MEMBERS ONLY

LE MAGAZINE DE LA TRADITION ET DU PLAISIR

TRIMESTRIEL - PRINTEMPS 2024 - NUMÉRO 89

L'ALLIÉ DES HÉROS

À l'écran, les héros peuvent prendre mille visages. Pourtant ils suivent tous un même chemin. Un chemin semé d'embûches. Un chemin fait d'hésitations, de doutes, mais sur lequel ils trouvent les outils nécessaires pour affronter leurs adversaires et triompher de toutes les tempêtes. Des alliés exceptionnels, qui leur donnent le courage d'aller au bout de leur quête. Et si tout cela vous semble si familier, c'est peut-être que l'écran n'est qu'un miroir, dans lequel se reflète le héros qui vit en chacun de nous.

#Perpetual

OYSTER PERPETUAL
DAY-DATE 40

© ROLEX SA, 2024. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

ACADEMY
OF MOTION PICTURE
ARTS AND SCIENCES

CINEMA PARTNER

ROLEX

EDITORIAL

PRINTEMPS 2024

LES VRAIES VALEURS *du sport*

Lors des années paires, les passionnés de sports sont généralement gâtés. Ce sera plus que jamais le cas cette année avec, en toile de fond, bien sûr, les JO de Paris. En cette période de haute tension géopolitique, avec une recrudescence des conflits, on aimerait que la trêve olympique, instaurée lors des Jeux de l'Antiquité, retrouve tout son sens. Il ne faut pas être grand clerc pour deviner la complexité du défi.

En soi, le sport symbolise la paix dans le monde et l'union des peuples. Faut-il rappeler que les anneaux olympiques représentent les cinq continents, que l'esprit olympique est porté de valeurs fortes comme le fair-play, l'inclusion et l'égalité, que le serment olympique invite les athlètes, les entraîneurs et les juges à s'engager pour un sport sans dopage, sans tricherie, sans discrimination. Chaque fois, l'idée est de rendre le monde meilleur grâce au sport.

Paroles en l'air ? Mirages d'un moment ? Oui, peut-être. On sait d'expérience que les enjeux politiques et économiques dépassent largement le cadre des stades et emportent avec eux les desseins des belles colombes blanches lâchées naïvement dans le ciel azur lors des cérémonies d'ouverture.

Il n'empêche : les grands rendez-vous sportifs ont, malgré tout, un rôle à jouer dans ce monde en convulsion permanente. Parce qu'ils envoient, en filigrane, des messages forts : ici une poignée de main entre des athlètes russes et ukrainiens, là une accolade entre des champions israéliens et palestiniens. Anecdotiques pour certains, ces gestes sont porteurs d'espoir, notamment aux yeux de la nouvelle génération qui se nourrit au biberon des réseaux sociaux.

Oui, cette année 2024 va attiser la passion sportive aux quatre coins du monde avec, en point de mire, de fabuleux moments de télévision et de partage. Les géants de la petite reine, du ballon rond ou du swing vont s'affronter au plus haut niveau. « Citius, altius, fortius. » Osons croire qu'ils donneront toujours l'exemple et participeront modestement à la pacification. ■

La rédaction

© Illustration : DR

Prochaine parution : 14 juin 2024
Ce magazine ne peut être vendu.

www.members-only.be

Rédaction en chef
Miguel Tasso
Mobile : +32 475 66 99 25
miguel.tasso@me.com

Secrétariat de rédaction
Philippe Janssens
Mobile : +32 477 44 18 62
magevent@me.com

Directeur artistique
Marc Pétré
Crazy Diamond srl
Mobile : +32 473 95 11 29
studio@crazydiamond.be

Journalistes
René Sépul, Raoul Buyle,
Philippe Janssens, Michel Thibaut,
Stéphane Léméret, Philippe Van Holle,
Marie-Eve Rebts, Miguel Tasso,
François Garitte, Magali Eylenbosch,
Hugues Feron

Traduction
Rudy Bauwens
Mobile : +32 478 92 04 37
bauwens.ru@gmail.com

Imprimerie
Dereume Printing Company s.a.

Website
Faver - Fabien Vermoesen
Mobile : +32 473 74 11 39

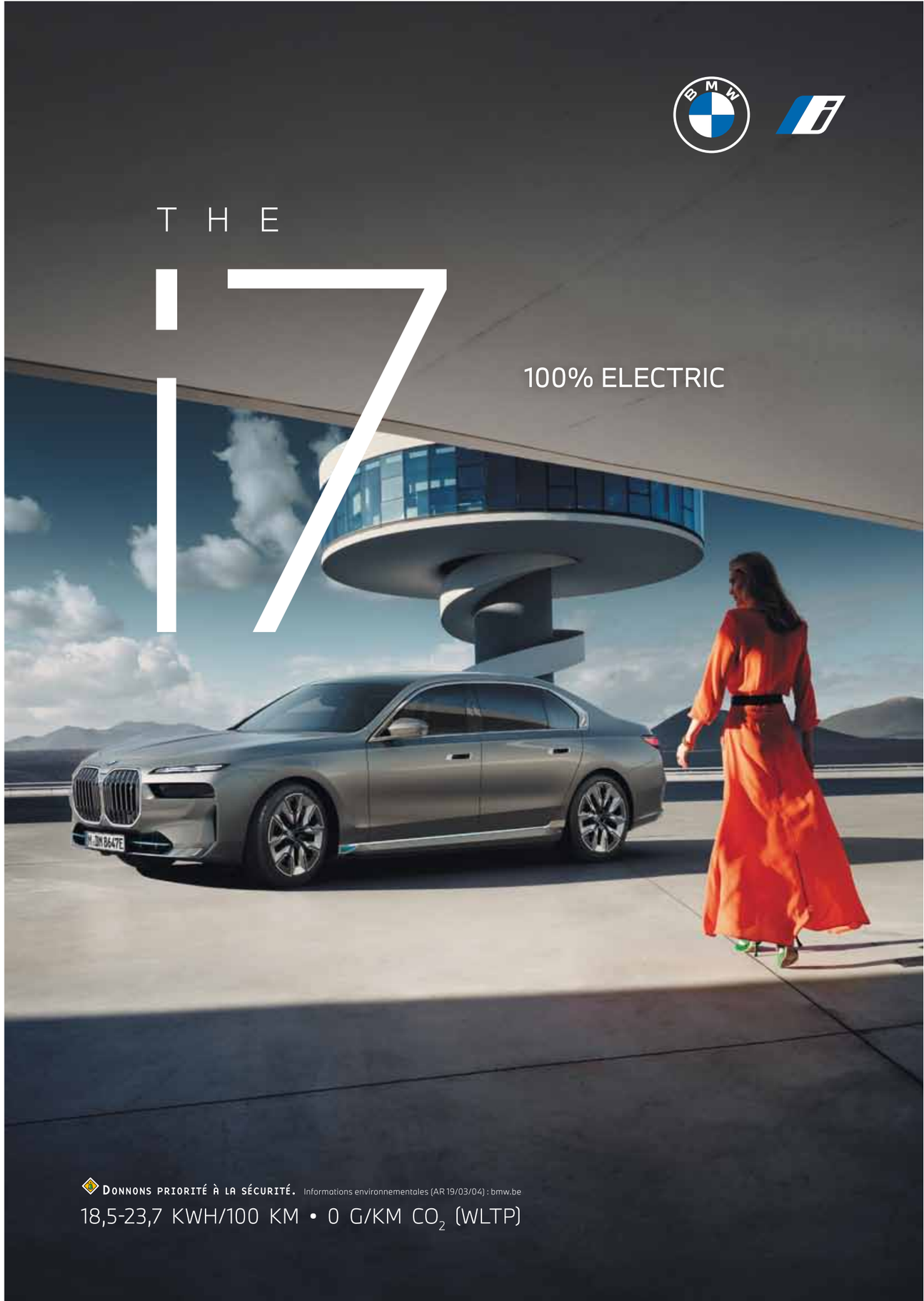
Régie Publicitaire
Alain Devleschoudere
Mobile : +32 475 39 39 00
alain@dabelgium.be

Editeur Responsable
Members Only srl
Route d'Ottignies, 21
1380 Lasne, Belgium

La responsabilité de l'éditeur ne peut en aucun cas être engagée par le contenu des annonces publicitaires qui figurent dans la publication.

Members Only est une publication de :
Members Only srl
Route d'Ottignies, 21
1380 Lasne, Belgium
Tel. : +32 2 653 87 21
alain@dabelgium.be

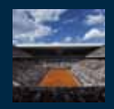
Copyright © toute reproduction des textes et photographies publiés dans ce numéro est interdite sauf autorisation de l'éditeur.
La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Les photos ne comportant aucune mention d'auteur fournies à la rédaction sans précision de photographe ni d'agence, demeurent sous la responsabilité de leur propriétaire.



SOMMAIRE

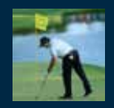
PRINTEMPS 2024 | Members Only n° 89

EXCLUSIF

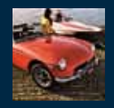


8
ROLAND-GARROS
Le double Paris

HISTOIRE ET TRADITION



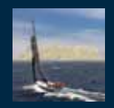
10
MASTERS D'AUGUSTA
Phil Mickelson, vingt ans déjà !



14
100 ANS DE MG
La centenaire est une « young lady ».

20
BERNARD LOISEAU
Une institution « Made in France ».

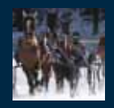
EVENTS



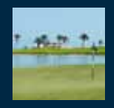
26
ROLEX SYDNEY-HOBART
« Staying Alive »

30
MOROCCO GOLF CUP
Apothéose à Marrakech.

31
AUDI QUATTRO CUP
Objectif : le Bois d'Arlon !



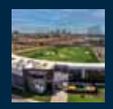
32
WHITE TURF
La grande chevauchée blanche.



34
MEMBERS ONLY TRAVEL À ABOU DHABI
Des voyages exclusifs griffés « Members Only »

36
69e RALLYE NEIGE ET GLACE
Un 20e anniversaire tout en sourire.

GOLF



40
TOP GOLF
Le nouveau golf est arrivé !

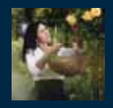
42
RESONANCE GOLF COLLECTION
Les swings marseillais du Golf Bastide de la Salette.

46
SOUDAL OPEN
Un cru qui s'annonce exceptionnel.

50
DEGROOF PETERCAM
Nouveau partenaire des fédérations.

52
BOIS D'ARLON
La future « place to be » pour swinguer.

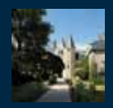
ÉVASION



56
RELAIS & CHATEAUX
Rituels de rêve aux quatre coins du monde.

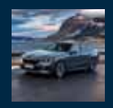
60
CAP VERT
L'escapade qui se mérite.

64
LE PHÉBUS
Un hymne à la Provence.



68
SOURCES DE CHEVERNY
Parenthèse enchantée dans le Val de Loire.

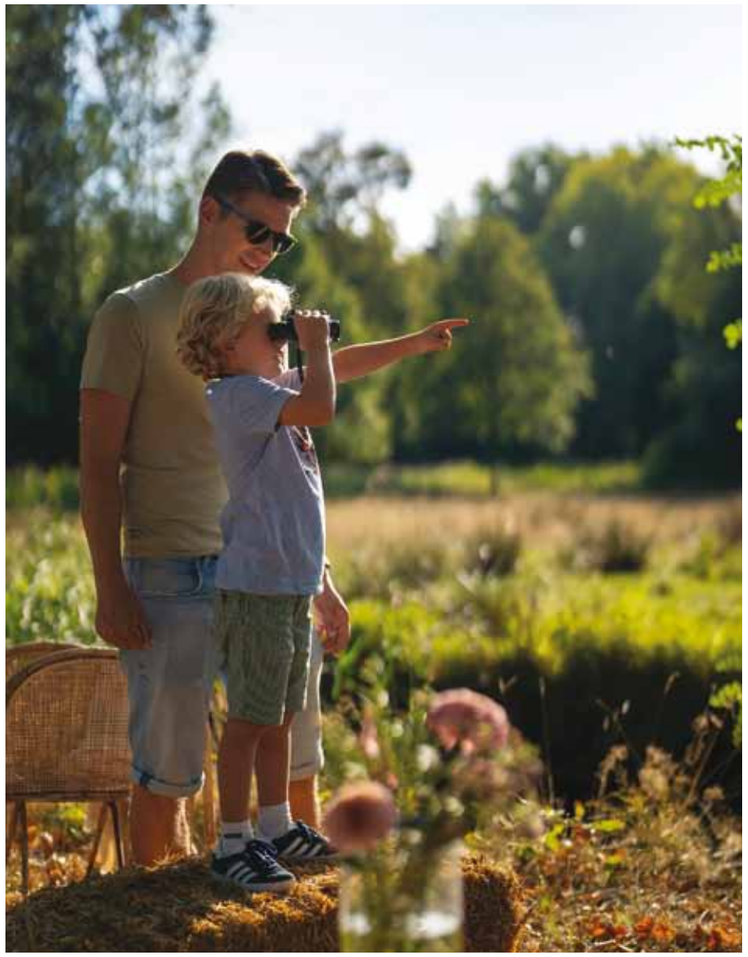
GREEN CARS



72
TOUJOURS PLUS FORT, TOUJOURS PLUS VERT
L'électrique de plus en plus éclectique.

DELEN

PRIVATE BANK



Pour aujourd'hui et pour demain

Votre patrimoine, vous le constituez précieusement. Nous le respectons et veillons à sa croissance à long terme grâce à notre expertise en gestion et planification, selon une approche durable et personnelle.

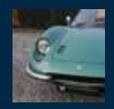
De la sérénité pour vous et votre famille, aujourd'hui et demain.

WWW.DELEN.BANK

SOMMAIRE

PRINTEMPS 2024 | Members Only n° 89

AUTOMOBILE

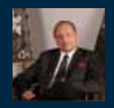


76
BRITISH & SPORTSCARS
Des voitures qui font rêver.

GALERIE DES PLAISIRS

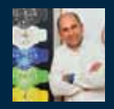
80
LES IDÉES CADEAUX
Notre sélection pour le printemps.

BUSINESS CLUB



84
ALAIN NÉMARQ
L'électron libre de Mauboussin.

85
SÉBASTIEN DELBAR
Au nom de la passion.



86
JEAN-PIERRE LUTGEN
Un entrepreneur heureux.

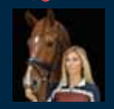
FINANCES

88
DELEN PRIVATE BANK
Un 15e siège s'ouvre à Charleroi.

DÉCOUVERTE

90
L'IKWV FÊTE SES 41 PRINTEMPS
AXA partenaire des sauveteurs belges.

ÉQUITATION



94
ALEXA FAIRCHILD
L'équitation, c'est fashion !

IMMOBILIER

98
EAGLESTONE BELGIUM
Évolution du paysage urbain à Woluwé-St-Lambert

GASTRONOMIE

102
ON PASSE À TABLE!
Découverte de restaurants qui méritent le détour.

104
PIRATE CAFÉ
L'esprit brasserie chic.

106
LA CÔTE SAINT-JACQUES
Une belle histoire de famille.

ŒNOLOGIE

110
MAISON DE CONINCK
La magie des grands vins de Porto.

LUXE

114
ROYAL MONCEAU
L'art et la manière.

118
ROLEX
Un engagement pour la planète.

122
AUDREY HEPBURN
Une femme, un style.

126
J12 DE CHANEL
Haute couture horlogère.

www.members-only.be

Le double Paris de ROLAND-GARROS

En l'espace d'un peu plus de deux mois, le somptueux Court Central de Roland-Garros va vivre des moments de grande intensité. Il y aura, d'abord, fin mai, les traditionnels Internationaux de France, deuxième levée du Grand Chelem de l'année. Et, dans la foulée, début août, ce sera l'heure du tournoi de tennis des Jeux Olympiques. Déjà sacré à 14 reprises sur la sacro-sainte terre battue parisienne, Rafael Nadal ambitionne d'ajouter un quinzième sceptre à son tableau de chasse. L'Espagnol rêve, surtout, secrètement, de terminer sa carrière en s'adjugeant une deuxième médaille d'or olympique. Reste à savoir si son état physique, très fragile ces dernières années, sera à la hauteur de cette virtuelle tournée d'adieu. ■

Un talent unique et un charisme naturel.

