avoir envie de revenir. Avec l'équipe que j'ai, les gens finissent toujours par repartir avec le sourire».

«Tout est dégusté par le personnel en cuisine et une partie de la salle. Mon épouse Bénédicte goûte toujours tout, ce qui facilite son travail pour les accords mets-vins».



© L'Essentiel



© M.J. L'Essentiel

Lutter contre le gaspillage

Si Raphaël Adam utilise les œufs de la ferme de Frocourt, de nombreux fromages belges (notamment ceux de la ferme Counasse, à Stoumont) qu'il achète sur le marché matinal namurois et la viande du fournisseur Le Poulet Noir, à Petit-Han, il regrette de ne pas pouvoir le faire avec davantage de producteurs locaux. «Pour un restaurant de notre taille, l'approvisionnement est parfois difficile. Ne plus savoir contenter la clientèle parce que, tout à coup, le producteur n'a plus le produit, ce n'est pas envisageable».

Avec la crise sanitaire, l'Horeca s'est retrouvé à l'arrêt avant de rouvrir progressivement, d'abord en terrasse, puis en salle. Les restaurateurs ont dû s'adapter sans cesse et Raphaël a été, plus que jamais, attentif aux coûts et au gaspillage. «Nous avons été obligé d'augmenter très légèrement les prix, mais notre souhait a toujours été de rester accessible au plus grand nombre. Et pour que tout le monde s'y retrouve, il faut éviter de gaspiller».

Des chariots de pains et de fromages

En plus d'une cuisine gastronomique étoilée avec des produits de qualité sublimés par le chef et son équipe, les chariots de pains et de fromages demeurent incontournables à L'Essentiel. «Certains habitués choisissent le petit menu ou, même, juste un plat avec le supplément fromages. Quand je suis revenu de France, j'ai proposé au propriétaire de l'époque de créer un chariot de pains, ce qui n'existaient nulle part ailleurs. Nous proposions dix sortes de pains et nous n'avions jamais pu arrêter! (rires) Pour les fromages, nous avons d'abord commencé avec une simple planche. Aujourd'hui notre chariot en compte un peu plus de cinquante dont une bonne vingtaine de belges. Même si j'adore travailler la pâtisserie, quand je vais au restaurant, je termine personnellement mon repas avec des fromages».



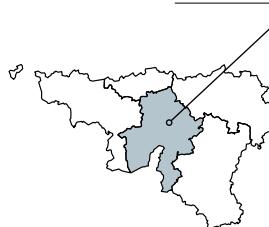
Une toute nouvelle décoration

La carte des vins est impressionnante, laissant aussi bien la place aux références françaises qu'aux vins du monde. En accord avec les menus, l'établissement propose deux options : celle de la découverte ou celle, plus classique, tournée vers les vins français. C'est Bénédicte, l'épouse de Raphaël, qui officie en salle. Elle a également largement contribué à la nouvelle décoration du restaurant. «Cela mûrissait depuis longtemps dans l'esprit de mon épouse, affirme Raphaël. Du coup, pendant le confinement, nous avons fait appel à notre architecte d'intérieur qui nous a proposé un très beau projet. Bénédicte a suivi le chantier de près en donnant son avis. Pendant les rénovations intérieures, le jardin, puis les terrasses, ont également été refaites».

Après quatre mois de travaux, le résultat est magnifique! Dans le respect du bâtiment, une tannerie du XVII^e siècle, la lumière a été amenée par des ouvertures. Le décor est sobre, épuré. Le gastronome, qu'il soit habitué ou de passage, se sent immédiatement à l'aise grâce à un accueil attentif.

NAMUR

Namur



L'ESSENTIEL



© M.J. L'Essentiel

Rue Roger Clément 32

B-5020 Namur

+32 (0) 81 56 86 16

www.lessentiel.be



Les Galettes DE LUC

HOUYET

Namur

A Celles, l'un des plus beaux villages de Wallonie, Luc Mathot s'est lancé dans la fabrication de galettes artisanales en reproduisant les gestes de sa grand-mère. De tradition ardennaise, sucrée ou quatre-quarts, à déguster encore chaudes ou trempées dans le cacao, elles se vendent comme des petits pains !

