

WAW

WAW

STARWAW

JEAN-PHILIPPE WATTEYNE

— Deze topchef serveert
opwindende gerechten!

DOSSIER

MILANO 2015

*De Belgen zullen er zijn,
de Waalse bedrijven eveneens.*

€ 6,50

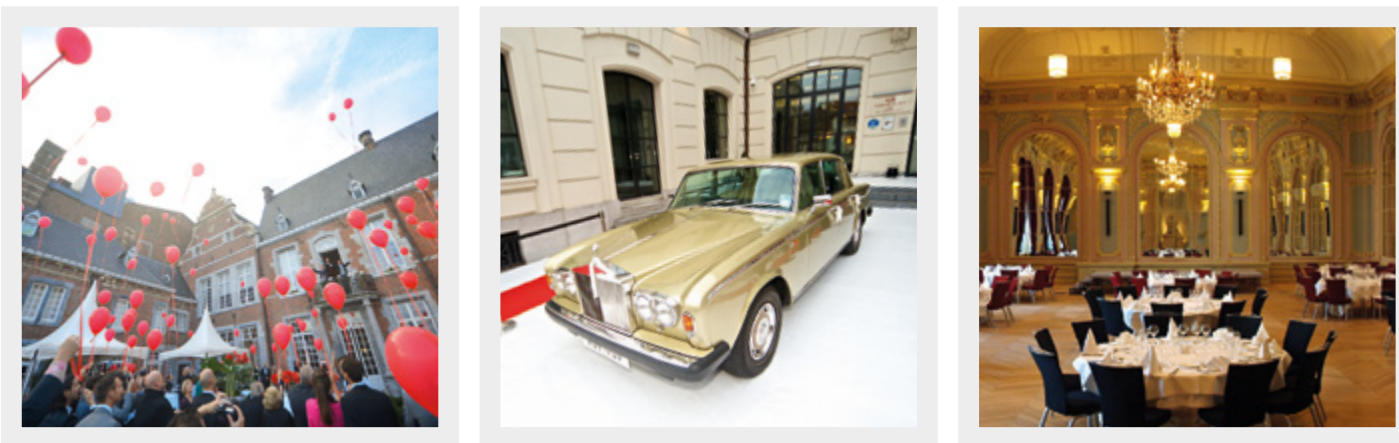


www.wawmagazine.be



Votre *Mariage* au Crowne Plaza Liège

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



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



OTI D E

Het wordt ons jaar!

Tienduizenden, zelfs honderdduizenden bezoekers zullen dit jaar (opnieuw) kennismaken met Wallonië. Mons 2015, Waterloo 2015, het 'Forum mondial de la langue française' (Wereldforum van de Franse taal) in Luik, Milaan 2015... Allemaal internationale evenementen die onze kennis en knowhow op de voorgrond plaatsen.

Of ze nu te maken hebben met cultuur, geschiedenis, economie, toerisme of gastronomie, dankzij al die bijeenkomsten zijn de schijnwerpers een heel jaar gericht op onze regio en zijn bewoners, van wie verbeelding en gastvrijheid ongetwijfeld de belangrijkste eigenschappen zijn. Terloops zeggen we er nog even bij dat de Wereldtentoonstelling in Milaan 'Hoe voeden we de planeet in 2050?' als centraal thema gekozen heeft.

De 'Bierroute' die WAW nog maar pas feestelijk heeft geopend, kenmerkt zeker die houding. Daaruit blijkt dat onze ondernemende bierbrouwers dol zijn op hun regio: ze plaatsen dan ook hun eigen streekproducten in de kijker. Korte keten! Ze verkleinen zo veel mogelijk hun ecologische voetafdruk en maken tegelijk winst. Duurzame economie! Ze geven hun producten de naam van beroemde plekken of figuren. Respect voor tradities! Ze bedenken efficiënte en energiezuinige productieapparaten. Technologisch vernuft! Met hen bouwen we bruggen naar de chef-koks en hotels van hoog niveau. Creatieve gastronomie en kwaliteitstoerisme! Samen maken we de overgang naar ons opmerkelijk erfgoed. Ontzag voor de geschiedenis.

De 'Bierroute' tilt onze brouwtraditie naar hetzelfde niveau als wijn en zegt alles over de baanbrekende krachten die Wallonië op alle domeinen bezielen. 2015 wordt wel degelijk het jaar waarin de wereld ons niet kan negeren.

Laten we ervan profiteren en ons beste beentje voorzetten!

— Jean-Willy Lardinoit
Hoofdredacteur

WAW Wallonië Magazine
wordt gepubliceerd door TEXTO
Esplanade de l'Europe, 2
B-4020 Luik
+32 (0)4 220 96 50 (B)
+31 (0)20 524 43 43 (NL)

Hoofredacteur
Jean-Willy Lardinois
direction@wawmagazine.be

Redactieassistent
Charlotte Quevedo
redaction@wawmagazine.be

Redactiesecretaresse
Adrienne Pesser
presse@wawmagazine.be

Grafische vormgeving en lay-out
Philippe Dieu
(www.extra-bold.be)

Cover ©Fred Guerdin

Promotie en persrelaties
presse@wawmagazine.be

Verdeling
Tondeur Diffusion SA

Drukker
Picking Graphic
Oplage: 20 000 exemplaren

Persregie
IP PLURIMEDIA S.A.
Jacques Georginlaan 2,
1030 Brussel
T. +32 (0)2 337 62 95
F. +32 (0)2 337 63 09
aroelants@ipb.be

Algemeen directeur IP:
Denis Masquelier

Directeur Press: Theo Moormann

Sales Manager Press:

Francia Neirinck

Account Manager:
Charlotte de Bellefroid

Account & Planning Supervisor:
Anne-Marie Roelants

Verantwoordelijke uitgever

Philippe Maréchal

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



Met de steun van



ABONNEER U OP WAW

Hetzij op www.wawmagazine.be, rubriek Abonnements

Hetzij via het hierbij gevoegde formulier

Ontvang de vier volgende nummers van WAW voor € 22,50

Gegevens van de abonnee

☐ Mr / ☐ Mevr

Voor naam

Naam

Bedrijf

Postcode, gemeente

Telefoon

GSM

E-mailadres

Gegevens van de opdrachtgever (indien verschillend van de abonnee)

☐ Mr / ☐ Mevr

Voor naam

Naam

Bedrijf

Postcode, gemeente

Telefoon

GSM

E-mailadres

Stort de som van € 22,50 op rekeningnummer IBAN BE29 0682 2700 3164,
met de vermelding 'WAW' en stuur dit formulier onder gefrankeerde enveloppe terug naar:
WAW Wallonie Magazine / Service abonnements, Esplanade de l'Europe, 2 - B-4020 Luik

WORDT VERWACHT IN HET VOLGENDE NUMMER:
GOLF EN WELBEHAGEN, DE BESTE
ONTSPANNINGRUIMTES IN WALLONIË



EXPERIENCE A NEW DIMENSION

A DAY IN THE STARS BESTEMMING : DE MAAN !

Test de maanwandelingssimulator "MOONWALK XP" met een masker dat de virtuele werkelijkheid weergeeft. Klamp je vast voor een dynamische bioscoop in 5D!

WWW.EUROSPACECENTER.BE

NR. 28
LENTE 2015

p.10 **Portret**
Hélène Delcommune

TENDENS

p.15 **Star WAW**
Jean-Philippe Watteyne ●

p.22 **Concept**
Wattitude ●

p.28 **Portfolio**
La Boîte Noire ●

BUSINESS

p.33 **Incentive**
Nieuw hotelcomplex bij L'Eau d'Heure ●

p.37 **Knowhow**
De scheepswerf van Beez ●

p.40 **Traject**
Benoît Greindl en het LEC ●

p.43 **Hightech**
Skylane Optics

p.46 **Innovatie**
Télévesdre ●

p.48 **Success Story**
Chocolade Darcis ●

ERFGOED

p.51 **Herdenkingstoerisme**
Waterloo: Memoriaal 1815 ●

p.56 **Toerisme**
Saint-Hubert, een gemeente om te (her) ontdekken ●

p.59 **Erfgoed**
Het Hotel Bourbon in Spa, het Kasteel van Thozée en het Paleis voor Schone Kunsten in Charleroi ●

DOSSIER

p.71 **Expo Milano 2015**
Hoe voeden we de planeet in 2050? ●

LEUKE ADRESJES

p.91 **Gastenkamers**
Le Pré du Cerf en L'Échappée belle ●

p.96 **Couvert**
Les Délices du Jour ●

p.98 **Smaken**
De Bierroute ●

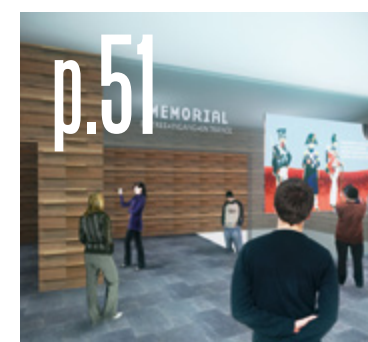
De artikelen met dit logo
(●) werden vertaald door Miles
Translations. www.milesgroup.be



p.15



p.37



p.51



p.65



p.71

Het promoten
van het imago van
de Waalse landbouw
en landbouwpro-
ducten

Het promoten
van landbouwpro-
ducten en veredelde
landbouwpro-
ducten

Waals Agentschap voor de Bevordering van een Kwaliteitslandbouw (APAQ-W)

Commerciële
en technische
assistentie
aan de actoren

lancering van
labels, logo's,
benamingen
en merken

Ons beroep is het valoriseren van **landbouwers, tuinbouwers** en Waalse producten.
Onze inzet is de landbouw in het middelpunt van de zorgen **voor morgen** te plaatsen.

Onze kracht, een **creatief** en **dynamisch** team.

Onze boodschap, een **lokaal**-, kwaliteits- en seizoensgebruik.

Ons Gewest op zijn best!



Waals Agentschap voor de Bevordering
van een Kwaliteitslandbouw

Je lis dans ma commune Lezen in je gemeente



Vive le **LIVRE** !
Leven het **BOEK** !
Es lebe das **BUCH** !

23/04 > 3/05

2015

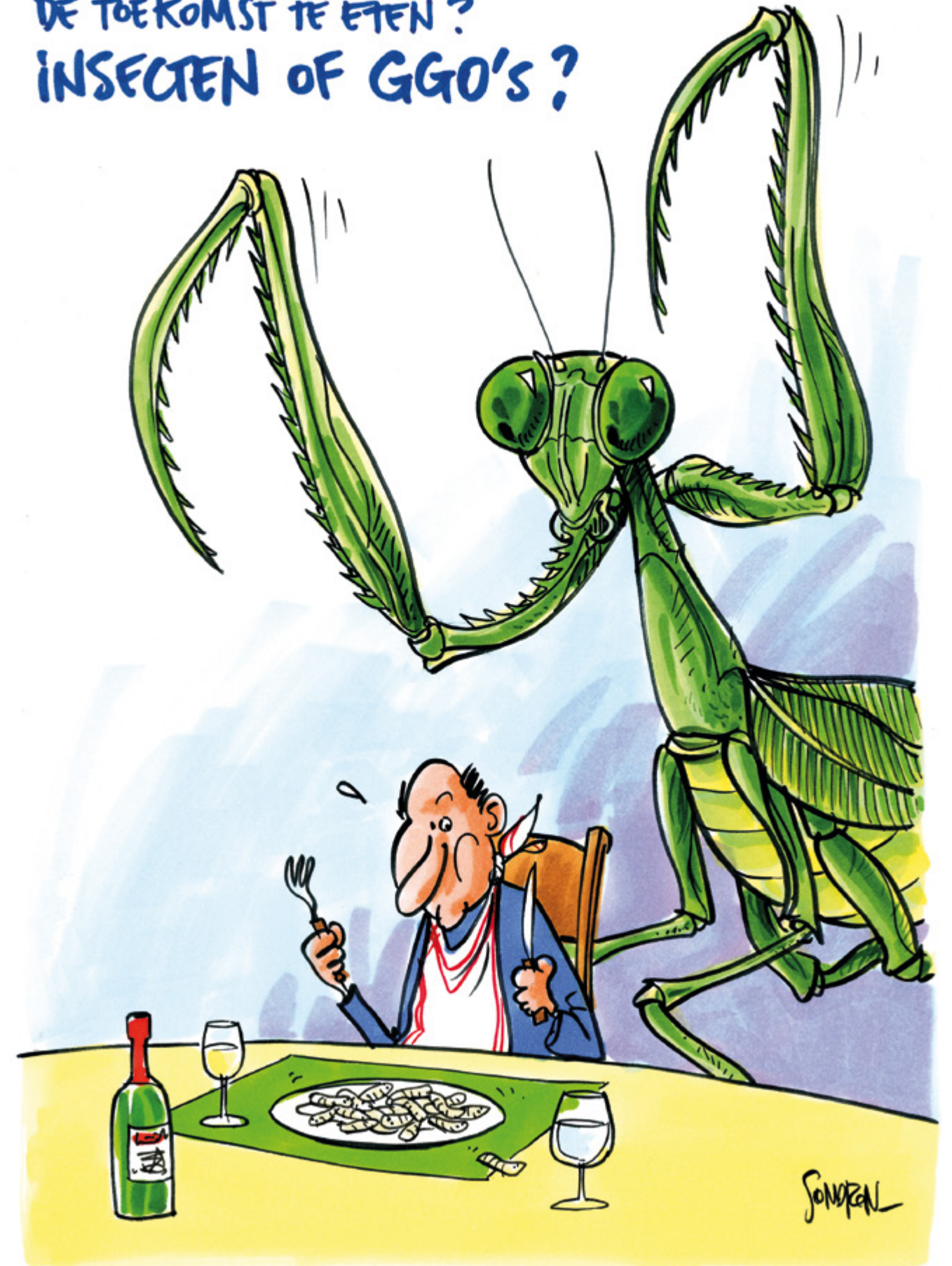
www.jelisdansmacommune.be
www.lezeninjegemeente.be

Je lis dans
ma commune
Lezen in je
gemeente



Une initiative de l'ASBL Texto
Een initiatief van VZW Texto
Eine Initiative der VoG Texto

WAT KRIJGEN WE IN
DE TOEKOMST TE ETEN ?
INSECTEN OF GGO's ?



www.sondron.be

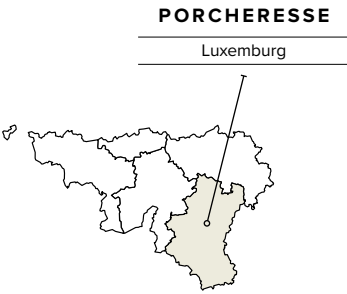


Hélène Delcommune, oprichter van drie nieuwe sportieve en toeristische organisaties, koppelt haar voorliefde voor diepzeeduiken aan haar passie voor duurzaamheid.

© Ahmed Said Farahat

HÉLÈNE DELCOMMUNE *Duiklessen op maat*

✍ Maaïke van Eijk naar de originele tekst van Mélanie Noiret



Blond en zongebruind doorklieft ze de oceanen en de wereldzeeën. Wees gerust, we proberen hier niet het verhaal te vertellen van een kleine zeemeermin die haar prins gaat ontmoeten. Hélène Delcommune mag dan wel blond en zongebruind zijn, ze staat stevig met beide benen op de grond en daar heeft ze geen magie voor nodig. Hélène heeft haar schattige schelpensnoer en die vervelende vissenstaart al lang geleden ingeruild voor een donker duikpak. Al 25 jaar dompelt ze zich onverzadigbaar onder in alle wateren van de wereld, waardoor ze inmiddels het indrukwekkende aantal van 10.000 duiken op haar naam heeft staan.

Maar onverzadigbaar wil niet zeggen inhalig. Hoewel haar passie voor deze sport altijd al onwrikbaar is geweest, heeft ze vanaf het begin elke gulzigheid afgewezen. Waarom zouden we zwemmen in water waarvan de biotoop dood is, als het ware verslonden door de onmetelijke vraatzucht van de mens? Hélène Delcommune spant zich onophoudelijk in, met de verschillende organisaties die ze heeft opgezet, om deze tendens om te buigen.

De verslaving
Bijna letterlijk in slaap gewiegd door de avonturen van commandant Jacques Cousteau, heeft Hélène altijd al zelf willen uitvissen wat er ‘daar beneden’ is. Na lang

aandringen kreeg ze haar ouders zover dat ze haar duiklessen cadeau deden. *‘Ik had er meteen een hekel aan’,* vertelt ze. *‘Na die eerste les had het voor mij gerust mogen stoppen. Maar ik was nog maar net uit het water of mijn ouders vertelden me dat ze me al hadden ingeschreven voor een lessenreeks en dat ik die moest volgen. Dat was verschrikkelijk in het begin. We doken in Bretagne. Het was koud en grijs. Ik had meteen door dat dit soort duiken in die omgeving absoluut niets voor mij was. Maar ik heb volgehouden en daarna ben ik gaan reizen om te duiken. Het is een echte passie geworden, een soort verslaving.’*

Dat is volgens haar niet eens ongewoon: *‘Vraag dat maar aan alle beoefenaars. Duiken is een sport die al heel snel een obsessie wordt. Als je eenmaal begonnen bent, wil je blijven doorgaan. Het is zelfs zo dat ik stellen aanraad om samen op les te gaan. Want als maar een van de twee duikt en ze gaan samen op vakantie, dan wil de duiker het grootste deel van de tijd niets anders doen, de hele dag door, en zo iets kan frustrerend zijn voor de partner.’*

Hélène heeft een simpele verklaring voor die verslaving: *‘Onder water ben je gewichtloos. Je voelt niets meer, je bent licht. Op zich gebeurt er weinig. Ik zeg dikwijls dat dit de meest luie sport is, maar tegelijkertijd is het ook heel compleet en moet je hele lichaam zich inspannen.’* Ze voegt eraan toe: *‘Het aspect avontuur of ontdekking is natuurlijk heel belangrijk. Een duiker wil altijd verder gaan, dieper, hij wil altijd zijn eigen grenzen verleggen, maar ook de grenzen die door de sport*

HÉLÈNE IS ...

Helene Diving Belgium
Helene Diving Sinai
Helene Travels

- individuele duiklessen, flexibel, volledig op maat en veilig, vanaf 8 jaar;
- reizen naar de mooiste plekken ter wereld die nog intact zijn en ontdekkingstochten buiten de platgetreden paden en wars van massatoerisme;
- uitsluitend in kleine

- groepen;
- gegarandeerd duurzaam toerisme;
- mogelijkheid om een reis op maat te boeken;
- online theoretische duikcursussen;
- de mogelijkheid om een privéjacht te reserveren in Sainte-Lucia (Caraïben) voor

- maximaal zes personen voor een luxueuze cruise;
- en nog veel meer.

zelf worden opgelegd. Duiken is een sport vol verboden die de duikers bijna systematisch proberen te omzeilen. Bovendien zijn alle oceanen ter wereld verschillend. Die veelheid aan werelden is fascinerend. Elke 100 meter kan je iets totaal anders ontdekken. Op die manier, terwijl ze haar passie beoefent en er al twaalf jaar over vertelt, probeert Héléne het massavernietigingstoerisme onder druk te zetten.

De opstand

Héléne is een groot voorstander van 'schoon' toerisme. Dat is een andere passie die ze al heel lang heeft, sinds ze op 21-jarige leeftijd begon als ambtenaar bij de toeristische dienst van Luxemburg, waar ze geboren is. *'Ik haat het soort toerist dat nergens respect voor heeft, de onverantwoordelijke mensen die ergens komen, zonder nadenken consumeren en dan weer vertrekken. Die zich nergens iets van aantrekken. Ik heb altijd het gevoel gehad dat ik mijn verantwoordelijkheid moet nemen en een voortrekker moet zijn van duurzaam toerisme. Op mijn kleine, plaatselijke niveau heb ik geprobeerd om een aantal zaken te veranderen, om projecten in gang te zetten voor verantwoordelijk toerisme. Toen, in de jaren negentig, was dat niet gemakkelijk. Ik was de boksbal van verenigingen, natuurparken, de administratie...'*

Na een zwangerschapsverlof van een jaar vertrekt Héléne alleen naar Egypte, naar Hurghada, uiteraard om er te gaan duiken. *'Een reis die alles veranderde.'* Op de dag dat ze terugkomt in Luxemburg, neemt ze direct ontslag en start ze meteen met een cursus om professioneel duikinstructrice te worden. Vanaf dat moment wordt haar leven gekenmerkt door min of meer lange verblijven in duikcentra: in Egypte, Dubai, de Dominicaanse Republiek, Abu Dhabi. *'Ik gaf privé cursussen aan een welgestelde klantenkring. Ik hield me vooral bezig met management, marketing en communicatie. Op een gegeven moment heb ik de deur achter me dichtgegooid. In die centra denken ze alleen maar aan winst en niet aan het milieu. Ik was diep gekwetst door die toeristen, die voor niets respect hebben. We moeten ons ervan bewust zijn dat we koraal kapot kunnen maken als we duiken en de meeste mensen trekken zich daar niets van aan. Ik wilde geen les meer geven volgens de regels van die centra, maar volgens mijn eigen regels.'* Héléne neemt haar duikbril en haar flessen en gaat op zoek naar nieuwe avonturen, maar dit keer op haar eigen manier.

De manier van Héléne

De lievelingslocaties van Héléne zijn vrij van al te ingrijpende activiteiten door mensen die zich niet bewust zijn van de onmeetbare schoonheid van de zeebodem en de extreme broosheid ervan. Héléne is niet egoïstisch en wil die schatten graag delen met gelijkgestemden, als die tenminste bereid zijn om haar regels te accepteren. Met een grote mond en een flinke dosis humor stuurt de instructrice haar leerlingen met gezag en gezond verstand naar dat idee van haar. Het idee dat *'duiken geen doel is op zich, maar een instrument om het ecosysteem van een plaats te ontdekken, weg van de platgetreden paden, weg van het massavernietigingstoerisme.'*

Op die manier, en in slechts een paar jaar tijd, is 'Héléne' een merknaam geworden die staat voor een bepaalde manier van duiken en van toerisme in het algemeen. In 2010 richt ze Helene Diving Belgium op. Het principe: privé cursussen op maat, afgestemd op de agenda en het tempo van de leerling. Helene Diving

Belgium werkt in België samen met veertien privé zwembaden, waar haar leerlingen iedere dag en ieder uur terecht kunnen. Flexibele en snelle cursussen, echt op maat gemaakt en volkomen veilig. *'De club heeft geen filosofie. Die zijn er al genoeg, op elke hoek van de straat in België.'*

Héléne wordt bijgestaan door een groep instructeurs die ze zelf heeft opgeleid. De sleutel van het succes is dat je met een opleiding van een paar dagen een levenslang duikbrevet krijgt dat over de hele wereld geldig is. *'Na een jaar stond Helene Diving in België op de tweede plaats wat betreft het aantal uitgegeven duikbrevetten. En we waren het eerste Belgische duikcentrum dat de Ecologische Award kreeg.'* Naast privé cursussen in zwembaden organiseert Helene Diving Belgium ook duurzame duikvakanties op unieke plekken. In het kielzog van dit Belgische succes richt ze in 2013 Helene Diving Sinaï op, een centrum met vestigingen in twee Egyptische badplaatsen: Nuweiba (aan de Rode Zee) en Abu Galum (Golf van Akaba). Deze locaties hebben allebei hun eigenheid bewaard en hun raffen zijn in goede conditie. Als een logisch gevolg van haar zorg voor het milieu wil Héléne niet met de grote massa werken, maar alleen met kleine groepjes van zes tot acht personen. Zij leren van haar of van haar instructeurs hoe je kunt genieten van de natuur terwijl je die ook respecteert en beschermt.

Sinds januari 2014 is er ook Helene Travels, dat complete reizen organiseert. Safari's met duikgelegenheid op maagdelijke plaatsen in Italië, Japan, Cuba, Roemenië en Rusland. *'Dat zijn niet de meest eenvoudige reizen',* vertelt Héléne er eerlijkheidshalve bij. *'De luxe bestaat hier niet uit het logeren in een vijfsterrenhotel, maar uit de eenvoud en de intimiteit van een verblijf in uitzonderlijke en gezonde omstandigheden, waar we proberen in contact te komen met de plaatselijke bevolking. Ik zou met honderd mensen kunnen reizen en daardoor de prijzen verlagen, maar dan zou ik de zorg voor het milieu niet meer kunnen garanderen, of het comfort van mijn klanten. Duiken met honderd mensen of met zes, ik verzeker je dat de sfeer anders is. En dan heb ik het nog niet eens over de impact op de raffen.'*

Van een heel andere orde is de recente oprichting van de Helene Foundation, waar nog aan gewerkt wordt. Gedurende al die jaren waarin ze nauw contact had met Egyptische bedoeïenen werd Héléne zich ervan bewust dat die mensen vaak niet eens de meest basale kennis hebben van eerste hulp. *'De vrouwen zijn vaak alleen met de kinderen. Als er dan een ongeluk gebeurt, zijn ze zo ver verwijderd van alles, dat hulp vaak te laat komt. Wat vaak niet had hoeven, als de eerste zorgen correct waren toegediend. Maar ze hebben geen enkele kennis en ze durven niets te doen. Met deze stichting wil ik hun overlevingskansen vergroten door de vrouwen gratis eerste hulplessen aan te bieden. Het is de bedoeling dat een opgeleide vrouw daarna zelf anderen kan opleiden enzovoort. Ik heb erover gesproken met Artsen zonder Grenzen en zij zijn van mening dat dit echt nuttig kan zijn.'*

Wat het ecosysteem betreft, bestaat de filosofie van Héléne er niet in om de schade te herstellen, maar wel om die te voorkomen. *'Problemen moet je aan de basis aanpakken.'*

www.helenediving.com

Bergen ontpopt zich. En jij?

M²⁰¹⁵ MONS

4 > 5 APRIL
NIEUWE MUSEA
KUNST IN DE STAD
ANIMATIE EN REUZENVIERUURTJE
GRATIS IN DE HELE STAD

programma
op mons2015.eu

ING

Nationale Loterij

rtbf

LE SOIR

TV5MONDE

CANVAS

DeMorgen.

mais il est où le soleil?

Google

Wallonie

NMBS

brussels airlines

BRUSSELS SOUTH CHARLEROI AIRPORT

THALYS

TEC HAINAUT

MONS

FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

Wallonie

Wallonie

Wallonie

Vlaanderen

IBM

colours

PÔLE MUSÉAL MONS

Holcim

edf

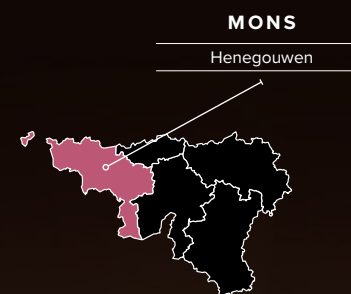
luminus

STARWAW

JEAN-PHILIPPE WATTEYNE

*iCook, een
compromisloze
keuken*

👤 Michel Jonet // 📷 Fred Guerdin



‘We moeten plaatsen creëren die bewoond worden door gevoelens’, vertelde Alain Ducasse, de beroemde Franse chef en maker van het *Carnet Gourmand*. Jean-Philippe Watteyne neemt die uitdaging twee keer aan, in zijn twee restaurants in Mons. ‘Onze Jean-Phi’, die zwaar gemediatiseerd werd door het televisieprogramma *Top Chef*, gaat uit van een eenvoudig en vrijgevig uitgangspunt, dat helemaal geworteld is in zijn liefde voor de grond en de streek.

In januari laatstleden verhuisde Jean-Philippe Watteyne iCook, zijn bekendste restaurant, naar de lanen van Mons. De mooie villa was vroeger van een bekende dokter uit de streek. Het gebouw werd onder handen genomen door interieurarchitecte Charlotte Esquenet, die mee de vennootschap EXSUD heeft opgericht. Al bij de receptie is de eerste indruk heel hartelijk. Het gebouw heeft ook vier suites, kamers waar je hedendaagse beelden vindt van aapjes. Het zijn replica's van de Singe du Grand Garde, het symbool van Mons dat op de gevel van het stadhuis staat en de geluksbrengrer is van de stad van Doudou.

Ingericht met comfortabele zetels zijn de ruimtes heel zen. Diffuus licht zorgt voor een vertrouwelijke sfeer waarin je de heel betaalbare wijnkaart kan raadplegen. Het restaurant heeft de vorm van een glazen kubus. Een mooie grote gastentafel in helder hout, waaraan een twaalftal gasten kan zitten, staat recht tegenover de open keuken.

Puur natuur

‘Ik wil in mijn keuken in de eerste plaats aandacht besteden aan het product’, verzekert de chef ons, ver weg van alle glitter, media en kookprogramma's op tv. Hij is een heel eenvoudige en vriendelijke chef, bijna verlegen, met een glimlach die aan Jacques Brel doet denken. Zijn liefde voor de keuken heeft hij eigenlijk van zijn grootmoeder. Als kleine jongen ontwikkelde hij al een passie voor taartjes en stoofschotels. Het is niet moeilijk om hem voor te stellen terwijl hij zijn producten kiest op het ritme van de seizoenen en volgens de goesting van de dag, of terwijl hij een recept uitwerkt aan de hand van zijn culinaire vondsten. Het product, de versheid en de geur ervan zijn de pijlers onder de emoties waarvan zijn kaart getuigt. Zijn palmares toont aan dat hij meekan op het niveau van de grootsten, maar vooral dat hij mensen gelukkig kan maken met een opmerkelijke prijs-kwaliteitverhouding.

De dienst in de zaal blijft op mensenmaat, met een capaciteit van 34 couverts. De wijn wordt discreet en zonder al te veel franje gepresenteerd. Maureen, zijn vrouw, doet de bediening en wordt daarbij uitstekend bijgestaan door Frédéric en Pauline, allebei om ter vriendelijkst.

BIO EXPRESS

→ Afgestudeerd aan de hotelschool Ilon Saint Jacques in Namen in **1997**
→ Twee keer finalist van de Prosper Montagné in **2010** en **2011**
→ Finalist van de wedstrijd Meilleur Artisan-Cuisinier van België **2012**
→ Kandidaat bij het programma *Top Chef* in **2013**. Datzelfde jaar publiceerde hij het boek *iCook for you* samen met culinaire fotograaf Anthony

Florio. In dit boek staan recepten van Jean-Philippe Watteyne en vijf vrienden: Florent Ladeyn ('Le Vert Mont'), Christophe Thomaes ('Château du Mylord'), Sang-Hoon Degeimbre ('L'Air du Temps'), Pierre-Yves Gosse ('La Cinquième Saison') en Chi Tien-Chin ('L'Esprit Bouddha').
→ Gouden Garde voor de meest inventieve chef (Gids van LeVif **2013-2014**)
→ Een koksmuts en 14/20 in de Gault & Millau **2015**



Waarom iCook verhuizen?