MASTERS D'AUGUSTA

PHIL MICKELSON, vingt ans déjà !

C'était en 2004. Il y a vingt ans. À Augusta, Phil Mickelson remportait, enfin, son premier titre majeur lors d'un Masters inoubliable où le gaucher californien avait fait parler son immense talent.

Par Miguel Tasso

La victoire de Phil Mickelson lors du Masters de 2004 fait partie de l'histoire du golf et a été saluée à l'unisson par tous les connaisseurs. Elle mettait fin, il est vrai, à l'une des plus grandes injustices de ce sport. Jusque-là, le champion américain avait, en effet, collectionné les victoires sur le PGA Tour et affiché son immense talent sur tous les parcours du monde. Mais il n'avait jamais réussi à inscrire son nom au palmarès d'un tournoi du Grand Chelem. Un véritable signe indien qui le faisait passer, ici ou là, pour l'éternel deuxième, le Poulidor des greens. Presque pour un « loser ». C'est dire si son sacre du 11 avril 2004 sur le parcours d'Augusta National fut accueilli comme une délivrance par tous les passionnés de swing.

Une vraie malédiction

Phil Michelson est âgé de 33 ans lorsqu'il se présente sur le tee n°1 du 68e Masters de l'histoire. A son tableau de chasse, il compte déjà 23 titres sur le circuit américain. Mais, bizarrement, il n'a jamais remporté le moindre Major en 46 tentatives. Souvent placé, jamais gagnant : les médias parlent d'une véritable malédiction. Fin 2003, il totalise, en tout cas, la bagatelle de 17 tops 10 – dont 6 tops 3 – dans les Grands Chelems. Lors de l'US Open de 1999, à Pinehurst, « Lefty » croyait pourtant avoir son premier sacre dans le viseur. Mais il échoua, in fine, à un petit coup de son grand pote Payne Stewart, qui décédera un peu plus tard lors d'un tragique accident d'avion. Et en 2002, c'est Tiger Woods en personne qui le privait de ce même titre à Bethpage.

A l'évidence, Mickelson est frustré par cette disette. Certes, il se veut positif. « Je pratique mon sport à ma façon. Terminer premier n'est pas nécessairement le plus important… » répète-t-il. Mais il ne convainc pas et on devine, dans ses propos, une forme de lassitude. D'autant que, dans le même temps, son grand rival Tiger Woods multiplie les succès.

L'Amérique a pourtant pour son génial gaucher les yeux de Rodrigue pour Chimène. Le jeune homme a des allures de gendre idéal. Et son sourire permanent fait des ravages. Quelque part, il est d'ailleurs bien plus populaire que Tiger. Un peu comme Arnold Palmer était préféré à Jack Nicklaus. Mais, à l'heure des comptes, il ne tient pas la comparaison. Et cela titille clairement son ego.

L'état de grâce

Ce Masters 2004 commence sur un ton mineur pour le Californien qui rentre une carte moyenne de 72, dans le par. Mais il se replace lors des deux tours suivants grâce à des scores de 69. Au départ du dernier tour, Mickelson partage la tête avec son compatriote Chris DiMarco, à 6 sous le par. Ceci dit, les deux hommes ont une meute de poursuivants à leurs trousses.

Parmi eux : Ernie Els. Le Sud-Africain est en feu lors de la journée dominicale et s'offre, notamment, deux eagles sur les trous 8 et 13. Au sommet de son art, il rentre une carte de 67 et pointe en tête au club-house immaculé avec un total de 8 sous le par. La veste verte lui paraît promise et Mickelson semble, à nouveau, condamné à la deuxième place. Cette fois, cependant, les dieux du golf ne l'abandonnent pas. Dos au mur et contraint à l'exploit, l'Américain sort ses habits de lumière et le grand jeu. Porté par la grâce, il aligne cinq birdies sur ses sept derniers trous. En vérité, son retour est un pur régal pour les puristes avec, en toile de fond, des coups venus d'ailleurs. Petites approches lobées, sorties de bunker millimétrées, putts improbables rentrés : il passe en revue tout son arsenal technique. « Ce furent les neuf meilleurs trous de ma vie », confiera l'artiste. Lorsqu'il joue de cette façon, à un tel niveau, guidé par un tel talent, Mickelson est, il est vrai, un véritable orfèvre.

A égalité à -8 avec Els au départ du dernier trou, Phil aurait pu trembler sous le poids de la pression. Il n'en fait rien. Après avoir catapulté son drive au beau milieu du fairway, il pose sa balle à trois mètres du trou sur son approche. ▶

Aujourd'hui, sur le LIV, il gardé intacte sa fabuleuse popularité.

A Augusta, il se sent un peu à la maison.

▶ Le putt, en descente, est plein de vices. Mais le Californien déniche la bonne ligne et la balle fuse tout droit vers le trou. De coutume si calme, le vainqueur fait un bond de joie digne d'un kangourou australien ou d'un avant-centre après un but en finale d'un Mondial. Mais on devine que c'est toute l'Amérique qui s'est, quelque part, levée comme un seul homme. Les images du champion tombant dans les bras de sa femme Amy et de ses trois enfants font pleurer d'émotion tout un pays sous le charme d'un héros enfin récompensé de ses efforts. Au meilleur moment, à la plus belle adresse.

Le grand déclic

Cette victoire de 2004 à Augusta servit, en tout cas, de déclic dans la tête de Phil Mickelson, un peu comme s'il avait exorcisé, d'un coup, tous ses démons. Comme s'il avait, enfin, conquis sa légitimité de champion. Dans la foulée, il s'offrit le PGA Championship de 2005, puis deux autres Masters, en 2006 et en 2010. Cerise sur le gâteau : en 2013, il s'adjugea le British Open sur le links écossais de Muirfield. Au sommet de son art, il revint de nulle part et, grâce à une carte de 66 le dernier jour, coiffa sur le poteau tous ses adversaires, Tiger Woods compris.

A ce jour, il ne manque donc plus à « Lefty » qu'un titre à l'US Open pour compléter son œuvre. Dans ce tournoi, il compte déjà six deuxièmes places (1999, 2002, 2004, 2006, 2009 et 2013). Un record dont il se serait bien passé mais qui ne le traumatise plus.

A 53 ans, Phil Mickelson est désormais l'un des piliers du LIV, le circuit dissident saoudien qu'il a été le premier à rejoindre. Il touche, en épicurien, les dividendes de sa notoriété. En sa qualité d'ancien lauréat, il bénéficiera, bien sûr, d'une invitation pour l'édition 2024 du Masters qui aura lieu du 11 au 14 avril. Et il sera applaudi comme au premier jour. En vraie légende du golf, vingt ans jour pour jour après son triomphe de 2004. ■

ÇA VA SWINGUER !

11 - 14/04	The Masters (Augusta)
US TOUR	
04 - 07/04	Valero Texas Open
18 - 21/04	RBC Heritage
25 - 28/04	Zurich Classic of New Orleans
09 - 12/05	Wells Fargo Championship
30/05 - 02/06	RBC Canadian Open
DP WORLD TOUR	
16 - 19/05	PGA Championship
02 - 05/05	Volvo China Open
30/05 - 02/06	European Open

EXCLUSIVITÉ VOO SPORT WORLD

VOO VOUS D'ABORD

©BelgaImage

MG : *la centenaire est une « young lady » !*

Elle est née, a grandi et a connu un succès planétaire. Elle a été outrageusement exploitée, a périclité et a presque disparu. Mais elle est de retour et repartie à l'assaut du monde ! Et elle va marquer ses 100 ans avec un modèle qui met à l'honneur son ADN. L'histoire de MG, c'est un roman à rebondissements…

Par Stéphane Lémeret

Ce roman s'ouvre dès la première ligne sur une part de mystère car la véritable date de naissance de MG est déjà une querelle d'experts. Faut-il prendre en considération 1923, année où les premières voitures auraient été construites ? Faut-il plutôt choisir 1924, année où le nom MG et le logo octogonal deviennent officiellement des marques déposées ? Les premiers concernés ont tranché, puisque MG Motors a choisi 2024 pour lancer les festivités de son centenaire. C'est surtout l'année de lancement d'un modèle très attendu, (presque) parfaitement inscrit dans l'histoire de la marque. Mais n'allons pas trop vite, commençons plutôt par le commencement…

Morris Garages

Tout le monde ne le sait pas mais il n'est pas nécessaire d'être un expert pour savoir que MG, ce sont les initiales de Morris Garages. C'est dans cet établissement d'Oxford que William Morris avait commencé la production de motos, puis la réparation de vélos, puis le développement d'un service de taxis, puis la vente, la réparation et la location d'automobiles, tout cela avant de devenir concessionnaire pour plusieurs marques aujourd'hui disparues. Ce n'est qu'en 1912 que Morris lance la marque… Morris. Elle deviendra l'une des plus importantes de Grande-Bretagne et fusionnera, au début des années 50, avec Austin pour former BMC, la British Motor Corporation. Et au milieu de tout cela, direz-vous, il a aussi trouvé le temps de créer une marque de voitures de sport ? En fait, pas du tout. C'est un autre « twist » de ce roman pas ordinaire…

Retour en 1921. Morris a déjà beaucoup grandi et s'est donc installée dans de nouveaux bâtiments à la hauteur de ses ambitions. Cette année-là, le Morris Garages d'Oxford, désormais simple distributeur des automobiles Morris, accueille un nouveau directeur des ventes, Cecil Kimber, qui sera rapidement promu directeur général de la concession.

Avec la MG A, la marque va conquérir le monde et écrire la définition de la petite sportive.

Et c'est lui, en 1923, qui a eu l'idée de commercialiser des châssis Morris habillés de carrosseries plus légères, donc plus sportives. Au début, on nommait ces voitures des « Kimber Specials » mais le nom MG ne tarda pas à s'imposer.

Naissance du concept

Etant basées sur des Morris imposantes, comme l'étaient le plus souvent les automobiles de cette époque, les premières MG ne sont pas encore ces petites voitures graciles dont on a l'image. Cela change en 1928, quand Morris lance la toute première Minor, une minuscule voiture 4 places d'à peine 3 mètres de long. Pour MG, c'est la base de travail idéale. On abaisse la Minor de quelques centimètres, on la déshabille pour lui offrir une carrosserie 2 places sans toit (une carrosserie coupé était proposée en option), on en améliore sensiblement le système de freinage, et voilà comment on donne naissance à la MG M-Type, bientôt rebaptisée d'un nom que la marque utilisera jusque dans les années 80 : la Midget. Le concept de petit roadster est installé, et MG gagne ses galons de marque sportive, dont les performances n'ont pas à rougir face, par exemple, à de bien plus chères Aston Martin de l'époque.

Pendant les années 30, MG « déroule ». Les évolutions de la Midget se succèdent avec de plus en plus de performances à la clé, la marque est celle vers qui on se tourne lorsqu'on veut tenter un record de vitesse, et puisque le succès est là, il convient également de servir une clientèle plus aristocratique, avec de majestueux modèles – cabriolets, coupés et même limousines – aux dimensions opulentes.

Essor mondial… et déclin

Bien que la réputation de MG ait déjà largement dépassé les rives de la Grande-Bretagne, les exportations restaient relativement limitées et la vraie carrière internationale ▶

En 1939, cette EX135 franchit la barre des 200 mph (320 km/h) avec un moteur 1 100cc!

▶ de la marque ne commença qu'en 1955, avec la MGA. Sexy et aérodynamique, elle représentait une incroyable rupture esthétique avec toutes ses devancières. La MGA va conquérir le monde: alors qu'elle fut produite à plus de 100 000 exemplaires, de 1955 à 1962, seuls 5 869 unités ont été vendues au Royaume-Uni.

En 1962, arriva la plus vendue (plus d'un demi-million d'exemplaires), donc la plus emblématique, des MG: la MGB. Hélas! cette icône fut aussi le modèle du déclin. MG se portait pourtant bien pendant les sixties mais ce n'est pas le cas de toute l'industrie automobile anglaise, bien au contraire. Les rachats et fusions se succèdent, jusqu'à ce que ne subsistent grosso modo que deux grands groupes: la BMC, qui possède MG, et la Leyland Motor Corporation. En 1975, survint l'une des pires erreurs industrielles de l'histoire. Le gouvernement britannique nationalisa tout ça et décida de rassembler les deux rivaux dans un seul méga-groupe, British Leyland. Mais au sein de celui-ci, les deux anciens « camps » subsistèrent sous la forme d'entités commerciales. Le problème est qu'au sommet, le camp Leyland dominait. Et dans ce camp, il y avait la rivale absolue de MG: Triumph. Pendant que MG vit ses bénéfices siphonnés par Austin, ce qui l'empêcha de développer de nouveaux produits, Triumph reçut les fonds suffisants pour lancer la TR7. MG dut continuer à faire survivre la MGB vieillissante, tirée en longueur jusqu'en 1980. Elle disparut sans succession et MG fut réduite au rôle de « versions sportives » de modèles populaires de chez Austin, jusqu'en 1991. Si on excepte la maladroite tentative de résurrection, en 1992, avec la MG RV8, version à peu près modernisée de la MGB, on crut alors que MG était morte pour de bon.