Christian Sonon

Quand on a à portée de main la galette et le pot de beurre, que vous faut-il d'autre pour faire votre bonheur ? L'histoire de Luc Mathot est plus heureuse que celle du conte de Perrault. Dans le charmant village namurois de Celles, entre la beurrerie familiale de son père et la maison de sa grand-mère maternelle, qui lui apprit à faire de délicieuses gaufres et tartes le mercredi après l'école, il n'y avait pas de dangereux bois à traverser. Le gamin avait de grands yeux ? C'était pour mieux voir comment on faisait la pâte. Il avait de grandes dents ? C'était pour mieux manger les galettes ! Mais il avait aussi de grandes ambitions : devenir boulanger ! « Je n'ai pas été longtemps à l'école, confie-t-il. J'ai obtenu mon diplôme de boulanger-pâtissier à l'ITCA de Suarlée, mais mes "hautes études commerciales", je les ai faites sur le terrain, à la maison ! »

Indépendant à 19 ans

Coup de bol : à 17 ans, Luc apprend la fermeture proche d'une petite fabrique à gaufres dans son village. Un coup de coude du destin. Si son père lui conseille de "dormir dessus", lui il se prend à rêver à l'affaire. Finalement, ils s'en vont voir le propriétaire et un accord de reprise est trouvé. L'aventure commencera dans un atelier aménagé dans l'ancienne école de Celles. Nous sommes en 2008 et Luc prend donc le statut d'indépendant. Un an plus tard, il aura un premier employé, Frédéric, un ami d'enfance, qui deviendra ensuite son chef d'atelier.

« En 2010, nous avons déménagé dans un hall-relais à la sortie du village. Nous en avons ensuite occupé un deuxième, puis un troisième, avant de faire construire un nouveau bâtiment sur le même site. Depuis 2015, nous disposons d'une superficie de 1.200 mètres carrés mais celle-ci est déjà insuffisante au vu de notre croissance. Nous avons donc introduit une demande à la commune pour doubler notre espace. Nous espérons pouvoir commencer les travaux cette année encore ».



La batterie de cuisine est aujourd’hui riche de quelque 120 moules et fers à gaufres de confection maison, « car avec les machines industrielles il est impossible d’obtenir un produit fini de qualité! »

150.000 gaufres par semaine

La croissance? L’entreprise, Les galettes de Luc, qui compte aujourd’hui une vingtaine de collaborateurs, produit quelque 150.000 gaufres par semaine pour un chiffre d’affaires annuel d’un peu plus de trois millions d’euros. La gamme se compose de trois produits: la galette de tradition ardennaise (à pâte levée que l’on peut tremper dans une tasse de café ou de cacao), la gaufre au sucre perlé (dite de Liège) et la quatre-quarts conventionnelle au beurre (gaufre molle) qui se décline également en version bio. A ces galettes, dont les recettes, évidemment, ont été dictées par sa grand-mère, sont venus s’ajouter depuis peu les cannelés, ces petits gâteaux d’origine bordelaise que l’on fait cuire dans un moule et qui sont moelleux dans le cœur et caramélisés à l’extérieur. « *Quand nous disposerons de locaux plus spacieux, nous étendrons davantage encore notre gamme* », confie Luc, dont la batterie de cuisine est aujourd’hui riche de quelque 120 moules et fers à gaufres de confection maison, « *car avec les machines industrielles il est impossible d’obtenir un produit fini de qualité!* »

Électricité verte et tri des déchets

Aujourd’hui, Luc (33 ans) est marié et père de deux garçons. La raison pour laquelle, sans doute, il est davantage soucieux du monde qu’il laissera aux générations suivantes. Afin d’arriver à une autonomie en matière d’électricité, il a fait installer une éolienne et compte coupler celle-ci avec des panneaux photovoltaïques. Et alors qu’auparavant, tous ses déchets étaient évacués dans des conteneurs, il a recours, depuis peu, à une filière de tri. « *J’ai été choqué d’apprendre que le centre de tri qui se chargeait de nos conteneurs ne traitait rien du tout car les déchets étaient broyés et enfouis tous ensemble! Aujourd’hui, j’envoie nos galettes invendues à une entreprise de travail adapté, le Centre Saint-Lambert, à Andenne, qui sépare les galettes de leur emballage. Elles sont ensuite envoyées au centre de biométhanisation Biospace, à Gesves, où elles sont mélangées à des déchets provenant de l’élevage et participent à la production de gaz et d’électricité.* » Généreux, comme quand il s’agit d’engager des personnes dans le besoin mais motivées et sérieuses, le jeune entrepreneur a décidé de reverser au Centre Saint-Lambert l’argent reçu de Biospace. « *Ainsi, tout le monde est gagnant!* » Ah! on allait oublier: les Galettes de Luc sont en vente dans certains petits commerces, mais également chez plusieurs enseignes de grandes surfaces (Spar, Carrefour Market, Delhaize...).