‘Een restaurant hebben in het centrum van de stad is goed, maar ik wou evolueren. Sommige klanten maakten af en toe een opmerking dat de omgeving niet helemaal meer overeenstemde met hun verwachtingen. Ik wou dus meer comfort, maar het moest toch eenvoudig blijven.’ iCook werd trouwens samen met een aantal vrienden, een goed team en goede leveranciers gerealiseerd. *‘Het team is heel belangrijk voor mij. En natuurlijk ook de producten. Ik wil vooral meer eerlijkheid in mijn keuken leggen. De mensen moeten hier echt goede producten kunnen eten. Ik maak het live klaar in mijn open keuken. Dat is een toneelstukje dat zo transparant*

Het restaurant heeft de vorm van een glazen kubus. Een mooie grote gastentafel in helder hout, waaraan een twaalftal gasten kan zitten, staat recht tegenover de open keuken.

en zo echt mogelijk moet zijn. Mijn leveranciers moesten me-deplichtigen worden, maar ook vrienden. Zo is er Yves, mijn visboer, die me elke dag het beste van de zee levert en vooral de dagverse vangst uit Bretagne. Voor het welzijn van de klant heb je een decor en wat sfeer nodig. In die zin kan ik interieurarchitecte Charlotte Esquenet niet genoeg bedanken. Ze is

een gepassioneerde vrouw, altijd bereid om te luisteren en altijd op zoek naar elegantie, naar een modern karakter en comfort.’

Oog voor detail op het bord en in de kamer

Chef Jean-Philippe was niet van plan om kost én inwoning te geven aan de gasten in zijn nieuwe etablissement. Het idee was er wel, maar dat was iets voor later. Veel later. Maar de ruimte was er toch al. Plaats zat zelfs. Bijna te veel voor de zaak op mensenmaat die hij van zijn tweede restaurant wil maken. Al snel krijgt het idee vorm, met enige aanmoediging van zijn vriendin. En jawel, na een heerlijke maaltijd op de benedenverdieping kunnen de gasten nu boven genieten van een deugd-doende nachtrust.

De eerste verdieping vormt het perfecte decor voor de vier kamers, elk met een eigen badkamer en een eigen stijl. Twee van de kamers gaan terug naar de roots van de twee tortelduifjes. “La Bretonne” verwijst naar de wortels van Maureen, de vriendin van de chef. De verschillende grijs tinten geven een robuuste, maar gezellige indruk. Daarnaast zijn er details in metaal zoals de ge-

ometrische verlichtingstoestellen, de koperkleurige keien en de stenen wastafels, die ook naar Bretagne verwijzen. In “La Belge” was het de beurt aan Jean-Philippe om zijn roots te eren. De ruimte is ingedeeld in verschillende kleuren, maar van een overdreven patriotisme is geen sprake. Zwart domineert, met gele en rode toetsen.

De twee andere kamers zijn geïnspireerd op belangrijke momenten in het leven van Jean-Philippe. “La Chef” is gebaseerd op zijn verschijning in het programma *Top Chef* in 2013, dat een onbetwistbaar keerpunt vormde in zijn leven. Jean-Philippe geeft bescheiden toe dat het programma een echte springplank voor zijn carrière heeft betekend. Deze kamer is waarschijnlijk een van de meest gedurfde. Aan het plafond, boven het bed, hangen tientallen kookpotten en -pannen die oranje en bruin geschilderd werden en nu een immens tapijt van metaal vormen. De kranen in de badkamer werden vervangen door de industriële douchekoppen die je gewoonlijk vindt aan de wasbakken van grote keukens. Elk detail telt, net als in de gastronomie. Ook de inrichting van het restaurant werd met smaak en zin



voor detail gekozen. De laatste kamer, “L’Exotique”, staat symbool voor de ontmoeting tussen Jean-Philippe en zijn vriendin in Club Med. Alles in de kamer staat in het teken van rust en ontspanning. Een nachtlampje in de vorm van een vis, een bontgekleurde divan met papegaaienprint, bamboestokken die de slaapkamer scheiden van de badkamer... Hier waan je je ver weg van huis! En wie zich nog niet genoeg kan ontspannen, laat zich languit zakken in de immense badkuip met plaats voor twee personen.

De klanten van het restaurant zullen ongetwijfeld de bijzondere inrichting van de kamers op prijs stellen. Genieten van een lekkere maaltijd, eventueel met de nodige wijn, en je niet druk hoeven te maken over de terugrit... heerlijk!

INLICHTINGEN

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

www.restaurant-icook.be

“La Chef” is gebaseerd op zijn verschijning in het programma *Top Chef* in 2013. een echte springplank voor zijn carrière, dat geeft Jean-Philippe bescheiden toe. Deze kamer is waarschijnlijk een van de meest gedurfde. Aan het plafond, boven het bed, hangen tientallen kookpotten en -pannen die oranje en bruin geschilderd werden en een immens tapijt van metaal vormen.



À LA CARTE

Er staan mooie gerechten op de kaart. Zo heb je makreelfilets in escabèche, met een trio van uitjes (pickles van rode ui, gebrande ui en een crème van ui met karamel). Sint-jakobsnootjes van Erquy in de pan gebakken, met twee bereidingen van dezelfde groente: gekonfijte prei en een granité van dezelfde plant. Op de kaart vind je ook de zogeheten 'plats canailles', echte volkse schotels: een mooie gehaktschotel van rundswangen, of een varkensborst die 24 uur gestoofd werd met een ratatouille van oma's andijvie, of een waterzooi van vis met groentjes. Alles op een schitterende manier klaargemaakt. Subliem. Laten we zeker ook de zoete gerechten niet vergeten, zoals de méringuebol, de tiramisu of het dessert met bietjes en manjarichocolade uit Madagaskar.



© Anthony Florio



© Anthony Florio

Het is niet moeilijk om hem voor te stellen terwijl hij zijn producten kiest op het ritme van de seizoenen en volgens de goesting van de dag, of terwijl hij een recept uitwerkt aan de hand van zijn culinaire vondsten. Het product, de versheid en de geur ervan zijn de pijlers onder de emoties waarvan zijn kaart getuigt.



© Anthony Florio

ZONDAG VAN DE KOKSMUTSEN

Als inwoner van Mons en bijzondere chef neemt Jean-Philippe ook deze keer deel aan de intussen beroemde "Dimanche Toqué" (Zondag van de koksmutsen). Voor de zesde editie en ter gelegenheid van Mons 2015 wordt de "Dimanche Toqué" uitgebreid. Het gigantische feestmaal van de bekende koks van de streek gaat door op verschillende plaatsen. Naast de tuinen van het belfort wordt ook de Grote Markt het toneel van straffe kookkunsten. Afspraak op 6 september 2015!



© Anthony Florio

DE GOEDE ADRESJES EN TIPS VAN JEAN-PHILIPPE

La Cinquième Saison

'Pierre-Yves Gosse is zowat mijn geestelijke vader en mijn coach. Hij heeft me begeleid in het programma Top Chef, maar hij is vooral een vriend. Hij kan kortaf zijn, maar ook heel verdraagzaam. Hij legt alles goed uit.' La Cinquième Saison, vlak bij de Grote Markt, blijft inderdaad een van de beste restaurants van Mons. Lekkerbekken werpen een blik op de gevel met een fantastisch uitzicht op de keuken.

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

Mimolette Cacahuète

'Een klein, leuk plekje. Stéphanie Deghilage, mijn kaasboerin, is ook een van die medeplichtigen. Zij rijpt zelf sommige kazen, vooral Belgische, maar ze kan ook op bestelling werken en levert me dan bijvoorbeeld een prachtig blokje Comté.' Dit is een mooi adresje voor lekkerbekken waar Stéphanie Deghilage de kaasliefhebber in Mons al bijna vijftien jaar lang verwent. Ze heeft een mooi assortiment kazen, fijne vleeswaren, mosterd, confituur en lekker in een houtskooloven gebakken brood van bij Jean-Sébastien Demeyer waarvan je geweldige boterhammen kan maken. En ze maakt ook nog eens fantastische dagsoepen.

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

Le 44 Rue des Fripiers

'Ik hou van de sfeer en van de chef, die ook Jean-Philippe heet. Dit restaurant heeft een heel coole kant. Het is een mooie ontmoetingsplaats, waar je met vrienden afsprekt, al dan niet gasten die ook in het vak staan.' De zaak van Chef Ransquin ligt in het historische hart van Mons. Wijn is hier erg belangrijk, want de baas is een grote liefhebber van deze godendrank.

Aanvankelijk was hij hier begonnen met een wijnbar waar ook tapas geserveerd werden, om dan later meer aandacht te gaan schenken aan een uitgebreidere restauratie.

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

Esprit Bouddha

'Tien Chi is een vriend geworden. Hij is trouwens bevriend met vele restauranthouders. We wisselen geregeld recepten uit: hij voor Aziatische culinaire bereidingen en ik voor de desserts. Af en toe gebeurt het dat we samen iets klaarmaken.' Het restaurant L'Esprit Bouddha, het vroegere Palais Impérial, opende zijn deuren in september 2002. Het werd overgenomen door Tien-Chin Chi en Ajing Xiang, de dochter van de vorige eigenaars. Tien Chi kreeg zijn opleiding in de CERIA in Anderlecht, en is de derde generatie van een familie van restauranthouders. Hij kiest de beste producten. Het restaurant heeft een heel degelijke wijnkelder en ook een grote keuze aan whisky's en verschillende theesoorten. Dit is een uitverkoren plekje omwille van de *lounge* sfeer van dit restaurant.

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

Maga-Vins

'Wijnspecialist Didier Gendarme staat aan het hoofd van de firma Maga-Vins in Marcinelle. Hij komt hier vaak langs om me mee te laten genieten van zijn ontdekkingen. Dan laat hij een selectie wijnen uit de noordelijke Rhônevallei of van elders proeven. Hij is bezeten van goede flessen en hij telt ook nogal wat vrienden onder de restauranthouders.'

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

RUE SOUVERAIN-PONT

Facelift voor een wijk

‘Vurig’ is het adjectief dat vaak gebruikt wordt om Luik en zijn bewoners, echte fuifnummers, te omschrijven. Maar daarnaast is de stad ook bijzonder dynamisch en creatief! Zo ondergingen sommige wijken een complete gedaanteverwisseling: het werden architecturale pareltjes met een eigen levensritme dat elke dag een beetje hipper wordt. Een markant voorbeeld is de rue Souverain-Pont. We nemen een kijkje.

Charlotte Quevedo



© DDC Jean-François Dier



Een straatje dat er op het eerste gezicht niet uitziet – dat is vóór de facelift. Verlaten winkels, lege panden, verweerde en verwaarloosde gevels. Maar wel met een enorm potentieel, en dat beseft Luik. Heel wat façaden hebben namelijk een beschermd statuut. Bovendien grenst de wijk aan de Place Saint-Lambert, een perfecte ligging om woningen en handelszaken te ontwikkelen. Nu is er alleen nog nood aan bezieling en inzet om het straatje een eigen cachet te geven.

In het kader van het stadsproject ‘2012-2022’ besluit de stad Luik om geld vrij te maken om de bestaande gebouwen te saneren en om te vormen tot woningen en handelsruimten. In bredere zin gaat het erom om de wijk nieuw leven in te blazen als commerciële en economische trekpleister. De panden in deze straat heten een ‘hoog erfgoedkundig potentieel’ te hebben. Voor de grootschalige renovatie wordt een budget van € 6.000.000 uitgetrokken. In samenwerking met Job’In wordt het project opgestart in 2007, en dat in het kader van de operatie ‘Créashop’.

In de praktijk worden 23 nieuwe wooneenheden ingericht, naast vier handelszaken op de nummers 7, 13, 15 en 17 van de straat. ‘Créashop’ staat voor innovatie én voor de wil om jonge Belgische ontwerpers en *designers* kansen te geven. In oktober 2012 wordt een aanbesteding gelanceerd. De bonus is een voorkeurcontract voor de huur, uiterekend een zetje dat jonge ondernemers nodig hebben, en projectbegeleiding door Job’in. Uiteindelijk krijgen vier winnaars een toegangskaartje om in de rue Souverain-Pont hun ding te doen: Emmanuelle Wégria en haar boetiek die exclusief gewijd is aan Waalse ontwerpen; de modeontwerper Fabrice Bertrang; Séverine Langhor en haar textielcreaties met (wereld)stoffen; en de juwelenontwerpster Lara Malherbe.

Wattitude, 100 % Waals

Wattitude is een bij uitstek Waalse boetiek. De naam zegt het al, het is de verheerlijking van de Waalse attitude. In een periode waarin ‘Made in France’ stilaan weer in de belangstelling komt, is het wellicht niet slecht om hetzelfde te doen voor ‘Made in Wallonia’ of toch zeker ‘Made by Walloons’. Bij Wattitude is dan ook alles



© Dominique Houcmant

Waa! Bij de keuze van haar producten is Emmanuelle Wégria bijzonder streng, want ze laat alleen toe wat ontworpen of geproduceerd wordt in Wallonië.

In 2009 lanceert Emmanuelle Wégria, van opleiding architecte en decorontwerpster, ‘Madame Manu’, een pittige kledinglijn voor kinderen, al is dat op dat moment maar een nevenactiviteit. In 2011 stopt ze haar samenwerking met het Théâtre Arsenic, een van de grootste reizende toneelgezelschappen in ons land. Het is een keerpunt in het leven van de jonge Luikse, want onverwacht moet ze zich vragen stellen en wordt ze geconfronteerd met nieuwe levenskeuzen. Moet ze haar bijberoep verder ontwikkelen? Een winkel openen om haar ontwerpen te tonen? Geen tekort aan ideeën. ‘Door mijn activiteiten voor “Madame Manu” kreeg ik de kans om deel te nemen aan heel wat designerbeurzen en kwam ik in aanraking met ongelooflijk veel Belgische en Waalse ontwerpers met schitterende ideeën’, verduidelijkt Emmanuelle. Dankzij die vaststelling krijgt ze steeds meer zin om een boetiek met haar eigen creaties te openen, al wil ze evenmin voorbijgaan aan andere Waalse ontwerpers. ‘Ik heb

Alles bijeen stellen ruim 150 ontwerpers en producenten zich voor in de winkel van Emmanuelle Wégria. Deze verzamelplek beantwoordt aan de reële behoefte van een publiek dat nood heeft aan unieke, vindingrijke voorwerpen.

nogal wat creatieve vriendinnen en ik besloot om hen ook een plek te geven.’ Stilaan ziet ze het concept ruimer en denkt ze ook aan *design* – wellicht zit haar architectuuropleiding daar voor iets tussen. Vervolgens suggereert haar partner om ook Waalse bieren en levensmiddelen onder de aandacht te brengen. Het concept ‘Wattitude’ is een feit.

Een strenge selectie

De pittige brunette is heel enthousiast: ‘Al die producten hebben mijn hart gestolen. Aanvankelijk gingen mijn partner en ik overal op zoek naar ontwerpers of producenten met wie



© Emmanuelle Wégria

we onze zaak konden vullen. Maar vrij snel moesten we afremmen, want er zijn nogal wat getalenteerde Walen en zo groot is onze winkel nu ook weer niet.' Emmanuelle volgt haar hart bij de keuze van de ontwerpen, al hecht ze minstens evenveel belang aan vakkundigheid. 'We proberen de nadruk te leggen op al wie professioneel bezig is met ontwerpen, al hebben we eveneens oog voor wie een kwaliteitsvolle ambachtelijke nevenactiviteit heeft.' Bij gebrek aan ruimte moet ze nu al sommige ontwerpers weigeren, want haar winkelruimte bedraagt slechts 100 m².

Vier ruimten

Omdat de boetiek opgedeeld is in afdelingen krijgt elke ontwerper de nodige zichtbaarheid. 'De ruimte is zodanig georganiseerd dat iedereen fraai voorgesteld wordt. Op de website van de winkel probeer ik ook iedereen weer te geven en geef ik meer uitleg over de aanpak', verduidelijkt Emmanuelle. Bij elk voorwerp staat een kaartje met daarop de naam van de ontwerper en de plaats waar hij of zij vandaan komt: Amandine Jehin – Namen; Florence Beauloye – Engis; Jean-François D'Or – Luik... En uiteraard zijn ze allemaal Walen. De voorwerpen kregen een plaatsje in vier ruimten: om te beginnen, zijn dat Waalse bieren en voedingswaren. Dan heb je *design*, met daarbij een selectie boeken die een plaatsje kregen in de rekken van de Luikse ontwerper Alix Welter. Vervolgens



© Nemo Welter

is er de kinderhoek, met haar eigen ontwerpen van 'Madame Manu'. En tot slot heb je de afdeling 'Juwelen en modeaccessoires'. De achterkant van de winkel is ingericht als atelier, waar Emmanuelle elke maand allerlei creatieve workshops houdt. 'Het zijn de ontwerpers zelf die de workshops bedenken en organiseren.' Voor de deelnemers een mooie gelegenheid om creatief uit de hoek te komen onder het toezien van enthousiaste pro's. Daarnaast organiseert het koppel ook regelmatig evenementen, telkens met hetzelfde doel: getalenteerde Walen voorstellen aan het publiek. Op de binnenplaats houden ze bijvoorbeeld *showcases* met jonge muziekgroepen die net een eerste album uitbrachten. Feestelijke gelegenheden die de kans bieden om de nieuwste Waalse bieren uit de winkel te proeven. Om de twee maanden

Crab is een bakje, gemaakt van aluminium dat geplooid werd als een origami. Het is een ontwerp van Linadura, een Luiks ontwerp bureau van meubilair en eigentijdse voorwerpen.



© DOC Linadura

Emmanuelle Wégria, van opleiding architecte en decorontwerpster, is de drijvende kracht achter de conceptstore Wattitude.



© Laetizia Bazzoni

LOONT EVENEENS DE MOEITE

De rue En Neuvise, want deze Luikse straat heeft haar oorspronkelijke middeleeuwse structuur bewaard. Je vindt er:

- het bevallige Hotel Neuvise, waar de eigenaars je warm onthalen;
- REstore, een boetiek met als basisconcept slow design, of de kunst om mooie dingen te maken met huishoudelijk of industrieel afval;
- kaasmaker Uguzon, waar je zorgvuldig geselecteerde kazen en wijnen kunt proeven én kopen;
- het atelier van Salvador Renzo, een luitenbouwer die zich gespecialiseerd heeft in de bouw en de restauratie van tokkelinstrumenten.



© Nemo Welter

staat er ook een nieuwe kunstenaar in de kijker. De winkel zelf is te klein om nog nieuwe voorwerpen te plaatsen, maar er zijn nog altijd de wanden! *'We zullen dat bij toerbeurt doen! Sophie Vanghor stelt als eerste tentoon, van 3 april tot 30 mei.'*

De jonge ondernemster heeft geen spijt van de keuzes die ze gemaakt heeft. Haar winkel is een groot succes, zowel op persoonlijk als op professioneel vlak. *'Het is een enorme meevaller. Ik vind het heel interessant om rechtstreeks in contact te komen met ontwerpers en producenten, om hun verhaal te horen en te zien hoe ze werken. En ik denk dat het publiek het ook wel fijn vindt om het resultaat van zoveel Waalse kunstzinnigheid samen onder één dak te vinden.'* Elk voorwerp is een echte ontdekking en de ruimte is een pareltje. Inderdaad een samenvatting van Waals talent. WAW!



© Emmanuelle Wégria

De slim ingedeelde ruimte geeft voldoende zichtbaarheid aan alle creatieve ontwerpen.

INLICHTINGEN

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

www.wattitude.be

WAW! WILT U ONS GRAAG VOLGEN?

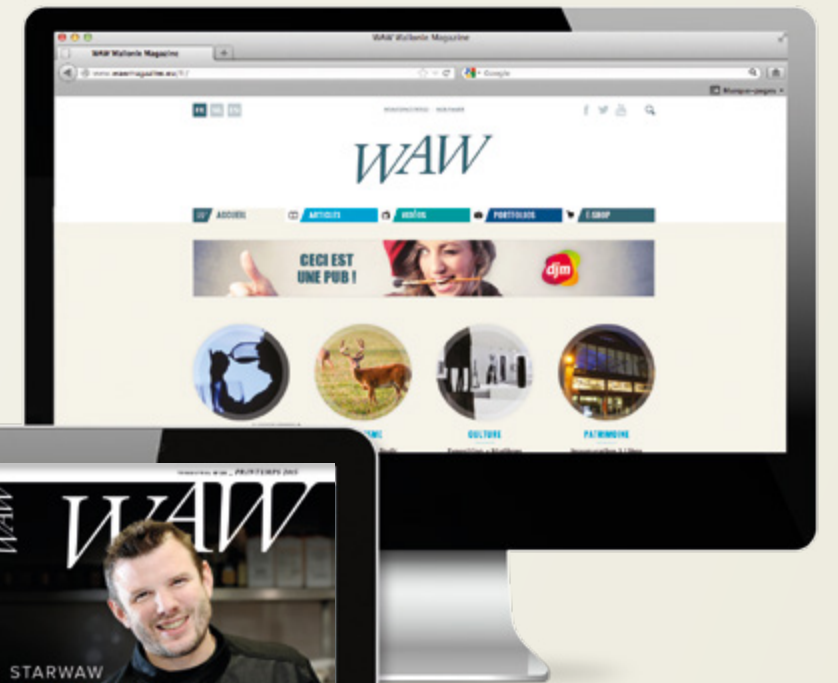
Ontdek de veelzijdigheid van het groeiende Wallonië!

Op onze website

Er gebeurt zoveel in onze regio dat 100 pagina's per trimester niet volstaan. Op onze site gaan we verder in op alle thema's van het magazine, verdeeld over vijf rubrieken: cultuur, toerisme, economie, patrimonium en gastronomie. WAW on web volgt de actualiteit op de voet en is zo de perfecte aanvulling op het magazine. WAW on web biedt u ook extra informatie langs verschillende mediakanalen. U vindt er video's, portfolio's en heel wat andere zaken die de pagina's van ons magazine opfleuren. **Probeer nu het Premium-abonnement!**

Abonneer u op onze nieuwsbrief en win talrijke geschenken: een verblijf in een luxehotel, een diner in een gastronomisch restaurant, tickets voor concerten, festivals of voorstellingen, een dagje proeven van sport of ontspanning, hightechmateriaal...

Ook de nummers die u gemist hebt, vindt u voortaan makkelijk terug. Op onze website kunt u gratis alle archieven raadplegen. Een schat aan informatie over alles wat er in Wallonië gebeurt.



Digitaal

Bestel nu uw digitaal nummer van WAW Wallonie Magazine in onze webshop en lees het gedurende een jaar gratis op uw iPad of tablet.



Volg ons op de sociale netwerksites

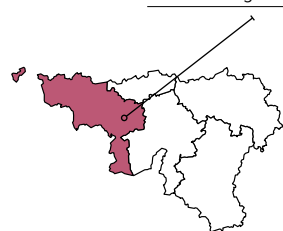
Word fan van de pagina van WAW Wallonie Magazine en blijf op de hoogte van de laatste nieuwtjes! Volg ons ook op Twitter!... **En spreek erover met uw relaties!**



www.wawmagazine.be

CHARLEROI

Henegouwen



MUSÉE DE LA PHOTOGRAPHIE

La Boîte Noire... een nieuwe tentoonstellingsruimte

👉 Cécile Druart



De daling van het tentoonstellingsritme als gevolg van de opgelegde besparingen ontzegt fotografen de ontmoeting met het publiek. Om het effect van deze lacune te verzachten, kunt u vanaf nu in La Boîte Noire het werk ontdekken van een door ons geselecteerde fotograaf. Op de eerste verdieping zal zijn werk getoond worden op een projectiescherm. Voor deze eerste editie is onze keuze gevallen op Régis Defurnaux. Reden te meer om het museum te bezoeken!

RÉGIS DEFURNAUX

Maiko no hikari

TE ZIEN TOT 17 MEI 2015

INLICHTINGEN

Musée de la Photographie

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

Openingsuren

Dinsdag tot zondag
van 10 tot 18 uur
(gesloten op maandag,
25 december en 1 januari)

www.museephoto.be



MEER INFO

Maiko no hikari is een werk van zes jaar over de wereld van de leerling-Geisha's van Kyoto, de Maiko. Gevangenen van de clichés verbonden met de wereld van de prostitutie en gezien als instrumenten met toeristische doeleinden, zijn deze jonge vrouwen iets totaal anders: het zijn volwaardige artiesten.

Inderdaad, deze vrouwen getuigen van zeer oude artistieke vaardigheden (dans, zang, voordracht, instrumenten) die intens verbonden zijn met de seizoenen – en daardoor zelfs met de cycli van de plantaardige wereld. Zij voeren ons eveneens mee tot de animistische oorsprong van de Japanse samenleving, door hun wortels onder te dompelen in de hoofse kunst, het kabuki-toneel en de verzoeningsdansen uit het landleven.

Als levende kunstwerken bevinden zij zich nochtans op

de voorposten van de Japanse vrouwelijkheid door het statuut van de vrouw binnen het sociaal weefsel te herdefiniëren via het model van onafhankelijkheid dat zij incarneren. Ver boven de simplistische tegenstelling tussen traditie en moderniteit zijn het moderne vrouwen op zoek naar een ander leven.

Maiko no hikari kan vertaald worden als het licht van de leerling-geisha's, maar het licht (hikari) kan ook gezien worden als hoop. Om die reden toont deze fotoreeks op een heel aparte wijze de aan de gang zijnde evolutie binnen de kunstvormen in Japan en de manier waarop dat zo bijzondere land zijn identiteit weer samenstelt in de vroege 21^{ste} eeuw.

Sterk verbonden met de geleidelijk aan verdwijnende wereld van de bloemen, stellen deze jonge vrouwen onze *condition humaine* in vraag: een levend evenwicht tussen een intieme sensatie van directheid en een vreemd gevoel van bestendigheid – zoals in de fotografie.



INCENTIVE

L'Eau d'Heure, ook voor bedrijven

Benoît Noël

Aanvankelijk bedoeld voor eendagstoerisme zijn de Lacs de l'Eau d'Heure tegenwoordig een paradijs voor langere vakanties. Ook bedrijven vinden hier binnenkort een ideale stek voor hun incentives en seminars.

In, op of aan het water. Wat een plezier. In zo 'n tien jaar tijd zijn de Lacs de l'Eau d'Heure de belangrijkste toeristische trekpleister van Wallonië geworden, die vooral Nederlanders, Belgen en Fransen aantrekken. In de jaren zeventig dachten de ontwerpers van stuwdammen alleen maar in technische termen. Er moest een waterreserve worden opgeslagen om het niveau van de Samber op peil te houden. Ze hielden er geen rekening mee dat hun 'uitvinding' zowat veertig jaar later een van de belangrijkste toeristische attracties zou

zijn van de provincies Namen en Henegouwen. Deze meren zijn momenteel zelf een echte motor voor de regionale economie in de laars van Henegouwen en de Vallées des Eaux Vives.

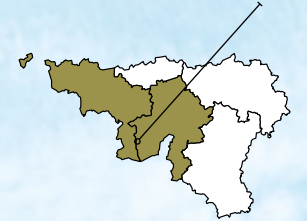
Heel snel werden de meren een aantrekkingspool, aanvankelijk vooral voor sportief toerisme. Maar de toeristische activiteiten hebben pas echt hun opgang gekend na een overheidsbeslissing (het Waals Gewest en Europa met het fameuze plan 'Objectif 1'). Dat hield in dat er in 1994 een ontspanningsoord zou komen langs de Lacs de l'Eau d'Heure om bij te dragen aan de economische ontwikkeling van de streek.

Een nieuwe look voor een nieuw leven

De Lacs de l'Eau d'Heure werd lange tijd gebruikt door eendagstoeristen, maar dat verschoof meer en meer naar verblijfstoerisme. Zo breidt het aantal overnachtingsmogelijkheden zich uit. Het is dus tijd om een andere filosofie aan te nemen voor een toeristisch oord dat nog te weinig bekend is bij diegenen die graag een of meer weken in de natuur willen logeren. Sinds het midden

LACS DE L'EAU D'HEURE

Henegouwen/Namen





© DOC Lamy

Het seminariecentrum zal 600 m² bestrijken en is samengesteld uit acht modulaire zalen, elk uitgerust met de nodige spitstechnologie. Het geheel is goed voor het onthaal van 250 personen voor activiteiten en vergaderingen.



© DOC Lamy

van de jaren negentig heeft Landal Village met zijn 250 huisjes al talrijke vakantiegangers mogen ontvangen, voornamelijk uit Nederland (de manager van het dorp dat destijds door het Belgische bedrijf Thomas & Piron werd gebouwd, is een Nederlander), Frankrijk en Vlaanderen.

Die ontwikkeling wordt verklaard door de almaar groeiende aantrekkingskracht van een plaats waar diverse activiteiten alomtegenwoordig zijn. Vervelen is onmogelijk, met de 25 verschillende activiteiten die je hier hebt. Dat aanbod maakt ook dat de Lacs de l'Eau d'Heure een bevoorrechte bestemming geworden zijn voor *incentives*, *team buildings*, *family days* en allerhande *events*.

Nieuw seminariecentrum

Bij dit aanbod is onlangs een 100% Belgisch project gevoegd van de groep Lamy, die haar pluimen voornamelijk verdiend heeft in het zuiden van Frankrijk. De voorbije jaren zijn 74 heel comfortabele huizen gebouwd en die zijn helemaal klaar. 19 andere woningen worden nu gebouwd, samen met een nieuw gebouw dat veel ambitie verraaft. De eerste spadesteek vond in oktober laatstleden plaats. De oplevering is gepland over een paar maanden. In het gebouw komen een seminariecentrum en een hotel met 92 kamers, studio's en appartementen. *'Dit is het laatste stukje van ons verblijfsaanbod'*, onderstreept Jordane Lamy, manager van de groep. *'Meer en meer zakenmensen willen in dit domein komen vergaderen en logeren. Dat laat ons toe om op de vraag van die sector in te gaan en om de locatie vol te krijgen in toeristische dalperiodes.'*

Dit project beantwoordt ook aan de vraag van het Waals Gewest, dat graag het toerisme in het Land van de Meren het hele jaar rond zou ontwikkelen. De overheden hebben dus hun portemonnee bovengehaald om

de gronden bouwrijp te maken. Dat is een investering die opbrengt, want voor elke euro die de overheid investeert, wordt er vijf euro bijgelegd door privéinvesteerders. *'Publiek-private samenwerking is meer dan een slogan. We werken echt dagelijks samen'*, vinden ze bij Lamy Construction. De groep neemt de financiering van het hotel voor haar rekening terwijl het seminariecentrum wordt gefinancierd door het Waals Gewest en Europa.

Het seminariecentrum zal 600 m² bestrijken en is samengesteld uit acht modulaire zalen, die elk uitgerust zijn met de nodige spitstechnologie. Het geheel is goed voor het onthaal van 250 personen voor activiteiten en vergaderingen. Exclusieve zakenformules, seminars, *meetings* en *incentives* worden door het management voorgesteld. Bedrijven kunnen teambuildingsessies organiseren waarbij ze gebruik maken van de sportieve, toeristische en spelinfrastructuur van de locatie.