Le baiser du prince bavarois

Entretemps, l'expérience British Leyland avait capoté, donnant naissance au Rover Group, racheté par BMW en 1994. C'est la direction bavaroise qui porta sur les fonts baptismaux un projet initié par le Rover Group, grâce auquel MG allait véritablement revivre. L'adorable MGF fut la première nouvelle sportive de la marque depuis la MGB. Les ingénieurs ne s'étaient pas loupés: le succès fut immédiat mais dans ce roman, rien n'est jamais simple. Effrayée par une gestion calamiteuse qu'elle ne parvint pas à mettre en ordre, BMW jeta l'éponge en 2000. MG Rover Group entendit alors reprendre les choses en main, tenta de redévelopper MG avec la recette des années 80 (appliquer la marque sur des versions sportives des Rover) mais en 2005, la faillite fut prononcée. C'est là qu'on perd la trace de MG. Du moins, en dehors de l'Angleterre…

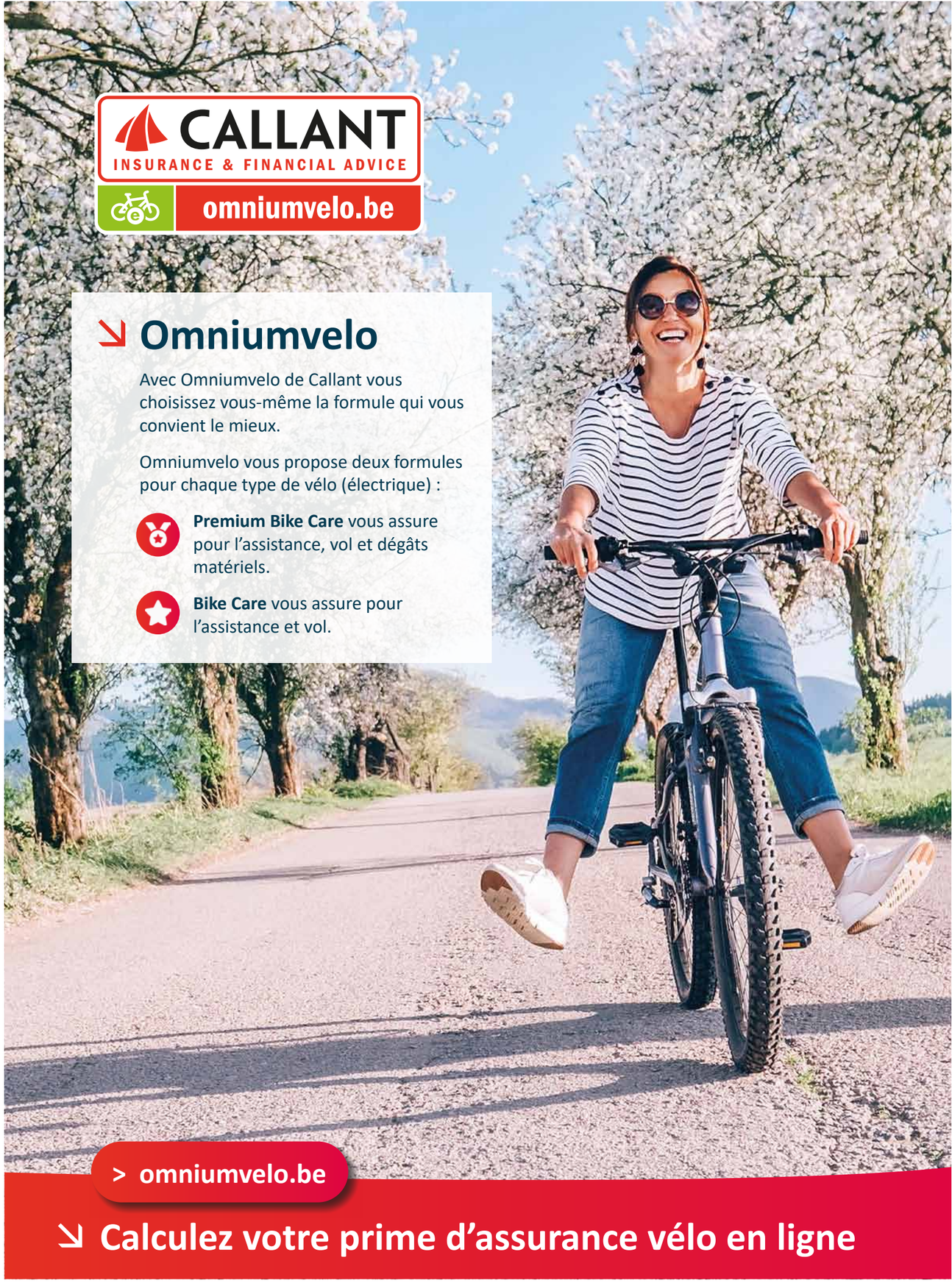
De l'autre côté du monde, un colosse commençait, en effet, à développer son industrie automobile: un groupe chinois racheta la marque MG et tout l'outil industriel de MG Rover. La production de la TF fut relancée en Chine et en Grande-Bretagne, puis suivit, dès 2006, une gamme complète de voitures plus ou moins sportives. Elles sont désormais fabriquées en Chine mais sont toujours mises au point en Grande-Bretagne. Grâce aux capitaux chinois, MG se refait donc une santé, quitte à accepter de grosses concessions sur son « métier de base ». ▶

Après des années dans les limbes, la marque retrouve son ADN avec la MG F.

Le retour

Ces concessions, nous, sur le continent, les avons découvertes au Salon de Bruxelles 2020, où était discrètement exposé le SUV électrique MG ZS EV. Par la force de tarifs « à la chinoise » et de véhicules à la hauteur des attentes européennes, MG a reconquis l'Europe et s'est construit une nouvelle (très bonne) réputation en moins de 4 ans. C'est donc avec une image au beau fixe qu'elle attaque cette année de centenaire, qui sera marquée par l'arrivée… d'un roadster digne de la marque. Comme dans le temps ? Presque. Le look est redoutablement attirant et les performances promettent des sensations. Mais la MG Cyberster est 100 % électrique, donc lourde (au moins 1 850 kilos), et mesure 4,5 mètres de long. Ce n'est donc plus la ballerine gracile d'autre fois. Mais ne boudons pas notre plaisir : le retour d'une MG sportive et décapotable, c'est forcément une bonne nouvelle. « Happy birthday, young lady ! » ■

Pour son centenaire, MG s'apprête à lancer son premier roadster 100% électrique.



Callant Verzekeringskantoor sprl , inscrit à la FSMA sous n° BCE BE 0443.681.364 - Siège social : Kapellestraat 113 - 8020 Oostkamp
www.callant.be - Tel. 050 34 33 23- n° BCE BE 0443.681.364 RPM Gand - E.R. : Callant Verzekeringskantoor sprl , Kapellestraat 113, 8020 Oostkamp

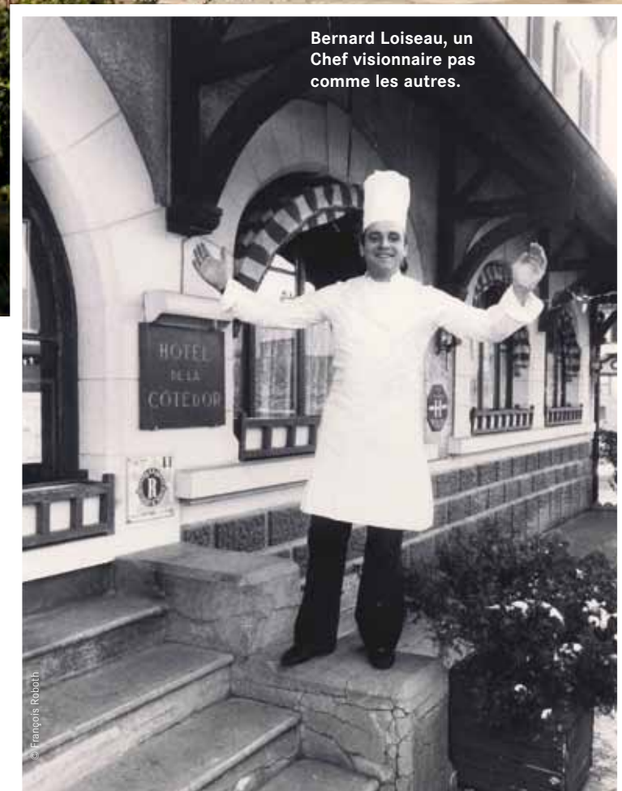
BERNARD LOISEAU, *institution made in France*

Vingt ans après la mort tragique de son chef emblématique, le restaurant « La Côte d'Or de Saulieu » a conservé toute sa magie. Plus que jamais, il symbolise la véritable gastronomie française. Histoire d'une auberge devenue un prestigieux Relais & Châteaux grâce à l'art de la transmission et à l'esprit de famille.

Par Miguel Tasso

Une façade emblématique pour une maison qui a accueilli tous les amoureux de haute gastronomie.

© B. Preschesmjasky



Bernard Loiseau, un Chef visionnaire pas comme les autres.

© François Robath

C'est une véritable institution. Niché dans le village de Saulieu, au cœur de la belle région de Bourgogne-Franche-Comté, près du parc naturel du Morvan, le Relais Bernard Loiseau fait référence. Il symbolise la gastronomie française. Mieux encore: l'art de vivre à la française. En vérité, l'adresse a traversé les époques sans jamais renier son ADN basé sur l'excellence à tous les niveaux. Voici vingt ans, le décès tragique de Bernard Loiseau, chef emblématique, aurait pu sceller la fin d'une belle histoire. Il a, au contraire, incité son épouse Dominique et ses enfants Bérangère, Blanche et Bastien (les trois B) à reprendre le flambeau et à aller de l'avant. Pour poursuivre l'œuvre. Aujourd'hui, la marque Loiseau déploie plus que jamais ses ailes et s'érige même en une véritable entreprise familiale. Sa devise: l'innovation dans la tradition. « La transmission, la passion et l'authenticité sont nos locomotives », résume Bérangère Loiseau, qui a pris le relais de sa maman au rang de P.-D.G. d'un groupe coté en Bourse qui emploie 120 collaborateurs pour un chiffre d'affaires annuel de plus de 10 millions d'euros!

Le restaurant gastronomique « La Côte d'Or », deux fois étoilé « Michelin », reste, bien sûr, le vaisseau amiral. La maison mère. Il est intégré au sein d'une ancienne auberge devenue un magnifique Relais & Châteaux (5*) riche de 34 chambres et d'un des plus beaux spas d'Europe. Parallèlement, le groupe intègre aussi l'« Hostellerie La Tour d'Auxois » (également à Saulieu) et différents restaurants et bistrots, dont « Loiseau des Ducs » (une étoile), à Dijon, et « Loiseau du Temps », à Besançon, où Blanche exerce ses talents de cheffe. « Notre marque bénéficie d'une notoriété qui dépasse largement les frontières françaises. Nous réfléchissons, par exemple, à l'ouverture de concepts bistronomiques à l'étranger. Et pourquoi pas à Bruxelles? La clientèle belge nous est très fidèle depuis toujours », poursuit Bérangère Loiseau, qui a grandi à Saulieu (sa chambre donnait sur la réception) avant de réaliser de brillantes études de commerce en France et à l'étranger. Imprégnée de l'esprit de famille, elle est donc aussi parfaitement consciente des défis économiques du monde moderne. ▶

La Côte d'Or

Le Relais Bernard Loiseau est l'héritage d'une longue histoire liée à Saulieu. La bourgade a toujours été un lieu de passage pour les voyageurs joignant le nord de l'Europe au Sud et a ainsi, pendant des siècles, perpétué une tradition d'hospitalité. A Saulieu, l'« Hostellerie La Côte d'Or » était autrefois un relais de poste, situé sur une voie de communication majeure créée par les Romains, sous le nom de Via Agrippa. Au Moyen-Âge elle fut baptisée Grand Chemin, puis elle devint Route royale, Route impériale, Grande Route, Nationale 6 (surnommée « la route des vacances »). Elle est, désormais, la D906.

En 1904, « La Côte d'Or » est acquise par Paul Budin et son épouse Elise. Leur chef, Jean-Baptiste Monin, y crée le jambon à la crème, une recette qui lui vaut d'être primé au Salon de Paris en 1924. A la création des étoiles de bonne table par le « Guide Michelin » en 1926, l'adresse obtient son premier macaron.

En 1930, le restaurant est repris par Alexandre Dumaine et son épouse Jeanne. En à peine un an, il obtient une deuxième étoile et même une troisième en 1935 (conservée jusqu'en 1964). La réputation d'Alexandre Dumaine est à son apogée : on le surnomme « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers » ou « Alexandre le Magnifique ».

L'adresse acquiert ses lettres de noblesse et accueille des personnalités des mondes politique, artistique ou littéraire comme le roi d'Espagne, Alphonse XIII, l'Aga Khan, le prince Rainier, Sacha Guitry, Orson Welles, Vivien Leigh, Mistinguett, Edith Piaf, Charlie Chaplin, Gary Cooper, Salvador Dali, Picasso, Rita Hayworth, Danny Kaye, Clark Gable, Colette ou encore Bernard Buffet…

A cette époque, « La Côte d'Or » s'affirme comme une étape gastronomique incontournable, membre du cercle très restreint des trois étoiles « Michelin » avec, notamment, « Point », à Vienne, et « Pic », à Valence.

L'envol de Loiseau

De 1963 à 1975, François Minot reprend l'établissement mais il ne parvient pas à en maintenir le standing. Claude Verger, restaurateur de renom à Paris, le rachète et en confie la direction à son jeune poulain : un certain Bernard Loiseau. Ce dernier a commencé sa carrière sur les chapeaux de roue à la « Barrière Clichy » et à la « Barrière Poquelin », intriguant par sa cuisine légère et goûteuse. Guidé par sa passion et par son ambition, le jeune chef a le profil idéal et fait aussitôt renaître « La Côte d'Or » grâce à la magie de ses plats. C'est le début d'une fabuleuse aventure.

Sous sa direction, le restaurant connaît un nouvel âge d'or avec, pour couronnement, l'attribution d'une troisième étoile en 1991. Avec son épouse Dominique, Bernard Loiseau transforme progressivement l'établissement en un magnifique Relais & Châteaux donnant sur un parc luxuriant. Il parvient à garder l'âme et le caractère de cette ancienne auberge, habillée de boiseries, de cheminées et de pierres de Bourgogne, tout en la modernisant et en faisant une sorte de resort épicurien. « Papa était un véritable visionnaire qui carburait à mille idées à la minute. Il était en avance sur son temps. Il comprenait tout avant les autres et travaillait sans relâche sept jours sur sept », rappelle Bérangère.

La recette gagnante de Bernard Loiseau : le goût, le goût, le goût.

Les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail.

© Jonathan Thévenet

Le salon et sa légendaire cheminée : l'adresse a conservé toute son âme.

© Matthieu Gellard

Bérangère Loiseau (CEO) et sa soeur Blanche.

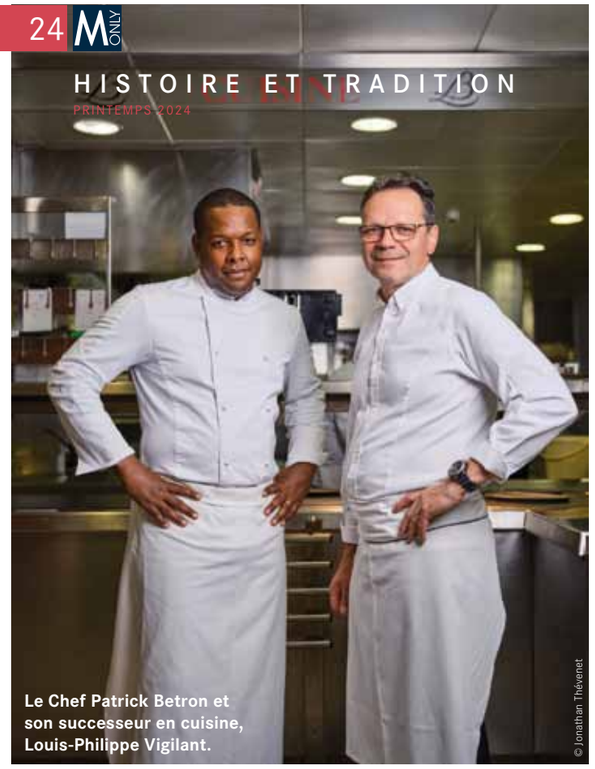
© Jonathan Thévenet

Des suites de luxe pour accueillir les hôtes.