<https://galettes-de-luc.be>

Sophie, Marie-Juliette, Luc et Fred.



Un coup de bar ET CELA REPART...

Di'vino à Louvain-la-Neuve

Même si l'on peut y manger et boire, un bar à vins est avant tout un lieu de brassage social, un lieu convivial et de rencontres. Le Brabant wallon est championne en la matière.

✉ Marc Vanel

Aujourd'hui, on trouve des bars à vins aux quatre coins de la Wallonie : Le Verre Bouteille à Liège, Le Pressoir à Gembloux, Carpe diem à Marche-en-Famenne, Sakavin ou Blablah Wine à Charleroi ou le récent Levures & Tannins à Mons. De belles expériences qui restent malgré tout isolées. Sauf en Brabant wallon où, contre toute attente, nous avons dénombré une dizaine de bars à vins, de Braine-l'Alleud à Jodoigne, en passant par Wavre ou Genappe. On vous offre la tournée...

«L'Emotion du Vin»,
à Ophain



«Le 20 Heures Vin»,
à La Hulpe



Le «Gecko»,
à Wavre



«Le Chai et la Souris»,
à Genappe



Le plus grand

Le «GECKO», à Wavre

Cinquième anniversaire pour le "Gecko", le plus grand bar à vins de Wallonie ouvert en janvier 2017 juste à côté du restaurant Happy's, dans le zoning de Wavre. Plus de cent places assises sont disponibles et autant sur les deux terrasses. Autant dire que, certains soirs, il y a beaucoup de monde, sans parler des concerts et des soirées café-théâtre. Plus de trois cents références de vins, quinze vins au verre et deux machines Enomatic en libre-service, tout le monde y trouve son compte. On ne vient pas au Gecko pour se chuchoter des mots doux à l'oreille, mais pour se défouler après les heures... gecko-bar-wavre.be

Le plus original

«LE CHAI ET LA SOURIS», à Genappe

Le nom est limpide. «Le Chai et la Souris» est un bar à vins tenu par Thomas Bartholomé et Philippe Valenza, et situé juste au-dessus du comptoir à fromages de Joëlle, épouse du premier. L'équipe était au restaurant en mars 2020 pour fêter l'ouverture du lieu lorsque tomba l'annonce du premier confinement... Autant dire que les locaux sont comme neufs. Mais si tout est encore à créer, tous les éléments de la réussite sont réunis et la formule plus qu'originale. «Pour moi, explique Thomas, un des meilleurs accords vin-fromage peut se faire avec la cuvée "Complantation" de Marcel Deiss, en Alsace, où le Riesling domine. On peut le déguster aussi bien avec un "fromage qui pue" et pas trop puissant, qu'avec un chèvre». Situé à côté de l'église de Genappe, l'établissement dispose d'une belle terrasse pour les beaux jours. chai-souris.be

Le plus ancien

«L'EMOTION DU VIN», à Ophain

Dans un paysage qui se renouvelle rapidement, «L'Emotion du Vin», à Ophain-Bois-Seigneur-Isaac (Braine-l'Alleud), fait quasiment figure de vétéran. C'est en 2015, en effet, que Michel Orlans a ouvert, avec son frère Luc et son épouse Geneviève, ce commerce de vins et d'alcools jumelé à un bar à vins. De complémentaire, l'activité est devenue principale pour cet ancien analyste bancaire qui n'ouvre toutefois sa boutique que trois fois par semaine et qui donne également des cours de dégustation à une clientèle de quadras ravie de découvrir de nouveaux horizons... Le vin peut être consommé au verre ou à la bouteille.