© DOC Lacs de l'Eau d'Heure sdbi

www.lacsdeleaudheure.be

LAMY, VAN AFRIKA TOT L'EAU D'HEURE

De groep Lamy kan bogen op een enorme ervaring, om te beginnen in Afrika. Stichter José Lamy die in 2010 overleed, stortte zich in 1970 in een groot bouwavontuur. Tien jaar lang bouwde hij in verschillende Afrikaanse landen scholen, warenhuizen, ziekenhuizen en studentenkamers. Zo droeg hij bij tot de verbetering van de levenskwaliteit van de mannen in hun werkomgeving, van de

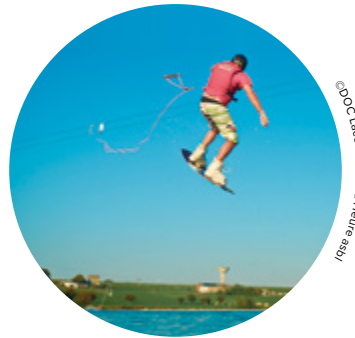
vrouwen in hun dagelijks leven en tot een betere scholing voor de kinderen en studenten.

Als hij terug is in Europa, begint hij toeristische verblijven te bouwen, vooral vakantiedorpen in het zuiden van Frankrijk. In 1990 ziet de site van Portiragnes-Plages in de Languedoc-Roussillon het licht met, gespreid over acht jaar, de bouw van 800 huizen, sportvelden, een restaurant en twee zwembaden van 600 m². Ideaal gelegen, vlak bij de zee. In 1998 opent een ander megagroot vakantiedorp, Le Clos des Oliviers, in Vidauban. Dat is in de Var, die prachtige

streek in de Haute Provence. In 2000 investeert de familie Lamy in de Hautes Alpes. L'Écrin du Lac in Chorges kijkt uit op het meer van Serre-Ponçon. En sinds een paar maanden steekt Lamy Construction, tegenwoordig onder leiding van Jordane Lamy, al zijn energie en kracht in het project aan de Lacs de l'Eau d'Heure. Golden Lakes Village bestaat uit 85 villa's met een houten skelet en een laag energieverbruik, die bij elkaar gebouwd zijn aan de rand van het meer van Plate Taille, het grootste van de vijf meren op de site, die de bouwpromotor echt wel verleid heeft. *'We zochten*

een dichtbijbestemming', legt Jordane Lamy uit. *'Het aantal activiteiten hier, is een onmiskenbare troef voor het toerisme. 33 % van de mensen die ooit in het dorp gelogeed hebben, komt terug. Je voelt dat er iets beweegt rond de meren'*.

Met 200.000 overnachtingen per jaar zal het logiesaanbod nog versterkt worden in de komende jaren, voornamelijk dankzij het zakentoerisme.



©DOC Lacs de l'Eau d'Heure asbl

ACTIVITEITEN OP DE LOCATIE

Het Aquacenter

(met zwembaden en wellnessruimtes waar het het hele jaar door 30 °C is) is hier de populairste attractie met 140.000 bezoekers per jaar.

Verskillende watersporten
(zoals zeilen, duiken, aquagolf of jetski)

Het Spin Cablepark

(een waterski die voortgetrokken wordt door een kabel die werkt op zonne-energie)

Het speelpark

Accrobranche

De rode Krokodil

Wandelingen en fietstochten
(op 1.800 hectare)

Een rondleiding van de stuwdam van la Plate Taille
(de grootste van België. De Toren en het Belvédère werden in 2013 vernieuwd)

EEN BEETJE GESCHIEDENIS

VOORAL HET PEIL VAN DE SAMBER VEILIG STELLEN

Voordat deze meren de belangrijkste toeristische attractie werden van het zuiden van het land, hadden ze een heel andere bedoeling. De ontwerpers van de stuwdammen in de jaren zeventig wilden vooral het niveau van de Samber op peil houden. Het kanaal Charleroi-Brussel was in de tweede helft van de vorige eeuw gemoderniseerd en verbreed, om te zorgen voor een betere bevaarbaarheid. Daardoor was er vanaf dan meer water nodig in het bekken van de Samber. En dus ontstond het idee om reservoirs aan te leggen om zo het watertekort in tijden van droogte op te vangen. De Samber heeft een debiet nodig van 5 m³ per seconde, anders zou het scheepvaartverkeer tot stilstand komen en zou de staalindustrie vertragen, want ook daar wordt veel

water gebruikt. De keuze viel op de vallei van l'Eau d'Heure. Een logische keuze, want dat riviertje stond erom bekend dat het in een mum van tijd zijn oevers kon overstroommen. Vandaar ook zijn naam, Eau d'Heure. In de middeleeuwen overstroomde de rivier de hele streek zodra het begon te regenen en binnen een uur tijd trok ze zich terug in haar normale bedding. De naam 'Eau qui vient en une heure' werd zo samengetrokken tot 'Eau d'Heure'. Door een eerste stuwdam kon er een reserve aangelegd worden van 27 000 000 m³ water van l'Eau d'Heure. Maar dat volstond niet, want om het peil van de Samber te verzekeren was er 48.000.000 m³ water nodig. En dus werd er een tweede stuwdam gebouwd,

waardoor het meer van Plate Taille ontstond, het grootste van België, 351 hectaren, een capaciteit van 68 000 000 m³ en een diepte van 52 meter. Rekening houdend met een niveauverschil van 45 meter tussen de twee meren, maakten de ingenieurs van de gelegenheid gebruik om tussen de waterpartijen een hydro-elektrische centrale te bouwen, die ook nu nog werkt. Later maakte de aanleg van drie andere dammen dat er nog eens drie meren bij kwamen: Falemprie, Féronval en Ry jaune. Het domein werd afgewerkt in 1981, maar was dus aanvankelijk niet bedoeld voor de toeristische sector. Heel gauw begon de pracht van deze plek de liefhebbers van de natuur en watersport aan te trekken. De rest is geschiedenis.



©DOC Lacs de l'Eau d'Heure asbl

KNOWHOW

MEUSE ET SAMBRE

De laatste scheepswerf staat bij ons

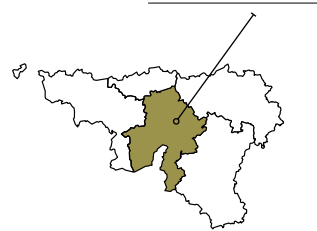
Ze heten 'Flying Star', 'Symphonie', 'Renoir', 'Tomi Ungerer'... Het zijn drijvende hotels die de Antillen bevaren, of de Maas, de Rijn, de Donau, de Douro of de lagune van Venetië. Al deze driemasters of cruiseschepen zagen het daglicht op de scheepswerven Meuse et Sambre.

✍️ Jean Fauxbert // 📷 Anthony Dehez



BEEZ

Namen



Dit bedrijf, het enige nog in zijn soort in België, ontstond in 1906 toen een aantal families uit Namen en Hoi zich wilden inzetten voor het gebruik en de ontwikkeling van de Waalse waterwegen. Destijds was deze regio een van de rijkste en welvarendste ter wereld. Zijn ingenieurs reisden de wereld rond en richtten overal bouwwerken op. Dat gebeurde vooral onder impuls van Jean Jadot die – ondanks de Bokseropstand – in het begin van de 21^{ste} eeuw de eerste spoorlijn in China aanlegde over 1.200 kilometer tussen Peking en Hankow.

Van Beez tot de Antillen...

In die tijd bouwt men aan de oevers van de Maas, in Beez (Namen), boten die de zeven wereldzeeën zullen bevaren: duwschuiten, aken, speedboten voor het Belgisch leger of voor de douane, ferryboten, of de rompen van twee grote klippers met drie masten zoals de Flying Star die naar de Antillen zal varen onder de vlag van een Zweedse reder. In de jaren zestig worden de scheepswerven van Beez overgekocht door de Brusselse groep Chanic, waarna ze blijven uitbreiden, tot aan de grote crisissen van de jaren zeventig en tachtig. In 1988 verkoopt Chanic zijn aandelen aan de holding Belgian Shipbuilders Corporation (BSC), een Vlaamse industriële groep die daarmee een aantal Belgische bedrijven in die branche rond zich wil verzamelen. Maar in 1995 is het over met de BSC en dreigt ook de Naamse werf ten onder te gaan.

Maar de reputatie en knowhow van Meuse et Sambre en de ontwikkeling van het scheepvaarttoerisme in Europa maken dat verschillende private investeerders



In opdracht van het bedrijf ‘Alsace Croisières’ worden drie cruiseschepen besteld en gebouwd in Beez. Dat is meteen het begin van een prachtig nieuw leven voor de Naamse onderneming, die intussen vier afdelingen heeft in Wallonië.

belangstelling tonen om te participeren in een managementbuy-out. Daarop worden in opdracht van het bedrijf ‘Alsace Croisières’ drie cruiseschepen besteld en gebouwd in Beez. Dat is meteen het begin van een prachtig nieuw leven voor de Naamse onderneming, die intussen vier afdelingen heeft in Wallonië (Luik, Namen, Andenne en Charleroi) en op regelmatige basis vijftig mensen



©DOC Meusam



werk verschaft. Dat aantal kan zelfs verdubbelen als de nood hoog is. Ze hebben al meer dan dertig cruiseschepen gebouwd, echte drijvende paleizen. Ondertussen hebben ze ook honderden aken ingericht. *‘En dat allemaal terwijl we heel waakzaam zijn en trachten vooruit te kijken naar wat er in de sector gebeurt, want de concurrentie is heel groot in landen in het Oosten, maar ook in China of Turkije’*, bevestigt Thierry Van Frachen, directeur van de scheepswerf.

Van Waulsort tot Visé

De meeste van die schitterende boten, met namen als *Renoir*, *Symphonie*, *Cyrano de Bergerac* of *Belle de Cadix*, klieven door de Seine, de Douro, de Rijn, de Neckar, de baai van Venetië en de Donau, terwijl andere de Maaslanders en de toeristen blij maken. Het watertoerisme kent immers ook in onze Maasvallei een explosieve groei. We tellen gemakkelijk meer dan veertig boottochtprogramma’s over de 450 kilometer van het hele Waalse waterwegennet of delen ervan. Of zoals Arthur Rimbaud al zei over de Maas en andere rivieren: *‘Rivieren hebben me altijd naar de plaatsen gebracht waar ik wou zijn.’*

We tellen maar liefst zeventien jachthavens in Wallonië en in Brussel. Van Antoin tot Laken, van Hastières/Waulsort tot Visé, over Mons, Hoi, Dinant en Namen. Elk jaar verwelkomen ze duizenden ‘watertoeristen’ die erop gebrand zijn om de charmes van een vallei op een andere manier te ontdekken dan langs de weg. Vanop het water bewonderen ze de rotsen en het kasteel van Freÿr, aanschouwen ze het groen van de heuvels van Waulsort, proeven ze de charme van de waterpartij in Profondeville die aan Saint-Tropez doet denken, of de prachtige rotsen van Néviau in Wépion.

www.meusam.com

EEN HECHTE BEMANNING

Met dertig cruiseschepen die vandaag de rivieren van heel Europa bevaren, heeft de scheepswerf de slechte herinneringen aan de jaren tachtig opzij kunnen zetten. Een man staat aan de basis van de vernieuwing: directeur Thierry Van Frachen, die naar Beez is gekomen toen het Vlaamse bedrijf BSC de boel achterliet. Van Frachen is een burgerlijk ingenieur die gespecialiseerd is in scheepsbouw – hij is trouwens een van de laatsten die dat nog gestudeerd heeft aan de UCL – en altijd op zoek is naar nieuwe ontwikkelingen in zijn sector. Maar hij is ook bijzonder bescheiden als het gaat om zijn successen. Zijn leuze zou best kunnen zijn: *‘Een onopvallend leven is een gelukkig leven.’*

Nu ja, jammer voor die bescheidenheid, maar hij is wel een van de belangrijkste actoren die heeft bijgedragen tot het succes van een onderneming die sinds 2014 en na de overname van de Werf Vankeroven (in 2011), vandaag de dag uniek is in Wallonië. Ze telt vier vestigingen: in Luik (Monsin), Namen (Beez), Andenne (Seilles) en Charleroi (Pont-de-Loup). Op die scheepswerven worden boten van 800 tot 1.200 ton en van 100 tot 135 meter gebouwd, ingericht of hersteld. Elke tewaterlating van alweer een schip in Beez doet Thierry Van Frachen en zijn team deugd. Eenmaal afgewerkt zijn dit echte kunstwerken: eenvoudige staalplaten die omgetoverd werden tot drijvende viersterrenhotels of toprestaurants. En zoals het altijd gaat met kunst, zijn ook deze projecten, van een eenvoudige tekening tot de uiteindelijke tewaterlating. Thierry Van Frachen is een echte teamspeler. Alle successen worden dagelijks gedeeld met alle medewerkers. Hun internetsite is trouwens een echt familiealbum, dat het leven op een scheepswerf toont aan de hand van de projecten die er worden gerealiseerd.



Thierry Van Frachen, directeur van de scheepswerf

40

We tellen meer dan veertig boottochtprogramma’s over de 450 kilometer van het hele Waalse waterwegennet of delen ervan.

LIBRAMONT EXHIBITION & CONGRESS

Een groene katalysator



Benoît Greindl onderneemt, van de Ardennen tot het Zwitserse kanton Wallis en na een omweg langs China. Hij woont in Zwitserland, waar hij met Montagne Alternative een uniek hotelconcept ontwikkelt in een ongerepte natuur, maar blijft gehecht aan de Ardennen, waar hij geboren is. Hij werd ook voorzitter van de raad van bestuur van Libramont Exhibition & Congress. Via die twee projecten bepleit hij een terugkeer naar de natuur en een herstel van de band tussen mens en omgeving.

✍ Sébastien Lambotte

Ik ben een ondernemer', stelt Benoît Greindl zichzelf voor. 'Ik heb gedurende vijftien jaar meegewerkt aan de ontwikkeling van een bedrijf in België. We hebben dat in 2004 verkocht en zijn dan naar China getrokken, om er een ander bedrijf op te richten. Dat was gespecialiseerd in hulp bij projectmanagement voor westerse bedrijven in China. Mijn gezin was heel enthousiast bij de gedachte dat we een nieuwe cultuur zouden ontdekken, nieuwe uitdagingen en plezier. We hebben er vijf jaar gewoond en zijn dan terug naar Europa gekomen, in de hoop op gezondere en duurzamere ritmes en waarden'. Zowel in China als in België toonde Benoît Greindl hoe hij kon omgaan met succes, door trouw te blijven aan een citaat van Winston Churchill, die dit stelde: 'Succes is van de ene mislukking naar de andere gaan, zonder je enthousiasme te verliezen'. Een van de merkwaardigste verwezenlijkingen van Realys Group, het bedrijf dat hij in China had opgestart, was de bouw van het Belgisch paviljoen op de wereldtentoonstelling van Shanghai, samen met Interbuild.

Terug naar de essentie

Hij kende succes in Azië maar koos er toch voor om terug te keren naar Europa. 'We wilden onze wortels terugvinden, onze cultuur, onze familie en onze vier kinderen iets anders aanbieden dan het opwindende maar ook flamboyante universum dat we in China gevonden hadden', verduidelijkt hij. Uiteindelijk streek het gezin Greindl niet in de Ardennen neer, zelfs niet in Wallonië. Ze kwamen een paar honderd kilometer daarvandaan terecht, in Wallis, tussen de berg-



toppen. Benoît zag zijn neef Ludovic Orts terug, die ergens achter een bergweggetje een authentiek dorp gevonden had, het gehucht Commeire, helemaal geïsoleerd en op het punt om te verdwijnen. Ludovic speelde met het idee om daar een immobiëlenproject te ontwikkelen. Met de hulp van Benoît, en een gedeelde drang om andere waarden te promoten, is een totaal andere activiteit ontstaan. 'Wij zijn altijd gefascineerd geweest door deze natuur. We wilden die passie, deze ruimte in de bergen met zoveel mogelijk mensen delen. Tot dan toe werd er in het dorpje Commeire alleen maar aan landbouw gedaan', legt Benoît Greindl uit. 'We kozen ervoor om een gedeelte te herwaarderen. Elf van de 35 huizen werden omgebouwd naar het hotelconcept back-to-basics, terug naar de natuur, naar de schoonheid van de landschappen, met natuurlijk nog altijd het comfort waarop de klant recht heeft'. Zo is het project Montagne Alternative ontstaan. Het dorpje heeft een nieuwe functie gevonden, zonder dat het daardoor veranderd is. Het pro-

Benoît Greindl, CEO van Montagne Alternative en voorzitter van het LEC



©DOC Libramont Exhibition & Congress

ject waakt erover om het authentieke, eeuwenoude karakter van de gebouwen en de omgeving te bewaren. De twee mannen stellen hun gasten voor om opnieuw die link te leggen met de natuur, ver van het lawaai, ver van de steden en zelfs van het kabaal van de mechanische kabelliften dat op alle hellingen van Wallis zo aanwezig is. Het aanbod wil vooral inspelen op een sterke tendens, een echte vloedgolf die zich laat voelen in het hart van de maatschappij: de behoefte om terug te keren naar de essentie, de kalmte en de rust, naar het gezond verstand, waar het milieu beschermd wordt en de voeding gezond is. Het hele jaar door komen particulieren hier naartoe, maar ook bedrijven die hun werknemers in het groen willen zetten. 'Onze benadering is een alternatief voor wat doorgaans wordt voorgesteld door de hotelindustrie', verduidelijkt de CEO van Montagne Alternative. 'Geen sleeplift, geen auto, alleen maar 35 authentieke woningen, opgetrokken uit lariksboomen met respect voor de architectuur, om onze gasten te ontvangen, plus daarbij de weelderige natuur. Het restaurant van Montagne Alternative gaat opnieuw voor gezonde voeding, natuurlijk en met streekproducten'.

Authentieke ervaring

Vlak na de oorlog telde Commeire een honderdtal inwoners. De laatste jaren bleef als gevolg van de platte-landsvlucht maar een tiental mensen over. 'We hebben nauw samengewerkt met bedrijven, lokale besturen en de inwoners van het dorp en van de vallei om geleidelijk het dorp te hervormen. We hebben veel moeten communiceren, het concept uitleggen, het nodige vertrouwen opbouwen zodat de inwoners zich volledig bij het idee zouden aansluiten. Wij

'We werken voornamelijk met plaatselijke producenten. Alles is volledig gebouwd door echte vakmensen, hoog gekwalificeerd in alle domeinen van de bouw. We profiteerden ook van moderne technologie en alternatieve energiebronnen om aan onze behoeften te voldoen.'

verkochten een "culturele ervaring", een "authentieke Alpijnse ervaring". Bovendien wilden we met ons hele concept de lokale economie bevorderen en opwaarderen', legt Benoît Greindl uit. 'We werken voornamelijk met plaatselijke producenten. Alles is volledig gebouwd door echte vakmensen, hoog gekwalificeerd in alle domeinen van de bouw. We profiteerden ook van moderne technologie en alternatieve energiebronnen om aan onze behoeften te voldoen'.

Het LEC en de Zwitserse echo

Toch is het een heel ander project dat Benoît Greindl naar zijn wortels terugvoerde. Toen hij terugkeerde uit China kreeg de ondernemer een seintje van het LEC, het Libramont Exhibition & Congress. Dat is het congrescentrum dat gebouwd is op het terrein van de landbouwbeurs van Libramont. Greindl is nu voorzitter van de raad van bestuur van het LEC, het koosnaampje voor dit monumentale gebouw. Deze pakketboot, die ingebed staat op dat terrein van de jaarmarkt, werd drie jaar geleden ingehuldigd. Hier kunnen zowel kleine groepen terecht als manifestaties met een grote uitstraling. Het

LEC barst van ambitie. *‘Ik heb me bij dit project aangesloten want het ontwikkelt zich als een soort echo van de waarden waar we ook in Zwitserland voor staan. Het LEC wordt vandaag gedragen door professionele, gedreven mensen die ambitie hebben voor hun streek, die vasthouden aan hun sociale waarden en die dicht bij de natuur staan. Het zijn die waarden die altijd hoog in het vaandel werden gedragen door de vereniging van het Ardens trekpaard bij hun grootste evenement, de Landbouw- en bosbeurs van Libramont’,* vertelt Benoît Greindl. Op een buitengewone manier is de landbouwbeurs een van die zeldzame evenementen waarbij grenzen geen rol meer spelen, waar particulieren en beroepsmensen op af komen, waar de economische realiteit samengaat met maatschappelijke bezorgdheid, met aandacht voor menselijk contact dat in de natuur verankerd is. Kortom: voortaan zowel binnen als buiten. *‘De natuur en dit stuk van de Ardennen waar ik zo van hou, bieden met het Libramont Exhibition & Congress een unieke mogelijkheid aan de sector van beurzen en tentoonstellingen. Het is ongetwijfeld alleen maar op deze plaats dat zo een marketingpositie mogelijk is. Alle industrieën en ook de maatschappij in brede zin moet zich verzoenen met de natuur en die natuur meenemen als de rekening gemaakt wordt van de prijs van ontwikkeling. Dat moet. Dat is een van de belangrijkste streefdoelen van de 21^{ste} eeuw. Midden in de natuur en niet in de stad bijeenkomen om te debatteren over deze doelen, ligt meer in de lijn van de evenementen die door het LEC georganiseerd worden’,* gaat de voorzitter van de raad van bestuur verder. *‘Binnen het LEC zijn dit sterke waarden, waar we het hele jaar door blijf van willen geven vanuit Libramont.’*

Intelligentie gekoppeld aan natuur

Het LEC verwelkomt voortaan beurzen en tentoonstellingen van januari tot december. De Landbouwbeurs blijft het belangrijkste evenement van het jaar, met 250.000 bezoekers. Toch vinden ook andere evenementen hier een speelruimte (zie kader). *‘De maatschappelijke veranderingen waarmee ik te maken heb via Montagne Alternative raken aan alle vlakken van de maatschappij en dus ook van de bedrijfswereld, de economische ontwikkeling, van vrije tijd tot industrie. Als we geen intelligente koppeling maken met het milieu, botst heel onze maatschappij tegen een muur. In die context wil het LEC de katalysator zijn voor de verandering die zich afspeelt, zowel bij de mensen als in de industrie. Dit is een plaats die bijeenbrengt en die werkt aan betere relaties tussen mens en natuur’,* verduidelijkt Benoît Greindl. Het hele jaar door ontvangt het congrescentrum van Libramont met zijn seminarie- en receptiehallen privé-evenementen, tentoonstellingen, conferenties, vergaderingen. Libramont ligt langs de E411, met een station op de lijn Brussel-Luxemburg op gelijke afstand van de luchthavens van Charleroi, Brussel, Luxemburg en Bierset. Het ligt in het hart van een regio met een belangrijk economisch potentieel – de Grande Région – een zone die haar natuurlijke omgeving heeft weten te bewaren. Het is dus niet meer dan normaal om hier, midden in de natuur, vlak bij een van de dichtste bossen van het koninkrijk, de beweging in gang te zetten die maakt dat morgen iedereen in een gezondere wereld zal wonen, in harmonie met zijn omgeving, genietend van een economie die gebaseerd is op respect en gezond verstand. Dat is vandaag de wens van Benoît Greindl, waaraan hij met al zijn projecten wil bijdragen.

OUTDOOR SHOW, EEN NIEUW BELOFTEVOL EVENEMENT

Het LEC is meer dan alleen maar de Landbouwbeurs van Libramont. Ook andere evenementen ontstaan vandaag en geven gestalte aan reële ambities. Op 25 en 26 april stelt het LEC de Outdoor Show voor. Dat is een evenement dat volledig gewijd is aan ontspanningsactiviteiten in de openlucht. Het evenement past in de filosofie van het LEC. Het richt zich tot particulieren die op zoek zijn naar amusement en sensatie voor een weekend. Het brengt vooral beroepsmensen bijeen die bezig zijn met vrijetijdsbesteding die dicht bij de natuur staat. Een veertigtal

actoren van de outdoorwereld en het actieve toerisme zullen hier aanwezig zijn. Men vindt er meer bepaald Hélène Diving Belgium (zie p. 10 van dit nummer). De Outdoor Show Belgium vindt plaats op hetzelfde moment als Job & Life Up, een hardloophwedstrijd voor ploegen die zich vooral richt tot bedrijven en verenigingen. Deze bijzondere activiteit wordt al voor de derde keer georganiseerd in Libramont. Al vanaf de eerste editie trekt deze leuke koers 2.000 deelnemers aan, op één dag. Naast de Outdoor Show en de Landbouwbeurs presenteert het LEC ook Les Natureles de Libramont van 2 tot 4 oktober. Dat is een tentoonstelling van duurzame nieuwigheden die gericht zijn op een beter gebruik van de hulpbronnen die we nodig hebben voor ons bestaan.



©DOC Libramont Exhibition & Congress

INLICHTINGEN

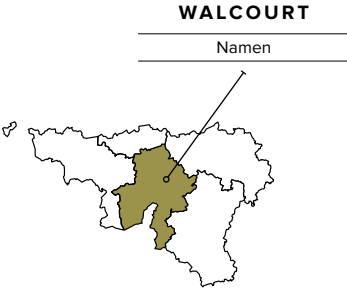
Montagne Alternative
Commeire — 1937 Orsières
+41 27 783 21 34
info@montagne-alternative.com
www.montagne-alternative.com

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

www.libramont-exhibition.com

HIGHTECH

SKYLANE OPTICS
Inzetten op connectivity



©DOC Skylane Optics

Skylane Optics is gevestigd in Fraire en ontwikkelt geavanceerde telecomoplossingen, die over de hele wereld waardering krijgen.

Maaïke van Eijk naar de originele tekst van Laurence Blairon

Deze Waalse onderneming heeft een opzienbarende reis achter de rug. Wat ooit in 1998 begon in een garage, bracht hen vorig jaar helemaal naar het WK voetbal in Brazilië. Skylane Optics was met zijn slimme transceivers namelijk verantwoordelijk voor de ongekennde snelheid van het telecomnetwerk van de Braziliaanse stadions. *‘De wereldbeker heeft ons een zekere faam bezorgd’,* bekent directeur en oprichter Philippe Bolle. Bolle, een ingenieur met een passie voor lasertechniek en systemen voor optische telecommunicatie, doorkruist tegenwoordig de vijf werelddelen om het succes van zijn bedrijf te bestendigen.

Skylane Optics heeft inmiddels 52 mensen in dienst (van wie 20 in België) en exporteert 99 % van zijn knowhow naar het buitenland. Voordat het succes kwam, heeft het bedrijf wel een aantal uitdagingen moeten overwinnen. *‘In 2001, toen de telecomcrisis losbarstte, had ik net een pand gekocht om er mijn eerste werknemers te installeren. Mijn vrouw was het beu dat we de woonkamer steeds vaker gebruikten als werkplaats. Het bedrijf had op de fles kunnen gaan, zoals zoveel startende bedrijven toen. Maar gelukkig hebben wij onze activiteiten kunnen heroriënteren naar markten die ons de kans boden om uiteindelijk toch weer de stijgende lijn te pakken.’*

Bandbreedte en glasvezelkabels

Momenteel is het belangrijkste product van Skylane Optics een optische transceiver, een apparaat dat een elektrisch signaal omzet in een optisch signaal en omgekeerd. Het apparaatje is nauwelijks groter dan een USB-stick, maar het zorgt er wel voor dat gegevens bliksemsnel kunnen worden uitgewisseld op een glasvezelnetwerk. *‘In Brazilië konden dankzij onze transceivers niet alleen tv-stations in de hele wereld live WK-wedstrijden uitzenden, maar konden ook duizenden supporters in de stadions foto’s en video’s doorsturen met hun smartphones’*, onderstreept Philippe Bolle. Om dat mogelijk te maken, moest een Braziliaans bedrijf eerst wel bijna 4.000 kilometer glasvezelkabel aanleggen in, rond en tussen de stadions van Recife, Natal, Salvador en Fortaleza.

We kunnen niet meer om optische transceivers heen omdat de nieuwe technologieën steeds meer bandbreedte nodig hebben. *‘Neem nu televisie. Om de beeldresolutie te verhogen zijn we overgeschakeld van analoog naar digitaal. Toen kwam High Definition en nu zitten we al aan ultra-HD.’* Daardoor is iedereen dus bezig om zijn netwerken te moderniseren en worden koperen kabels vervangen door glasvezel. Welnu, transceivers zijn natuurlijke bondgenoten van glasvezelkabels omdat ze de omzetting van signalen mogelijk maken.

In België is een glasvezelaansluiting bij een abonnee (wat men noemt *Fiber To The Home*, FTTH) nog uitzonderlijk. Maar in Nederland, de Scandinavische landen, Italië en Luxemburg zijn er de afgelopen jaren al heel wat glasvezelnetwerken voor particuliere aansluitingen aangelegd. Skylane Optics werkt daaraan mee, in samenwerking met grote telecomaanhouders als Orange, Free, Tele2, KPN enzovoort. Het bedrijf biedt technische ondersteuning aan zijn Europese klanten via vestigingen in Stockholm, Amsterdam,

Intussen zitten de onderzoekers van Skylane Optics niet stil in het laboratorium dat het bedrijf in 2011 heeft gebouwd. Het is een witte zaal van 120 m² die wat op een operatiekamer lijkt. Hier kom je niet binnen zonder speciaal schoeisel, muts of antistatische jas.



Een optische transceiver, het belangrijkste product van Skylane Optics



©DOC Skylane Optics



©DOC Skylane Optics

Philippe Bolle, directeur en oprichter van Skylane Optics

m² die wat wegheeft van een operatiekamer. Hier kom je niet binnen zonder speciaal schoeisel, muts of antistatische jas. Philippe Bolle droomt hardop. Hij kondigt *‘indrukwekkende projecten’* aan, *‘die het dagelijks leven beter zullen maken en de planeet een dienst zullen bewijzen’*. Hij praat over *‘het zetten van standaarden’* en van *‘samenwerking met grote Europese concerns om die standaarden te verbeteren’*.

Momenteel is er een idee aan het groeien dat stilaan vorm krijgt. Het idee van een revolutionaire detector, een soort van intelligente thermostaat die op elk moment ons comfortniveau kan meten als we thuis zijn. Met die informatie kan het apparaat dan de werking van onze installaties optimaal afstellen. Denk aan warmtepompen, airconditioning, luchtverversing, verlichting enzovoort. Op die manier zouden we kunnen besparen op energie, zonder dat ons comfort afneemt. *‘Comfortdetectoren bestaan nog niet. Het begrip comfort verschilt ook sterk per persoon. Maar omdat we nu toch allemaal gevraagd worden om ons energieverbruik te verminderen, waarom zouden we het dan niet op een intelligente manier doen, met behulp van onze apparaten?’* De eerste comfortdetectoren worden mogelijk medio 2016 gepresenteerd.

Milaan en Luxemburg. Daarnaast werken ze samen met een aantal partners voor het commerciële gedeelte.

Connectivity voor iedereen

De Waalse onderneming is ook geïnteresseerd in opkomende landen. Sinds 2009 hebben ze een vestiging in Shenzhen (China) en vorig jaar hebben ze een productielijn geopend in Brazilië. *‘Die opkomende landen hebben – meer nog dan wij – behoefte aan eenvoudige, efficiënte en goedkope systemen’*, licht Philippe Bolle toe. Vandaar dat het bedrijf al een jaar of vier bezig is met telecomoplossingen die werken met kunststof optische vezels. Kunststofvezels zijn flexibeler en gemakkelijker te hanteren dan glasvezel, maar niet geschikt voor lange afstanden of om stedelijke telecomnetwerken mee uit te rusten. Maar je kunt er wel in een hand-

omdraai een heel gebouw mee uitrusten, want de vezels schuiven gewoon mee met de bestaande elektrische leidingen. Dit heet *Fiber In The Home*, FITH.