© Karol Balas

Même porté aux nues par toute la presse parisienne, Bernard Loiseau est toujours resté un aubergiste dans l'âme et un défenseur acharné des artisans. A ses yeux, sans eux, il n'y avait pas de haute gastronomie possible. Il se faisait un devoir de faire honneur à leurs produits et de les rendre les plus authentiques possible. « Le goût, le goût, le goût », répétait-il inlassablement. La cuisson séparée des produits avant l'assemblage au dernier moment dans l'assiette, le déglaçage des sauces à l'eau, l'absence quasi permanente de matières grasses ou de sucre (qui faussent le goût), la limitation volontaire à un maximum de trois saveurs dans l'assiette : ses techniques étaient très audacieuses pour l'époque. Mais elles ont l'art de la gastronomie.

Doué, novateur, charismatique, Bernard Loiseau était bien davantage qu'un chef. C'était une personnalité hors du commun, un exceptionnel meneur d'hommes. Toujours en éveil, porté par sa niaque, il transmettait sans cesse son énergie débordante. Ce n'est pas un hasard s'il était profondément aimé par les Français et si ses émissions de télévision et de radio, où il exportait son savoir-faire, étaient si appréciées. Et si les chefs d'Etat aimaient tant faire une halte épicurienne à Saulieu… ▶


Le Chef Patrick Betron et son successeur en cuisine, Louis-Philippe Vigilant.
© Jonathan Thévenet

© Jonathan Thévenet

© Jonathan Thévenet

© Jonathan Thévenet

▸ La nuit du 24 février 2003

C'est dire si son décès, le 24 février 2003, à l'âge de 52 ans, a marqué les esprits. On ne connaît toujours pas les raisons exactes qui ont poussé cet homme, au sommet de sa gloire, à mettre fin à ses jours dans son logement de Saulieu avec un fusil de chasse. Fatigue, dépression, angoisse ?

Une chose est sûre : dans la nuit qui suivit ce décès tragique, son épouse Dominique décida, en compagnie des autres piliers de l'établissement, de continuer l'œuvre de son mari. « J'ai toujours tout fait pour Bernard quand il était là. Lorsqu'il a disparu, je ne me suis pas posé de questions. Je me devais d'essayer de perpétuer son souvenir et de faire vivre son héritage. Pour lui, pour nos enfants, pour nos équipes et, surtout, pour nos clients qui l'adulaient. C'était ma mission », résume cette femme d'exception qui a réellement porté la maison durant cette période si difficile et qui a transformé un déclin annoncé en une remarquable réussite. Le défi était, en effet, à la hauteur de la personnalité du défunt. Immense. Mais il sera relevé de la plus belle façon grâce notamment au travail, en cuisine, de Patrick Bertron, le second de Bernard Loiseau. Après avoir épaulé le chef durant plus de vingt ans et participé avec lui à la conquête de la troisième étoile, ce Breton a repris les rênes avec la même passion que son maître, en s'appliquant à perpétuer le fabuleux héritage culinaire et en exprimant, ici ou là, son propre style à travers des créations propres.

La relève

Patrick Bertron vient de prendre, l'été dernier, une retraite bien méritée. Et c'est Louis-Philippe Vigilant, également formé dans la maison (et notamment à « Loiseau du Duc »), qui dirige aujourd'hui les cuisines avec un talent déjà reconnu de tous. Originaire de Martinique, cet amoureux de la cuisine traditionnelle a l'esprit Loiseau chevillé au corps. « Depuis tout gamin, je rêve d'un tel destin. Petit, je regardais toutes les émissions de cuisine à la télé et j'improvisais des recettes à toutes les heures du jour et de la nuit. C'est dire si je suis heureux et fier de me retrouver à cette place. Lorsqu'en 2007, je suis arrivé à « La Côte d'Or » avec ma petite valise de stagiaire, j'ai aussitôt été attiré par l'atmosphère si particulière de l'endroit. Un peu comme si le feu de cheminée près de l'entrée avait quelque chose de rassurant… » se souvient-il, la voix émue.

A la carte du restaurant, il a évidemment conservé les grands classiques de Bernard Loiseau : les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil, le bouquet d'écrevisses à l'estragon, le sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge, le ris de veau doré et son jus et, en dessert, la rose des sables à la glace pur chocolat. Pour n'en citer que quelques-uns. « La philosophie n'a pas changé au fil des ans. L'idée est toujours de sublimer le produit, de travailler avec les artisans et de faire passer un beau moment à nos convives. Les menus évoluent au gré des saisons. J'apporte parfois une petite touche personnelle. Mais la tradition reste… »

Oui, comme dans tout bon… relais, la transmission se fait naturellement. Là-haut, sur son étoile, Bernard Loiseau peut être fier. Sa succession est entre de bonnes mains. ■

La Rolex Sydney-Hobart reste l'une des courses les plus exigeantes au monde.

ROLEX SYDNEY HOBART « Staying Alive ! »

Plus de cent bateaux ont pris part, en décembre, à la 78e édition de la Rolex Sydney Hobart avec un seul objectif : confronter les éléments et… conquérir la fameuse Tattersall Cup !

Par Philippe Janssens

Cette nouvelle édition de la Rolex Sydney Hobart restera gravée dans les annales. Les concurrents ont, en effet, dû faire preuve d'une rare détermination et d'une sacrée résilience, tant sur le plan physique que mental, pour venir à bout des 628 milles du parcours. Les conditions météo ont poussé les plus petits bateaux à leurs limites, mettant une nouvelle fois en lumière la ténacité de ces marins durant cette course, reconnue comme l'un des rites de passage en navigation hauturière.

Orages et pluies torrentielles

Un jour après le départ de la Sydney Hobart Race, les voiliers se bataillaient déjà avec des conditions très musclées. La présence d'une dépression sur la côte de la Nouvelle-Galles du Sud et la menace inquiétante d'un creux ont été des signes avant-coureurs de ce qui allait suivre. Des orages se développant rapidement, des éclairs, des grains de pluie intenses et des vents erratiques en force et en direction ont enveloppé la flotte pendant les premières 24 heures de course. Un vent de sud-ouest s'est ensuite installé, laissant le gros des voiliers traverser le détroit de Bass et descendre la côte de Tasmanie dans des conditions de vent debout qui allaient devenir très fortes, avec un total de 16 équipages contraints à l'abandon au cours de la course. Les deux leaders – les supermaxis (100 pieds) « Andoo Comanche » et « LawConnect » – luttaient au coude-à-coude à l'approche de l'embouchure de la Derwent River, en Tasmanie, un dernier tronçon de 200 milles réputé difficile qui, cette année encore, fut le juge de paix de cette épreuve hors du commun. C'est là aussi où le sort de nombreux équipages fatigués s'est finalement joué. In fine, c'est « LawConnect » qui a réussi à prendre l'avantage dans les dernières secondes, après avoir passé presque deux jours entiers à traquer ses adversaires. « Remporter les honneurs de la ligne dans la Rolex Sydney Hobart Yacht Race est un rêve devenu réalité », explique Christian Beck. « Surtout face à 'Comanche', qui est un très bon bateau, et dans des circonstances où la tête de course a beaucoup changé. Ce fut une expérience incroyablement excitante pour tout le monde. »
Le triomphe de « LawConnect » s'est en fait joué à rien, les deux bateaux n'étant séparés que de 51 secondes à l'arrivée. Il s'agit du deuxième écart le plus serré de l'histoire de la course. En entrant dans la Derwent avec trois miles de retard sur « Comanche », Beck semblait prêt à ajouter à son palmarès trois places de second et un statut d'éternel Poulidor.
Mais alors qu'il semblait se résigner, son arrière-garde composée de Tony Mutter et de Chris Nicholson – deux des meilleurs et des plus expérimentés marins de course au large de l'hémisphère Sud – y voyait une opportunité. En collaboration avec le tout aussi talentueux navigateur américain Chris Lewis, ils ont remonté « Comanche », organisant une fin de course passionnante et mémorable où les deux colosses se sont échangé les virements, les empannages et, finalement, la tête de la course.

« Alive » vainqueur de cette 78e édition

La préparation minutieuse, l'expérience et la connaissance approfondie des lieux se sont avérées être les clés du succès dans le classement cumulé (qui intègre un coefficient ▶

Duncan Hine (Alive) a décroché la Tattersall Cup et une magnifique Rolex.

favorable pour les plus petits voiliers) pour le bateau tasmanien « Alive », propriété de Phillip Turner et skippé par Duncan Hine. Malgré la perte d'une voile, le Reichel Pugh 66 a remporté pour la deuxième fois en cinq ans l'épreuve. « Alive » avait déjà remporté la Tattersall Cup en 2018 et était passé tout près en 2019. Par un heureux hasard, le succès de cette année marque le 75e anniversaire du premier bateau tasmanien à avoir remporté deux victoires dans la Rolex Sydney Hobart. Le « Westward » de George Gibson a, en effet, remporté deux victoires consécutives en 1947 et en 1948. Duncan Hine, skipper de longue date, faisait également partie de l'équipage victorieux de 2018. « Les Tasmaniens ont une longue histoire dans la Rolex Sydney Hobart et le fait d'être l'un de ces bateaux tasmaniens à avoir gagné – deux fois, même – est phénoménal. Nous avions une équipe fantastique avec beaucoup d'expérience. Notre navigatrice Adrienne Cahalan en était à sa 31e course ! On formait un vrai groupe, un vrai team, on se comprenait sans même se parler… »

Les décisions courageuses peuvent souvent être des moments décisifs pour la course et alors que la majorité de ses concurrents dans la compétition pour la Tattersall Cup ont suivi la côte en se dirigeant vers le sud, « Alive » a été l'un des rares à oser aller vers l'est dans le but de trouver plus de pression.

Prenant un avantage décisif sur le groupe principal, « Alive » s'est dirigé vers l'arrivée, talonné par « URM Group », légèrement plus grand, avec lequel il s'est battu pendant deux jours. L'histoire a prouvé à maintes reprises que tout peut arriver sur la Derwent, et c'est sans doute une relation étroite avec cette rivière capricieuse qui a fait pencher la balance en faveur d'« Alive ».

Après avoir battu plus de 100 autres concurrents pour remporter la très convoitée Tattersall Cup, Adrienne Cahalan n'a pas caché qu'il s'agissait là d'une immense réussite. « La Tattersall Cup est très difficile à gagner. Il m'a fallu 15 ans pour la gagner la première fois. C'est une course vraiment difficile parce qu'il y a tellement de choses à mettre en place. Lorsque vous la gagnez, cela demande beaucoup d'efforts. C'est quelque chose que tout le monde veut faire, mais les propriétaires ont passé des années et des années sans jamais franchir la ligne d'arrivée. » ■

Un départ spectaculaire depuis la baie de Sydney.

LOTUS

L'HYPER-SUV 100% ÉLECTRIQUE
À L'ADN SPORTIF.

ELETRE

CALCULEZ VOS MENSUALITÉS

Audacieuse, contemporaine et avant-gardiste, la nouvelle Lotus Eletre est disponible dès maintenant à partir de **1269€/mois HTVA* en Leasing Opérationnel. Profitez sans plus attendre du meilleur tarif pour ce modèle.**

ESSAYEZ LA LOTUS ELETRE

Lotus Antwerp
Prins Boudewijnlaan 9/9
2550 Kontich

Lotus Brussels
Brusselsesteenweg 744
1731 Zellik

Lotus Liège
Boulevard Frankignoul 8
4020 Liège

Lotus Ostende
Joseph Plateaustraat 5
8400 Oostende

21,4 KWH/100 KM • 0 G CO_2/KM (WLTP)

Donnons priorité à la sécurité. Informations environnementales : A.R. 19/03/2004

Offre HTVA pour location long terme de la LOTUS ELETRE avec profil Optimum sur 72 mois et 60.000 km - Paiement par domiciliation bancaire. Entretiens et réparations, assurances, pneus été illimités, véhicule de remplacement, assistance en cas de panne, amortissement, intérêts compris. Offre via LeaseCorner (Groupe ALD Automotive-LeasePlan), division de Axus S.A., Rue Colonel Bourg 120, 1140 Bruxelles. Pour plus d'info, appelez-le 02 706 42 42. Offre valable jusqu'au 31/03/2024 sur une sélection de modèles sous réserve d'évolution du prix catalogue, du prix des options et des accessoires, ainsi que de la remise. Notre offre est exclusivement destinée à la clientèle professionnelle en Belgique et n'est valable qu'après acceptation de votre dossier financier, par notre assureur-crédit et après signature de nos conditions générales. Ni la spécification de l'équipement standard ni les caractéristiques techniques ne sont contraignantes. **Les conditions de consommation sont mesurées sur la base d'un véhicule avec un équipement de base. Des équipements optionnels (tels que des jantes et/ou des pneus) peuvent influencer ces données. Les concessionnaires, vendeurs et le constructeur du véhicule ne sont pas responsables de cela. Les véhicules représentés peuvent différer de ceux répertoriés. Contactez-nous pour toute information sur la fiscalité de votre véhicule, les véhicules représentés ou les tarifs, ou consultez le site www.lotuscars.com.

MOROCCO GOLF CUP : *apothéose à Marrakech*

Un ciel bleu azur, des greens manucurés et une ambiance très conviviale : la finale 2023 de la Morocco Golf Cup, qui s'est déroulée à Marrakech, a été une grande réussite.

Par M.T.

La finale de la première édition de la Morocco Golf Cup s'est disputée, en décembre, sur le magnifique parcours du Rotana Palmeraie & Al Maaden, à Marrakech. Elle a réuni, durant quatre jours, les vingt lauréats de la finale nationale qui s'est déroulée sur les greens du Golf Château de la Tournette et cinq joueurs qualifiés via un tirage au sort.

Un merveilleux soleil, un accueil cinq étoiles, une organisation sans faille et une ambiance à la fois sportive et conviviale : il n'a rien manqué à ce séjour marqué du sceau de la bonne humeur et de l'art de vivre marocain. Le parcours du GC Rotana, œuvre du légendaire architecte Robert Trents Jones, avait revêtu ses habits de gala avec des fairways et des greens préparés comme pour une compétition pro !
En marge du tournoi, les participants ont ainsi eu l'occasion de visiter la mythique « ville rouge », de se balader autour de la médina, de découvrir l'exubérance de la place Jemaa-el-Fna et la magie des souks. Et c'est dans les jardins de l'hôtel « Rotana », dans une atmosphère typiquement marocaine, qu'ont eu lieu la remise des prix et le dîner de gala parfumé des plats délicieux et typiques.
La victoire finale est revenue à l'équipe composée de Thérèse Mariage et de Guy Van der Elst (7 Fontaines) avec un total de 47 points stableford. Johanna Van Hedel et Moonhee Westland-oh (la Tournette) ont terminé à la deuxième place avec un score de 42 points. Larissa Khlundina et Anne Desenfans (7 Fontaines) ont complété le podium.
Parrainé par Royal Air Maroc et l'Office National du Tourisme Marocain, réservé aux seniors (50 ans et plus) et disputé par équipes de deux joueurs (4BBB), le tournoi avait pour objectif de rappeler aux joueurs belges combien le Maroc recélait les plus beaux trésors pour pratiquer le golf. Mission accomplie ! L'épreuve a connu un grand succès de participation tout au long des différentes manches qualificatives qui se sont disputées, tout au long de la saison 2023, sur les fairways du Zoute, du Waterloo, de la Tournette, de 7 Fontaines et de Naxhelet. ■

AUDI QUATTRO CUP
Objectif le Bois d'Arlon !