[emotion du vin](#)

Le plus intime

«LE 20 HEURES VIN», à La Hulpe

Murs noirs, musique cool et ambiance tamisée pour "Le 20 Heures Vin" en plein centre de La Hulpe. Ouvert il y a six ans par Michael de Kerchove, le lieu propose une sélection pointue de références vineuses, en collaboration avec "Le Comptoir des Vins", et une vingtaine de vins au verre régulièrement renouvelés. Pour accompagner cela, quelques tapas chauds ou froids. La clientèle est relativement jeune et surtout féminine (les hommes préfèrent la bière, c'est bien connu). C'est aussi une bonne adresse pour les rendez-vous galants. Et il vaut mieux réserver... bar-a-vin.business.site



Le plus verdoyant**Le « DI'VINO », à Louvain-la-Neuve**

Logé dans le Martin's Hôtel de Louvain-la-Neuve qui a ouvert en 2018, "Di'Vino" est un croisement un peu étrange entre bar d'hôtel et bar à vins plutôt classieux, offrant une ambiance feutrée. Parce qu'il est positionné à mi-chemin entre l'Aula Magna et les cinémas, nombreux sont les clients extérieurs à l'hôtel qui passent ici boire un verre avant ou après spectacle, ou même pendant la journée car le bar est ouvert en permanence. Plus de cent références à la carte sont proposées par deux sommeliers à des prix corrects et il y a même quelques vins belges. Et pour manger, il faut se déplacer de vingt-cinq mètres, de l'autre côté de la salle...

divino-bar.be

Le plus dynamique**« L'ADAGIO », à Chaumont-Gistoux**

Installés à Chaumont-Gistoux depuis 2017 sous l'enseigne "Adagio", Monique et Michel totalisent à eux deux près de... 150 ans et ils sont, sans conteste, les deux cavistes de bars à vins les plus dynamiques du Brabant wallon. Leur slogan : le goût et le partage, tant au niveau des vins que de la cuisine. Chacun peut en effet commander des tapas à toute heure en fonction de ses envies. Et, ici, on ne boit que des vins bio ou biodynamiques. Leur secret : être affilié au système Bongo qui leur amène une belle clientèle et des commentaires élogieux sur Trip Advisor. Le bar même n'est pas très grand, mais, en été, une vaste terrasse fleurie accueille les convives au jardin sous deux larges voiles. Qui a dit que la vie s'arrêtait à la retraite ?

adagio-chaumont-gistoux.be



Le « Di'Vino »,
à Louvain-la-Neuve

Le plus éclectique**Le « Ô VIN SUR VIN », à Rixensart**

Enfin, pour clôturer cette tournée, repassons par Rixensart chez Yvan De Kempeneer qui, sur un coup de tête, a ouvert "Ô Vin sur Vin", en mai 2021. Entrepreneur général, il avait rénové l'appartement du premier étage quand lui vint l'idée de louer le rez-de-chaussée pour y installer un bar à vins, mais aussi à bières et à cocktails. Au niveau de la carte – bonne idée !, Yvan s'efforce de choisir des références que l'on ne retrouve pas dans les restaurants des environs. Celles-ci sont servies au verre (21 vins) ou à la bouteille. Une piste de pétanque est en projet dans le jardin pour la belle saison.

o-vin-sur-vin.business.site



Le « Wine-up »,
à Jodoigne



« L'Adagio »,
à Chaumont-Gistoux



Le « Ô Vin sur Vin »,
à Rixensart

Le plus passionné**Le « WINE UP », à Jodoigne**

Bruxelloise exilée depuis dix-sept ans dans la cité de la Gadale, Patricia Sturbenne a décidé, il y a six ans, d'abandonner la vente de prêt-à-porter pour ouvrir "Wine Up", sous-titré "Bar à passion", sur la Grand-Place de Jodoigne. Chaises et tables hautes, murs couleur terre de Sienne, le lieu est convivial et sans chichis, c'est aussi le seul dans la ville et ses environs. Patricia accueille un concert par mois, ainsi que des spectacles de stand-up à la "Comedy Club". Manifestement, tous les clients se connaissent ici. Et, à certaines heures, le "gin-to" remplace le jus de la treille.

wine-up.eatbu.com



A T A S T E O F E X C E L L E N C E !

L'ambition de l'exception et de l'exceptionnel

La volonté de contribuer à la promotion de la Wallonie

L'acte d'entreprendre, comme levier de développement



SPA WAUX-HALL CLUB

Rue Albin Body, 41
B-4900 SPA
Tél. : +32 (0)87 77 64 16
info@shwc.be

WWW.SPAWAUXHALLCLUB.COM



EXPO I 

ジャカジャカ



Gare TGV Liège Guillemins

À partir du 02 Avril 2022

www.EUROPAEXPO.be