Over een paar maanden, in juni, wordt het nieuwe productaanbod van Skylane Optics FITH officieel gepresenteerd. *‘Wij verwachten er veel van, want het gaat om oplossingen die betrouwbaarder en vooral veel goedkoper zijn dan de huidige systemen zoals wifi en UTP-kabels’*, verklaart de directeur. *‘Ook is hun ecologische voetafdruk veel kleiner.’* Al geeft hij meteen toe dat het wellicht nog vier tot vijf jaar zal duren voordat FITH echt voet aan de grond krijgt.

Detectoren van de toekomst

Intussen zitten de onderzoekers van Skylane Optics niet stil in het laboratorium dat het bedrijf in 2011 heeft gebouwd. Het is een witte ruimte van 120

SKYLANE OPTICS IN CIJFERS

1998

Oprichting

52

52 medewerkers, verdeeld over 7 vestigingen (20 in België, 20 in de rest van Europa, 10 in Brazilië en 2 in China)

99

99 % van de productie is bestemd voor de export 20 commerciële partners in de rest van de wereld.

10

Een omzet van € 10.000.000. 20 % van de omzet wordt geïnvesteerd in R&D.

INLICHTINGEN

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

www.skylaneoptics.com



TÉLÉVESDRE

Een bedrijf dat het groot ziet

Het oubollige beeld van regionale televisie heeft afgedaan. Tijd voor technologische vernieuwing en verhoogde efficiëntie.

Télévesdre blijft trouw aan de lokale sfeer, maar kijkt letterlijk en figuurlijk over de grenzen.

Adrienne Pesser



©DOC Télévesdre

Twee jaar geleden werd de organisatie van de zender letterlijk gerestyled. Dat viel samen met de verhuizing naar nieuwe kantoren en vooral met de wil om over te schakelen op een echte bedrijfscultuur. 'Ik benadruk dat woord bedrijf', verduidelijkt algemeen directeur Urbain Ortmans. 'Lokale tv-zenders hebben immers altijd het stempel gehad van socio-culturele vzw's. Wij werken er hard aan om van dat beeld af te geraken en meer de kaart van de onderneming te trekken. In deze tijd is die evolutie noodzakelijk. Vanzelfsprekend behouden we ons statuut van televisiestation als openbare dienst maar tegelijk gaan we voluit voor professionalisering.' Een lokale zender werkt net als elk ander bedrijf met een streng financieel beleid, een project, een strategie en ook met humanresourcesmanagement.

De nieuwe werkruimte bevindt zich op het terrein dat Le Tremplin genoemd wordt, de springplank, meer bepaald in een oude melkfabriek die onlangs door de gemeente Dison werd opgeknapt. 'In dit gebouw zie je de wil om hier een echt mediacentrum te maken voor de streek van Verviers, maar ook een plaats waar cultuur en economie naast elkaar kunnen bestaan.' Op de gelijkvloerse verdieping bevindt zich een commerciële ruimte. Dan is er de redactie van het magazine Télépro en – opmerkelijk en uniek in België – een

evenementenzaal die aansluit bij het lokale tv-station. Die zaal, waar 160 mensen kunnen zitten of 400 mensen staan, wordt geregeld ter beschikking gesteld van de lokale zender voor uitzendingen of allerhande opnames (conferenties, seminars, ...). 'Naast onze allereerste opdracht (dagelijkse televisiejournals en uitzendingen over cultuur, sport en human interest) hebben we ook ingezet op evenementen. Dat bepaalt nu de eigenheid van onze zender.'

Via Euregio

Sinds twee jaar zendt Télévesdre het tweemaandelijks programma *Via Euregio* uit. Dat heeft alles te maken met de geografische ligging van de zender, vlak bij Nederland en Duitsland. Het programma bestaat uit een reeks reportages rond een gemeenschappelijk thema en brengt verschillende partners samen uit diverse culturen. 'Iedereen maakt een stuk over zijn regio, in zijn taal. We brengen die reportages samen en ondertitelen ze.'

'Naast onze allereerste opdracht (dagelijkse televisiejournals en uitzendingen over cultuur, sport en human interest) hebben we ook ingezet op evenementen. Dat bepaalt nu de eigenheid van onze zender.'



©DOC Télévesdre

De opnames vinden plaats in de evenementenhal van Dison. Deze uitzending is een geweldige doorbraak. Want vergeet niet dat het geen gemakkelijke opgave was om drie culturen met drie talen rond de tafel te krijgen. Maar het project houdt stand, ook omdat alle partners zich soepel opstellen', verheugt de informatiedirecteur zich. Niet alleen is er hier een groot potentieel publiek van vijf miljoen mensen voor de Euregio Maas-Rijn, maar het programma geeft ook een enorme zichtbaarheid aan de stad Verviers en de gemeenten in de omgeving. Trouwens, het initiatief kreeg in 2013 van het Europees Parlement de Prijs van de Europese Burger.

Hightech en low cost

Met een jaarlijks budget van amper twee miljoen euro is Télévesdre een van de productiefste lokale tv-zenders. Vijfentwintig voltijdse mensen en een tiental freelancejournalisten houden dagelijks de boel draaiend bij Télévesdre. 'Met weinig medewerkers doen we veel werk. Efficiëntie is heel belangrijk. We zijn dus zowel hightech als low cost. Met low cost is niets mis, maar we proberen met weinig middelen toch goed werk af te leveren', legt Urbain Ortmans uit.

Wat de low cost betreft, alle installaties zijn afgestemd op zuinig werken. Zo is er in alle studio's ledverlichting. En als we over hightech spreken, zien we dat Télévesdre de enige lokale tv-zender is die uitzendt in high-definition, wat een geweldige vooruitgang is. 'Nu andere stations

zich nog aan het afvragen zijn of ze op HD zouden overschakelen, zijn wij daar al twee jaar mee bezig.' Ook de glasvezelkabel heeft zijn intrede gemaakt. Qua technologie is alles mogelijk.

Télévesdre wil zijn stempel drukken op de media en Verviers een grotere culturele uitstraling geven. Momenteel heeft de zender zowat 40.000 kijkers en een potentieel publiek van meer dan 260.000 mensen. De organisatie wil niet alleen een traditionele tv-zender zijn, maar ook meegaan met de tijd door constant de website te updaten en door steeds meer aanwezig te zijn op sociale media zoals Facebook, Twitter en – wat de ondernemingen betreft – LinkedIn. 'Andere lokale stations moeten vechten om te overleven, maar wij verdedigen een concept dat werkt – dat van een kleine zender die een financieel evenwicht weet te bewaren terwijl we ons toch almaar verder ontwikkelen', besluit de algemeen directeur.

INLICHTINGEN

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

www.televesdre.eu



Urbain Ortmans,
algemeen directeur van
Télévesdre

CHOCOLADE DARCIS

Het leven is aan de durvers

Jean-Philippe Darcis is een goedlachse veertiger, afkomstig uit het Land van Herve. Hij maakt van chocolade een luxeproduct. Zijn passie? Adembenemende smaakcombinaties creëren. Een bron van puur geluk!

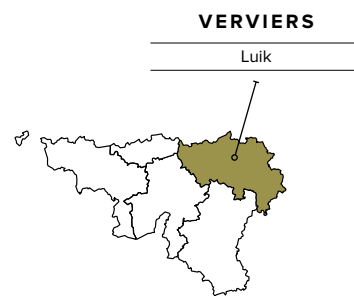
Adrienne Pesser

Darcis' avontuur gaat van start in 1996, wanneer hij en zijn echtgenote hun eerste winkel openen. 'Waarom in Verviers? Omdat Verviers altijd bekend heeft gestaan voor haar patissiers en chocolatiers. En op dat moment was er niet echt een bijzondere patissier meer in de streek.' De zaak is een succes. Ze investeren in een grotere ruimte en installeren er een mooie winkel met een degustatiesalon en een grote werkplaats. Volgens Darcis heeft hij het succes te danken aan zijn deelname aan tal van prestigieuze wedstrijden. In 2001 wint hij de Trophée Prosper Montagné als beste patissier-chocolatier van België. Hij wordt Ambassadeur van de Belgische chocolade. Er volgen nog andere competities, de wereldbeker patisserie en de wereldkampioenschappen.

'Dankzij die wedstrijden kon ik naast mijn professionele carrière blijven bijleren over het vak, vooral door het contact met andere grote namen. Ik kreeg de kans om met topmensen samen te werken en ging tegelijk voluit voor het ondernemerschap. Je moet je grenzen blijven verleggen. Zin om te ondernemen, dat heb je of je hebt het niet. Ik heb het van mijn vader, die altijd een harde werker was. Net als hij wil ik altijd verder gaan, iets bereiken in het leven.'

Een passie voor ondernemen

In 2002 krijgt Darcis het lumineuze idee om zijn eigen chocolade te creëren. 'Patisserie en chocolade zijn producten die elkaar aanvullen. Vroeger haalde



Jean-Philippe Darcis
brengt puur geluk!

ik mijn chocolade bij leveranciers. Maar het is altijd frustrerend om producten te verkopen die je zelf niet gemaakt hebt. Als je passie hebt voor je product en de zaken grondig wilt aanpakken, dan doe je graag alles zelf.' Het vervolg laat niet op zich wachten. Vanaf 2005 opent Darcis een reeks winkels en corners in Wallonië en Brussel. Later volgen ook Vlaanderen, en zelfs Spanje en Japan. Zijn merk omvat een scala aan voedingswaren: brood, patisserie, Parijse 'makarons', pralines in talloze varianten en zelfs ijs in de zomer. Het bedrijf in Verviers vervaardigt alle producten en draait op volle toeren. Bakkers, patissiers, makaroniers en chocolatiers werken er dag en nacht. Het familiebedrijf heeft intussen zo'n veertig werknemers in dienst, onder wie arbeiders, verkopers, bezorgers enz. 'Die drukte is niet van vandaag op morgen gekomen. Je hebt ongelooflijk veel ervaring en inzet nodig om er te geraken. Dat is de betekenis van echt ondernemerschap! Zaakvoerder zijn is een boeiende job en gaat veel verder dan het bedenken van producten. Alle dagen ben ik rond 5 uur in de werkplaats. Ik heb een blind vertrouwen in mijn mensen, maar ik hou toch graag een oogje in het zeil,' vertelt de meester-chocolatier.

Sinds het begin van zijn avontuur maakt Darcis er een erezaak van om uitsluitend grondstoffen van hoge kwaliteit te gebruiken. Niet verwonderlijk dus dat hij van plan is om binnenkort zijn eigen chocolade te maken van cacaobonen die rechtstreeks van de landbouwers komen. 'In België zijn er maar zes chocolatiers die op die manier werken. Die beweging wordt bean to bar (van boon tot chocolade) genoemd en bestaat nog niet zo lang. Professionals die hun product van A tot Z willen creëren, gebruiken de methode steeds meer. Zo kunnen ze hun chocolade echt een persoonlijke toets geven. Ik heb er een jaar over gedaan om tot de verfijnde chocolade te komen die ik wou. Er is tijd nodig om het product te maken dat bij je past, in de lijn van wat je al deed en waarin je gelooft. Het is die aanpak die ons interesseert.'

Sinds het begin van zijn avontuur maakt Darcis er een erezaak van om uitsluitend grondstoffen van hoge kwaliteit te gebruiken.

Levensproject

De jaren verstrijken en het bedrijf blijft groeien. Resultaat: de huidige werkplaats is te klein geworden om nog te kunnen beantwoorden aan de vraag. Op naar iets groters dus, maar met behoud van de familiale structuur en de ambachtelijke traditie. Eind 2015, na zes jaar denkwerk, opent 'La Chocolaterie, Belgium chocolate factory by Darcis' haar deuren voor lekkerbekken in het hart van de Euregio. Het hedendaagse gebouw is grotendeels opgetrokken uit glas, beslaat 2.800 m² en telt vier verdiepingen, die stuk voor stuk in het teken van chocolade staan. Jean-Philippe Darcis glimlacht en is duidelijk tevreden. 'La Chocolaterie is mijn levensproject. In 18 jaar tijd ben ik gegroeid van een kleine benedenverdieping van 35 m² naar een immense, multifunctionele ruimte. Eindelijk is daar het project waar ik altijd al van droomde: reusachtig en uniek, maar toch op mensenmaat.'

Het gebouw bevindt zich op de Esplanade de la Grâce in Verviers, strategisch gelegen tussen winkelcentrum Crescendo en Hotel Verviers. Met het hotel wordt een samenwerking opgestart voor workshops, teambuildings, stages, seminars over chocolade en andere activiteiten voor bedrijven, culinaire professionals en uiteraard ook voor particulieren van alle leeftijden. 'Mensen willen zien, aanraken, ontdekken. En voor de chocolatiers is het een hele eer om hun werk te kunnen tonen en zo het vertrouwen van de mensen te winnen.' Alle chocolade, makarons en patisserie zullen ter plaatse bereid worden. Bezoekers vinden er een luxueuze winkel, een degustatiesalon en een interactief en kleurrijk didactisch parcours van de hand van een decorontwerper. Op het programma: branden en bakken, geuren, melanges, ganache, de artistieke kant, cacaobonen en tal van andere ontdekkingen. Oh, en probeer maar niet om die heerlijke geur te weerstaan, dat is verloren moeite...

INLICHTINGEN

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

www.darcis.com



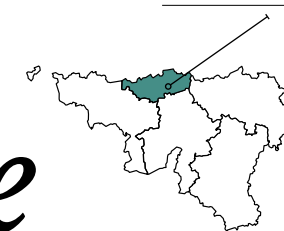
HERDENKINGSTOERISME

WATERLOO 1815

Onder de vlakte ligt de geschiedenis

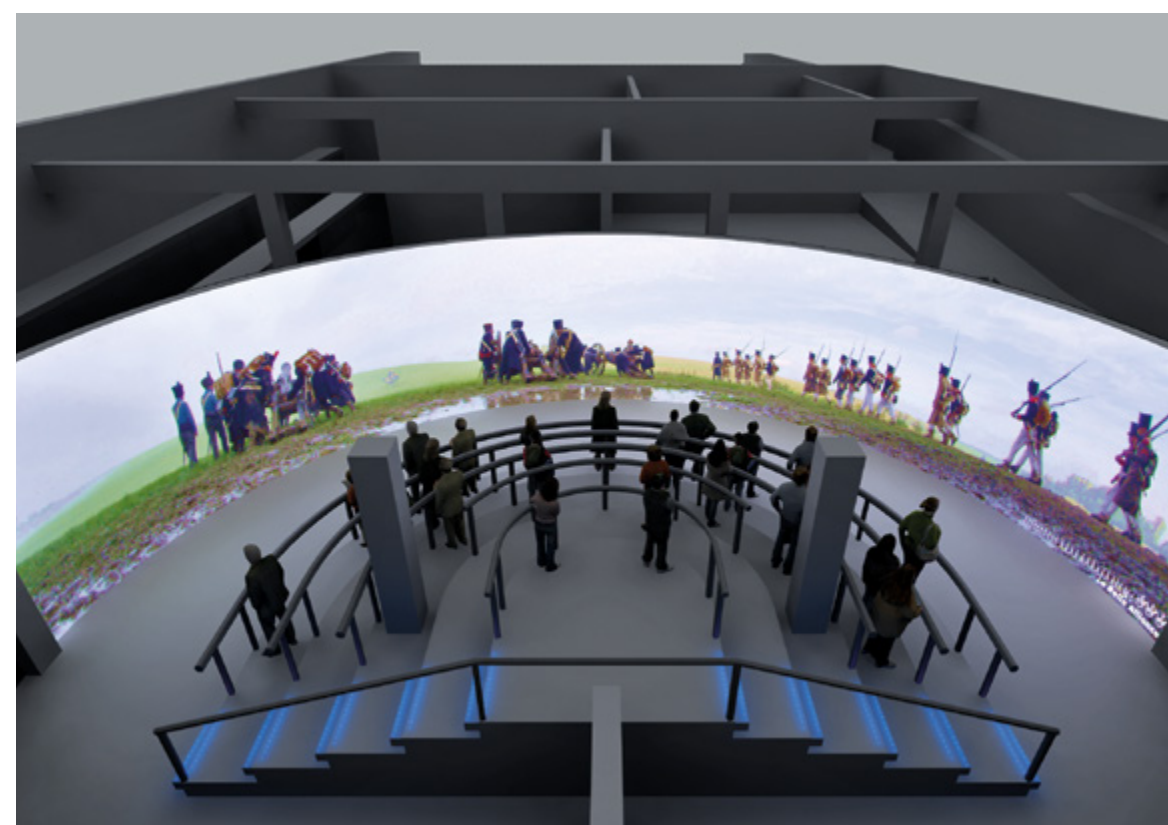
BRAINE L'ALLEUD

Waals-Brabant



Na werkzaamheden die meer dan twee jaar geduurd hebben, is het slagveld van Waterloo klaar om te blijven herinneren aan een gebeurtenis die het lot van Europa bepaald heeft. Er is een nieuw museum, ondergronds, zodat het landschap en het uitzicht op de Leeuwenheuvel beter tot hun recht komen. En in aansluiting op de tweehonderdste verjaardag laat Wallonië ook andere plekken tot hun recht komen die te maken hebben met de napoleontische veldtocht.

📍 Gilles Bechet // 📷 De Pinxi



A mper enkele jaren na de slag al kwamen de eerste Engelse toeristen de site bezoeken. Toch was er niets anders te zien dan een vlakke vol verschrikkelijke herinneringen. Sinds 1826 is de leeuw dan op de heuvel gaan staan, om te vermijden dat de kanonskogel opnieuw over een al gekneusd Europa zou rollen. In 1912 werd het Panoramagebouw opgetrokken om plaats te bieden voor het 360-gradendoek van Louis Demoulin. In 2015 zijn deze getuigen van het verleden er nog altijd, maar ze komen niet meer aan de oppervlakte, want om het landschap van het slagveld te beschermen is het gebouw van het Memoriaal volledig ondergronds gebouwd. De muur langs de helling die toegang biedt tot de site wordt bedekt met een plantentapijt dat uit elf soorten bestaat, waaronder vijfbladige wingerd, clematis, klimhortensia en kamperfoelie. Dit project is een van de grootste toeristische investeringen ooit in de Waalse regio (40 miljoen euro) en werd in goede banen geleid door La Belle Alliance, een consortium van zeven ervaren bedrijven en partners. De wetenschappelijke begeleiding van alles wat in dit Memoriaal staat, werd toevertrouwd aan een comité van Napoleonkenners uit de vijf oorlogvoerende landen van toen.

Voor de bezoeker begint aan het parcours door 1.700 m² tentoonstellingsruimte, kiest hij een virtuele gids uit veertig personages van de slag bij Waterloo. Of het nu Fransen zijn, Engelsen, Pruisen of Nederlanders, al deze personages zijn reëel en hun notities en geschriften zijn bewaard gebleven. Om de verschillende legers die deelnamen te leren kennen, trekt de bezoeker langs een galerij waar geüniformeerde soldaten klaar staan om naar het front te trekken. Deze slag kan je maar begrijpen als je de geschiedkundige en politieke achtergrond hebt ontcijferd.

Ten tijde van Napoleon, die als een outlaw werd beschouwd, was Europa ideologisch diep verscheurd. De militaire inzet hing vaak af van het type wapens waarover de soldaten in elk kamp beschikten en dat hun strategie bepaalde. Symbolische voorwerpen uit die tijd of kopieën ervan bakenen de route af. Er is een ereplaats voor de mooiste stukken uit de beroemde collectie Brassine (zoals we al bespraken in WAW nummer 25). Verschillende interactieve, viertalige schermen zorgen voor boeiende informatie, die niet langdradig is. *‘We stellen vier niveaus voor, die almaar gedetailleerder worden. De bezoeker heeft de keuze om er uit te pikken wat hem inte-*



De wetenschappelijke begeleiding van alles wat in dit Memoriaal staat, werd toevertrouwd aan een comité van Napoleonkenners uit de vijf oorlogvoerende landen van toen.

DE MOOIE AFTOCHT

Op 19 juni 1815 vernam maarschalk Grouchy de nederlaag van de keizer toen hij met zijn 35.000 manschappen van het derde en vierde leger Waver verliet. Het was warm die dag. De mannen waren vuil en uitgeput. Ze hadden dorst en ze hadden vier dagen lang nauwelijks geslapen toen ze zich vechtend terugtrokken langs de weg naar Namen, achtervolgd door het leger van Blücher. Vandaag is het aangenamer om de Route de l'Armée Grouchy te nemen, de toeristische weg die Wallonië doorkruist van Waver via Namen tot Givet. *‘We hebben de Route Napoleon die door het Waals Gewest werd ontwikkeld, als voorbeeld genomen’*, legt Josette Champt uit, directrice van de Toeristische dienst voor de Brabantse Ardennen. *‘Met dezelfde bedoeling,*

us het napoleontische spoor volgen om alle elementen te waarderen die te maken hebben met de Belgische campagne.’ Natuurlijk zijn het grondgebied en de straten niet meer dezelfde als in 1815, maar helemaal onherkenbaar zijn ze niet geworden. De deelnemende gemeenten hebben geprobeerd om een route uit te stippelen die zo trouw mogelijk blijft aan de historische feiten. Het eerste gedeelte van de route, van Waver naar Namen, stelt twee mogelijkheden voor die elk overeenkomen met de weg die een colonne volgde om het terugtrekken zo vlot mogelijk te laten verlopen. De eerste loopt langs Gembloux, de andere langs Grand-Leez. Tegenwoordig zie je geen karren meer die voortgetrokken worden door uitgehongerde paarden en over aarden wegen hobbelen. De Route de l'Armée Grouchy heeft zich aangepast aan de moderne transportmiddelen en biedt over de hele lengte een traject dat je met de

wagen kunt afleggen, en een andere route voor de zwakkere weggebruikers. Sommigen willen zo snel mogelijk de opmerkelijke plekken bezoeken, terwijl anderen de reis belangrijker vinden dan de bestemming. Zij willen genieten van de landschappen, te voet of met de fiets. Op 15 april begint de Campagne 2015 met verschillende evenementen in Waver en in Namen rond de plaatsen die gelinkt zijn aan de napoleontische veldtocht. Naast de herdenkingen van het tweehonderdste jaarfeest zal de route vereeuwigd worden door de toeristen voor te stellen om gedurende enkele uren de streek te ontdekken en te proeven van het erfgoed en de landschappen, om even geraakt te worden door de geschiedenis en dan weer verder te gaan.

Vanaf april 2015:
napoleon-grouchy-1815.com

ZO DICHT MOGELIJK BIJ DE STRIJD

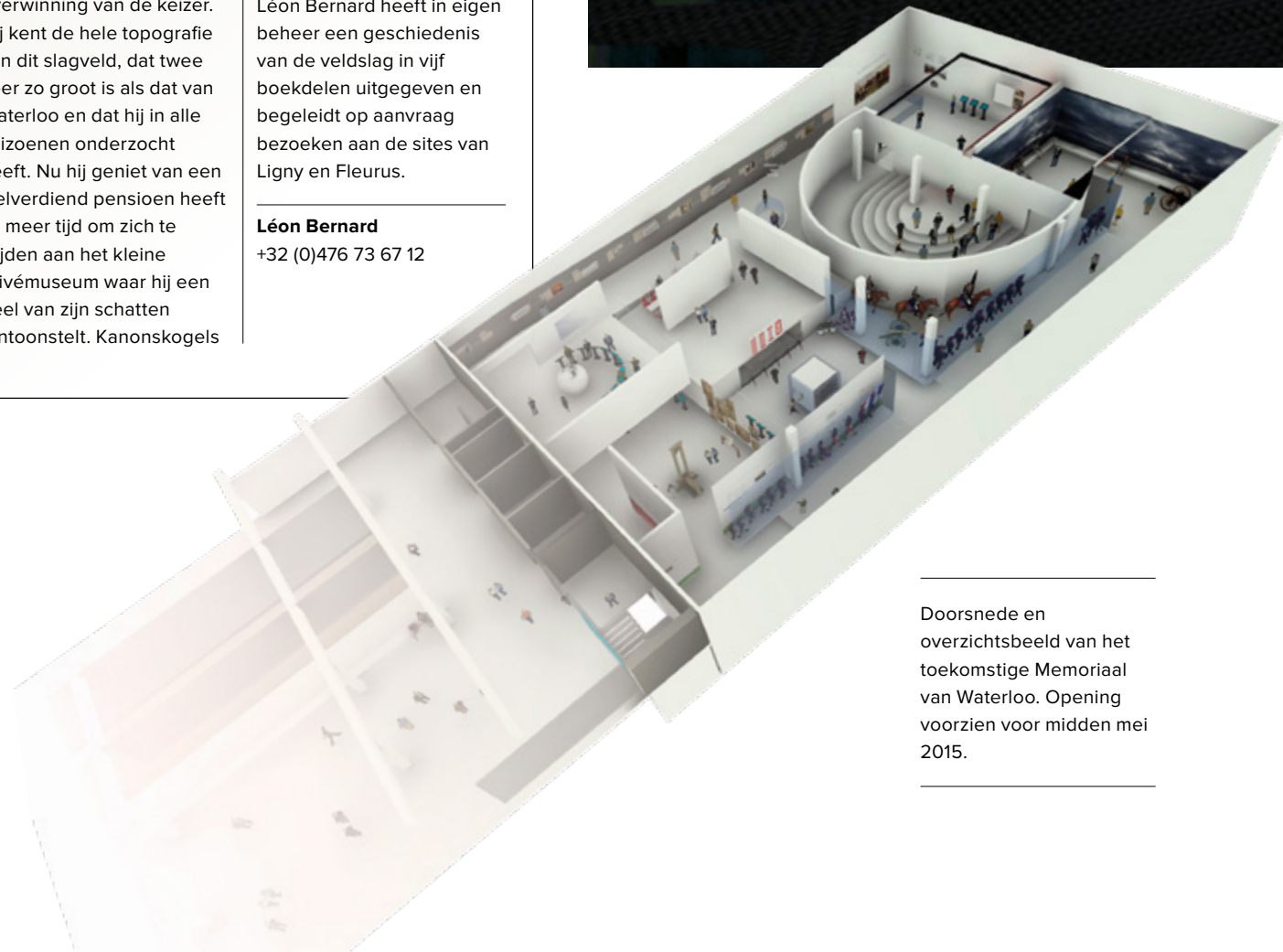
'Als ik in Ligny op het slagveld wandel, dan weet ik waar welk regiment stond opgesteld, ik weet vanwaar de kanonnen schoten en als ik naar de molen van Naveau kijk, dan kan ik bijna Napoleon zien die naar me kijkt'. Als kind droomde Léon Bernard ervan om archeoloog te worden, of politiemann. Hij werd politiemann en commissaris bij de gerechtelijke politie. Toen hij 35 was, is hij een verzameling begonnen van objecten en souvenirs in verband met de doortocht van Napoleon in België. Hij noemt zichzelf veldhistoricus en is de onbetwiste specialist van de slag bij Ligny, de laatste overwinning van de keizer. Hij kent de hele topografie van dit slagveld, dat twee keer zo groot is als dat van Waterloo en dat hij in alle seizoenen onderzocht heeft. Nu hij geniet van een welverdiend pensioen heeft hij meer tijd om zich te wijden aan het kleine privémuseum waar hij een deel van zijn schatten tentoonstelt. Kanonskogels



© Gilles Bechet

langs de muur, kisten boordevol kogels, scherven van obussen, granaten die opgegraven werden op het slagveld. In de uitstallkasten staan loden soldaatjes naast knopen, zwaarden, pistolen, stukken van een pijp, vingerhoedjes, of een brief in gezwollen taal die gericht was aan meneer Février, keizerlijk notaris in Sombrefte. *'Wat mij interesseert is hoe de mensen toen leefden en wat er gebeurd is in dat kleine stukje België, toen 160.000 soldaten hier neerstreken met hun wapens en kanonnen. Hoe wil men het heden begrijpen, als men het verleden niet kent?'* Léon Bernard heeft in eigen beheer een geschiedenis van de veldslag in vijf boekdelen uitgegeven en begeleidt op aanvraag bezoeken aan de sites van Ligny en Fleurus.

Léon Bernard
+32 (0)476 73 67 12



Doorsnede en overzichtsbeeld van het toekomstige Memoriaal van Waterloo. Opening voorzien voor midden mei 2015.



Een kwartier lang de ervaring meemaken van de veldslag is ongetwijfeld een van de hoogtepunten van het bezoek. Om de toevloed van bezoekers in de hand te houden is er een wachtzone. Die heeft de vorm van een bivak bij een stormachtige nacht.

velen, kogels vliegen rond, bloed vloeit. Na al dat tumult moet je proberen om weer bij je zinnen te komen, terwijl je het resultaat aanschouwt van wat een bloedbad echt was. Een tijdlijn maakt de bezoekers bewust van de impact die Waterloo had op het lot van de verschillende oorlogvoerende landen. Via zijn persoonlijke audiogids laat de bezoeker langs het parcours dat hij koos digitale 'kiezelsteentjes' achter, waarmee hij op het einde van zijn bezoek een multimediamozaïek kan samenstellen – een blijk van 'zijn' bezoek die hij een paar dagen later in zijn mailbox ontvangt.

Het Memoriaal 1815 is ontworpen om jaarlijks zowat 700.000 à 800.000 bezoekers te ontvangen. Voor het ondergrondse museum van Waterloo rekent men op een gemiddelde van 500.000, waardoor het niet lang verborgen zal blijven en geen enkele moeite zal hebben om de aandacht te vestigen op deze erfgoedplaats, die de belangrijkste Europese site is geworden voor herdenkingstoerisme.

Een paar honderd meter verder wordt ook het Hôtel du Musée grondig gerenoveerd. De hongerige en dorstige bezoekers kunnen terecht in restaurant Wellington (90 couverts) of brasserie Le Bivouac de l'Empereur (138 couverts), die allebei weer over alle elementen beschikken om te kunnen fungeren als historisch decor.

Ook de boerderij van Hougoumont, de laatste authentieke getuige van de strijd, wordt gerestaureerd. Hier worden de cruciale momenten van de slag uitgebeeld. Dit wordt een plaats voor bezinning en verzoening. Het hoofdgebouw, ook wel 'huis van de tuinman' genoemd, heeft op de eerste verdieping een gite met twee kamers. Ondanks het verschrikkelijke bloedbad waarop dit gebouw twee eeuwen geleden uitkeek, is het hier rustig slapen.

www.waterloo1815.be

resseert, eerder dan een overvloed aan onverteerbare informatie te moeten slikken die op het scherm verschijnt', verduidelijkt Philippe Chiwi van het audiovisuele bedrijf Pinxi, dat de interactieve inhoud heeft ontwikkeld. Deze Brusselse firma, die 3D-films maakt voor ontspanning of voor de inrichting van musea, heeft een stevige reputatie opgebouwd bij een groot publiek in België en in het buitenland. Zo heeft Pinxi voor het Bagacum van Bavay in Frankrijk een interactief archeologisch verhaal gemaakt, voor het olympisch museum in Lausanne interactieve modules rond de bestaande collectie, maar ook de virtuele multimedia-omgeving van de tentoonstelling Golden Sixties in Luik.