L'Audi quattro Cup est un grand classique du golf amateur belge. Elle met en avant les belles valeurs de la marque grâce à un concept innovant et à une organisation sans faille.

Le drapeau belge a flotté fièrement sur le parcours d'Al-Mouj lors de la finale mondiale.

Par Miguel Tasso

On ne change pas une formule qui gagne. Grand classique du golf amateur belge depuis 33 ans, l'Audi quattro Cup repart pour un tour de circuit avec la même recette magique dans son moteur : un tournoi où se mélangent les défis sportifs, l'esprit d'équipe et la convivialité.
Avec quinze manches qualificatives au menu et des escales dans quelques-uns des plus beaux clubs du pays, l'édition 2024 s'annonce très intense. Réservé aux invités des distributeurs et des concessionnaires, le tournoi se disputera, comme à l'habitude, en « greensome stableford », une formule où les deux joueurs d'une même équipe alternent les coups après avoir frappé chacun leur départ. Le « team spirit » dans toute sa splendeur ! L'épreuve, organisée par Quentin Sibille (Benchmarketing), prendra son envol le 16 mai au The National, à Sterrebeek. Elle fera, ensuite, étape à Ostende, à Damme, à Houthalen, à la Tournette, à Naxhelet, à Spa et à Rinkven. Et la finale belge aura lieu, le 13 septembre, dans le nouveau Golf du Bois d'Arlon dont les infrastructures exceptionnelles (parcours, hôtel, restaurant, château…) font déjà saliver tous les golfeurs du royaume !
Comme de coutume, différentes animations prolongeront chaque manche qualificative. Les participants auront ainsi l'occasion de disputer un concours de « lob shot », parrainé par Laurent-Perrier, où la balle devra passer au-dessus d'un des modèles Audi. Même concept avec le « putting contest », piloté par TotalEnergies, où la balle passera, cette fois, sous le capot !
La marque automobile allemande a toujours fait du golf l'une de ses vitrines préférées. L'Audi quattro Cup se dispute, d'ailleurs, simultanément aux quatre coins du monde. Les vainqueurs de tous les pays se sont ainsi retrouvés, en novembre dernier, au sultanat d'Oman pour la finale mondiale 2023. Sur le parcours d'Al Mouj, l'équipe belge, représentée par Jinke Vink et David Johnson (membres du GC Enghien), a terminé à une belle quatrième place et est revenue avec des étoiles plein les yeux ! ■

Les finalistes belges en compagnie de Quentin Sibille (à gauche) lors de la finale mondiale au sultanat d'Oman.

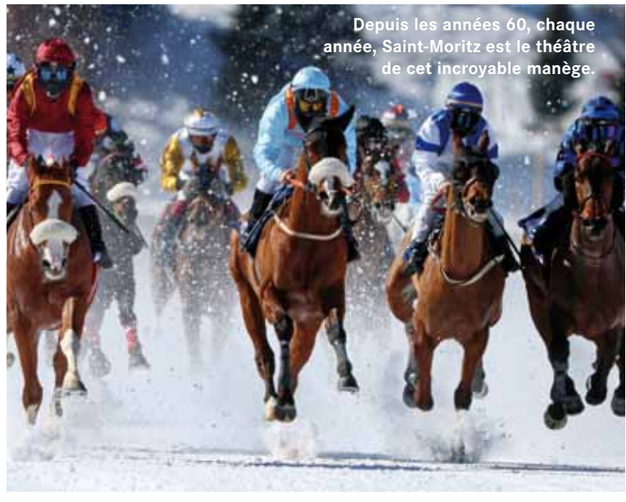
WHITE TURF
La grande chevauchée blanche

En raison du dérèglement climatique, les organisateurs du meeting de Saint-Moritz (White Turf), qui s'étend sur trois dimanches de suite en février, au cœur de la saison des sports d'hiver, ont eu toutes les peines du monde à dénicher une piste suffisamment ferme et régulière sur le lac gelé car la neige était trop molle. Histoire d'une chevauchée blanche qui attire toutes les convoitises.

Par Philippe Janssens

Des courses hippiques sur la neige, le défi est audacieux.

L'hippodrome de Saint-Moritz, unique au monde, est parfois l'hôte des délires des plus riches qui peuvent tout s'autoriser pour leur loisir, ce qui conduit de temps en temps à des événements fantasques, loufoques, magiques. Cela se traduit souvent dans des courses défiant la raison, expression de véritables fantasmes de l'argent roi. Le must pour les portefeuilles bien garnis n'est-il pas de s'offrir l'impossible ?
Organiser des courses de chevaux dans des lieux totalement improbables est donc un moyen très efficace pour épater la galerie. Les princes arabes font aujourd'hui cela dans le désert. Les Anglais l'ont fait au XIXe siècle à Hong Kong et dans de nombreuses autres colonies. Les Suisses ne voulaient pas être en reste. Afin d'offrir un loisir a priori inaccessible aux touristes fortunés venus s'exercer aux sports d'hiver à Saint-Moritz, ils ont eu cette idée folle d'utiliser la seule surface naturellement plate de la région : le lac qui gèle en hiver à l'altitude de 1800 m et qui se couvre de neige. Tout est installé sur place à la dernière seconde, un peu comme sur les hippodromes marins en France en été, les bars à champagne en plus. Il y a même un tunnel qui part de la place principale entourée d'hôtels luxueux et qui mène directement à l'entrée du lac-hippodrome.
Et comme impossible n'est pas helvète, les organisateurs ont ajouté aux disciplines classiques du galop et du trot, où les roues des sulkies sont remplacées par des patins, un sport qui mélange deux extrêmes : le pur-sang et le ski alpin.
Le concept des skieurs tractés par des chevaux et poneys de trait est bien connu en Scandinavie. Son adaptation aux courses de galop à Saint-Moritz est tout simplement unique au monde. Ne restait plus qu'à faire venir et stationner les chevaux de course dans la station d'Engadine, dont l'accès par la route est tout de même fastidieux.
Le point culminant de cette journée de fête est évidemment le Grand Prix de St-Moritz, une épreuve labélisée Gr.2 local qui se dispute sur 2 000 mètres et 80 centimètres de glace et de neige compactée.
L'hippodrome de Saint-Moritz peut accueillir trois disciplines sur son lac gelé : le plat, le trot… et le ski joëring ! Epreuve unique et très appréciée du grand public, les cavaliers doivent chausser non pas les bottes mais les skis et se faire tirer par des pur-sang sur 2 700 m. Un vrai challenge où il faut avoir le cœur bien accroché pour pouvoir récolter le maximum de points au cours des trois dimanches de courses et ainsi prétendre au titre de « roi de l'Engadine » !
Chaque année depuis 1907, des dizaines de milliers de spectateurs viennent assister à cet événement organisé par une équipe de 200 bénévoles. Hélas ! l'édition 2024 a dû être partiellement annulée faute de conditions météo favorables. Les organisateurs espèrent pouvoir, dès l'année prochaine, mettre les petits plats dans les grands pour proposer un spectacle et une réception inoubliables, alliant à la fois le sport, la musique, la gastronomie et l'art. ■



Depuis les années 60, chaque année, Saint-Moritz est le théâtre de cet incroyable manège.

« Merci pour cet agréable séjour ensoleillé et la découverte de superbes terrains de golf, dans une ambiance super-conviviale! Organisation au top! Vivement le prochain voyage! »

Christian Arickx

MEMBERS ONLY TRAVEL À ABOU DHABI

Des voyages exclusifs griffés « Members Only »

Pendaison de crémaillère réussie pour les voyages VIP Members Only Travel. Le premier séjour a eu lieu, fin février, à Abou Dhabi. Au programme : du golf, du farniente et de la culture dans une ambiance très conviviale. L'art de vivre à tous les modes.

C'est sous le soleil d'Abou Dhabi qu'a eu lieu, fin février, la première édition des voyages VIP Members Only Travel. « L'idée est de proposer régulièrement aux golfeurs épicuriens un séjour dépaysant durant l'hiver avec, au programme, du golf sur des terrains de très haut niveau, de la détente, de la culture et du farniente. Bref, une véritable déconnexion très exclusive dans une atmosphère cool-relax », explique Alain Devleschoudere, éditeur de « Members Only ». Cette pendaison de crémaillère, organisée de main de maître par Olivier Billen (B-Golf), a été un très beau succès. Durant une semaine, la vingtaine de participants a décliné l'art du swing et l'art de vivre à tous les modes.

« Beaucoup de souvenirs fantastiques! Merci à tous! »

Michel Verheughe

Abou Dhabi recèle de véritables trésors golfiques. Ce n'est pas un hasard si de nombreux champions professionnels viennent régulièrement s'y entraîner. Quatre parcours étaient au menu du séjour : le légendaire Yas Links, bien sûr, mais aussi le Yas Acres G&CC, le Saadiyat Beach GC et le Abu Dhabi GC. Manucurés et spectaculaires, ces « championship courses » ont tous été appréciés à leur juste valeur. Quel plaisir de pouvoir chasser les birdies sur des fairways et des greens de cette qualité en plein hiver, avec un mercure dépassant largement les vingt degrés et un soleil dardant délicatement ses rayons. Histoire de mettre un peu de piment, une compétition amicale en format Ryder Cup a servi de fil rouge tout au long de la semaine !

Parallèlement, différentes excursions culturelles étaient programmées, avec une journée libre à Dubai et, bien sûr, la visite fascinante de la ville d'Abou Dhabi, de sa mosquée, du Palais Royal et du Musée du Louvre. Et, chaque soir, les participants se retrouvaient pour le dîner dans les restaurants du prestigieux hôtel « Shangri-La » (*****) qui servait de quartier général.

Avec la compagnie Etihad, qui propose des vols quotidiens depuis Bruxelles, Abou Dhabi n'est qu'à six heures de vol de la Belgique. La destination est réellement idéale pour s'offrir un break lorsque les baromètres sont à la baisse partout dans notre plat pays !

« Notre objectif est de proposer régulièrement à nos lecteurs et à nos partenaires ce genre de voyages exotiques à des conditions financières très favorables », conclut Alain Devleschoudere, ravi que les participants aient tant apprécié cette première. ■

« Compliments à l'organisation pour son engagement exceptionnel et ses compétences! »

Marie-Anne Boost-Haverhals

« Top voyage ! 'Eat & sleep' mais surtout, préparez-nous vite le prochain ! »

Wim Vochten

Malgré le manque de neige, la Lancia Delta HF pilotée par Yves Loubet a assuré l'animation tout au long de ce 69e Rallye Neige et Glace.

69e RALLYE NEIGE ET GLACE

Un 20e anniversaire tout en sourire

Si la neige s'est montrée capricieuse sur les routes du Doubs et du Jura, les sourires étaient omniprésents sur le podium final de ce 69e Rallye Neige et Glace, une 20e édition en régularité marquée par la prise en main de l'épreuve par l'équipe de Zoulou Racing Heritage.

Par Guillaume van Ysendyck - Photos : APPIX Media & Cyrille Donier

Il y avait foule au centre de Malbuisson, charmant petit village surplombant le lac de Saint-Point, à quelques encablures de la frontière suisse. La présence de 90 voitures de course rassemblées devant le complexe hôtelier Le Lac ne passait, il est vrai, pas inaperçue ! Et les discussions allaient bon train, notamment en constatant les conditions météorologiques très clémentes qui allaient marquer les premières heures de la compétition. Une douceur et quelques rayons de soleil qui laissaient place à des gouttes de pluie peu après l'envol des premiers concurrents.

« Tout est quasiment en place et on sent la tension monter », souriait l'organisateur Philippe Janssens. Pour sa pendaison de crémaillère dans la gestion intégrale de l'épreuve, l'équipe de Zoulou Racing Heritage ne voulait rien laisser au hasard. « Les concurrents devraient apprécier ! La convivialité est l'une des caractéristiques majeures du Rallye Neige et Glace et, sportivement, nous pensons que chacun va se régaler… » Du côté de Malbuisson, la température avoisinait les… 10 degrés le vendredi ! Ce qui signifie qu'en dépit de la baisse des températures attendue pour le week-end, le grand blanc n'était pas d'actualité. « Cette 69e édition du Rallye Neige et Glace sera, sans doute, un peu moins sportive, » poursuit Philippe Janssens. « Les pilotes devront moins attaquer et glisser pour espérer respecter les moyennes imposées mais l'ensemble ne manquera pas de charme. Cette région est tout simplement superbe, quelle que soit la saison, et les grandes étendues de résineux constitueront un cadre de premier choix pour départager les meilleures spécialistes de la régularité… »

Christophe Baillet (Ford Escort MK2) en pleine action lors d'une ultime étape très disputée.

Parmi les équipages présents : l'ensemble des favoris de la régularité venus de France, de Belgique et d'ailleurs mais aussi quelques voitures emblématiques de la fin du XXe siècle. Parmi elles, une magnifique Alfa 1900 venue d'Italie jouait les charmantes doyennes dans un peloton de Ford Escort, de Porsche, de BMW et autres Lancia. C'est d'ailleurs au volant d'une Lancia Delta Integrale, bichonnée par le Team Sanseigne Vintage, qu'Yves Loubet, le pilote invité, prenait le départ de cette épreuve. « Il s'agit de mon premier rallye de régularité », avouait le pilote corse, champion d'Europe des rallyes en 1989. « Mon truc c'est plutôt la vitesse mais ce ▶

Christophe Baillet et sa Ford Escort MK2, remportent une victoire importante dans le Doubs et le Jura.

Deuxième en 2023, Johnny Delhez (Ford Escort) n'a pas encore vu le bout du tunnel face aux meilleurs Français.

Le contrôle technique est toujours une phase essentielle avant le départ.

Près de 300 spectateurs ont accompagné les concurrents dans la nuit de cette 3e étape marathon au petit village de Malans.

▶ nouveau défi m'inspire et me donne pas mal d'idées pour les épreuves que j'organise au Maroc. Les paysages ici sont vraiment magnifiques, l'organisation et l'ambiance sont au top ! »

Un marathon, une fête populaire !

Côté parcours : pas moins de 950 kilomètres à parcourir en quatre jours dans le Haut-Doubs, le Doubs et le Jura. Le tout décliné en 30 zones de régularité où rien ne sert de courir mais où il s'agit surtout d'arriver à point pour éviter les pénalités disséminées tout au long du parcours. Avec, notamment, une 3e étape d'anthologie longeant la frontière suisse avant de plonger sur Ornans, le village de Gustave Courbet, baigné par la Loue. Situé à un jet de pierre, le petit patelin de Malans, peuplé d'irréductibles passionnés, a fait la fête aux équipages. Des centaines de spectateurs massés dans la cour d'une ferme autour d'un slalom dessiné par des bottes de foin lançaient les équipages dans la nuit pour une étape marathon longue de 425 kilomètres ! A la seule lueur des phares, le charmant peloton rejoignait Malbuisson avec des classements déjà bien établis.

Ni l'ultime ronde des lacs autour de Pontarlier, ni même la dernière Power ZR avec pénalités doublées n'allaient rien y changer : pour la quatrième année consécutive, la victoire échappait aux Belges. A trois succès consécutifs des jeunes Romuald Sanseigne et Florin Fornasier (Fiat Cinquecento), succédaient cette fois Christophe Baillet et Gauthier Brignon (Ford Escort MK2) en catégorie Historic, tandis qu'Adeline et Arnaud Euvrard (Subaru Imprezza) signaient la passe de trois en catégorie Integrale (4x4).

Le Doubs et le Jura restent des régions magiques… même sans la neige.

S'il se dégageait de cette 69e édition un parfum de douce euphorie, les organisateurs promettent déjà une édition 2025 remplie d'ajustements et de nouveautés ! « Tout ne fut pas parfait », conclut Philippe Janssens. « Dès le début du printemps, toute l'équipe de Zoulou Racing Heritage se remettra au travail. Mais je peux déjà vous annoncer que le tracé sportif sera réalisé par une autre sommité de cette discipline. Nous allons également multiplier notre ancrage dans les régions traversées afin que le Rallye Neige et Glace devienne un patrimoine partagé avec les enthousiasmes locaux. 2024 fut une belle réussite, je vous promets une 70e édition inoubliable… » ■

La Subaru d'Arnaud et Adeline Euvrard, signe une 3e victoire d'affilée en catégorie Integrale (4x4).

Elodie Baudin (Renault 5 Alpine Turbo) a bien failli devenir la première pilote féminine à prendre la tête d'un Rallye Neige et Glace.

Patrick Zaniroli et Yves Loubet : deux légendes du sport automobile réunies.

LE NOUVEAU GOLF EST ARRIVÉ !

C'est ludique et fun. Avec les centres Top Golf, le golf se décline, désormais, aussi en version cool, un peu comme le bowling. Et pas besoin d'être membre d'un club. Le concept est déjà très populaire aux Etats-Unis et gagne du terrain dans le reste du monde.

Par Miguel Tasso

En Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, ce nouveau concept fait rage. Et il s'exporte, désormais, aux quatre coins de la planète, de Melbourne à Mexico, en passant par Shanghai ou Dubai. Oui, le golf en mode fun est, plus que jamais, à la mode !
Flash-back. Nous sommes à la fin des années nonante. Après avoir vendu leur société, les frères Steve et Dave Jollife planchent sur un nouveau projet. Golfeurs passionnés, ces deux Anglais savent combien leur sport favori est chronophage. Et, soudain, la lumière fut : pourquoi ne pas réinventer les practices en les rendant plus modernes, plus ludiques, plus accessibles et conviviaux ?

Ainsi naît, en 2000, à Watford, le premier centre Top Golf. L'idée est simple : décliner le golf plaisir à tous les modes dans un cadre décontracté. En clair, le visiteur se rend sur un practice réinventé comme s'il allait au bowling pour défier les copains avec du jeu sur cible, des concours de longueur ou de précision. Pas besoin d'être affilié à un club, d'avoir un handicap ou de posséder des clubs : c'est open bar pour tout le monde, au propre comme au figuré !
Et ça marche ! Rachetée par la firme Callaway – référence mondiale dans le marché du golf – en 2021, Top Golf compte désormais plus de 90 centres (indoor ou outdoor) dans le monde avec, chaque fois, le même genre d'infrastructures :

Ambiance fun et détendue autour d'un practice réinventé !

Le golf en mode ludique avec un jeu de cibles !

de vastes practices illuminés dotés des dernières nouveautés technologiques (comme ces radars qui décryptent les coups des joueurs sur des écrans 3D) et où l'on swingue jusqu'au bout de la nuit, peu importe que l'on soit joueur confirmé ou simple débutant. Entre deux tentatives de « hole in one », on boit un verre, on mange un bout, on rigole entre potes avec, en fond sonore, une musique de discothèque, voire des concerts en live. On est loin des codes traditionnels de St. Andrews mais c'est précisément le but recherché pour cette activité de pur divertissement qui participe largement à la démocratisation auprès des jeunes d'un sport souvent catalogué fermé à double tour !

Une vraie tendance

Cotée à Wall Street, Callaway se réjouit, en tout cas, de son investissement qui génère désormais près de la moitié de son chiffre d'affaires. Et ce n'est qu'un début. Aux States, où le golf est élevé au rang de sport national avec plus de trente millions d'affiliés, les pratiquants sont désormais plus nombreux sur ces sites de la « next gen » que sur les greens officiels !

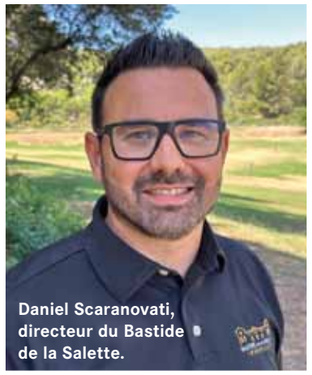
Cette tendance déroutante s'inscrit, d'ailleurs, pleinement dans l'évolution globale de l'industrie moderne du golf. Faute de temps disponible à l'agenda familial, de nombreux jeunes adultes privilégient, désormais, les parties sur 9 trous (au lieu des 18 habituels), les compétitions afterworks (où l'on se retrouve au club-house après le boulot) ou, carrément, le jeu « à la maison » grâce à ces outils de la nouvelle technologie qui permettent de frapper des balles sur un écran-filet posé dans un garage, dans un jardin ou, pour les plus accros, dans un salon. Les simulateurs (Top Tracer, Full Swing, Track-Man, Flightscope…) sont de plus en plus pointus et accessibles financièrement. Ils permettent de jouer virtuellement sur les plus beaux parcours du monde et de recevoir, en temps réel, de multiples infos sur ses coups (distance, angle et vitesse de swing, hauteur de balle…).
Que les puristes, amoureux du golf à l'ancienne, ne désespèrent cependant pas : il est toujours possible – et même conseillé – de programmer une partie de 18 trous sur un parcours au grand air ! C'est même conseillé… ■

BASTIDE de la SALETTE
GOLF | RESTAURANT | EVENTS
MARSEILLE

Les swings marseillais du GOLF BASTIDE DE LA SALETTE

Situé intra-muros à Marseille, voici un club, griffé Resonance Golf Collection, qui constitue une escale idéale pour savourer les plaisirs de la ville phocéenne. Un vrai bonheur provençal, à un quart d'heure du Vieux-Port !

Par M.T.


Daniel Scaranovati, directeur du Bastide de la Salette.

Un parcours ludique et spectaculaire.

Des greens challenging et très bien entretenus.

Dessiné au milieu de chênes, de pins et d'oliviers ?

Un Club House plein de charme en toile de fond.

L'histoire ne dit pas si Marius était un passionné de golf. Il reste que sa chère ville de Marseille a le swing dans la peau. Nous n'en voulons pour preuve que la présence, au cœur de la cité phocéenne, d'un parcours de 18 trous de grande qualité ! « Il a vu le jour en 1989 et a été construit dans un magnifique domaine qui appartenait autrefois à un entrepreneur local. C'est l'architecte Michel Gayon qui l'a dessiné en adaptant sa créativité à la topographie », explique Daniel Scaranovati, directeur de ce club désormais baptisé Bastide de la Salette et devenu pleine propriété du prestigieux groupe Resonance Golf Collection.

Rares sont, en Europe, les clubs qui ont pignon sur green à l'intérieur d'une grande ville. C'est le cas de la Salette qui a élu résidence dans le XIe arrondissement de Marseille, sur la colline de la Treille, face au massif de Garlaban. Pas besoin d'un dessin : avec le chant des grillons qui se mélange à celui des birdies, l'endroit a tout pour plaire.

Un parcours ludique et spectaculaire

« Ludique, spectaculaire et vallonné, notre parcours n'est pas spécialement long. Il s'agit d'un par 72 de 5.361 mètres. Mais il recèle de nombreux pièges et se défend très bien, y compris pour les bons joueurs. Il faut maîtriser tous les coups et faire preuve de sagesse pour ramener une belle carte de score. Les fairways sont souvent étroits et les attaques de green, complexes. Obstacles d'eau, bunkers savamment placés, rochers et buttes : il ne manque rien au défi golfique… » Mais quel régal de swinguer, à un quart d'heure du Vieux-Port, dans un tel environnement protégé au milieu de chênes tricentenaires, d'oliviers, de pins, d'amandiers et d'une faune protégée. Avec, en toile de fond, la magie des paysages provençaux.

De nombreux trous sont particulièrement scéniques et offrent des vues à couper le souffle. C'est le cas du n°5, un par 3 de 158 mètres où le joueur est invité à déposer sa balle au-dessus d'un vaste canyon pour accrocher le green. Le n°16 est considéré comme le plus difficile. Il s'agit d'un par 4 de 391 mètres. Une portée de balle de plus de 200 mètres est nécessaire pour passer au-dessus de la retenue d'eau et le green est, en prime, défendu par un subtil ravin. Le parcours a aussi pour particularité de se terminer par un par 3 de 154 mètres qui descend vers le club-house. Mieux vaut, d'ailleurs, prendre un club de moins au départ pour éviter de voir sa balle terminer sa course sur la magnifique terrasse ! ▶

Avec en toile de fond la magie des paysages provençaux.

▶ Bref, voilà un parcours très agréable et 100 % marseillais qui ne laissera personne indifférent. « Notre club est ouvert toute l'année et, grâce au merveilleux climat de la région, il ne possède pas de greens d'hiver ! »
Le respect de l'environnement est l'une des grandes priorités du club. « Nous sommes, évidemment, très concernés par la préservation de la biodiversité et par l'écoresponsabilité. Grâce à un canal naturel qui traverse le parcours, nous sommes privilégiés par rapport à la gestion de l'eau. Mais il nous faut également anticiper le décret interdisant le recours aux produits phytopharmaceutiques qui, en France, sera effectif en 2025. C'est un vrai défi quotidien. »

La magie provençale

Le Golf Bastide de la Salette compte environ 420 membres abonnés à l'année. « Et nous accueillons, parallèlement, de nombreux visiteurs extérieurs via les green-fees ou différents packages cousus sur mesure pour tous les profils de joueurs », poursuit Daniel Scaranovati.
Le Golf Pass Resonance Golf Collection permet ainsi de découvrir, à un tarif très avantageux, plusieurs parcours de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le triptyque Bastide de la Salette, Sainte-Baume et Servanes est, dans un rayon d'une centaine de kilomètres, un vrai must. « Les trois parcours sont à la fois différents et complémentaires. Ils proposent trois ambiances et trois challenges. Servanes, près du village de Saint-Rémy, est un petit bijou niché au pied des Alpilles et Sainte-Baume est une merveille située au cœur du Parc naturel régional… »
De nombreux golfeurs belges sont des habitués de la Provence. S'ils passent par Marseille, on ne peut que leur conseiller de faire escale à la Bastide de la Salette. En plus du parcours de 18 trous (et d'un autre compact de 7 trous idéal pour l'entraînement), le club propose, en effet, une remarquable offre gastronomique grâce à un restaurant qui voue au dix-neuvième trou un véritable culte ! Ancienne ferme entièrement rénovée, le club-house permet ainsi à chacun d'échanger avec succès la carte de score par celle du menu avec, en toile de fond, une cuisine classique parfumée par la Méditerranée. L'immense terrasse, qui donne sur le « finishing hole », est l'une des plus courtisées de Marseille. Sur près de 300 mètres carrés, elle propose une vue improbable dans un cadre reposant qui contraste avec le brouhaha de la ville toute proche. Un Pro-Shop très bien achalandé et des salles de séminaires, idéales pour des team buildings, complètent une offre éclectique et moderne.
Pour rappel, Resonance Golf Collection est également très présent en Belgique grâce à des partenariats avec différents clubs : la Bawette, L'Empereur, Rigenée, Cleydael, Winge, Mont Garni, Oudenaarde, Château d'Ardenne et Steenhoven. Les membres de ces clubs bénéficient, bien sûr, d'avantages tarifaires dans tous les clubs de la chaîne. Autant le savoir ! ■

resonance
GOLF COLLECTION

Golf Bastide de la Salette
Impasse des Vaudrans 65
13011 Marseille
Tél. : (33) 491 271 216
www.resonance.golf

Resonance Golf Collection en Provence-Côte d'Azur	
La Grande Bastide	par 72 de 5 929 m
Opio Valbonne	par 72 de 5 698 m
Roquebrune	par 71 de 5 897 m
La Sainte-Baume	par 72 de 6 005 m
Bastide de La Salette	par 72 de 5 361 m
Servanes	par 72 de 6 041 m

Located in the heart of Brussels South, Proshop L'Empereur has everything a big one has. Our main target is to bring excellence to players for a better golfing experience.

L' PROSHOP

Our staff is fully skilled to advice on every part of the game, from golf club equipment till fashion pieces of heart.

TRUST IN US, IT'S PERFORMING ANY TIME!

WOMENS RLX
TAILORED FIT
VAL TIPPED POLO

OGIO
STAND BAG
ALL ELEMENTS

ADIDAS
STAN SMITH GOLF SHOES

TAYLORMADE
QI10 DRIVER MAX

POWERED BY G1.BE

GOLF ACADEMY
GBF GOLF ACADEMY CUSTOM GOLF CLUB FITTING EXPERT - TRACKMAN EXPERIENCE

Rue Emile François 31, 1474 Ways • +32 67 77 15 71 • info@proshoplempereur.be • www.proshoplempereur.be

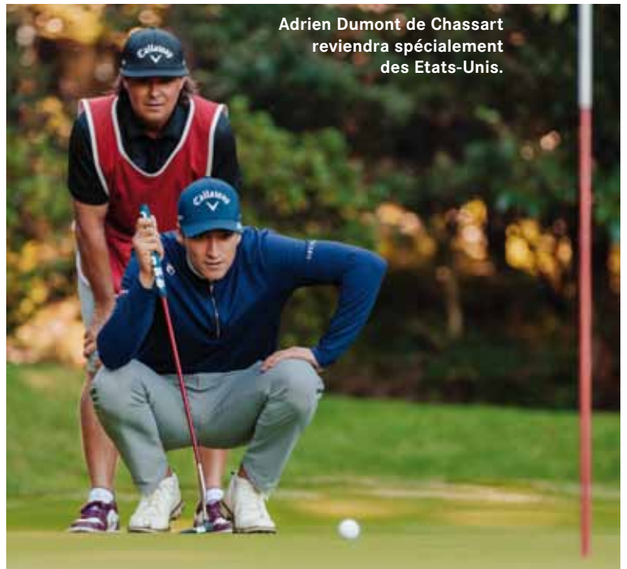
Thomas Pieters, le retour !

SOUDAL OPEN : *un cru qui s'annonce exceptionnel*

Thomas Pieters, Nicolas Colsaerts, Adrien Dumont de Chassart, Matthis Besard et peut-être Thomas Detry seront les têtes d'affiche belge de ce tournoi du DP World Tour qui aura lieu, du 23 au 26 mai, à Rinkven. Ancien n°1 mondial et capitaine de l'équipe européenne de Ryder Cup, l'Anglais Luke Donald sera aussi présent !

Par Miguel Tasso

A vos agendas ! La troisième édition du Soudal Open se déroulera, du 23 au 26 mai, sur le parcours anversois du Rinkven International et proposera un plateau exceptionnel pour tous les passionnés de golf. D'ores et déjà, Thomas Pieters, Adrien Dumont de Chassart, Nicolas Colsaerts et Matthis Besard ont confirmé


Adrien Dumont de Chassart reviendra spécialement des Etats-Unis.

leur présence à cette manche belge du DP World Tour. Et à l'heure où nous bouclions ce numéro, les organisateurs espéraient aussi la confirmation de Thomas Detry. Il n'est donc pas impossible que les cinq champions belges soient réunis, pour la première fois, dans un tournoi professionnel.