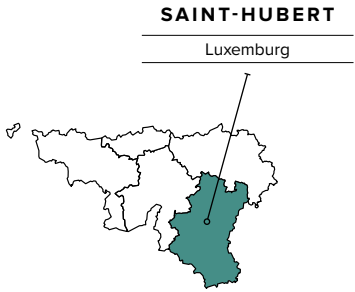
Een kwartier lang de ervaring meemaken van de veldslag is ongetwijfeld een van de hoogtepunten van het bezoek. Om de toevloed van bezoekers in de hand te houden is er een wachtzone. Die heeft de vorm van een bivak bij een stormachtige nacht. In de projectieruimte zorgt een scherm van 25 meter lang bij 4,5 meter hoog voor een meeslepende en originele ervaring. Met zijn panoramische 3D-camera zuigt regisseur Gérard Corbiau de 90 bezoekers meteen mee in het heetst van de strijd. Legers vallen aan, mannen en paarden sneu-

SAINT-HUBERT

Het plezier dat je deelt

Diep in het Ardense Massief in de provincie Luxemburg ligt de gemeente Saint-Hubert, welbekend bij alle jagers. Saint-Hubert wordt omringd door weelderige natuur, maar koestert tegelijk een soort levenskunst die zowel de smulpapen als de liefhebbers van kunst en erfgoed zal verleiden.

📍 Fabrice Barbian // 🖼️ Guy Focant © SPW-Patrimoine.



Saint-Hubert is de Europese hoofdstad van de jacht en de natuur. Je zal de reden daarvan beter begrijpen als je de duizenden hectaren bos doorkruist die deze kleine gemeente met amper 5.000 inwoners omringen. In de herfst betreden talloze jagers deze wouden, op jacht naar everzwijnen, herten en reeën. De jacht maakt immers integraal deel uit van de geschiedenis van deze gemeente. Volgens de legende zou de heilige Hubertus, zoon van Bertrand, hertog van Aquitanië en bisschop van Luik (665-727), zich tot het christendom hebben bekeerd toen hij tijdens een jachtpartij in de buurt van Saint-Hubert een groot wit hert zag met een kruis in het gewei. Sint-Hubertus is de patroonheilige van de jagers.

Natuur en erfgoed

Natuur en jacht zijn alomtegenwoordig in het hart van dit stadje. Wel ziet de natuur er iets anders uit als hij op de borden ligt van de restaurants en andere eetgelegenheden die Saint-

Verschillende, almaar grotere abdijkerken hebben elkaar hier opgevolgd om plaats te bieden aan zowel kloosterlingen als godvruchtige bedevaarders. De oorsprong van de basiliek gaat terug tot de 7^{de} eeuw, maar het huidige gebouw dateert voornamelijk uit de 16^{de} eeuw (1525-1564) en is opgetrokken uit kalksteen van de nabijgelegen steengroeven.

Hubert rijk is. Hun namen alleen al doen water-tanden. *Le coin gourmand, Le cor de Chasse, La table des Champions...* De jagers en natuurliefhebbers in het algemeen hebben het hier naar hun zin, want Saint-Hubert staat open voor allerlei soorten jacht. Lekkerbekken zijn hier welkom, maar ook toeristen die belangstelling hebben voor geschiedenis, erfgoed en kunst. Dat belet hen trouwens niet om ook te vallen voor de charmes van de ‘borquin’, een lokale specialiteit in de vorm van een varkensworst die naar een oud recept is gemaakt. Liefhebbers van schilderkunst wandelen binnen in het museum Pierre-Joseph Redouté, de aquarellist die in 1759 in Saint-Hubert werd geboren. Die plek is een eerbetoon aan de zogenaamde ‘Raphael van de bloemen’, wereldberoemd voor zijn rozen. Talloze originele werken uit de tijd van Redouté (litho’s), gravures en voorwerpen worden er tentoongesteld. Ook de moeite waard is de kerk van Saint-Gilles-au-Pré, die beschouwd wordt als de oudste parochi-ale kerk van België. Aan het grote Place de l’Ab-baye bevindt zich het Abtenpaleis (Le Quartier), opmerkelijk door zijn fraaie architectuur en zijn roze kleur. Het paleis werd gebouwd in 1729, toen Célestin De Jong hier abt was. Het was een waardige verblijfplaats voor de hoge genodigden, bezoekers of prelaten die hier kwamen. Nu wor-den er archieven bewaard en zijn er tentoonstel-tingsruimten. Naast het Abtenpaleis bevindt zich de basiliek van Saint-Hubert, die jaarlijks dui-zenden bezoekers en bedevaarders trekt.

Een architecturaal palet

‘Duizenden toeristen, bedevaarders en studenten in kunst of architectuur’, onderstreept meteen een van de plaatselijke gidsen. *Merkwaaardig zijn de ver-schillende architecturale stijlen van de basiliek, die zich in de loop der eeuwen hebben opgestapeld.* Inderdaad, hier hebben verschillende, almaar grotere abdijkerken elkaar opgevolgd om plaats te bieden aan zowel kloosterlingen als godvruch-tige bedevaarders. De oorsprong van de basiliek gaat terug tot de 7^{de} eeuw, maar het huidige ge-bouw dateert voornamelijk uit de 16^{de} eeuw (1525-1564) en is opgetrokken uit kalksteen van



TE ZIEN EN TE DOEN IN SAINT-HUBERT

Het Museum van de Kelten

Dit museum ligt in Libramont en laat je het leven ontdekken van de Galliërs en de Kelten, en wat ze hebben nagelaten. Dat gebeurt aan de hand van maquettes, reconstructies, interactieve installaties en merkwaaardige archeologische vondsten: vaatwerk, werktuigen, juwelen, wapens, ...

Fourneau Saint-Michel

Dit is het museum van het landelijke leven in Wallonië. Het bestaat uit 50 oude woningen en werkplaatsen die samengebracht zijn in

een opmerkelijk natuurlandschap.

Het wildpark

Dit park ligt op minder dan twee kilometer van het centrum van Saint-Hubert en wordt doorkruist door talloze wandelpaden. Het toont de bezoeker de verscheidenheid van het wild in de Ardennen, in de natuurlijke omgeving van een bos. Je kunt er ruim honderd diersoorten ontdekken in een halfopen omgeving.

Het Centre Marcassou

De charcuterie van Marcassou, salamiworst en Ardense ham gemaakt naar aloude recepten, is ontstaan aan de Barrière de Champlon. De vroegere productieruimte is nu het Centre Marcassou. Een bezoek leert je hoe

Ardense worst en ham gemaakt worden. En je kan er ook proeven.

De Dendronauten, de boomreizigers

‘Een ongewone mysterieuze reis, op zoek naar de geheimen en de charmes van het bos.’ Dat is de belofte van de Dendronauten, de boomreizigers. Concreet wil dat zeggen dat je hier een dagactiviteit kunt volgen waarbij je leert hoe je in bomen klimt, je zintuigen ontwikkelt en alles te weten komt over de mythes en legenden van het bomenrijk. Je kan zelfs een nacht in de bomen slapen.



Elk jaar tijdens het eerste weekend van september viert Saint-Hubert de Internationale Dagen van de Jacht en de natuur. Om 11 uur klinken de jachthoorns in de bomvolle basiliek.

de nabijgelegen steengroeven. De basiliek is een geschiedenisles over de evolutie van de architectuur en gaat van romaans, via weelderige gotiek en renaissance, tot de barokke gevel uit het begin van de 18^{de} eeuw. Het gebouw is architecturaal waardevol maar herbergt ook diverse objecten. Aan de ingang zien we de standbeelden van de vier evangelisten, de heiligen Johannes, Lucas, Mattheus en Marcus, meesterwerken van de barokkunst. Ze werden in de 18^{de} eeuw gemaakt van lindehout, in de ateliers van Guillaume Evrard, en werden onlangs gerestaureerd. Ook niet te missen zijn de twee grote doeken die het leven van Sint-Hubertus uitbeelden. Eén ervan toont hem op jacht, de dag dat hij het hert met het kruis in zijn gewei ziet en zijn leven – maar ook dat van de gemeente Saint-Hubert, die tot dan Andage heette – helemaal omgegooid wordt. Je kunt er ook het praalgraf bezoeken dat geschonken werd door koning Leopold I, al ligt de heilige Hubertus er niet in. Zijn lichaam blijft tot op heden onvindbaar. Een heilige stola herinnert ook aan de traditionele 'taille' die bedevaarders



massaal kwamen vragen, in de hoop dat de patroonheilige van de jagers hen zou genezen van hondsdelheid. *'De "taille" was een sneetje dat gemaakt werd in het voorhoofd van de zieke. Die snee werd met een gouden draad aangeraakt, afkomstig uit de stola van de heilige. Tot het begin van de 20^{de} eeuw kwamen mensen nog naar hier om zich zo te laten verzorgen'*, legt de gids uit voordat hij de bezoekers naar hogere sferen roept. Dat mag je letterlijk nemen, want als je gereserveerd hebt, kan je naar boven in de kerk, tot helemaal in de klokkentoren. Het is een hele tocht, die je de 23 klokken laat ontdekken die samen het klokkenspel vormen. Dat werd in 2011, na 214 jaar afwezigheid, opnieuw ingehuldigd. Maar er zijn ook de indrukwekkende raamwerken en het grote 'eekhoornrad', dat gebruikt werd om stenen en hout voor de bouw naar boven te halen.

Twee grote volksfeesten

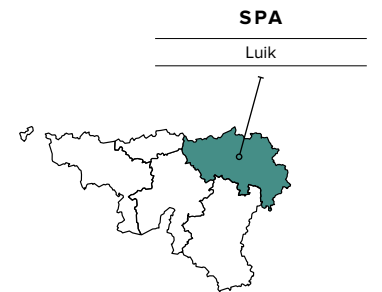
In de winter lijkt de basiliek ingeslapen, verkleumd door de koude die zijn stenen soms doet barsten. Maar als de mooie dagen eraan komen, warmt hij zich op en weerklinken de stemmen van de toeristen en de bedevaarders uit Frankrijk, Italië of Duitsland, die soms te voet naar hier komen om Sint-Hubertus te eren. De sfeer wordt nog warmer bij twee grote bijeenkomsten. Elk jaar tijdens het eerste weekend van september viert Saint-Hubert de Internationale Dagen van de Jacht en de natuur. Om 11 uur klinken de jachthoorns in de basiliek, die dan bomvol zit. Op 3 november dan is er een grote mis voor het feest van Sint-Hubertus. Tijdens de eredienst wordt het brood gewijd en vervolgens worden de dieren gezegend, aan de uitgang van de basiliek. Typisch voor de verering zijn de kleine broodjes die in zijn naam gewijd worden. *'Deze rituelen tonen de bescherming die de heilige biedt aan de jagers maar ook aan de dieren. De hele dag is er ook een ambachtsmarkt in het centrum'*, verduidelijkt de toeristische dienst van de gemeente. Gezelligheid. Natuur. Traditie. Tafelgenoeuens. Je komt altijd terug...

www.saint-hubert-tourisme.be

ERFGOED

HOTEL BOURBON

Een hotel voor reizigers



In de 18^{de} eeuw vormt Spa met zijn geneeskrachtige water een trekpleister voor de beau monde van heel Europa. Keizers, koningen, mensen van adel, schrijvers, acteurs en avonturiers stromen er toe. De familie Bourbon strijkt tijdens het kuren graag neer in een hotel dat vandaag haar naam draagt.

Carole Depasse
Guy Focant © SPW-Patrimoine.

Het mooie, neoklassieke hotel Bourbon wordt gebouwd in 1774, tijdens de eerste bloeitijd van stad Spa. Het hotel is ideaal gelegen, dicht bij de waterbron Pouhon Pierre-le-Grand, en leeft op het ritme van zijn kuurgasten. In 1807 ontsnapt het gebouw aan een brand, die talrijke gebouwen uit de 18^{de} eeuw in de as legt. De gevel is sober en symmetrisch, opgetrokken uit bakstenen en kalksteen. Drie verdiepingen die afnemen in hoogte, een statige trap, een balkon met een leuning in siersmeedwerk en hoge ramen in de voorgevel doen een functioneel, elegant interieur vermoeden dat baadt in het licht. Maar dat is slechts een vermoeden, want er rest niets meer van het oorspronkelijke interieur: de schoorsteenmantels zijn verdwenen, de trap en de eiken meubels werden verkocht door de vorige eigenaar.

Nieuwe huurders

Sinds 1985 zijn de gevel en het dak van hotel Bourbon een beschermd monument. In 2000 koopt het Institut du Patrimoine wallon (Instituut voor het Waals Erfgoed) het hotel, dat toen al een hele tijd leeg stond. Alleen de kelders van het hotel staan nog bekend bij de inwoners van Spa voor de nachtclub die er ooit onderdak vond. *'Het IPW zette dus een renovatieproject op, in samenwerking met de lokale huisvestingsmaatschap-*



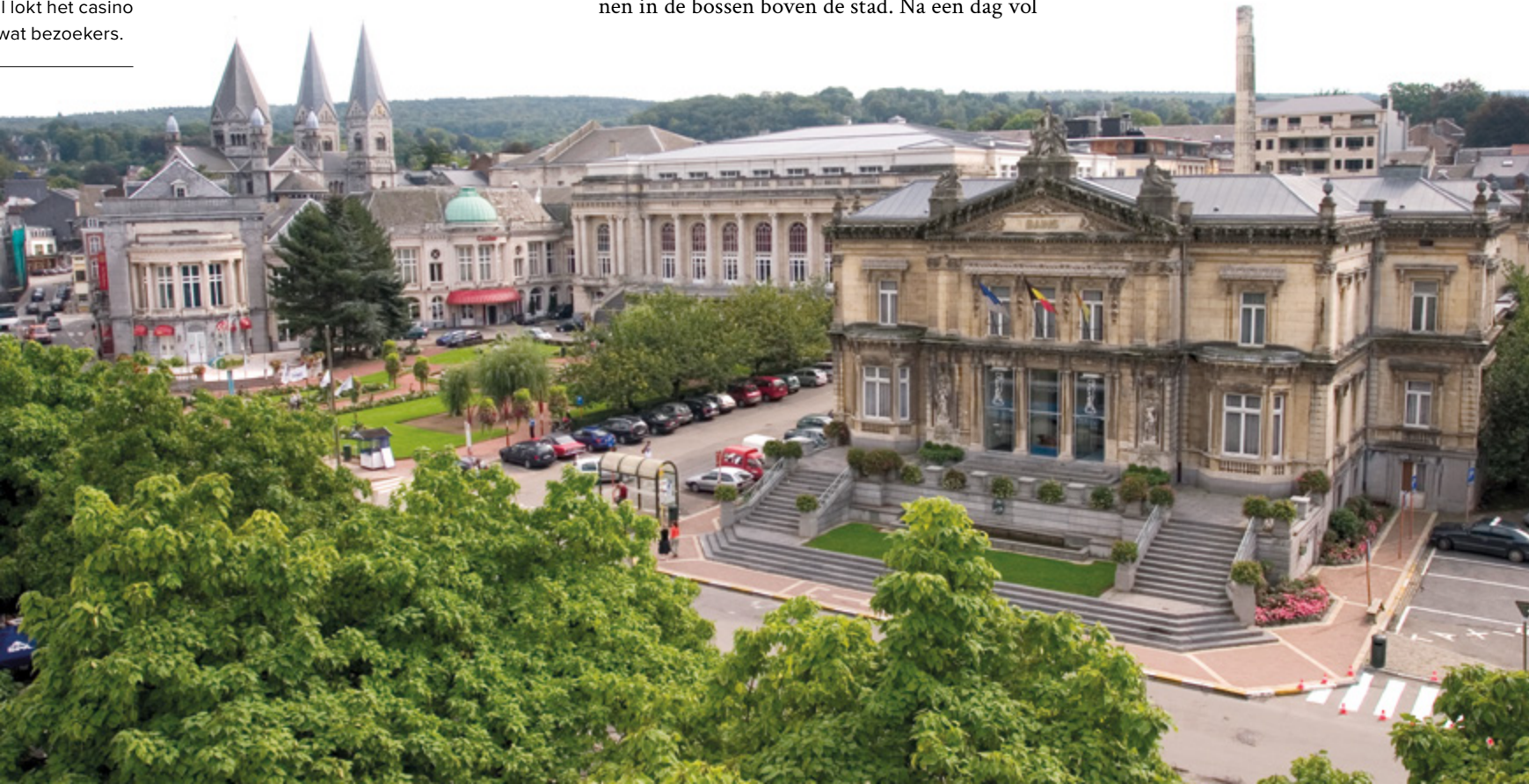


Vandaag is de stad Spa vooral bekend voor haar water en haar kuurhuis, al lokt het casino eveneens heel wat bezoekers.

pij, Logivesdre en de stad Spa’, vertelt Vanessa Krins, projectmanager bij de afdeling onroerend goed van het IPW. ‘Het gebouw is geschikt om bewoond te worden. Er werd dus beslist om het om te vormen tot zes sociale woningen. Er volgde een lange opstartprocedure: het aanstellen van een ontwerper, architectenbureau Lejeune-Giovanelli, het aanvragen van een patrimoniumsattest en een stedenbouwkundige vergunning, het verkrijgen van subsidies, het uitschrijven van aanbestedingen en de overdracht van goederen in erfpacht aan Logisvesdre. In augustus 2009 gaan de werkzaamheden eindelijk van start. Sinds 2012 is het hotel definitief gered van het verval en klaar om zijn nieuwe ‘reizigers’ te ontvangen.’

Zien en gezien worden

De reizigers die hier nu verblijven zijn in ieder geval discreter dan de ‘Bobelins’ in de 18^{de} eeuw, zoals de inwoners van Spa de mondaine, buitenlandse kuurgasten noemden, en wat ‘zot’ of ‘on-nozel’ kan betekenen. Of zou de term voor ‘goede drinkers’ staan? Aan het eind van de 18^{de} eeuw vormt Spa een ‘een hart van plezier’, zoals Casanova schrijft in zijn Memoires. De stad staat bekend voor de heilzame werking van haar water, dat rijk is aan ijzer en minerale zouten. Spa is ook het ‘café van Europa’, waar toeristen samenkomen. ‘(...) Het water is voor de meesten slechts een voorwendsel. Mensen gaan er alleen naartoe voor de affaires, de intriges, om te spelen, de liefde te bedrijven en te spioneren (...)’, schrijft Casanova. Een dag in het leven van een kuurgast is inderdaad niet bepaald een straf. De gasten staan op om 6 uur ’s morgens. Ze beginnen de dag met een glas mineraalwater van de bron Pouhon Pierre-le-Grand op de nuchtere maag. Daarna maken ze samen met de andere gasten een tocht te voet of te paard langs de bronnen in de bossen boven de stad. Na een dag vol



HET GASTENBOEK VAN SPA

Antoine Fontaine maakte een schilderij van 9 m lang, waarop in niet-chronologische volgorde 91 personages afgebeeld staan die kwamen kuren in Spa. Enkele bekende namen: Montaigne (1580), Hendrik III van Frankrijk (1584), Descartes (1645), Karel II van Engeland (1664) en Victor Hugo (1865).



Kuurtourisme vindt zijn oorsprong in Spa. Halverwege de 16^{de} eeuw ontvangt de stad al buitenlandse bezoekers, die afkomen op de befaamde waterbronnen. In dezelfde periode wordt het water van Spa voor het eerst verhandeld en uitgevoerd in Europa.

ijzerhoudend water drinken ze chocolademelk in de Waux-Hall en bezoeken ze kennissen die net als zij in de hotels van de stad logeren. Die kennissen zijn in de tweede helft van de 18^{de} eeuw makkelijk op te sporen aan de hand van de ‘Lijsten van heren en dames’ waarop de naam, aankomstdatum en verblijfplaats van de bezoekers geregistreerd worden. ‘s Avonds gaan de kuurgasten dansen in de Redoute, het casino in het centrum of ze gaan naar een concert. Spa kan bogen op een intens cultureel leven en het nodige vertier voor de vorstelijke en aristocratische families die er verblijven. De zaken draaien goed voor de kappers, stoffenhandelaars, kleermakers, hoedenmakers en hoteliers. De handel bloeit dankzij de beau monde, maar ook mensen met slechte bedoelingen profiteren van de concentratie aan rijkdom. ‘Spa brengt een hoge graad van ontwikkeling in het prinsbisdom Luik. De straten in de stad worden al snel geplaveid, de huizen zijn genummerd en een poststation zorgt voor een goede communicatie’, zegt Vanessa Krins.

De ‘spa’ in Spa

Kuurtourisme vindt zijn oorsprong in de stad Spa. Halverwege de 16^{de} eeuw ontvangt de stad al buitenlandse bezoekers, die afkomen op de befaamde waterbronnen. In dezelfde periode wordt het water van Spa voor het eerst verhan-

deld en uitgevoerd in Europa. In het begin drinken de kuurgasten vooral grote hoeveelheden water van de fonteinen. Behandelingen met kuurbaden doen hun intrede pas in de tweede helft van de 19^{de} eeuw. Verschillende talen gebruiken ondertussen de naam van de stad Spa om een kuuroord aan te duiden. In de tweede helft van de 19^{de} eeuw kent het kuren in Spa opnieuw hoogdagen. De stad zet haar naam weer op de kaart, maar de internationale faam is gedaand. ‘In die periode komt vooral de bourgeoisie uit Luik en Verviers er op vakantie. Het water wordt nog gedronken, maar nu wordt er voornamelijk gebaad. Het buitenleven en een gezonde levensstijl zijn in de mode. Vakantieverblijven waren er al. Daarnaast worden er moderne thermen gebouwd boven aan de stad, een renbaan, een vliegtrein, er worden sportwedstrijden georganiseerd (en niet alleen met auto’s) en het spoornetwerk wordt uitgebouwd. Spa herleeft. Klein probleem: Spa ligt in een bekken, is daardoor minder goed toegankelijk en beschikt niet over een schitterend klimaat. Heeft de stad daarom misschien minder succes dan steden als Vichy en Evian in Frankrijk of Baden in Duitsland?’ Spa blijft echter de voorloper van de thermale steden in Europa. De stad heeft dan ook samen met een aantal andere kuuroorden een aanvraag ingediend om erkend te worden als Unesco Werelderfgoed.

INLICHTINGEN

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

www.spatourisme.be

CHÂTEAU DE THOZÉE

De meubels redden

Crowdfunding steunt het Waals patrimonium

🏰 François Colmant



Als we het hebben over participatieve financiering, of crowdfunding, dan denken we meestal aan verschillende platforms op internet zoals KissKissBankBank, Kickstarter of Ulule. Die platforms zorgen ervoor dat zoveel mogelijk mensen een (vaak cultureel) project kunnen steunen zodat dat werkelijkheid kan worden. Het kan gaan om een gewone gift, vergelijkbaar met het mecenaat, ofwel om een financiering die een tegenprestatie vereist. In ieder geval laten die systemen toe om een idee te testen bij een groep internetgebruikers. De initiatiefnemer kan onmiddellijk zien of zijn initiatief leefbaar is en kan op de steun van een aantal mensen rekenen. Het verschil met klassieke subsidies, van de overheid of van privébedrijven, is dat deze vorm van financiering deel uitmaakt van een sociale logica waarbij de som van vele bescheiden giften toelaat om een project tot een goed einde te brengen, los van de vaak chaotische grillen van culturele financiering. Natuurlijk zijn de opgehaalde bedragen niet geweldig. De gemiddelde gift schommelt rond 50 euro en de opge-

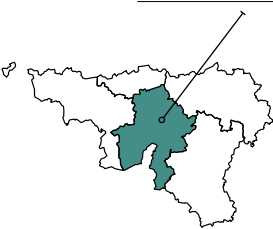
haalde bedragen gaan zelden hoger dan 5.000 euro. Toch raakt deze manier van ondersteuning stilaan ingeburgerd en overstijgt het de louter filantropische reflex (zoals de Amerikaanse site JustGiving) om een aantal sectoren te ondersteunen die geld nodig hebben. In Wallonië werd voor het eerst via deze methode een project gerealiseerd voor de renovatie van erfgoed.

In de buurt van Namen, op een boogschuit van de abdij van Maredsous, dankt het kasteel van Thozée zijn bekendheid aan zijn beroemdste gast, schilder en etser Félicien Rops. Rops heeft veel gereisd, maar dit landhuis raakte en inspireerde hem. Het is ook prominent aanwezig in zijn bijzonder uitgebreide briefwisseling. *'Je kunt zeggen dat zijn wortels hier lagen en dat deze plaats veel voor hem betekende. Dit huis nieuw leven inblazen, bezoekers toelaten, is een manier om zijn werk, zijn erfenis te vereeuwigen'*. Regisseur Thierry Zéno, ook directeur van de Academie voor tekenkunst en visuele kunst in Sint-Jans-Molenbeek, is een hevige bewonderaar van Félicien Rops. Hij heeft twee films aan de man gewijd, maar vooral heel veel tijd. *'Sinds mijn jeugd ben ik gefascineerd door de weelderigheid en de complexiteit van zijn werk'*, voegt hij eraan toe. In 1994 werd op initiatief van zijn kleindochter, Elisabeth Rops, een vzw opgericht: het Fonds Félicien Rops, dat moest waken over het familiale erfgoed. *'Omdat ze geen kinderen had, was ze heel ongerust over de toekomst van het domein en ze wenste dat het zou dienen als ontmoetingsplaats voor de kunstwereld. We zagen snel in dat het zou kunnen dienen als verblijfplaats voor artiesten, creatieve jongeren, studenten, in een geest van schepping en vrijheid'*.

Om die uitdaging tot een goed einde te brengen en het kasteel in zijn glorie te herstellen, heeft de vzw veel inspanningen geleverd, want het gebouw was in heel slechte staat. *'Elisabeth Rops had de middelen niet meer om het gebouw te onderhouden dat bijna op instorten stond'*. Het

METTET

Namen



gebrek aan geld maar vooral de vernieling die de tijd met zich meebrengt zetten de toekomst van het domein op het spel. Het werd alleen gered door de onophoudelijke inzet van de leden van de vzw die koppig bleven aandringen op bescherming van het domein door het Waals Gewest. Daardoor kwam een subsidiebedrag vrij en dat was de redding. De gevels en de daken werden gerestaureerd en de eerste verdieping werd sober ingericht als verblijf voor kunstenaars. *'Sinds bijna vijftien jaar is hier onophoudelijk gewerkt en is een belangrijk deel van het kasteel opnieuw tot leven gekomen. Maar niet alles is beschermd en dus is er voor bepaalde vleugels en kamers geen subsidie van het Instituut voor het Waals Patrimonium'*.

Ontmoetingsplaats

Langzaam maar zeker herstelt Thozée zich en zijn beschermers organiseren hier verschillende activiteiten en tentoonstellingen, zoals Elisabeth Rops dat wou. *'Er is nog veel werk'*, tempert Thierry Zéno toch. *'We wilden*



De kamers op de benedenverdieping werd heringericht als etsatelier om er de kunst van Félicien Rops te laten voortleven.



‘Thozée, mon Paraclet, mon Port-Royal des Champs’

(Thozée, Mijn Heilige Geest, mijn ketters klooster)
Félicien Rops in een brief aan Péladan (1883)

graag de kamers van de gelijkvloerse verdieping restaureren, om er een etsatelier van te maken en er de kunst van Rops te laten voortleven’. De kamers zijn in slechte staat en hebben erg geleden onder de bouwvalligheid en de vochtigheid, die dan ook weer nefast was voor het oude plamuursel en het houtwerk. Vervolgens werden verschillende financieringsmogelijkheden onderzocht en uiteindelijk is er op het platform My Major Company een initiatief gestart in samenwerking met het Instituut voor het Waals patrimonium. Sinds de herfst van 2014 heeft de campagne met enige moeite het bedrag van € 3.000 bijeengekregen dat nodig was voor de inrichting van het atelier. Een avontuur als crowdfunding is immers tijdrovend en moet de hele tijd worden opgevolgd. *‘De campagne heeft drie maanden geduurd, dat is veel en weinig. Je moet ervoor zorgen dat de boodschap goed overkomt en goed wordt begrepen’.*

Wat je doet moet inderdaad gebaseerd zijn op een efficiënt communicatieplan en moet vooral aantrekkelijke tegenprestaties leveren. Op die manier voelen de schenkers zich meer betrokken bij het project. Want naast het financiële doel van de campagne is het ook de bedoeling om erkenning te krijgen voor dit beschermde erfgoed en ervoor te zorgen dat – eenmaal het geld binnen – het project blijft duren en aan zichtbaarheid wint. *‘Naast het financiële aspect gaat het ook om een manier om het publiek bewust te maken van de problemen van ons erfgoed. Beschikken over een beschermd goed, betekent dat er ook nog op menselijk vlak moet geïnvesteerd worden. Daar is heel veel vrijwilligerswerk voor nodig. Het is van het grootste belang dat we de verschillende plaatsen en monumenten die deel uitmaken van onze geschiedenis, onze cultuur en onze historische mijlpalen, bewaren, beschermen en onderhouden. Uiteindelijk moeten we verantwoording afleggen voor erfgoed dat niet ons toebehoort, maar de toekomstige generaties!’* Erfgoed dat opgewaardeerd is, zal ook en vooral publiek aantrekken, het plaatselijke leven stimuleren, mee zorgen voor werkgelegenheid en de economische dynamiek van de regio. Het hoofddoel van erfgoedbeheer heeft dus meteen een weerslag op de instandhouding van de plaatselijke economie.

INLICHTINGEN

Fonds Félicien Rops ASBL

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

www.fondsrops.org



ROPS/FABRE 14.03 > 30.08.2015

Een onuitgegeven ontmoeting tussen twee kunstenaars in hun eigen tijd, twee visies, twee oeuvres. Een postume uitnodiging van Félicien Rops aan Jan Fabre, die hij al mocht verwelkomen in zijn museum in Namen voor een gemeenschappelijke tentoonstelling die deel uitmaakt van het officiële programma van Mons 2015. Een onuitgegeven parcours in musea en ook erbuiten laat ons het gewaagde en uitdagende universum van deze twee Belgische kunstenaars ontdekken. Bezoekers kunnen vanaf 14 maart in het Museum Félicien Rops en in het Maison de la Culture de verwevenheid en de parallellen ontdekken tussen het werk van de twee kunstenaars, tussen levenskracht en doodsdwang. Naast die essentiële thema's besteedt de tentoonstel-

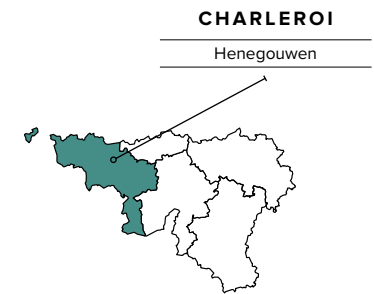
ling ook aandacht aan de plaats en de rol van de kunstenaar in de wereld rondom hem, het verband tussen het geschrevene en het boek, de moderniteit van hun tijd die ze onophoudelijk in twijfel trekken. Beelden vinden – in openlucht – een plaats in de citadel van Namen en in de stad zelf, terwijl in het Théâtre Royal *Preparatio Mortis* en *De macht der theaterlijke dwaasheden*, twee stukken van Fabre, worden opgevoerd. Een uitnodiging van de ene cultuurplek aan de andere om aan een gemeenschappelijk project te werken. Een uitnodiging om het verband tussen twee kunstenaars te ontdekken. Het universum van Rops en Fabre, dat mensen tot in lengte van dagen zal verstoren, dooreenschudden, ondervragen... Een uitnodiging om te binnemen, om te haten, om je betrokken te voelen of juist onverschillig.

www.ropsfabre.be

ERFGOED

HET PALEIS VOOR SCHONE KUNSTEN VAN CHARLERLOI *Majestueuze cultuur*

Carole Depasse



Clichés bestrijden is een culturele plicht. Neen, Charleroi is niet alleen sociale miserie en troosteloosheid. Charleroi is een stad in volle reconversie, waar de culturele dynamiek nooit geleden heeft onder de teloorgang van de oude industrie. In Charleroi heeft cultuur zelfs een eigen paleis.