Cette année, le Soudal Open pourra également compter sur la présence exceptionnelle de la légende Luke Donald. Ancien numéro un mondial, l'Anglais est aussi le capitaine emblématique de l'équipe européenne de Ryder Cup et reste, à 46 ans, l'un des joueurs les plus doués de sa génération. Pour le prestige du tournoi anversois, sa venue est un atout très important. Et d'autres champions étrangers devraient également faire escale sur les greens de Rinkven, comme le Sud-Africain Zander Lombard, auteur d'un fantastique début de saison. « Il est trop tôt pour officialiser la composition du plateau. Mais je suis optimiste concernant la présence d'autres grands noms. D'autant que le prize-money est passé de 2 à 2,5 millions de dollars et que nous ne souffrirons plus, comme en 2023, de la concurrence directe du PGA Championship aux Etats-Unis » confie Michael Jones, directeur emblématique du tournoi.

Nicolas Colsaerts, fidèle au poste.

Le retour de Thomas Pieters

La présence de Thomas Pieters sera, évidemment, l'un des grands attraits de cette édition. Exilé sur le LIV depuis un peu plus d'un an, le champion anversois est ravi de retrouver, l'espace d'une petite semaine, sa chère Belgique ! « L'an passé, Thomas n'avait pu participer au Soudal Open car les dates correspondaient à celles d'une manche du LIV. Ce n'est plus le cas cette fois. Il a donc accepté avec un grand plaisir une wild card. Et je suis convaincu que le public belge lui réservera un grand accueil », ajoute Michael Jones. On se souvient qu'en créant le Belgian Knockout en 2018, Thomas Pieters avait joué les pionniers dans le retour de notre petit pays sur la carte du circuit européen. C'est dire s'il est heureux de reprendre le chemin de Rinkven, un parcours qu'il connaît sur le bout des doigts.

Thomas Detry espère être exaxt au rendez-vous pour une belle revanche sur 2023.

Luke Donald, ancien numéro un mondial et capitaine de l'équipe européenne de Ryder Cup.

En rejoignant le circuit dissident du LIV, « T.P. » n'a pas fait l'unanimité, y compris auprès de ses supporters qui lui ont parfois reproché de privilégier l'argent roi. L'intéressé a toujours assumé sa décision qui s'inscrit dans un vrai choix de confort de vie. Certes, vu que le LIV ne décerne pas de points pour les rankings mondiaux, il n'a désormais plus accès aux tournois du Grand Chelem. Mais, à en croire les rumeurs, la situation pourrait évoluer prochainement. Il est même toujours question, en coulisses, d'une fusion entre le LIV et le PGA Tour !

En attendant, Thomas Pieters sera au départ du Soudal Open, et c'est tout le golf belge qui s'en réjouit !

Les jeunes qui montent

Les parties d'Adrien Dumont de Chassart et de Matthis Besard seront également très suivies. Les deux jeunes champions belges, formés aux Etats-Unis et pros depuis juin dernier, ont brûlé les étapes ces derniers mois. Après un bref passage sur le Korn Ferry Tour, le Villersois s'est retrouvé, en l'espace de quelques semaines à peine, sur le PGA Tour. Quant au Flandrien, il a gagné sa place sur le DP World Tour grâce à une performance exceptionnelle – et inespérée – lors des qualifications.

En vérité, Dumont de Chassart et Besard, âgés de 23 ans, symbolisent l'avenir triomphant du swing made in Belgium. ▶

Thomas Detry, Michael Jones (directeur du tournoi) et Nicolas Colsaerts.

▶ Lors de ses premiers tournois sur le circuit américain, « ADdC » a clairement affiché ses ambitions. Il n'est jamais simple de s'adapter, d'un coup de baguette magique, à l'univers impitoyable du plus grand circuit mondial où l'individualisme règne en maître. Mais l'ancien joueur de La Bruyère et du Waterloo a vite trouvé ses marques, passant notamment les cuts lors des tournois de San Diego et de Phoenix. Nul doute qu'il aura à cœur de frapper un grand coup devant ses nombreux admirateurs lors de ce Soudal Open dont il sera l'une des grandes attractions.

La même analyse vaut pour Matthis Besard. Encore méconnu du grand public voici quelques mois, l'ex-joueur de Waregem a été parachuté, à la vitesse de l'éclair, sur le devant de la scène en obtenant, l'été dernier, sa carte pour le DP World grâce à des Qualifyings de rêve en Catalogne (6 bogeys en 108 trous !). Depuis, il a pleinement confirmé son talent avec notamment un top 15 lors du Ras Al Khaimah Championship, aux Emirats. Lui aussi fera l'objet de tous les regards sur les fairways de Rinkven.

L'inconnue Detry

A l'heure où nous rédigions ces lignes, la présence de Thomas Detry n'était pas encore garantie. En privé, notre n°1 ne cache pas son souhait de participer cette année encore au Soudal Open. « Disputer son Open national est un honneur et un plaisir », confie-t-il. Mais, parallèlement, il doit aussi évaluer ses priorités sportives, notamment sur le PGA Tour. Le Bruxellois a signé un excellent début d'année sur le circuit américain avec notamment une quatrième place à l'AT&T Pebble Beach. Ses objectifs sont clairs : terminer sa saison dans le top 50 de la FedEx Cup et du ranking mondial. Il décidera donc, en âme et conscience, si cet aller-retour en Europe est propice ou pas. L'an passé, en tête au départ du dernier tour, Detry avait failli remporter le Soudal Open. Mais, sous pression, il n'avait pas réussi à porter l'estocade. Nul doute que, dans un coin de sa tête, il rêve d'exorciser ses démons et de savourer une éclatante revanche devant son public.

Nicolas Colsaerts, lui, sera bel et bien de la fête. Le « Belgian Bomber », âgé de 41 ans, n'a plus sa carte sur le DP World et joue désormais en fonction des invitations. Valeur sûre du golf européen, il reste sans doute le joueur le plus populaire en Belgique, à la fois grâce à son talent naturel et à son charisme. Comme de coutume, le « Coels » fera donc le spectacle à Anvers avec toujours le secret espoir de se mêler à la lutte pour la victoire.

Bref, voilà de multiples raisons pour ne pas manquer cette troisième édition d'un événement qui, au fil des ans, a gagné sa pleine légitimité et est devenu une référence. Parcours manucuré, organisation parfaite griffée Golazo, partenaires fidèles et prestigieux à l'image de Delen Private Bank, ambiance sportive et décontractée et golf de haut niveau : tous les ingrédients sont réunis ! ■

Thomas Pieters signe un autographe à un jeune admirateur lors de l'édition 2022.

Callaway

PUR EN TOUS POINTS

Les données réelles des golfeurs sont combinées avec notre technologie Ai exclusive et ont permis de créer notre Ai Smart Face™ révolutionnaire. De multiples sweet spots sur l'ensemble de la face permettent à l'Ai Smoke d'être en moyenne 6 mètres plus long avec une dispersion réduite de 11 %.

PARADYM
Ai SMOKE

■ PLUS DE DISTANCE
■ MOINS DE SPIN
■ DISPERSION RÉDUITE

CONÇU PAR i.A.

©2024 Topgolf Callaway Brands Corp. Réclamations basées selon des tests robot, en collaboration avec Foresight™ GC Quad™, du Paradym vs. Paradym Ai Smoke Max sur 21 impacts différents sur l'entièreté de la face. La localisation des impacts sont basées selon le modèle Paradym Ai Smoke Max. Callaway, le Chevron device et, Paradym Ai Smoke sont des marques et/ou des marques déposées de Topgolf Callaway Brands Corp. Les autres marques déposées appartiennent aux propriétaires respectifs.

Dynamiser le golf auprès des jeunes est l'un des objectifs du partenariat entre les Fédérations et Degroof Petercam.

Les collaborateurs des Fédés belges de golf trinquent à la santé du nouveau partenariat.

DEGROOF PETERCAM, *nouveau partenaire des fédérations*

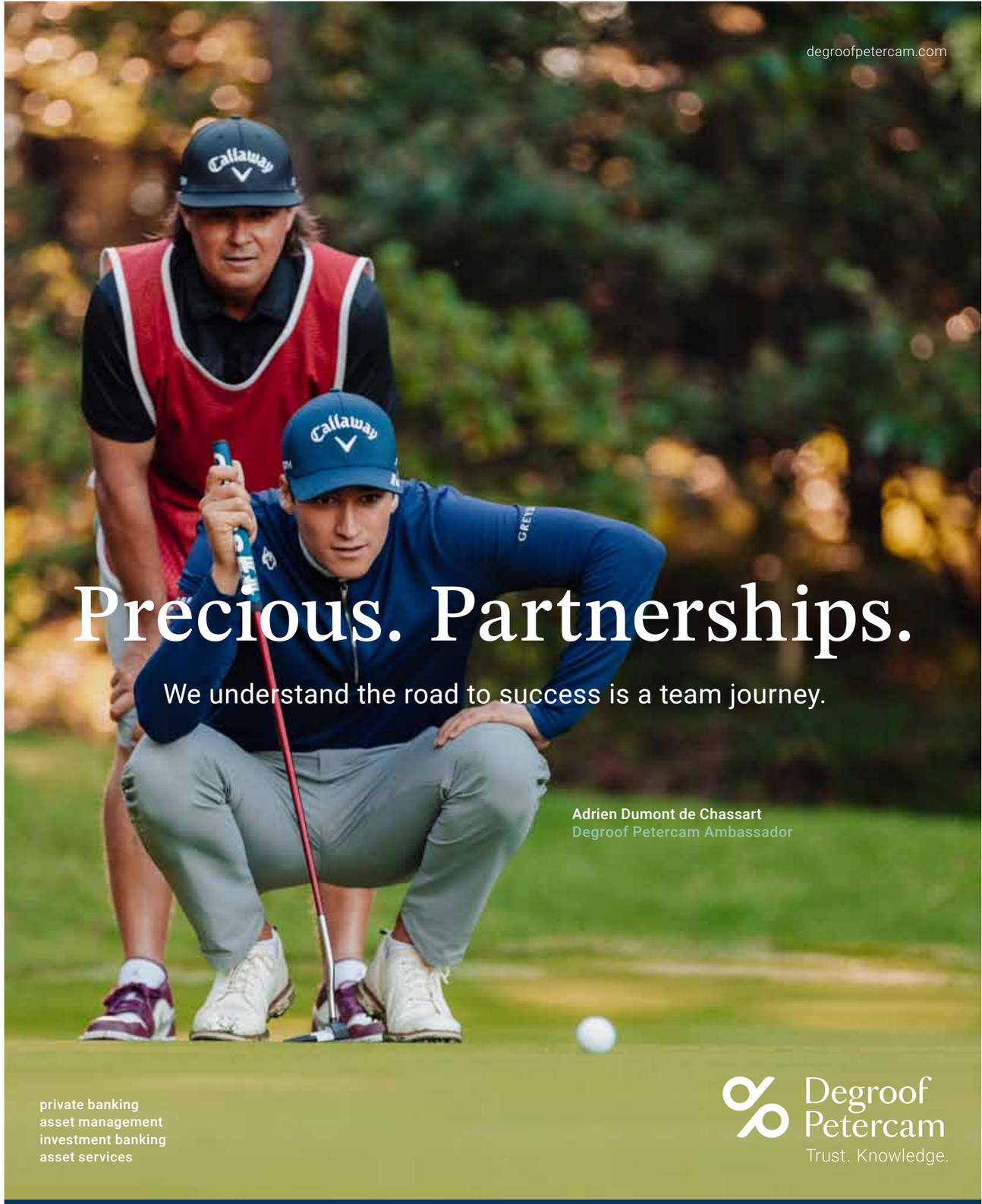
La maison d'investissement, déjà sponsor d'Adrien Dumont de Chassart, va participer à l'essor du golf belge à tous les niveaux.

Par M.T.

La banque privée Degroof Petercam est devenue, début janvier, partenaire des trois fédérations de golf du pays (FRBG, AFGolf et Golf Vlaanderen). Le contrat de trois ans s'inscrit pleinement dans la volonté de la prestigieuse maison d'investissement d'aller à la rencontre des 78 000 licenciés actuellement recensés. Pour rappel, Degroof Petercam est également, depuis l'été dernier, l'un des sponsors du jeune champion Adrien Dumont de Chassart qui évolue sur le PGA Tour américain.

Dans le cadre de ce nouveau partenariat, la banque ne se contentera pas d'un rôle passif. Elle assistera ainsi les fédérations dans leurs diverses campagnes visant à encourager les jeunes à s'adonner aux joies du swing. Elle aidera aussi les débutants avec les concepts « Just Golf » et « King of the Green ». Et elle donnera aussi son nom aux championnats Interclubs dans toutes les catégories. « En Belgique, chaque année, 12 000 joueurs commencent la pratique du golf. Ces débutants vont bénéficier d'un nouveau programme de coaching via Golf Vlaanderen et AFGolf. Quelque part, Degroof Petercam jouera, pour eux, le rôle de caddie. En outre, nous partageons des valeurs communes telles que l'excellence, l'esprit d'équipe et le respect envers chacun, ce qui renforce notre conviction que ce précieux partenariat sera une histoire à succès », résume Philippe Delhaye, président de la Fédération Royale Belge de Golf.

« S'entourer d'expertise et de confiance mutuelles est la clé du succès. C'est l'ADN des Precious Partnerships que nous nouons dans des secteurs tels que le sport, les arts, l'entrepreneuriat et les œuvres caritatives. Dans ce cadre, nous allons au-delà d'un simple soutien financier : notre objectif est que les deux parties se renforcent mutuellement. Dans le golf aussi, on se met au défi sur le green avec d'autres joueurs pour se dépasser. Le lien était donc tout naturel. De plus, nos partenariats offrent une réelle valeur ajoutée à toutes les parties prenantes, y compris à nos clients et à nos collaborateurs », ajoute Hugo Lasat, CEO de Degroof Petercam. ■



PROUD PARTNER OF THE BELGIAN GOLF FEDERATIONS

ROYAL BELGIAN GOLF FEDERATION
Golf Vlaanderen
AFGOLF

Éditeur responsable : Banque Degroof Petercam SA, rue de l'Industrie 44, 1040 BruxellesTVA : BE 0403.212.172 (RPM Bruxelles) - FSMA 040460 A. I Mars 2024

BOIS D'ARLON : *la future « place to be » pour swinguer*

L'ouverture officielle de ce resort est attendue par tous les passionnés de golf. Les deux parcours sont exceptionnels et vont faire swinguer toute une région. Histoire d'une grande aventure entrepreneuriale initiée par le promoteur immobilier luxembourgeois Robert Schintgen.

Par Miguel Tasso

Un parcours somptueux à la fois technique, challenging et moderne.

Des attaques de green complexes et passionnantes.

Le propriétaire Robert Schintgen, entrepreneur visionnaire et passionné de golf.