© Carole Depasse



©Pierre Bolle

De eerste steen van het Paleis voor Schone Kunsten (PSK) werd gelegd in 1954, aan de Place du Manège in de Ville-Haute van Charleroi, de historische wijk die vroeger vooral een militaire functie had. Architect Joseph André (Marbaix 1885 – Charleroi 1969) was toen actief in de stad. Tussen de twee wereldoorlogen was er in Charleroi werk genoeg. Bij de moordende gevechten van augustus 1914, toen Charleroi door het Duitse leger in brand werd gestoken, werd de stad enorm beschadigd. Vanaf 1919 draagt Joseph André bij tot grote private en openbare werken, om Charleroi opnieuw op te bouwen en te herwaarderen. In 1936 neemt hij de bouw over van het stadhuis, dat hij verder afwerkt. Het wordt het meesterwerk van zijn carrière, een art-decogebouw waarvan het belfort geregistreerd is als Werelderfgoed van de Unesco. Tussen 1954 et 1957, terwijl hij het Tentoonstellingspaleis afwerkt, begint André aan de bouw van het Paleis voor Schone Kunsten en de uitbreiding van de Sint-Christoffelbasiliek. Om maar te zeggen dat architect Joseph André zijn stempel heeft gedrukt op de skyline van Charleroi.

De zwanenzang

De opdracht voor het PSK moet in zijn context geplaatst worden: Charleroi beleeft het toppunt van zijn glorie. *‘Maar het zijn de laatste pijlen van het Waalse economische vuurwerk. Een tijd waarin Wallonië meer belastingen betaalde*

dan Vlaanderen! Vanaf het scharnierjaar 1958, het jaar van de wereldtentoonstelling in Brussel, slaat alles om. De grootste industriële groepen geraken de ene na de andere hopeloos verouderd, te beginnen bij de steenkoolmijnen. De Waalse economie stort in elkaar’, verduidelijkt historicus André Lierneux. Joseph André profiteert nog even van de industriële rijkdom van Charleroi en droomt van een gebouw waarvan alleen al de omvang een ode is aan de levendige plaatselijke cultuur. *‘Charleroi wordt vandaag negatief bekeken als merk en op het vlak van veiligheid en cultuur. Toch is de culturele rijkdom heel zichtbaar en dat is nooit anders geweest.’* De keuze van de plek waar het PSK zou komen gebeurde onder een goed gesternte, want die locatie was al van cultuur doordrongen. Het Paleis werd immers gebouwd op de plaats van het vroegere Théâtre des Variétés. Tussen 1920 en 1940 staken twee architecturale stromingen de kop op in Charleroi: de art deco en het modernisme. Joseph André was een vrije, pragmatische architect en hij gebruikte elementen uit beide stromingen om het PSK te bouwen.

Een functionele en vernieuwende architectuur

Vanaf de buitenkant valt het PSK op door zijn soberheid, zijn heldere lijnen en zijn perfecte volume. De discrete metalen muzen van de Wit-Russische beeldhouwer Ossip Zadkine groeten de trappen voor je binnenkomt in de grote ruimte van de Erezaal, die voor niets anders dient dan om bezoekers blij te maken met afmetingen

zo groot dat je nog eens kunt ademen. Het centrale bronzen beeld van Marino Marini, een verwarrende verstrengeling van mens en paard, en de beeldhouwde bas-reliëfs van André Hupet zijn de enige versieringen van die zaal. Dan volgt de Rotonde in lichtbruin en zwart marmer, een architecturale truc om te verbergen dat de Erezaal en de Spektakelzaal niet helemaal in elkaars verlengde liggen. Want je moet inderdaad een kleine bocht naar links nemen om plaats te nemen in het rode pluche. Maar het publiek neemt die bocht vlot, dankzij de gebogen lijnen van de Rotonde. De indrukwekkende Spektakelzaal wordt dan onthuld. Duizend achthonderd zitplaatsen en twee balkons, waarvan het eerste dertig meter breed is. Joseph André permitteerde zich hier technische hoogstandjes, eerder dan architecturaal lef. In 1998 werd de zaal vernieuwd, maar ze heeft nog altijd het originele opnamesysteem voor perifeer geluid waardoor de acteurs op de scène niet gebonden zijn aan een microfoon. De orkestbak en zijn gesofisticeerde machinekamer laten toe om opera’s te vertonen met overvloedige scènes en veelvuldige decorwisselingen. *‘Wij trekken volop de kaart van het eclecticisme’,* vertelt Pierre Bolle, directeur van het PSK. *‘We hebben het geluk dat we kunnen beschikken over een volledige installatie, waar-*



© Carole Depasse

aan we onlangs nog de Hangar hebben toegevoegd, een ruimte voor hedendaags theater. Concerten, variété, circus, klassieke en moderne dans, theater, opera, alle soorten publiek lopen hier dooreen. In het PSK bestaan geen culturele getto’s. De organisatie van Focus flamand – zeldzaam in Wallonië – maar ook het festival Charleroi Bis-Arts (voorstellingen van ongebruikelijke vormen op ongebruikelijke plaatsen – elk jaar op Allerheiligen) tonen hoe origineel de programmatie van het PSK wel is.



© Cassandra Patoux

De indrukwekkende Spektakelzaal wordt dan onthuld. 1800 zitplaatsen en twee balkons, waarvan het eerste 30 m breed is. Joseph André permitteerde zich hier architecturale hoogstandjes.



©Pierre Bolle



©Jacky Croisier-Opéra Royal de Wallonie

CAROLO BUS TOUR

Voor vele mensen is Charleroi een plek zonder verleden en alleen maar een industriestad die al haar glans verloren heeft. De erkenning dat hier erfgoed aanwezig is, kwam pas laat en traag op gang. Toch zijn daardoor enkele uitzonderlijke gebouwen ontdekt waarvan een aantal vandaag zelfs beschermd is. De Carolo Bus Tour is een initiatief van André en Béatrice Lierneux-Garny, twee historici die verliefd zijn op hun stad. De rondrit kent een sensationeel succes: elke trip is uitverkocht en voor de inschrijvenden zijn er wachtlijsten. De Carolo Bus Tour, die je negen uur lang onderdompelt in Charleroi, is een zoektocht naar een onvoorspelbare stad. *‘Een stad die door sommigen is uitgeroepen tot lelijkste stad*

ter wereld en een samenraapsel zou zijn van vervuilde wijken, waar de armoede en de misdaad vanaf druipen’, schreef André Lierneux. Maar voor wie beter weet, is Charleroi ook een ‘smeltkroes van ideeën voor sociologen, stads- en landschapsontwikkelaars en een inspiratiebron voor kunstenaars. Een stad waar de fabriek is doorgedrongen tot haar binnenste; een binnenste dat bestaat uit parken en bossen, uit terrils en boerderijen, uit mijnwerkershuisjes en residentiële wijken, uit opmerkelijke openbare gebouwen en scholen, uit klassieke en alternatieve cultuurplaatsen, rijk aan een duizendjarig religieus erfgoed, aan kapotte of gerestaureerde industriële overblijfselen, aan wijken die grondig aan het veranderen zijn.’

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

De fee van Magritte

Op de eerste verdieping bevindt zich de Congreszaal. Daar kunnen minder mensen in, maar er kunnen wel andere dan culturele evenementen georganiseerd worden, of voor een kleinere doelgroep, zoals kamerconcerten. Natuurlijk licht doorheen de glasramen aan de kant van de Place du Manège en exotisch hout uit Congo geven een hedendaagse look aan het zaaltje, al is de inrichting wel oud. Als een zoete onrust u betovert, kijk dan naar boven: een onwetende fee heeft u behekt. Ze woont in de muurschildering die in 1957 werd gemaakt door René Magritte, die afkomstig was uit Henegouwen. Hoewel Magritte altijd zei dat je zijn werken niet moet proberen uit te leggen, zagen een paar exegeten in het landschap van het fresco toch een stukje vallei van de Samber, misschien in de buurt van Pironchamps. De twee huizen zouden bij Châtelet horen en het zouden zelfs de huizen zijn waar Magritte woonde toen hij nog jong was. De gespleten bol zou een belletje zijn, zoals dat wat vastgemaakt werd aan de paarden die een lijk-wagen voorttrokken. Een tragische auditieve herinnering voor Magritte, wiens moeder Régina zelfmoord heeft gepleegd door van een brug te springen. Een dodelijke duik in de Samber.

INLICHTINGEN

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

www.pba.be

04
DOSSIER

Wereld- tentoonstelling Milaan 2015

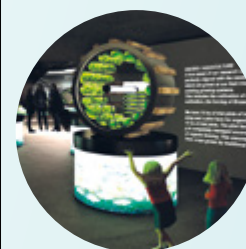
De Wereldtentoonstelling 2015 zal plaatsvinden tegen het decor van Milaan, de hoofdstad van Lombardije. Van 1 mei tot 31 oktober zullen meer dan 20 miljoen bezoekers de oplossingen komen ontdekken die de 150 deelnemende landen hebben bedacht om onze planeet te voeden. Het Belgische paviljoen, van de hand van een Naamse architect, bruist van de ideeën en dat is nog zacht uitgedrukt.

ONS PAVILJOEN
IS EEN VAN
DE MOOISTE!



P. 73

EEN GOEDE
KELDER



P. 79

EEN
ALTERNATIEVE
BEWEGING



P. 84

Teksten en coördinatie: Christian Sonon
Foto's: © DOC Patrick Genard & Asociados



HET IS EEN EER BELGIË TE LATEN SCHITTEREN

Een universele expo is een visitekaartje voor honderden landen. Het is een unieke kans om hun technologische vooruitgang en innovatie, maar ook hun cultuur, tradities en knowhow in de kijker te plaatsen.

Elke expo heeft een centraal thema. De rode draad voor de Expo Milano 2015 is 'Voedsel voor de planeet, energie voor het leven'. Een van de voorgestelde denksporen is hoe we de hele mensheid voldoende voedsel kunnen garanderen, dat van goede kwaliteit, gezond en duurzaam is. Het is voor het eerst dat een expo zich tot doel stelt de bezoekers bewust te maken door het thema op wetenschappelijke en ludieke wijze voor te stellen. Ze worden uitgenodigd een echte wereldreis te maken aan de hand van smaken en tradities van de volkeren op deze aarde.

Het Belgische paviljoen, ontworpen door de Naamse architect Patrick Genard, is het archetype van het België van morgen: het platteland doet zijn intrede in de stad en wordt een leefruimte. Bezoekers zullen er oplossingen ontdekken om de planeet te voeden tegen het jaar 2050, waaronder een revolutionair systeem op gebied van aquaponie. Ons land heeft het spel ten gronde gespeeld door een paviljoen voor te stellen dat gedeeltelijk zelfvoorzienend is in energie.

Een groot project, zoals de realisatie van een paviljoen voor een wereldtentoonstelling, wekt de geestdrift op van onze ondernemingen en het verlangen om zichzelf te overtreffen. Een paviljoen bouwen en het vervolgens tot leven brengen is iets wat we samen doen. Grote en kleine ondernemingen hebben de kans gehad deel te nemen en hun knowhow te tonen. De architect en het Commissariaat voor Expo's drukten van in het begin de wens uit dat zoveel mogelijk Belgische bedrijven zouden meewerken aan dit project, een staalkaart van ons kunnen. De Waalse bedrijven zijn goed vertegenwoordigd. Voor de bouw hebben enkele toonaangevende bedrijven uit de sector zich helemaal gegeven. Wat eten en bier betreft, hebben zelfs heel kleine ondernemingen ermee ingestemd producten te schenken. Voor hen is het net zoals voor de multinationale ondernemingen een eer België te laten schitteren op dit internationale treffen. De bezoeker moet evenwel niet alleen door de architectuur van het gebouw worden geraakt, maar moet ook en vooral worden verleid door de vormgeving en het bord. In België moeten we constant waken over het evenwicht tussen de verschillende gewesten. Gelukkig hebben ons gezond verstand en onze gewoonte om een compromis te zoeken ervoor gezorgd dat het geheel ons Belg-zijn uitademt, met respect voor de eigenheid en de knowhow van elk van onze drie gewesten.

Ik nodig u dan ook uit u te laten verleiden door dit Belgisch paviljoen, of het nu door zijn architectuur is, dan wel door zijn thematisch parcours, de animatie of de gastronomie... Welkom in België, het land van bon vivants waar het goed leven is.

— Dominique André

directrice van het Belgisch paviljoen op de Expo Milano 2015, verantwoordelijk voor de opkomende markten bij het Office de Promotion du Tourisme Wallonie-Bruxelles.



Ons paviljoen is een van de mooiste!

Het Belgische paviljoen is op de eerste plaats een opmerkelijk architecturaal project. Niet alleen is heel België er trots op, ook de Italiaanse organisatoren vinden het nu reeds een van de meest geslaagde projecten. Ontwerp en scenografie hebben we te danken aan het bureau van Patrick Genard & Asociados uit Barcelona. Toen hij in januari jongstleden in België was, vertelde de uit Namen afkomstige architect hoe hij op deze bijzondere uitdaging is ingegaan en in dit kunststukje is geslaagd.



Patrick Genard, het Belgische paviljoen is een ongewoon project voor u. Wat trok u zo aan in deze wedstrijd?

P.G. — Ik was om twee redenen geïnteresseerd. De expo vindt plaats tegen de achtergrond van Milaan en het thema heeft betrekking op de manier hoe we onze planeet van voedsel kunnen voorzien, een grote uitdaging voor de komende generaties. Aangezien ons bureau geen enkele ervaring had met dit soort projecten, hebben we een team gevormd. Ik heb me geassocieerd met een bevriend architect, Marc Belderbos, die uit de Oostkantons afkomstig is en les geeft aan de universiteit van Gent en de UCL. Als aannemer kozen we Besix-Vanhout. Het is dus een federaal team dat in april 2014 de prijs in de wacht heeft gesleept.

Naast het thema en de stedenbouwkundige voorschriften legden de organisatoren ook verplichtingen op inzake milieuduurzaamheid. Ik heb de indruk dat uw paviljoen goed heeft gescoord op dat vlak...

P.G. — Om aan die vereisten tegemoet te komen, hebben we het Belgische paviljoen als een 'lobe city' ontworpen. Als reactie op de uitbreiding van de stad in concentrische cirkels, die als verstikkend wordt ervaren, staat de lusstructuur de bouw voor van een aantal wijken rond het hart van de stad die door groene vingers van elkaar



PATRICK GENARD BIO-EXPRESS

→ **1954.** Geboren in Namen, opgegroeid in Flawinne.
→ **1978.** Diploma van ingenieur-architect aan de UCL (Université catholique de Louvain). Tijdens zijn eerste licentie loopt hij zes maanden stage in Barcelona, in het 'taller de arquitectura' (architectenbureau) van Ricardo Bofill. Hij zal 15 jaar samenwerken met de Spaanse meester, voor wie hij

op verschillende continenten projecten zal leiden. 'Hij heeft me alles geleerd. Ik heb een master van 15 jaar bij hem gevolgd', zo zegt hij.

→ **1989.** Het bureau van Ricardo Bofill bouwt de kantoren van Swift in La Hulpe.

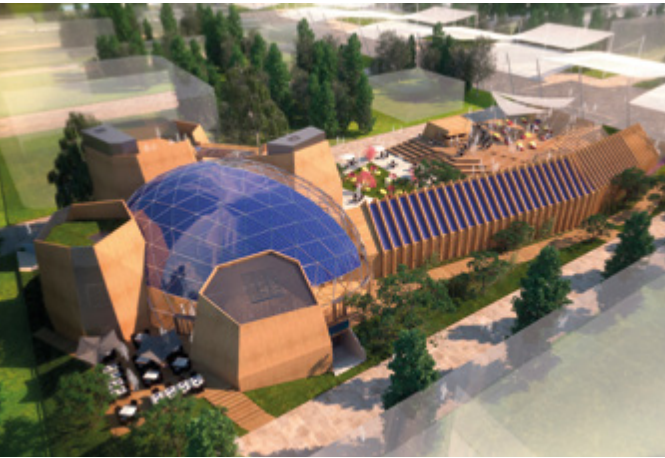
→ **1994.** Hij richt zijn eigen architectenbureau op in Barcelona, 'Patrick Genard & asociados', dat tal van woonprojecten, openbare gebouwen en commerciële ruimten bouwt in Spanje en verschillende andere landen, waaronder voornamelijk Marokko.

→ **2009.** Het ontwerp van de zetel van de televisiegroep Mediapro levert hem de prijs voor architectuur en stedenbouw van de stad Barcelona op.

'Het is het mooiste compliment dat deze stad me kon geven.'

→ **2014.** Zijn bureau wint de wedstrijd voor het Belgische paviljoen op de wereldtentoonstelling Milano 2015, in samenwerking met architect Marc Belderbos en aannemer Besix - Vanhout.





ten gezorgd, maar we hebben ook Canadese putten (aardwarmtewisselaars) voorzien om de luchttemperatuur te regelen. Daarnaast zal het paviljoen worden uitgerust met zonnepanelen en zonnecellen, en zal het gebruikmaken van energie geleverd door een kleine windturbine die door het Waalse FairWind zal worden geleverd. Dat is belangrijk want elk land zal een elektriciteitsquotum krijgen dat het niet mag overschrijden.

Uw bureau is ook belast met de scenografie van het paviljoen. Was het niet te moeilijk om het bestek te volgen?

P.G. — Wel, dat was geen gemakkelijke opgave. Fevia, de Federatie van de Voedingsindustrie in België, zag de expo vooral als een grote beurs voor landbouw en voedingsmiddelen bedoeld om België te verkopen aan de hand van aardappelen, bier en chocolade. Bovendien had ook elk van de drie gewesten een eigen verlanglijstje. Met een 'Belgisch compromis' zijn we erin geslaagd iedereen rond een 'win-winproject' te scharen, zodat ons paviljoen aan het opgelegde thema zou beantwoorden. Terwijl we Belgische producten promoten, zullen er ook interessante denksporen op het gebied van alternatieve voedingsmiddelen worden aangereikt.

Welk parcours hebt u dan uitgestippeld voor de bezoekers?

P.G. — Vanaf de Decumanus*, de belangrijkste verkeersas van de expo waarlangs zich de verschillende paviljoenen bevinden, betreedt de bezoeker eerst een houten volume dat in natuurlijk licht baadt. We hebben deze ruimte de 'Farm' genoemd omdat de vorm verwijst naar de tradi-

worden gescheiden. Hoewel die wijken op zichzelf staan, zijn ze toch met elkaar verbonden. Deze cirkelvormige structuur, die werd toegepast in steden zoals Berlijn, Kopenhagen en Aalst, is ecologisch gezien de meest duurzame omdat de verplaatsingen worden beperkt, de energiestromen beter circuleren en de kosten worden beperkt. In dit geval hebben we rond het hart van het paviljoen een aantal wijken bedacht, zogenaamde rotsen, die elk een specifieke functie zullen hebben. Voor de bouw hebben we de voorkeur gegeven aan hout en glas omdat dit natuurlijke, isolerende materialen zijn die gerecycled kunnen worden. Ze zijn bovendien modulerbaar en kunnen dus gemakkelijk worden gedemonteerd, wat een pluspunt is aangezien we na de tentoonstelling het terrein moeten teruggeven in de staat waarin we het hebben gekregen. Om verplaatsingen en afval zo veel mogelijk te beperken, hebben we verder ervoor gekozen ter plaatse steunbalken, balken en vloeren te huren. Wat energie betreft ten slotte hebben we natuurlijk voor een optimale isolatie en oriëntatie van de ruim-

* De Decumanus was in de Romeinse oudheid de as die van oost naar west liep en een stad of kamp structureerde. Deze straat stond loodrecht op de Cardo die van noord naar zuid liep, de stadsplanning was dus op de vier windstreken gebaseerd.



tionele Belgische schuren. Hier zal een mozaïek van schermen via trailers de eigenheid en de knowhow van onze drie gewesten in het licht stellen. Onder de titel 'Small country, great food' zullen ze vervolgens tonen waarin België zich onderscheidt in de voedingssector en de landbouw, maar ook in andere domeinen, zoals de biotechnologie en afvalverwerking. Op het einde van die lange laan komt de bezoeker in de 'chocolate corner' uit, een ruimte waar kunstenaars vormen uit chocolade zullen houwen en waar een reusachtige cacaofoon als een soort zeppelin zal zweven. Nadien zal hij dezelfde laan in de andere richting lopen om er op kolommen in de vorm van bierflessen enkele Belgische beroemdheden van Italiaanse afkomst te ontdekken, bijvoorbeeld koningin Paola, Adamo, Franco Dragone, enz.

Dat lijkt op de klassieke kennismaking met ons land, maar wat met het thema van de expo?

P.G. — Ondertussen is de bezoeker bijna weer aan de ingang gekomen, daar duikt hij onder de grond via een 'lanceerbaan naar de toekomst' waardoor hij een sprong in de tijd maakt en in het jaar 2050 belandt. Het is daar, in het halfduister van deze kunstmatige kelderverdieping, dat hij de uitdagingen van morgen en de mogelijke innovaties voor de evolutie van de planeet zal ontdekken. Dit deel werd bedacht door Benoît Gersdorff die ik in 2011 heb leren kennen toen we allebei werden beloond met een prijs die aan de Naamse inwoners van het jaar werd toegekend. Benoît was verantwoordelijk voor de horeca in het Belgische paviljoen tijdens de wereldtentoonstelling van Shanghai in 2010 en zal dat ook in Milaan zijn. Hij heeft zijn ervaring en contacten gebruikt om enkele experts uit wetenschappelijke kringen rond ons te verzamelen. Zij hebben ons gewezen op alternatieve voedingsproductie, zoals entomofagie, hydroponie en aquaponie. Deze nieuwe technologieën worden uiteengezet in deze zogenaamde 'Cave', die er als een echt laboratorium zal uitzien, aangezien er voedingsmiddelen

zullen worden geteeld. In het restaurant op de bovenliggende verdieping kunnen bezoekers daar dan van proeven.

Dan komen we aan in die enorme koepel van blauw glas die aan de serres van Laken doet denken...

P.G. — Inderdaad. Een prachtige trap zal de bezoeker naar het hart van het paviljoen of de 'lobe city' leiden. Het is rond dit atrium, deze ruime circulatieruimte, dat we de verschillende consumptiefuncties hebben samengebracht. Die zullen in verschillende wijken of 'rotsen' worden ondergebracht: de keukens of het 'belgo lab', waarvan de muren zullen worden bekleed met experimenteel antibacterieel glas; het restaurant, dat uiteraard eer zal brengen aan de specialiteiten van ons land; en de bar of 'belgo birra', die een ruime keuze aan artisanale bieren zal schenken.

En ook de buitenkant van het paviljoen zal worden aangelegd als een ontspanningsruimte?

P.G. — Ja. België heeft toestemming gekregen de ruimte te benutten die oorspronkelijk aan Oekraïne was toegewezen. Dat land heeft zich teruggetrokken omdat het andere zorgen aan het hoofd heeft. We hebben besloten er een amfitheater met oplopende bankenrijen te voorzien, evenals een pleintje met meubilair. We gaan er een cafetaria inrichten, evenals een frietkraam en een wafelkraam. De afwezigheid van een gebouw op die plek maakt dat ons paviljoen goed zichtbaar zal zijn vanaf de Decumanus, de bezoekers zullen het dus zeker opmerken en dat is mooi meegenomen. Volgens de organisatoren zal het een van de origineelste paviljoenen van de expo zijn!

www.patrickgenard.com

WAALSE BEDRIJVEN DIE EXPOSEREN

In navolging van hun collega's in Vlaanderen en Brussel werden Waalse bedrijven uitgenodigd om hun knowhow in Milaan tentoon te spreiden. Hieronder stellen we er vier voor die een belangrijk aandeel in de bouw van het Belgische paviljoen hebben gehad.



FAIRWIND, VOOR EEN TRENDY PAVILJOEN

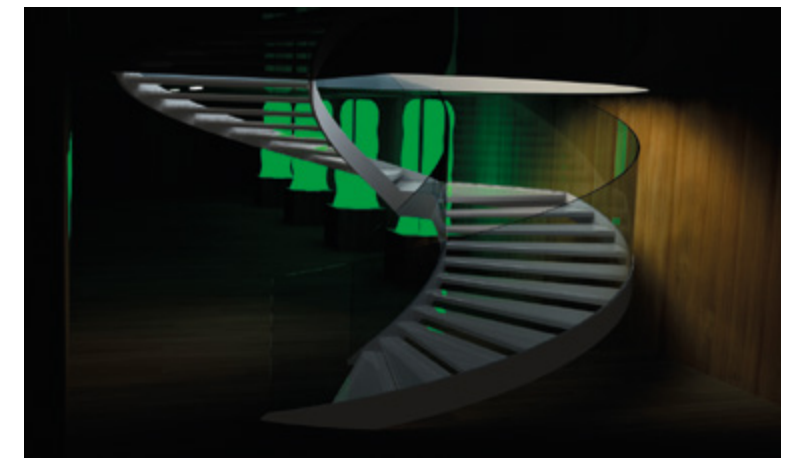
Niet alleen de modules met zonnecellen geproduceerd door AGC en zijn partners zullen het Belgische paviljoen van stroom voorzien. Ook de windturbine van Fairwind, een piepjonge onderneming met zetel in Seneffe en productiesite in Fleurus, zal bijdragen tot de schittering van de Belgische en met name de Waalse technologie in Milaan.

'Wij zijn gespecialiseerd in het ontwerp, de productie, het op de markt brengen en de installatie van verticale windturbines van 10 en 50 kW', zegt Renaud Croughs, manager van de onderneming. 'Onze klanten zijn voornamelijk landbouwers en kmo's in Wallonië en Vlaanderen, maar ook in Saoedi-Arabië, die in bepaalde mate energie-onafhankelijk willen zijn. Het toestel dat we zullen leveren voor de Expo zal uitgerust zijn met een generator van 10 kW en op een mast van 9 m worden geplaatst.'

VDV FERRONNERIE KLIMT OP

Aan een familiebedrijf met 25 jaar ervaring en een twintigtal werknemers danken we de realisatie van de hoofdtrap van het Belgische paviljoen, te weten de trap die de bezoekers van de kelder naar de koepel opklimmen. VDV Ferronnerie, gevestigd in het industriepark van Noville-les-Bois (Fernelmont), is gespecialiseerd in het ontwerp, de productie en de plaatsing van constructies in smeedijzer: metalen trappen, automatische poorten, leuning, terrassen en balkons. Unieke stukken gerealiseerd door vaklui, voor particulieren en bedrijven, zowel in België als in het buitenland. 'Architecten zijn regelmatige klanten', aldus Patrick Vandevondele, die aan het hoofd van de onderneming staat. 'Voor de trap van het Belgische

paviljoen hebben we ons gebaseerd op het ontwerp van Patrick Genard. Ons studiebureau ontwierp een design draaitrap, vrij breed, met treden in blank glas die van onderen worden verlicht, een ontwerp dat op bijval van de architect kon rekenen.' Het smeedwerk werd door VDV gedaan, maar de treden en borstweringen, ook in extra blank glas, werden uitgevoerd door AGC Glass (zie hiernaast). *'Die onderneming heeft al het glas gemaakt op basis van onze plannen en heeft het ons vervolgens geleverd. De assemblage van alle onderdelen, evenals het plaatsen van de verlichting gebeurden vervolgens door ons. Een eerste keer in België voor de goedkeuring door de architect en vervolgens ter plaatse, in Milaan.'*



WOODLAM, DE HOUTEN SMOEL VAN HET PAVILJOEN

Deze onderneming zag pas 15 jaar geleden het licht in het hart van onze bossen, maar is snel uitgegroeid tot de grootste Waalse producent van constructies in gelamineerd hout en houten structuren voor gebouwen in de tertiaire sector (scholen, ziekenhuizen, enz.). Dankzij zijn studiebureau is Woodlam in staat een volledige dienstverlening aan zijn klanten te bieden, van ontwerp tot realisatie, gaande van stabiliteitsstudies over uitvoeringsplannen tot metalen verbindingstukken. Ook al voert deze onderneming haar knowhow uit naar nagenoeg heel Europa (commercieel centrum in Bilbao, logistieke gebouwen van 60.000 m² in Savigny, enz.), toch wordt ze het meest gevraagd in België, zowel in het noorden van het land (gevel van het Justitiepaleis van Hasselt) als in het zuiden (sporthal van Philippeville). In Milaan kreeg Woodlam de opdracht van Besix om het skelet van de 'boerderij' te ontwerpen, een openvolging van 45 houten gebinten over een lengte van bijna 65 meter. Op basis van het model van de architect, ontwierp de onderneming de uitvoerings- en assemblageplannen voordat ze aan de realisatie begon. *'Het is een mooie bestelling voor een uitzonderlijk werk'*, aldus algemeen directeur Frédéric Bertrand. *'Voor de constructie van deze gebinten was 80 m³ Douglasshout uit onze bossen nodig. De fabricage van de stukken en het verlijmen van het skelet gebeurden bij 'Structure wood', onze zustermaatschappij in Achènes (Ciney). Vervolgens trokken onze arbeiders naar Milaan om het skelet in twee weken tijd te monteren. Om alles vast te zetten waren 6.000 bouten nodig! Een sterk staaltje meccano-werk.'*



AGC GLASS ZET KNOWHOW IN DE ETALAGE

Op de expo Milaan 2015 zal de knowhow van de Europese leider van platglas letterlijk en figuurlijk in de etalage staan. AGC Glass Europe heeft zijn zetel in Louvain-la-Neuve en opende in november jongstleden een researchcentrum, het 'Technovation Centre', in Gosselies. Het bedrijf zal op alle verdiepingen van het Belgische paviljoen aanwezig zijn met enkele van zijn meest innoverende producten.

De BIPV-modules van gelaagd glas (building integrated photovoltaics), die zowel tot de structuur van het gebouw bijdragen als elektriciteit opwekken, zullen in twee varianten worden gebruikt. Een deel van de geodetische koepel als ook het grootste deel van het dak van de boerderij zullen bestaan uit klassieke modules, dat wil zeggen glas met zonnecellen, terwijl het dak van de inkomhal zal worden uitgerust met modules met geïntegreerde organische films. *'Deze glazen panelen met zonnecellen van de nieuwe generatie werden samen met het bedrijf Heliatic ontwikkeld'*, vertelt Benoît Ligot, woordvoerder van AGC Glass Europe. *'Ze werden reeds uitgetest in een gevel van de maatschappelijke zetel van onze partner in Duitsland, maar het zal een 'première' zijn buiten dit proefproject.'* Tot daar wat de elektriciteitsproductie betreft. De gevels van de boerderij, de andere helft van de koepel, evenals de daken en gevels van de kleinere

omliggende paviljoenen zullen een Stopray Smart beglazing krijgen, een nieuw product dat dankzij zijn driedubbele zilvercoating hoge zonregulerende en thermische prestaties heeft.

'Door zijn voorstel in het paviljoen toepassingen te gebruiken die het resultaat zijn van de nieuwste glastechnologie, heeft AGC Glass bezoekers willen tonen dat de keuze voor geavanceerd glas momenteel centraal staat in een architectuur die focust op milieuduurzaamheid en technologische innovatie, thema's waarop het Belgische paviljoen is geïnspireerd', aldus Benoît Ligot. *'Glas is multifunctioneel geworden, niet alleen isoleert het en wekt het elektriciteit op, het kan ook bijdragen tot de hygiëne, de veiligheid en het design. Het antibacteriële glas dat we in de keuken van het restaurant zullen plaatsen, evenals het gelaagd glas voor de trap en de balustrade zullen die andere kwaliteiten aantonen.'*

Een gedeelte van het glas voor het Japanse paviljoen wordt ook door dit Waalse bedrijf geleverd. Verblind door zijn uitstraling in België zouden we nog vergeten dat Asahi Glass Co (AGC), het moederbedrijf van deze glasspecialist, gevestigd is in... het land van de rijzende zon.

Een goede kelder

Thierry Coche uit Wépion is de wetenschapper die de uitdaging aanging om het project van de 'Cave' tot een goed einde te brengen. Hij is ervan overtuigd dat als we 9 miljard mensen willen kunnen voeden in 2050, we ons op alternatieve oplossingen moeten richten.

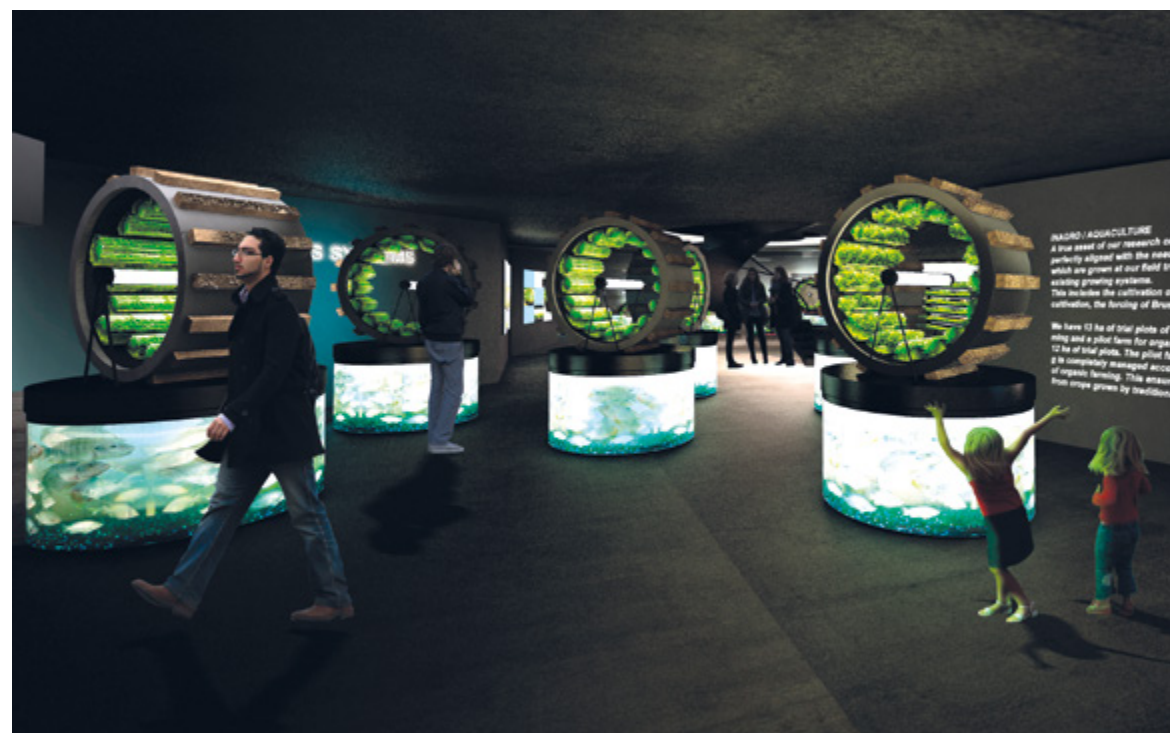
A priori wees niets erop dat Thierry Coche, doctor in de celbiologie aan de universiteit van Namen en hoofdonderzoeker naar therapeutische vaccins bij SmithKline Beecham, zich zou gaan toelagen op de presentatie van de technologische vooruitgang op gebied van hydroponie en aquaponie in de schoot van het Belgische paviljoen. Niets, behalve dan dat hij twee jaar in de Verenigde Staten heeft gewerkt in het laboratorium van Herbert Boyer, de grondlegger van de genetische engineering, en dat hij wetenschappelijke ervaring en kennis heeft. Dat laatste, gekoppeld aan zijn persoonlijke belangstelling voor de uitdagingen van morgen op gebied van voeding, heeft van hem de ideale partner gemaakt om dit project te coördineren.

'Dit project interesseerde me des te meer omdat ik me door mijn jeugd in Belgisch-Congo bewust was van het voedselprobleem', legt hij uit. *'Mijn vader, afgestudeerd als landbouwin- genieur in Gembloux, was destijds een van de beste specialisten ter wereld op gebied van aquacultuur. In Afrika had hij bijzonder veel belangstelling voor de rizi-piscicultuur waarbij in een rijstveld vis en rijst samen worden geteeld. Als je weet*

dat hij heeft gewerkt voor de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO), die tot doel had de honger uit de wereld te helpen, dan kun je niet anders dan denken dat het lot soms mooie verrassingen voor ons in petto heeft. Bovendien kwam ik op ongelooflijk toevallige wijze in contact met Benoît Gersdorff, verantwoordelijk voor de horeca in het Belgische paviljoen. Ik moet toegeven dat die samen met de architect het pad al grondig had geëffend. Hij zocht een wetenschapper, een dirigent, om van de fase van reflectie over te gaan tot de fase van realisatie. Onze wegen hebben zich op het juiste moment gekruist.'

De hydroponie, liggend en draaiend

Wegen die Thierry Coche ertoe hebben gebracht zich helemaal onder te dompelen in die nieuwe technologieën en met mogelijke partners stappen te zetten om ze aan het publiek te presenteren in de 'kelder' van het paviljoen. Zo realiseerde hij zich dat er interessante alternatieven bestaan. *'Op gebied van entomofagie hebben we het heel eenvoudig moeten houden. Praktische problemen en de wetgeving inzake hygiëne deden ons al snel beseffen dat het ondenkbaar was dat we levende insecten op de site van de expo*





© Quanah Zimmerman - ULg

Hier zou de scenografie bedacht door ons land wel eens hoge ogen kunnen gooien. De bezoeker die de trap afdalt en zich in het halfduister van dit vreemde laboratorium waagt, kan niet naast de drie grote lichtgevende wielen kijken, waarvan er drie in het midden van de zaal aan ringvormige aquaria gekoppeld zullen zijn.

zouden houden en nog minder dat we ze zouden opeten. Dit eiwitrijke voedsel zal dus aan de hand van 3D-films worden uitgelegd. In de kelder zullen we daarentegen wel degelijk de hydroponie presenteren. Eric Stöcklin, een landbouwingenieur met heel wat ervaring ter zake die deze teeltmethode toepast in Eghezée, is belast met de coördinatie en de goede werking van de installaties. De planten die via deze methode zonder aarde worden geteeld, zullen op twee manieren worden gepresenteerd: liggend in rijen of hangend in een wiel. In beide gevallen krijgen ze de nodige voedingsstoffen door het water dat via gootjes wordt aangevoerd.'

Wielen uit Canada en aquaria uit Barcelona

Hier zou de scenografie bedacht door ons land wel eens hoge ogen kunnen gooien. De bezoeker die de trap afdalt en zich in het halfduister van dit vreemde laboratorium waagt, kan niet naast de drie grote lichtgevende wielen kijken, waarvan er drie in het midden van de zaal aan ringvormige aquaria gekoppeld zullen zijn. *Die wie-*



Thierry Coche, doctor in de celbiologie aan de universiteit van Namen, is de wetenschappelijke adviseur die toezicht hield op de inrichting van de 'Cave' in het Belgische paviljoen.



DE WINNENDE COMBINATIE: VISSEN - PLANTEN

Aquaponie werkt dankzij de symbiose tussen vissen, planten en bacteriën.

Bij dit procedé dienen de uitwerpselen van de vissen als meststof voor de planten die in ruil hun water zuiveren. De bacteriën zorgen er immers voor dat de ammoniak in de ontlasting van de vissen wordt omgezet in nitraten die door de planten worden opgenomen en dienen als voedingsstoffen. De planten nemen de nitraten via hun wortels op en zuiveren zo het water, dat gereinigd terugvloeit naar de bak van de vissen.



© Quanah Zimmerman - ULg

len komen uit Canada, een land dat voorloper is op dit gebied', vertelt Thierry Coche die zelf ter plaatse is gaan kijken hoe het systeem werkt. 'Het bedrijf dat ze heeft ontworpen, brengt ze onder de naam 'Omega Garden' op de markt, want het gaat wel degelijk om een kleine tuin. Voor een optimaal gebruik van het licht draaien de planten die aan de wand zijn bevestigd rond een led-verlichting. Het systeem kan dus in alle seizoenen worden gebruikt.'

Op die manier gepresenteerd vormen deze wielen met planten een hydroponiesysteem. In combinatie met de aquacultuurtechniek krijgen we aquaponie, een methode die erin bestaat planten te telen in symbiose met het kweken van vis (zie kader). Vandaar de aanwezigheid van drie ringvormige aquaria die in Barcelona werden geproduceerd en waarin zoetwatervissen zoals tilapia's zullen zwemmen. *'Aquaponie is een systeem dat zichzelf reguleert, waar alles wordt gebruikt en niets verloren gaat. Het water circuleert in lussen en wordt dus ook niet verspilld. Het is echter niet gemakkelijk om die techniek in zo'n beperkte ruimte toe te passen. Daarom hebben we gekozen voor een vereenvoudigde demonstratie. Het belangrijkste is immers niet zozeer een operationele installatie in het laboratorium te presenteren dan wel een boodschap over te brengen.'*

Kiezen voor korte circuits

Met hetzelfde didactische doel voor ogen hebben de organisatoren in de kelder twee grote themamuren geïnstalleerd. De ene zal betrekking hebben op aquaponie, die rijk is aan eiwitten en vitaminen, de andere op wilde planten in de keuken, een keuken gebaseerd op eetbare planten die in onze omgeving worden aangetroffen. Bij uitstek ecologische oplossingen.

'De landbouw wordt meer en meer geconfronteerd met problemen van woestijnvorming en waterschaarste, maar ook met vervuiling', legt Thierry Coche uit. 'Tegelijk kost het veel geld om voedsel ver weg te gaan halen. Er moet voorrang worden gegeven aan korte circuits en het vertrouwen in de kwaliteit van ons voedsel moet worden hersteld. Stadslandbouw neemt erg weinig plaats in en maakt het mogelijk te eten wat dicht bij huis werd geproduceerd. Meer dan een denkspoor voor de voeding van morgen is het reeds een antwoord op die uitdaging. De methoden die in het Belgische paviljoen worden getoond, zijn daar het bewijs van.'

TEELT ZONDER AARDE

‘W at? Wanneer ik quinoa teel op die grote granieten tegel door de plant met de voeten in het water te zetten doe ik aan hydroponie? Ik doe dus al meer dan veertig jaar aan hydroponie zonder dat ik het weet! Ik ben u erg dankbaar dat u me dit vertelt...’

Ook zonder de pathos van meneer Jourdain, het bourgeois heertje dat door Molière belachelijk werd gemaakt, zou de Inca van Machu Picchu net zo verbaasd zijn geweest als hem werd verteld dat hij over kennis van een cultuur beschikte die wetenschappers van de 21^{ste} eeuw weer van de zolder zouden halen en trots aan hun tijdsgenoten zouden voorleggen. Of we nu teruggaan naar lang vervlogen tijden of naar de hangende tuinen van Babylon, we kunnen niet anders dan erkennen dat de mens altijd manieren heeft gevonden om zijn methodes aan te passen aan zijn omgeving en de materialen waarover hij beschikte.

Een ernstig alternatief voor morgen

Natuurlijk zal vandaag niemand zo ver gaan te beweren dat hydroponie en zijn afgeleiden een van de zeven nieuwe wereldwonderen zullen zijn, niettemin zijn velen ervan overtuigd dat het een ernstig alternatief is om de mensheid te voeden. Een van hen is Eric Stöcklin. Hij was de eerste die met deze methode in Wallonië aan de slag ging (zie verder) en door zijn ervaring werd hij gevraagd om deze techniek in de kelder van het Belgische paviljoen in Milaan toe te passen. Deze landbouwingenieur van 59 jaar, eigenaar van een tuinbouwbedrijf in Eghezée, is al lang overtuigd van de voordelen van hydroponie. ‘Grondloze teelt is een oplossing voor de schaarste aan landbouwgrond’, zo gaat hij van start. ‘Hij veroorzaakt geen waterverspilling, vermindert de druk van ziekten en beperkt dus de noodzakelijke behandelingen. Bovendien maakt hij het mogelijk verschillende productiefactoren in de hand te houden. En dan hebben we het nog niet gehad over de sterk verbeterde ergonomie van bepaalde handelingen, wat de gezondheid van de landbouwers ten goede komt.’

Een toekomst in de stadslandbouw

Ook al heeft deze ingenieur uit Namen gekozen voor hydroponie in de openlucht, terwijl de methode in Vlaanderen en Nederland in serres wordt toegepast, toch zal hij in Milaan zijn tech-

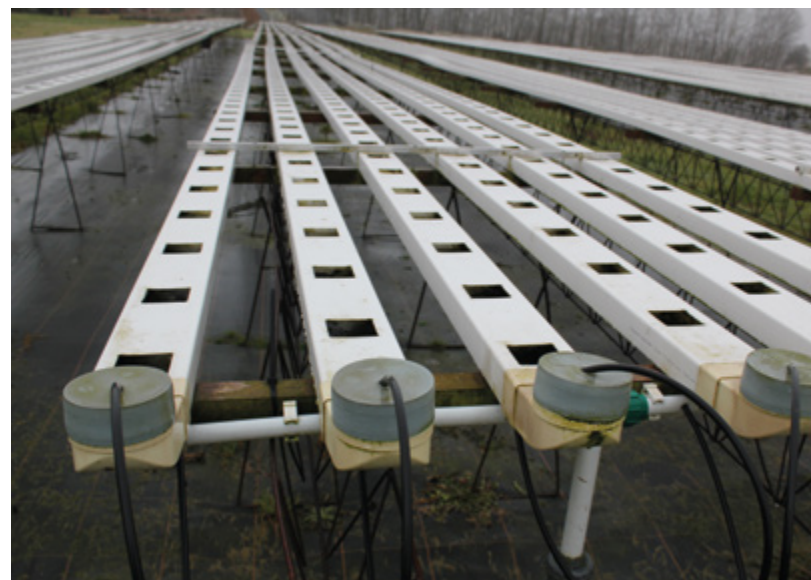
niek moeten aanpassen aan de omgeving, gezien hij in de kelder zal moeten werken. ‘Mijn taak zal erin bestaan de ‘futuristische’ hydrocultuurinstallaties ter plaatse te coördineren en toe te zien op hun goede werking’, legt hij uit. ‘Bezoekers zullen verschillende rekken met gootjes zien, evenals een systeem met draaiend wiel dat in verbinding zal staan met de kweek van vissen. De scenografie heeft tot doel de belangstelling van de bezoekers te wekken door hen te tonen dat die technologieën meer en meer zullen worden toegepast, onder andere in het kader van de stadslandbouw.’

Smaken voor het rapen in het water in Eghezée

Zijn wortels liggen in Zwitserland, maar zijn werk werd geïrrigeerd en gevoed door de jaren ervaring die hij opdeed in de teelt in de Verenigde Staten en Portugal. Beeldspraak die perfect past bij deze specialist inzake hydroponie. Maar hoe is Eric Stöcklin een van de pioniers van dit systeem in België geworden? Het verhaal begint in 1984. Deze landbouwingenieur, gespecialiseerd in de diversificatie van de teelt van gewassen, komt terug uit Florida en beslist zich in de streek van Namen te vestigen. In Leuze (Eghezée) begint hij met een kleinschalig tuinbouwbedrijf op drie hectaren. Zijn bedrijf NewFarm sprl kweekt er groenten en fruit die via de rechtstreekse ver-



Eric Stöcklin is degene die hydroponie, een systeem om planten te telen zonder aarde, naar Wallonië bracht. Deze landbouwingenieur die een bedrijf in Eghezée uitbaat, werd gekozen om de installaties in het Belgische paviljoen in goede banen te leiden.



koop op de boerderij en via de groothandel aan restaurants worden verdeeld. Beetje bij beetje produceert Eric Stöcklin steeds meer (andijvie, krulandijvie, botersla, ijsbergsla, eikenbladsla, Romeinse sla) en vindt hij afnemers in Frankrijk, België en Groot-Brittannië.

Zijn verlangen om het anders consumeren te delen en te promoten, evenals de wil om productiemethoden in de praktijk te brengen waarop hij het onderzoek naar landbouwtradities en zijn wetenschappelijke vorming kan toepassen, zullen hem er al gauw toe brengen zich op de hydroponie toe te leggen. Die methode had enkele jaren eerder al zijn belangstelling gewekt, zoals blijkt uit zijn eindwerk over hydroponisch witlof. Hij verdiepte zijn kennis door deel te nemen aan tal van gespecialiseerde congressen en via installateurs van serresystemen.

Een cultuur in de openlucht

‘Persoonlijk heb ik gekozen voor de openlucht’, verduidelijkt hij. ‘In tegenstelling tot de erg intensieve teelt in serres waar het de bedoeling is zo snel mogelijk zo veel mogelijk rendement te halen, streven wij naar de beste smaak van een plant die op zijn eigen ritme groeit volgens de omstandigheden van het seizoen. Zo kan het hele potentieel van de plant op natuurlijke wijze tot uiting worden gebracht.’

In 2011 installeert Eric Stöcklin een productiesysteem om tegemoet te komen aan de vraag van sommige klanten naar sla met wortels, met een levendige kleur en een stevige structuur, een soort die goed bewaard kan worden in de etalage en bij de consument. Als voorstander van het zelf plukken omdat dit het contact met de koper bevordert, bedenkt hij het concept ‘Saveurs à cueillir’ en nodigt hij de koper uit om tussen de gangpaden te wandelen en de groente te kiezen die hem bevalt. Versheid gegarandeerd. Het verschil met andere supermarkten in de openlucht is dat de sla in Leuze op een manshoge tafel groeit in een soort van hangende tuinen. De plant groeit niet in de volle grond, maar ontluikt dankzij de circulatie van een waterfilm die alle noodzakelijke voedingsstoffen aanvoert (het systeem van de ‘Nutrient film technic’).

Ziehier de hydroponische tafels

Eric Stöcklin en zijn team timmeren voort aan het pad van de innovatie en hebben hangende minituinen ontwikkeld – die ze niet zelf op de markt brengen – in de vorm van een tafel van ongeveer een vierkante meter die gemakkelijk thuis kan worden geïnstalleerd. Hiermee kunnen liefhebbers zelf zo’n 35 à 75 hydroponische planten voor eigen gebruik op professionele wijze kweken, zonder gebruik van pesticiden om zich te wapenen tegen slakken en zonder risico op spierpijn. Zo hoeven ze alvast niet meer te klagen dat ‘de grond toch zo laag is’.

BOERDERIJTORENS, EEN CONSTRUCTIEF IDEE

Omdat steden blijven uitbreiden en ze in 2050 7 miljard mensen (of 70 % van de bevolking) zullen huisvesten, omdat ze de middelen van het platteland uitputten, omdat een derde van de voedingswaren bederft tussen de plaats van productie en het bord van de consument, omdat dit systeem niet lang meer kan worden volgehouden en binnenkort dreigt ineen te storten, omdat het geen kwestie van principes maar van overleven is, om al die redenen blijft de stadslandbouw wetenschappers bezighouden. Ze overwegen ernstig ‘verticale boerderijen’ in de steden van morgen te bouwen. Het onderwerp kwam aan bod in een boeiende reportage die op 20 januari en 4 februari jongstleden werd uitgezonden op Arte. Het idee kwam begin jaren 2000 van Dickson Despommier, hoogleraar aan de Columbia University in New York. Sindsdien heeft het concept van de verticale boerderij veel navolging gekregen. Een nieuwe generatie urbanisten zwoegt tegenwoordig op futuristische projecten die het mogelijk moeten maken hydroponisch groenten te kweken in enorme boerderijtorens.

Maar ook al groeien er reeds verse groenten op de daken van New York en Montreal, en zagen kleine boerderijtorens reeds het licht in Singapore, een stadstaat waar de ruimte beperkt is, toch is er nog geen enkele groene wolkenkrabber uit de grond opgerezen. En niet zonder reden. Ook al konden de technische moeilijkheden uit de weg worden geruimd – het probleem van het licht in de winter werd opgelost door de komst van



de nieuwste lichtgevende diodes (leds) – toch is de verticale boerderij op dit moment economisch niet levensvatbaar. Technologie heeft een prijs. Twaalf euro voor een kilo verse groenten. Wie kan zich zo’n luxe veroorloven, behalve dan enkele steden zoals Shanghai dat ervan droomt het New York van het derde millennium te worden? Het gigantische van die projecten draagt bovendien niet ieders goedkeuring weg. Sommigen vrezen ook de inhaligheid van de landbouw- en voedingsindustrie die de droom van Dickson Despommier zou kunnen doen ontsporen. Daarom streven jonge architecten ernaar zich de grondbeginselen van de verticale boerderijen eigen te maken om de steden van morgen te veranderen in zelfstandige ecosystemen die werkgelegenheid verschaffen. Kortom, de revolutie is bezig, maar de aardappel mag nog op beide oren slapen... in de aarde.

INTERESSANT OM TE WETEN

De verschillende soorten sla en kruiden die tijdens de expo worden gekweekt, zullen in de restaurants van het paviljoen worden gebruikt.

Een alternatieve beweging

Het was relatief eenvoudig om de teelt van voedingsmiddelen met behulp van hydroponie in vivo te presenteren op de site van de expo, maar op het gebied van de entomofagie waren de zaken veel ingewikkelder. Er bestaan namelijk strenge hygiënevoorschriften en dan zijn er ook nog de voor de hand liggende problemen rond de aanwezigheid van levende insecten op de site... Op Milano 2015 krijgen we dus geen meelwormen, larven en sprinkhanen te zien, maar dat belet ons niet om ze te serveren als maaltijd...



STUKJE BIJ BEETJE VEROVERT DE ENTOMOFAGIE HAAR PLAATSJE

Green Kow, gevestigd in Lasne, is de eerste Europese onderneming die voedingsmiddelen op basis van insecten op de markt brengt. Hun spreads met tomaat en wortel bevatten 5 en 10 % meelworm en worden in natuurvoedingwinkel verkocht.

Naar het schijnt zijn er op de planeet aarde 2,5 miljard mensen die insecten eten. Het wekt geen verbazing dat het merendeel onder hen Aziaten zijn. In Europa, waar de bevolking nog altijd meer vlees eet dan nodig, hebben libellen nog mooie vlieguren in het vooruitzicht. Hoewel. Ook al maken varkens- en rundsvlees nog altijd het leeuwendeel uit van de markt van de eiwitten, toch beginnen insecten beetje bij beetje op ons bord te belanden. En dat niet alleen in Aziatische of Mexicaanse restaurants waar wormen worden klaargemaakt met look, olijfolie en wat zout. In Kopenhagen zet een sterrenchef een rupsenmousse op het menu, gevolgd door een soepje van krekels en als beloning voor zijn overmoedige klanten een ijsje met bijenwas. Genoeg om vleugels te geven aan een andere rijzende ster, van de Belgische gastronomie deze keer.

Hangt de entomofagie in de lucht? In zijn restaurant *L'Air du Temps* in Liernu gebruikt Sang-Hoon Degeimbre insecten in zijn recepten voor spreads op basis van tomaten of wortelen. Al heeft hij niet uit eigen beweging gehandeld. Het was Damien Huysmans, werkzaam op gebied van marketing en communicatie, die hem suggereerde zich over die kleine, bij ons miskende wereld te buigen met het doel insecten opnieuw in de westerse voeding in te voeren.

'Entomofagie kan een oplossing zijn voor de snel toenemende bevolking', legt deze Brusselaar uit die zijn hele jeugd in Waals-Brabant doorbracht. 'Ik denk dat iedereen vandaag de voedingswaarde van insecten erkent, ze zijn niet al-



Bij de bereiding van de Green Kow producten droeg de chef-kok van *L'Air du Temps* een stevig steentje bij.

© Phil Daman - Belgium





De kracht van Green Kow schuilt in het feit dat insecten verwerkt worden in hun producten, maar dat men ze niet meer herkent.

‘Zo werd Green Kow de eerste Europese onderneming die voedingsmiddelen op basis van insecten op de markt bracht’, legt de manager uit. ‘Ik heb het dan niet over bereide gerechten met insecten in hun geheel die uit Azië worden ingevoerd, noch over lolly’s of vergelijkbare gadgets, maar over de echte bereiding van dagelijkse voedingsmiddelen. Dankzij het dynamisme

van het FAVV is België in feite het eerste westerse land dat officieel toestemming geeft voor de consumptie van insecten.’ Van de lijst met door het FAVV toegestane insecten koos Daniel Huysmans de meelworm om aan de verovering van de Belgische markt te beginnen. De wormen worden gekweekt in Nederland en komen diepgevroren aan bij de producent, die ze eerst bakt alvorens ze met tomaten of wortelen te mixen. ‘Ik heb voor meelwormen, of meeltorren, gekozen omdat ze erg gemakkelijk kunnen worden gekweekt, wat onze kostprijs drukt. Vervolgens worden de producten in natuurvoedingswinkels verdeeld. Niet omdat ze volledig bio zijn – in feite zijn alleen de insecten niet biologisch – maar omdat de kans groter is dat klanten van die winkels geïnteresseerd zijn in dit soort ecologisch verantwoorde voeding. Overigens hebben we net onder de naam “Green Bugs” een niet-biologische variant ontwikkeld voor een grote Belgische distributeur.’*

Laatste obstakel: de vooroordelen

Nu moet de consument nog worden overtuigd de stap te zetten. Ook al zetten sommigen met smaak hun tanden in wormen en andere krekels in bepaalde restaurants – zijn garnalen ten slotte geen insecten uit de zee? – toch zijn de meesten slechts geneigd zich hieraan te wagen als de beestjes geplet zijn of tot poeder verwerkt, zoals bijvoorbeeld in koekjes of deegwaren. Een ‘gemakkelijkere’ manier om zich aan de entomofagie over te geven. Nu de Europeanen stilaan beslissen van insecten te willen proeven, dromen de Aziaten die naar Europa komen eigenaardig genoeg vaak alleen maar van een goed stuk vlees. ‘Insecten’, zo zeggen ze, ‘dat was goed in de middeleeuwen!’ Conclusie: de geschiedenis serveert dezelfde gerechten, maar niet op dezelfde plaatsen...

* Naar aanleiding van een discussie in de Europese Commissie in 2001 stelde het FAVV een lijst van tien insectensoorten op die in de handel mogen worden gebracht op voorwaarde dat de voorschriften met betrekking tot de voedselveiligheid worden nageleefd. Het betreft de huiskrekel, de bandkrekel, de Afrikaanse treksprinkhaan, de Amerikaanse woestijnsprinkhaan, de meelworm, de morioworm, de buffaloworm, de wasmotrups, de rupsen van de kleine wasmot en van de zijdevlinder.

‘Ik denk dat iedereen vandaag de voedingswaarde van insecten erkent. Ze zijn niet alleen rijk aan eiwitten, maar bevatten ook veel lipiden. Hun ecologische voetafdruk is ook aanzienlijk kleiner dan die van vee.’

leen rijk aan eiwitten maar bevatten ook veel lipiden. Hun ecologische voetafdruk is aanzienlijk kleiner dan die van vee, dat onze natuurlijke hulpbronnen opschrokt. Voor de productie van een kilogram vlees is minstens vier keer zoveel graan nodig en worden er 10 tot 100 keer meer broeikasgassen uitgestoten als voor de productie van een kilo insecten. En dan houden we nog geen rekening met het feit dat gedurende de hele cyclus (besproeien van gewassen, schoonmaken van stallen, enz.) duizenden liters water worden gebruikt.’

Groen licht van het FAVV

Allemaal overwegingen die Damien Huysmans in 2012 aanzetten tot de oprichting van Green Kow – aanvankelijk dacht hij aan ‘Green Cow’, wat ‘groene koe’ betekent. Meteen denkt hij erover met Sang-Hoon Degeimbre in zee te gaan, die zit er immers nooit om verlegen een nieuw smaakje aan streekproducten te geven. Degeimbre stemt ermee in verschillende recepten voor tapenades te ontwikkelen. De productie ervan wordt toegekend aan een erkende Brusselse producent. In oktober 2013, kort na de verkoop van de eerste potjes op de markt, vraagt het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen om uitleg. Gilbert Houins, destijds algemeen directeur, geeft echter al snel groen licht op voorwaarde dat het bedrijf bij het FAVV wordt geregistreerd en dat de producten onder de vereiste hygiënische omstandigheden worden geproduceerd.

DE GOFFARD SISTERS, ZUSJES VAN ÉÉN DEEG

In januari zijn Géraldine en Sophie Goffard begonnen met het in de handel brengen van verse deegwaren op basis van insectenmeel via coöperatieven en gespecialiseerde verkooppunten. Bijna twee jaar lang heeft de ontwikkeling van hun product ‘Aldento’ de aandacht van deze twee Luikse dames volledig opgeëist. Van de ontdekking van eetbare insecten als alternatief voor vlees tot het reglementair in de handel brengen ervan als voedingsmiddel zijn er inderdaad obstakels die zelfs een vlo niet met één sprong zou overbruggen.

‘Eerst moesten we een voedingsmiddel of bereiding vinden waarin de aanwezigheid van insecten geen aanstoot zou geven’, vertelt Sophie. ‘Toen bedachten we dat deegwaren de oplossing zouden zijn om consumenten te helpen hun vooroordelen te overstijgen, aangezien pasta’s ook met groenten en saus kunnen worden geserveerd. Als insectensoort hebben we voor de meelworm gekozen. We hebben een biologische boerderij in het zuiden van Spanje gevonden die onze leverancier is geworden. De wormen worden tot poeder vermalen dat in een verhouding van 10% onder het meel wordt gemengd. Zo krijg je met een lekkere pastaschotel zonder vlees toch dierlijke eiwitten en goede omega 3-vetzuren binnen.’

Uitgevlogen

Voor de haalbaarheidsstudie van hun project en de oprichting van hun onderneming kregen de twee zussen ondersteuning van Nest’Up, het start-up acceleratorprogramma van Creative Wallonia. Gedurende elf intensieve weken werden ze begeleid en gecoacht in een daartoe voorziene ruimte in Luik. Wanneer men een dergelijke onderneming wil opzetten, is een gebrek aan middelen vaak het grootste probleem. Daarom vatten de twee jonge vrouwen het plan op hun toevlucht te



@Ingrid Otto

nemen tot crowdfunding, een financieringswijze waarbij het geld bijeen wordt gebracht door internetgebruikers die in het project geloven. Kassa, kassa! In plaats van de 11.000 euro die Géraldine en Sophie vroegen, kregen ze 13.000 euro. ‘Om ons product in de vereiste omstandigheden te maken, kregen we hulp van de Naamse chef-kok Olivier Bourguignon wiens productie-eenheid we mochten gebruiken. Het volstond echter niet een recept te ontwikkelen, we moesten het ook laten goedkeuren en het in een laboratorium laten analyseren om de voedingswaarde en de uiterste verbruiksdatum te laten bepalen.’

Nootjessmaak?

Nadat de fase ‘onderzoek en ontwikkeling’ achter de rug was, konden de deuren van de markt eindelijk opengaan voor de ‘Goffard Sisters’ – de naam die ze aan hun bedrijf hebben gegeven. De eerste deegwaren Aldento vonden afnemers tijdens de kerstmarkten. Vandaag worden ze verkocht in gespecialiseerde winkels, zoals de coöperatieve Ardente in Luik, de winkel ‘D’ici’ in Naninne en de boerderij Nos Pilifs in Neder-Over-Heembeek.

De vraag die evenwel op ieders lippen ligt, is die van de smaak. ‘Sommigen vinden dat ze een beetje naar nootjes smaken, maar het is moeilijk te zeggen. Het lijkt wat op volkoren pasta, maar een ding is zeker, ze zijn rijker’, verduidelijkt Sophie. Ze benadrukt dat het er hen niet om te doen is vlees volledig uit te bannen, maar dat ze een alternatief willen bieden om het verbruik ervan te beperken.

www.goffardsisters.com



'CUISINE SAUVAGE', EEN VZW DIE U WANDELEN STUURT

'Er is meer dan brandnetels en paardenbloemen alleen. 96 % van de flora van de planeet is eetbaar. Dit betekent dat wanneer u verdwaalt in een bos en u uw hand uitstrekt, de kans bijzonder groot is dat u iets eetbaars vasthebt.'



Lionel Raway uit Namen is de coördinator van 'Cuisine sauvage', een vzw die erkend is als natuureducatief centrum dat het gebruik van eetbare wilde planten in de voeding promoot. De belangrijkste activiteiten van het centrum zijn de organisatie van kookworkshops en wandelingen volgens het seizoen of à la carte in de provisiekast van de natuur, maar nu is het met medewerking van wetenschappelijke instellingen, zoals Gembloux Agro Bio Tech, bezig met het creëren van een website waarop de kennis ter zake wordt gebundeld, een soort 'wikipedia' of 'marmiton' over wilde planten. In de hoop bezoekers warm te maken voor dit alternatief zal in Milaan een vrij grote ruimte van het Belgische paviljoen worden overwoekerd door deze 'wilde' voedingsmiddelen die niet meer werk vragen dan in toom te worden gehouden.

'De link met het thema van de wereldtentoonstelling ligt voor de hand', legt deze milieuadviseur uit die ervaring opdeed aan de Vijver van Virelles in Chimay. *'Om te trachten de voedselproblemen van morgen op te lossen, zijn er technologische oplossingen, zoals hydroponie of aquaponie, kunnen we insecten eten (entomofagie), maar hebben we ook de mogelijkheid onze voedingsbronnen te diversifiëren.'*



Biologische voedingsmiddelen en stadslandbouw zijn twee voorbeelden van nieuwe richtingen, eetbare wilde planten in de keuken is nog een andere.'

Vogelmuur, nagelkruid, alsem...

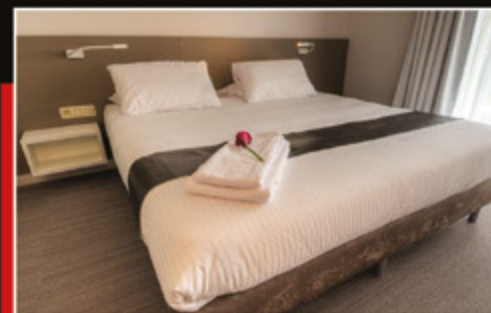
De website van de vzw wemelt van plantennamen en recepten die ter beschikking van internetgebruikers worden gesteld. Het is helemaal niet nodig op avontuur te trekken naar een natuureservaat om er uw boodschappen te doen, alles begint in uw eigen tuin. Naast de eerder vermelde brandnetel en paardenbloem kent iedereen zuring, madeliefjes, bramen, vlier, hondsdrif... Vogelmuur smaakt naar rauwe maïs en vormt een lekkere, zachte salade; de wortels van het nagelkruid kunnen in room worden geweekt; de aromatische eigenschappen van alsem maken het geschikt om met kikkererwten en teentjes look in humus te verwerken, enz.

'Nagelkruid smaakt naar kruidnagel en andoorn naar champignon, maar berenklauw, waarvan de stengel de basis kan zijn voor een saus die perfect bij een pasta met mosselen past, smaakt gewoon naar berenklauw... Dat is het voordeel dat de natuur ons biedt: ze stelt ons niet alleen gratis gezonde voedingsmiddelen ter beschikking, maar laat ons ook nieuwe smaken ontdekken en draagt bij tot de diversificatie van onze voeding. Onder onze klanten tellen we niet alleen privépersonen, ondernemingen en OCMW's, maar ook traiteurs of chefs-koks die in onze workshops andere voedingsmiddelen willen ontdekken en nieuwe recepten ontwikkelen. We zeggen niet dat mensen alleen maar planten moeten eten, maar wel dat het goed is om voor ogen te houden dat er alternatieven bestaan.'

cuisinesauvage.be

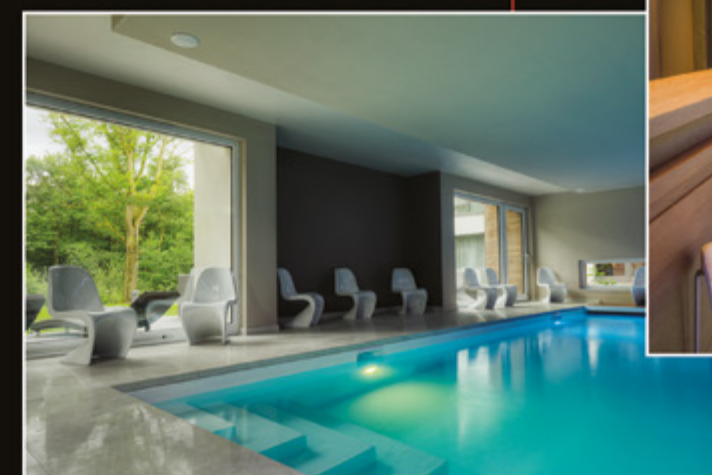
Utopia Hôtel

Vivre avec art



Een sfeerrijk hotel, een eigentijds design in een groene omgeving.

Driesterrenhotel, kamers met een aparte sfeer, Loft, Classic, de kleine Jacuzzi-suite, de Sauna-suite en de Prestige-suite.



Les Salines

restaurant

Het restaurant Les Salines biedt een gevarieerde kaart, degustatiemenu's en een snelle lunchformule.

Een uitnodigend terras in de zomer.

In ons seminariecentrum (al dan niet residentieel) kunt u 4 tot 170 personen ontvangen voor de organisatie van uw privé- of professionele evenementen.



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

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

Mail : info@utopia-hotel.com

www.utopia-hotel.com

Profiteer dankzij
WAW van 15%
KORTING*
Promocode: WAW73

En ontdek een ongevoon
vakantiedorp voor een

buitengewone
vakantie...

Station les karellis - Savole - 1600m - 2500m

Bijtanken in de natuur ?
Welkom bij ons...

MET HET GEZIN OF IN GROEP



Les Carlines
Village Vacances

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

* Korting geldig gedurende het zomerseizoen 2015 (van 4 juli tot 23 augustus 2015) volgens beschikbaarheid.



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



LE PRÉ DU CERF

Deze 'gîte de charme', een B&B met een ietsje meer zeg maar, ligt in Smuid, het dorp van de wolven en de kabouters. Een ideaal vertrekpunt om te gaan wandelen in de bossen van Mirwart en Saint-Hubert. Christian Sonon

Zegt de naam Smuid u niets? En als we u nu vertellen dat Smuid het mooiste dorpje is van de gemeente Libin, dat ook Transinne (het Euro Space Center) daartoe behoort, net als Redu (het boekendorp) en Ochamps (de bron van de Lesse)? Nu zal uw frank wel gevallen zijn. Dit is een van de bosrijkste gemeenten van het land. Het ruikt hier naar beuk, eik, spar en everzwijn. Reeën en herten voelen zich hier thuis en de Nutons, mensenschuwe en zwijgzame kabouters, waken er over het respect voor de Ardense legendes.

In dit dorpje dus, in het hart van de Haute-Lesse, aan de rand van de bossen van Mirwart en Saint-Hubert, ontvangen Laurence en Luc-Emmanuel de Hults liefhebbers van het buitenleven en de open ruimte in hun gîte, met een drie-arenlabel (door het Commissariaat-Generaal voor Toerisme). Zij is afkomstig uit Ohain, in Waals-Brabant, hij is van Ciney. In die stad hebben ze

ook hun leven opgebouwd. Hij is interieurarchitect. Zij ook, maar zij werkt liever voor zichzelf en de vijf kinderen. Sinds een jaar of vier neemt zij het beheer van de gîte voor haar rekening, een halftijdse baan die ze met passie doet. 'Mijn man en ik houden veel van de natuur en vooral van de bossen', vertelt Laurence. 'We waren al een paar jaar op zoek naar een huis met een lange geschiedenis dat we konden restaureren. Er was er een in Smuid, maar dat hebben we niet gemist. Maar daardoor zagen we dat er een stuk grond te koop was met een prachtig uitzicht op Saint-Hubert. We waren inmiddels verliefd geworden op dit dorp, dus hebben we die grond gekocht om erop te bouwen. Mijn man beleeft het grootste plezier aan dingen bedenken, uitwerken en bouwen. Maar eens dat het huis klaar is, interesseert het hem niet meer. Dan wil hij het verkopen en met een nieuw project beginnen. Maar hier is al snel het idee gegroeid om met een gîte te beginnen. Een tweede gîte met dezelfde capaciteit is zo goed als klaar, net ernaast. Misschien komen we hier later ooit wonen'.

Een huis in stenen van de streek

Eerst dacht het koppel aan een eigentijdse stijl, maar dat idee hebben ze snel laten varen voor een traditionele look, die de dorpsstraat niet zou ontsieren. Het huis is gebouwd met stenen van



© de Hults

IN SAMENWERKING MET



www.gitesdewallonie.be

'We hebben gezocht naar oude, comfortabele en smaakvolle materialen. Behalve de grenen latten in het plafond is de rest allemaal in eik. Mijn man heeft overigens alle meubels ontworpen. Eigenhandig heeft hij de tafel en de stoelen in de living gemaakt, de bankkist in het salon, de bureaus in de kamers, de nachttafels die gemaakt zijn van boomstronken...'

de streek: de ramen en de tegels in blauwe steen, het dak in leisteen en de gevels zijn bekleed met onbehandeld eikenhout. De bijzondere zorg die besteed is aan de inrichting en het gebruik van de materialen geeft de gite een authentieke en toch moderne uitstraling. 'We hebben gezocht naar oude, comfortabele en smaakvolle materialen. Behalve de grenen latten in het plafond is de rest allemaal in eik. Mijn man heeft overigens alle meubels ontworpen. Eigenhandig heeft hij de tafel en de stoelen in de living gemaakt, de bankkist in het salon, de bureaus in de kamers, de nachttafels die gemaakt zijn van boomstronken... De lampen van Stéphane Davidts, de kussens en de zetels, de open haard, de etsen, de noir-de-lunekeur op de muren... alles geeft blijk van passie. We hebben in dit huis gewerkt alsof we hier zouden komen wonen. Onze gasten voelen dat ook. Twintig procent komt geregeld terug. Ze stellen het op prijs dat de grootte van de gite niets wegneemt van zijn charme.'

Aan het einde van het veld burlt een hert

Met vier tweepersoonskamers, waarvan twee met een eigen badkamer, en zes stapelbedden in de slaapzaal (en speelkamer) voor de kinderen kan Le Pré du Cerf veertien gasten ontvangen. Die kunnen in de zomer genieten van het half-overdekte terras, de tuinmeubelen en al het materiaal voor de barbecue. De kinderen kunnen intussen ravotten in de weide vanwaar je bij helder weer de contouren van Saint-Hubert kunt zien. 'De herten zijn niet zo gemakkelijk te zien, maar in september hoor je ze vaak burlen', geeft de eigenares ons mee. Al wat met herten en bossen te maken heeft, heeft ze verwerkt als rode draad in de hele gite. Om meteen de toon te zetten, staat er voor de gasten in de keuken een fles Spaanse wijn met een hert op het etiket. 'Onze gasten zijn doorgaans Belgen, de helft Franstalig, de helft Nederlandstalig', verduidelijkt Laurence. 'Het zijn families of groepen vrienden die hier een rustig weekend komen doorbrengen en die willen genieten van de vele wandelwegen in de dichte bossen van Saint-Hubert en Mirwart'.



© Dorien Ceulemans



© Louis-Philippe Breydel

TE ZIEN, TE DOEN

Redu en de Fourneau Saint-Michel

Het dorpje Redu met zijn tweeëntwintig boekenwinkeltjes, goed voor twee kilometer boekenrekken, is een van de lievelingsplekken van Laurence de Hulst. Maar hier vind je ook ateliers, ambachtsslui en gastvrije cafeetjes. Een andere lievelingsplek is de Fourneau Saint-Michel, die waarschijnlijk eerder gezinnen zal aantrekken. 'De Nederlandstaligen bezoeken sowieso de grotten van Han, maar iedereen houdt van een wandeling in het bos. Een van die wandelingen zal vooral de kinderen aanspreken, want die is gebaseerd op de legende van Marie Gobaille. Vertrekkend vanuit Smuid loopt de wandelweg langs het riviertje de Lhomme naar Mirwart, tot aan de rots waar die heks veranderde in een paard toen de plaatselijke bevolking haar probeerde te vangen. Als je dat verhaal hoort, begrijp je waarom de inwoners van Smuid wolven genoemd worden'.



Outdoor Show Belgium

LEC van Libramont
25 en 26 april 2015



LAND



BERGEN



LUCHT



WATER

l'avenir.net

VIVACITÉ la une

AISF

Wally-Mirwart.be

YnnovaSport

festival nature namur

Wallonia.be

X-CAPE

Adeps

TEC

Een tweedaagse evenement voor alle liefhebbers van actieve vrijetijdsbesteding en natuuractiviteiten, een unieke belevenis:

- Boulder-klimwedstrijd
- Total Outdoor Motor Show
- Acerta Arden'Ekiden
- Golf Tower Contest
- Natuur en Bos Festival
- Fietstocht, parapente, paardensport, en veel meer animaties
- BANFF Mountain Film Festival als opening
- 15.000 m² standplaatsen op een site van 10 ha

Meer info ? Contacteer ons:

+32(0)61/23 04 04

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

acerta

Per team van
6 personen

The Banff Centre

BANFF
MOUNTAIN
FILM FESTIVAL
WORLD TOUR 2015
BELGIUM & LUXEMBOURG

TOTAL



1st Belgian Golf Tower Contest





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



L'ÉCHAPPÉE BELLE

Op de bierroute, vlak bij de vallei van de Mollignée, ligt Falaën, een van de mooiste dorpen van Wallonië. Hier kan je terecht in gastenkamers met een viersterrenlabel.

✍️ Christian Sonon

De belangrijkste troef van Falaën (Onhaye) is natuurlijk zijn kasteelhoeve, een oud herenverblijf uit de 17^{de} eeuw, waar tot voor kort het genootschap 'Li Crochon' huisde. Maar dit dorp van zowat 600 zielen ontleent zijn charme ook aan een reeks kalkstenen woningen die zijn straten en steegjes een gevoel van onverstoorbare stilte geven. Falaën, rustig gelegen naast de vallei van de Mollignée, de abdij van Maredsous en de ruïnes van het kasteel van Montaigle, is een typisch dorp van de Naamse Condroz. Het wist de zeer gerespecteerde leden van de vzw 'De mooiste dorpen van Wallonië' te verleiden om Falaën met grote bewonderende ogen hun label toe te kennen. Bovendien werden Béatrice et Bruno Paquay overgehaald om Bouillon en zijn heren te laten voor wat ze zijn en zich hier in het centrum te komen vestigen, dicht bij de kerk en het gemeenteschooltje, naast een oude brouwerij uit de 19^{de} eeuw.

Heel gastvrije inwoners

'Dit dorp is niet alleen geweldig mooi, maar de inwoners zijn ook heel gastvrij en staan meteen klaar om je een handje te helpen', verzekert de vrouw des huizes. Zij heeft zich heel gemakkelijk aangepast aan de plaatselijke mentaliteit, omdat ze geregeld haar deuren opent voor passanten. L'Échappée belle heeft vier gastenkamers, die ontworpen zijn door de vorige eigenaar, een architect uit Dinant die er met zijn kennis en ervaring meesterlijk in geslaagd is om de blauwe stenen van de streek te laten samengaan met een hedendaags design. De vier kamers met de namen 'Falaën', 'Maredsous', 'Sosoye' en 'Weillen' zien er ongeveer hetzelfde uit, maar de badkamers (met regendouche) zijn totaal verschillend en sluiten op een gedurfde en vaak verrassende manier aan bij de kamers. 'De gastenkamers bestonden al toen wij hier bijna drie jaar geleden kwamen wonen', legt Béatrice Paquay uit. 'Afgezien van een paar laagjes verf en de installatie van een salon op de benedenverdieping hebben we aan niets geraakt. Met onze twee kinderen wonen we in het andere deel van het huis, dat eigenlijk een aanbouw is van de brouwerij. 's Morgens serveren mijn man en ik het ontbijt in een kamer die de verbinding vormt tussen de twee gebouwen. We geven hier verse streekproducten – zelfgemaakte jam, vers



© Anthony Dehez

IN SAMENWERKING MET



www.gitesdewallonie.be



© Anthony Dehez

sinaasappelsap, kaas uit het dorp, charcuterie uit de streek en croissants. Dat heeft ertoe bijgedragen dat we ons vier arenlabel kregen. In de zomer nemen onze gasten plaats op het terras om te ontbijten of om iets te drinken', zegt de eigenares nog, die overigens altijd klaar staat om haar gasten tips te geven, of een goed adresje voor een degelijke regionale keuken.

Amerikanen, Russen, Japanners...

De gasten? L'Échappée belle heeft alleen maar kamers voor twee personen. Het cliënteel bestaat dus voornamelijk uit koppels die een ontspannend weekend in de streek willen doorbrengen. 'We hebben gasten uit de hele wereld, want we hebben hier al Amerikanen op bezoek gehad, Russen, Japanners, Brazilianen,... En ik kan u verzekeren dat hun verwachtingen en smaken erg uiteenlopen. De Fransen bijvoorbeeld, houden ervan om naar hier te komen om dan op de Lesse te kajakken. De Russen die hier onlangs gelogeed hebben, haastten zich naar Brugge om terug te komen met hun armen vol aankopen. De Italianen zijn dan weer grote bierliefhebbers. Het is dus geen toeval dat ze hier in Falaën zijn neergestreken: op een paar kilometer van de abdijen van Maredsous en Leffe, maar ook dicht bij Purnode (brouwerij Du Bocq), Rochefort en Falmignoul (brouwerij Caracole). Ons dorp neemt een vooraanstaande plaats in op de bierroute.'



© Anthony Dehez



© Anthony Dehez

TE ZIEN, TE DOEN

Maredsous, te hooi en te gras

Bovenaan de lijst van plaatsen die de gasten van Béatrice en Bruno Paquay bezoeken en ver voor de tuinen van Annevoie, de kastelen van Freÿr en Vêves, Dinant en zijn citadel, prijkt de abdij van Maredsous. Samen met de vallei van de Mollignée, de Ravel en de draisines, de lokale spoorwegfietsen, is dat een uitgelezen plaats waar mensen zich kunnen ontspannen. 'Voor wandelaars zijn er drie bewegwijzerde wandelroutes die je zowel door de bossen leiden als langs rustige weggetjes en die in Falaën vertrekken', legt Béatrice nog uit. Ook een manier om er even tussenuit te zijn.



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



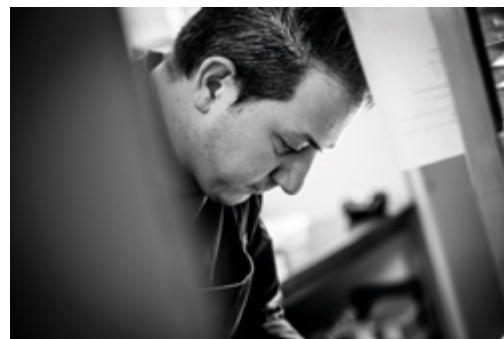
LE DÉLICE DU JOUR

Vlakbij de Barrages de l'Eau d'Heure ligt Le Délices du Jour. Voor mensen die met al hun zintuigen willen genieten van het kunstwerkje dat op hun bord wordt getoverd, is deze keuken een verplichte halte. Ook voor ons, dus.

by Guy Delville

Gault&Millau 2015 vergiste zich niet toen de gids de evenzeer verdiende als begeerde titel "jonge Waalse chef van het jaar" toekende aan dit restaurant in Gerpinnes. *'Dankzij zijn motivatie en zijn drang om grenzen te verleggen is hij op dit niveau geraakt.'* Toch bestaat Le Délice du Jour, aan de Chaussée de Philippeville in de buurt van Charleroi, al bijna twintig jaar. Onlangs werden de gevel en het interieur verfraaid, waardoor het verfijnde en gastvrije huis er nu erg stijlvol uitziet.

Dit is het soort etablissement waar ze nog weten wat onthaal betekent. Aan de achterkant, heel rustig gelegen, wacht er ons in deze nakende lente een terras dat uitloopt in een tuin waar we kunnen aperitieven of eten. Er heerst een vreedzame, ontspannen sfeer en de ontvangst door Sanae is bijzonder charmant. Je voelt meteen dat je hier bijzonder leuke momenten zult beleven. Samen met haar collega Amandine zal ze ons de hele maaltijd lang verrassen met bijzonder aardige en hartelijke attenties. Vol enthousiasme en met kennis van zaken beschrijven ze wat de chef heeft klaargemaakt in zijn keuken, waar de lat bijzonder hoog ligt.



© Anthony Florio

Fabrizio Chirico is een dynamische veertiger die verliefd is op eenvoud, versheid en vrijgevigheid. Alles wordt hier heerlijk vers, verzorgd en onbevangen behandeld in een sfeer van constante vernieuwing. Alleen een echte professional kiest zijn producten op zo'n manier dat hij voortdurend de nadruk legt op plaatselijke streekproducten en hun charmes. *'De groenten op uw bord werden vanmorgen geoogst. Verser kan het niet.'* Geholpen door Cyrille, weet hij ons te verbazen met een kleurrijk bordje met hoogst persoonlijke en bijzonder creatieve bereidingen. Fabrizio is sinds kort lid van de prestigieuze Génération W. Hij houdt ervan eenvoudige technieken te gebruiken waarmee hij heldere, lichte borden tevoorschijn tovert die nooit overladen zijn. Deze keuken staat ten dienste van het product en van de smaak. Na een paar stages in uitstekende restaurants, opende Fabrizio zijn eigen zaak waar hij onophoudelijk zijn kunst verfijnt en ontwikkelt voor een – om in kunsttermen te blijven – gretig publiek.

Als je de tijd hebt – en je moet die nemen – ga dan voor het verrassingsmenu van de chef. Daarmee geef je hem carte blanche om zich te laten inspireren door de producten en de aanvoer van de dag. Zeven gangen voor € 70, wat bijzonder goedkoop is. Daarbij kan je nog aangepaste wijnen bestellen. Vervolgens zie je al die heerlijke gerechtjes op je tafel passeren: sint-jakobsschelpen van Dieppe, makreel, zeebaars, ganzenlever, zwezeriken, een ossenstaartschotel, kalf van de Corrèzestreek, hazenfilet, eend en hoeveduif. En dan mogen we nog de kaasschotel niet vergeten of de zoetjes na de maaltijd. Alles wordt bepaald door de seizoenen en de inspiratie van de chef. Dat kan niet mislukken.

Voor wie minder honger heeft, is er ook een menu van drie, vier of vijf gangen (€ 38, € 48 of € 58, zonder wijnen). Op weekdagen is er een



© Anthony Florio

zakenlunch van drie gangen voor € 25. Je kan ook à la carte eten. Op 'la carte des incontournables' staan gerechten vanaf € 20. Hier vind je sint-jakobsschelpen met vanille, kastanjes en bloemkool. Of rivierkreeftjes uit Guilvinec, en Bretoense tarbot. Kippenbilsjalotjes, ansjovis-saus, kervelwortel, koffie-infusie of een gegratineerde appel vormen het smakelijke decor van een heel arsenaal aan originele bereidingen en van creatieve genialiteit. Bij de zoeternijen vinden we een heruitgevonden traditionele dame blanche, een kaneelappel of ook nog een chocolade ganache om elke maaltijd met een paar charmante tonen af te sluiten.

Uiteraard is er een intelligent samengesteld en hele leuke wijnkaart, met een keur van mooie flessen, perfect geserveerd en voor een bijzonder sympathieke prijs. Bravo, Fabrizio! Met dank aan jou en Sanae voor deze heerlijke ervaring, die we maar wat graag nog eens willen beleven. Heel gauw.



© Anthony Florio


Concept, persrelaties en internationale promotie

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

Organisatie

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

Communicatie en marketing

Jean-Willy Lardinois,
WAW Wallonie Magazine
+32 (0)477 74 15 25
direction
@wawmagazine.be
www.laroutedelabiere.eu



©Shutterstock

DE BIERROUTE



Een gastronomische wandeling, gezondheid, sport, een rally langs beschermd of natuurlijk erfgoed, een religieuze of historische bedevaart... allemaal thema's op het menu van nieuwe toeristische producten in de 21^{ste} eeuw, volgens de regels van duurzaam, sociaal en ecologisch verantwoord toerisme.

Thematisch toerisme is gebaseerd op concreet, geloofwaardig en authentiek erfgoed. Het is opgebouwd rond een duidelijk en steekhoudend concept dat allerlei aanbiedingen een gemeenschappelijk kenmerk geeft. Vanaf dan is het slechts een rode draad, een voorwendsel dat toelaat om duizend en een reispleziertjes te ontdekken. Wallonië of de Franse regio Nord Pas de Calais zullen nooit het massatoerisme lokken zoals bijvoorbeeld Parijs of Firenze dat doen. Maar de rijkdom van hun geschiedenis is een goudmijn voor toeristische scenario's.

De bierbreedtegraad

Als je een lijn trekt van Calais naar Düsseldorf, zie je een as waarrond een merkwaardige hoeveelheid brouwerijen is ingeplant. Die lijn loopt doorheen de regio Nord-Pas-de-Calais, heel Vlaanderen en Wallonië en Rijnland-Westfalen. Een streek die gekenmerkt wordt door de rijkdom en vooral de creativiteit van de bierbrouwkunst. Natuurlijk zijn er in Europa andere regio's met een bierbrouwtraditie, maar in de hele wereld is er geen enkele die zo oud is en die zo een gevarieerd aanbod heeft. Dat maakt de wereldwijde reputatie van het Belgische bier. Ten noorden en ten zuiden van die as bestaat er natuurlijk ook bier, maar die bieren kennen nergens de kleurschakeringen van goudblond tot donker over rood en bruin. Net zoals dat met de chocolade het geval is, onderscheidt België zich door die drang om het verschil te willen maken. Creativiteit is een voorwaarde om te overleven.

Een stroom van bier

De mode van speciale bieren is inmiddels wijd verspreid en de productietechnologie vind je over de hele wereld. Maar traditie is niet te koop. In 1900 waren er 3.223 brouwerijen in België, goed voor een productie van 1.461.000 hectoliter. Om die stroom te versassen beschikte België over 185.036 cafés, ofwel 1 per 32 inwoners. In 1912 zou dat aantal zelfs stijgen tot 214.405. Tijdens de Eerste Wereldoorlog daalt het aantal brouwerijen tot 2.109, in de Tweede Wereldoorlog zelfs tot 789. Die daling was natuurlijk het gevolg van



© Daniel Cubillas

het feit dat de mannen onder de wapens werden geroepen en dat de koperen vaten in beslag werden genomen of gestolen om te gebruiken in de wapenindustrie, en van een gebrek aan grondstoffen. Een eeuw later telde België nog 115 brouwerijen, die samen 15.650.224 hectoliter produceerden. Maar het meest opvallend is de stijging van de uitvoer van bier. In 1900 ging dat om 5.000 hectoliter en in 2003 om 6.738.198 hectoliter. In 2012 produceerde België 18.751.008 hectoliter. Maar liefst 62,32 % daarvan was bestemd voor de export. De binnenlandse consumptie bedroeg 8.227.841 hectoliter, wat neerkomt op 74 liter per inwoner. In 2014 telde België iets minder dan 200 brouwerijen en meer dan 2.500 verschillende biersoorten. Als je daar de bieren bijtelt met een beperkte productie, zoals de etikettenbieren, dan tellen we meer dan 8.700 bieren. En er is natuurlijk niet alleen de kwantiteit, maar ook de kwaliteit van dat rijke aanbod. We gaan op pad...

Het scenario

We kozen er uitdrukkelijk voor om de as van de Bierbreedtegraad tussen Rijsel en Luik te volgen, met op het juiste moment een uitstapje naar Keulen en Düsseldorf. Die twee steden pakken uit met een heel uitgesproken bierpatrimonium en bierfolklore.

Heel concreet stellen we voor dat je met het bier doet wat sommigen onder ons met de wijn doen in Frankrijk. Dat wil zeggen: de toeristische, culturele en gastronomische aspecten van het bier tonen waarbij het niveau van het onthaal aangepast wordt aan de vraag. Dit is immers wat het team van de Bierroute voorstelt, namelijk de hele trip aanpassen aan de vraag en dan nog liefst aan de bovenkant van het gamma. De Bierroute is dus een verblijf dat voor de toerist à la carte is ontwikkeld, met een comfortniveau dat hij zelf bepaalt, in een tijdspanne die hij zelf kiest en met de smaken die hij wenst. De Bierroute die hij kiest zal dus op hem lijken.

BEURS 2015

BOIS & HABITAT

BOUW - INRICHTING - MEUBILAIR

20 | 21 | 22 | 23

maart - namur expo



www.bois-habitat.com

Organised by EASYFAIRS

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

FORUM MONDIAL DE LA LANGUE FRANÇAISE

LIÈGE
DU 20 AU 23
JUILLET 2015



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



www.forumfrancophonie.org
#fmlf2015