C'est l'événement phare de l'année dans l'agenda institutionnel du golf belge. En juin prochain, le Bois d'Arlon Golf & Resort ouvrira officiellement sa majestueuse grille d'entrée. Et qu'on se le dise : l'endroit deviendra vite « the place to be » pour tous les passionnés de swing. Avec deux parcours de très haut niveau (un de 18 trous, un autre de 9 trous), un hôtel 4 étoiles de 64 chambres, une quinzaine de lodges familiaux, un restaurant de 140 couverts, un espace wellness/fitness de la dernière génération et un château privatisable et ses salles de réception pouvant accueillir 150 personnes, le resort – qui va employer une soixantaine de personnes – est unique en Belgique et promis au plus grand succès.

Le concept est né de la volonté d'un homme. Entrepreneur luxembourgeois réputé, Robert Schintgen, 76 ans, est une référence dans la menuiserie métallique, l'isolation et l'immobilier au Grand-Duché. Passionné de golf, il rêvait de créer un domaine mêlant les plaisirs du swing à ceux de l'art de vivre. Après avoir racheté, en 2011, via sa société belge R.S. Properties, les 220 hectares de ce domaine boisé situé près d'Arlon, il décida donc de relever le défi. Le projet était titanesque et parsemé d'embûches. Après plus de dix ans de dédales politico-administratifs, il est désormais devenu réalité ! « Je suis d'une génération où l'on a le souci du détail et de la qualité. Cela a toujours fait partie de mon ADN. Ici aussi, j'ai donc voulu que tout soit parfait. L'investissement est à la hauteur de l'ambition » (on parle de 60 millions d'euros, NDLR). « Du coup, il n'y a évidemment pas de volonté de rentabilité immédiate. C'est un coup de cœur guidé par le plaisir. Si je n'avais pas aimé le golf, je ne me serais jamais lancé dans une telle aventure. Mais là, je suis évidemment très fier du résultat et très heureux de participer à l'essor et à la notoriété de toute une région », explique le propriétaire qui a, personnellement, supervisé, jour après jour, l'évolution de ces travaux pharaoniques.

Les deux parcours sont, bien sûr, les pièces maîtresses du domaine. Seuls quelques privilégiés ont déjà eu l'occasion de fouler les fairways. Mais ils sont unanimes dans l'éloge, tant au niveau du dessin que de la qualité des greens et des fairways. Le « championship course » de 18 trous (par 72 de 6 276 m), baptisé « Heathland », est l'œuvre de l'architecte anglais Stuart Hallett. Sauvage, il serpente parmi les bruyères et les genêts dans un décor magique. Le parcours de 9 trous, dénommé « Parkland », porte la griffe de Jonathan Davison et se fond davantage dans l'environnement du parc du château. « Dans les deux cas, le vent joue un rôle très important. Techniquement et tactiquement, le défi n'est pas simple avec, en toile de fond, des obstacles d'eau, des bunkers placés aux endroits stratégiques, de vastes greens ondulés et très bien défendus. Mais grâce aux cinq tees présents sur chaque trou, les joueurs de tous les niveaux trouveront leur bonheur », précise Olivier Boulard, responsable technique du projet.

Quel régal, en tout cas, de chasser les birdies avec un tel paysage en fond d'écran. Pas un bruit, pas une construction. L'endroit rappellera aux connaisseurs les parcours de Bernardus, aux Pays-Bas, ou du Golf National, à Paris. Et, partout, un total respect de l'environnement. « Dans mon esprit, l'écoresponsabilité devait être la priorité et le fil rouge du projet. La nature a été préservée dès les premiers coups de pelle », ajoute le promoteur immobilier.

La gestion de l'eau en est le plus bel exemple. « En aucun cas, nous n'utiliserons l'eau de la ville pour l'arrosage. Celui-ci sera réalisé via notre station d'épuration ou via l'eau ▶

Avec le Château en toile de fond.

Vue aérienne d'un parcours appelé à faire référence en Belgique.

▶ de pluie récupérée. Pas question non plus d'utiliser le moindre produit phytopharmaceutique, ni sur les terrains ni en dehors… » confirme Olivier Boulard.

Le respect de la faune, de la flore et de la biodiversité fait également partie du roadbook. Des milliers d'arbres ont été plantés. Nous avons également intégré deux nouveaux plans d'eau. Rarement golf et écologie ont fait aussi bon ménage ! Oui, tout est fin prêt pour la pendaison de crémaillère. Le club sera accessible à la fois aux « full members » et aux visiteurs. Deux cotisations annuelles sont proposées. L'une, labellisée « Gold », intègre tous les services et avantages « high level », y compris l'utilisation d'une voiturette, du trackman range ou du wellness. Elle coûtera 5 800 euros par an et sera réservée à un maximum de 100 joueurs. L'autre, plus classique, est valorisée à 3 000 euros avec une déclinaison plus démocratique pour les juniors qui représentent l'avenir. Parallèlement, les joueurs extérieurs seront évidemment les bienvenus grâce à une politique dynamique de green-fees. « Nous travaillons également à des packages qui permettront de jouer d'autres parcours de la région. Les clubs de Château d'Ardenne, en Belgique, de Preisch, en France, ou du Royal, à Luxembourg, ne sont pas très loin. Et nous avons déjà de nombreuses réservations pour l'organisation de compétitions commerciales ou corporate dès cette année », ajoute Bart Bollen, récemment élevé au rang de directeur du golf. Une académie de golf ultramoderne et dotée des dernières technologies d'enseignement devrait prochainement voir le jour. Elle sera une véritable référence en Europe.

A terme, le Bois d'Arlon pourrait également être l'hôte d'un grand tournoi professionnel international. Le « championship course » réunit tous les ingrédients pour répondre au cahier des charges des grands circuits européens. Le vaste practice (avec une portée de balle de 350 m), les zones d'entraînement, l'hôtel très confortable sur site et la proximité de l'aéroport du grand-duché de Luxembourg sont d'autres atouts essentiels.

Idéalement situé, au carrefour des frontières de la Belgique, du Luxembourg, de la France et de l'Allemagne, le Bois d'Arlon a une évidente vocation européenne et répond à une véritable attente à la fois pour le monde du golf, des affaires et du tourisme familial. « Le golf est, bien sûr, le moteur du projet. Mais notre hôtel pourra également accueillir, en semaine, une clientèle business et des séminaires. Et le château du XIXe siècle est déjà une référence pour les réceptions ou les mariages grâce, notamment, à ses salons élégants, à sa véranda et à sa somptueuse terrasse. »

Golfeur passionné depuis plus de trente ans, « Roby » Schintgen a foulé les greens les plus prestigieux du monde. Il ne cache pas un faible pour les parcours andalous de San Roque, de Finca Cortesin ou de Valderrama. « J'ai toujours porté un regard le plus professionnel possible sur les clubs que j'ai eu l'occasion de visiter. Et j'ai constaté que la qualité était toujours récompensée, à tous les niveaux. C'est cette philosophie que j'ai voulu appliquer au Bois d'Arlon et que j'ai transmise à toute l'équipe… »

Mission accomplie ! ■

QUALION FINANCE
TAILORED WEALTH MANAGEMENT

Qualion Finance Belgium: 160, Koningslaan - 8300 Knokke-Heist - Tel: +32 50 34 65 70 - Email: infobe@qualion.eu

www.qualion.eu

RITUELS DE RÊVE *aux quatre coins du monde*

Et pourquoi ne pas s'offrir, pour fêter l'arrivée du printemps, une escapade épicurienne en mode 100 % bien-être ? Penser à soi et à se faire plaisir. Voici dix belles adresses Relais & Châteaux où les rituels de déconnexion sont élevés au rang d'art de vivre.

Par M.T.

Pour déconnecter et se ressourcer, les rituels de bien-être sont plus que jamais tendance. Jadis un peu sceptiques à l'égard de ces concepts de relaxation, élevés au rang d'art de vivre en Asie, les Européens cèdent peu à peu à la tentation avec, en toile de fond, de beaux voyages, au propre comme au figuré. De nombreux hôtels étoilés intègrent, désormais, des spas de la dernière génération dans leur offre. Nous vous proposons une escapade dans dix belles adresses griffées Relais & Châteaux qui proposent des expériences immersives, épicuriennes et, surtout, locales. Vous avez dix nouveaux massages venus des quatre coins du monde !

Les eaux du glacier du Grand Paradis

Au cœur des Alpes italiennes, dans le parc national du Grand Paradis, dans la vallée d'Aoste, le « Bellevue Hôtel & Spa » a élu domicile au pied du glacier du Grand Paradis, entouré de sommets spectaculaires. L'eau de ce dernier, mélangée à de l'argile et à du miel local, sert à l'élaboration des soins du spa alpin, tandis que les herbes récoltées dans les champs voisins sont utilisées pour les gommages corporels. Même à l'intérieur, les Alpes se rappellent à votre bon souvenir : l'un des saunas est parfumé au foin et ses murs sont habillés de pierres parsemées de cristaux de quartz du Mont-Blanc ; un autre utilise des branches de pins provenant des forêts environnantes. À 1 534 mètres d'altitude, voici un spa qui sait prendre de la hauteur.

Le culte alsacien du naturel

L'hôtel « La Cheneaudière », en Alsace, est ancré dans son terroir. Les baies vitrées de son spa Nature s'ouvrent sur les pentes arborées de la vallée de la Bruche, au pied des pistes du Champ du Feu. Pour renforcer son lien avec la nature, l'hôtel a développé sa gamme de cosmétiques, Simples et Miel, sans parabène, pour les soins du visage de son spa. Des produits à base de miel des ruches de la maison, de baies de sureau et de myrtilles de la forêt ainsi que de plantes et d'herbes aromatiques des prairies alentour. Ici, le naturel est partout : les galets des massages aux pierres chaudes sont prélevés dans les rivières locales et les rouleaux en bois de bouleau du massage bien-être proviennent de la forêt toute proche.

L'huile de pépins bulgare

Nous voilà à Sandanski, en Bulgarie. Le spa ZOMA body & soul du Zornitza Family Estate, situé au sein d'une écoferme en activité entourée de vignobles, intègre à ses rituels de nombreux ingrédients cultivés sur place. Son huile de pépins de raisin s'utilise pour les massages tandis que son miel nettoie et exfolie la peau. Mais c'est l'origine volcanique de la région qui définit réellement le terroir des produits cultivés sur cette terre et qui rend le sol si fertile. Il n'est donc pas surprenant que la boue extraite du volcan voisin et riche en minéraux serve aux enveloppements thérapeutiques, tandis que la pierre volcanique accompagne les massages.

Le foin des Alpes suisses

Les spas suisses sont généralement connus pour leurs soins en eau thermale. Mais au « Walliserhof Grand Hôtel & Spa », dans le village alpin de Saas-Fee, le foin est l'improbable ingrédient roi. Habituellement destinée à nourrir les vaches laitières qui fournissent les célèbres fromages du pays, l'herbe séchée s'utilise ici pour les effets apaisants de son parfum distinctif. Lors d'un enveloppement corporel, vous vous allongez sur un lit de foin pendant que votre corps est nourri d'une crème nourrissante à base d'huile d'onagre. Votre peau profite de l'effet hydratant, intensifié par une serviette chauffante, tandis que le foin odorant sous votre corps vous procure une agréable sensation de détente. Magique.

Les agrumes de Santa Fe

Au cœur de dix-huit hectares de collines balisées d'orangeraies odorantes, le « Rancho Valencia Resort & Spa », au Nouveau Mexique, fait sans surprise la part belle aux agrumes. La vitamine C que ceux-ci contiennent est un puissant antioxydant connu pour ses propriétés anti-âge. Les hôtes profitent notamment du gommage corporel C+C, qui utilise des microgranules pour exfolier la peau en douceur. En même temps, la crème riche qui l'accompagne permet aux vitamines de pénétrer en profondeur dans la peau, de l'hydrater et de réduire les signes de vieillissement. La Californie dans tous ses états !

Le sucre d'érable canadien

Pour une expérience spa délicieusement gourmande, le « Wedgewood Hotel & Spa » propose un rituel au sucre d'érable sur fond de terroir canadien. Ce soin hydratant commence par un gommage corporel au sucre brun ▶

▶ et à la cannelle dont les arômes mettent déjà l'eau à la bouche. Le secret de ce massage est le sucre d'érable, obtenu par évaporation du sirop qui donne un parfum intense et caramélisé. Cette exfoliation douce permet de lisser la peau et de la préparer pour recevoir un masque minéral à la vanille particulièrement riche. Au terme de cette déconnexion de 75 minutes, la peau devient, comme par miracle, douce et satinée.

Bien-être ayurvédique en Inde

En Inde, le Relais & Châteaux « Niraamaya Surya Samudra » est spécialisé dans les soins et bien-être ayurvédiques, une approche traditionnelle hindoue de la médecine combinant harmonie corps-esprit et plantes médicinales. Chaque visiteur bénéficie d'un conseil spécifique, prescrit par un médecin, en fonction de la pathologie ciblée. Dans le cadre du rituel ayurvédique, des ingrédients tels que le tamarin et les feuilles de moringa, tous issus du jardin, sont mélangés, chauffés, puis appliqués directement sur la peau avec de l'huile telle une compresse chaude, tandis que le corps fait l'objet de diverses manipulations stratégiques. Ce massage est réputé pour être particulièrement efficace pour traiter toutes formes de douleurs.

Parfums sur mesure en Afrique du Sud

La province du Cap occidental, en Afrique du Sud, est l'endroit qui connaît les plus grandes diversité et concentration d'espèces végétales sur notre planète avec plus de 9 000 espèces principalement de fynbos, une variété de plantes arbustives. Ces plantes et quelques espèces introduites forment le luxuriant jardin botanique du Graff Lodge, particulièrement diversifié et parfumé. Pour évoquer une promenade dans ces jardins, le domaine a demandé au parfumeur Marioara de la Tara de créer un parfum masculin/féminin sur mesure, Jardin de Delaire. Au spa, vous pourrez vous délecter de cette fragrance lors d'un gommage aromatique du corps qui laissera votre peau lisse et hydratée.

Pépins de raisin en Nouvelle-Zélande

Prêts pour un voyage au bout du monde ? Situé à l'extrémité sud de la Nouvelle-Zélande, le Relais & Châteaux « Wharekauhau Country Estate » se trouve également dans la région viticole de Wairarapa, connue pour produire certains des meilleurs pinots noirs du monde. Subtil clin d'œil à cette renommée, les hôtes bénéficient de soins sur le thème du vin à l'Hauora, le spa de l'hôtel. Le rituel commence par une exfoliation douce aux pépins de raisin et se poursuit par un masque à la pulpe de raisin. Puis, un soin du visage, associé à un massage complet du corps, vous laissera parfaitement revigoré. Ici, un verre de vin après la séance est tout à fait le bienvenu…

Couché dans le foin des Alpes

Fière de ses origines et vivant en osmose avec son environnement, la cuisine de René et de Maxime Meilleur, à l'hôtel « La Bouitte », dans les Alpes françaises, est un hommage à la nature et au terroir savoyard. Dans le prolongement de cette philosophie de vie, l'établissement a créé un spa de montagne inédit, délicieusement intimiste : La Bèla Vya (la belle vie). « La Bouitte » propose plusieurs soins à base de produits naturels tels que le solan au foin, une expérience de bain de vapeur unique avec du foin coupé dans la vallée entourant l'établissement, située à plus de 1 400 mètres d'altitude. Bien installés dans un lit confortable, les hôtes peuvent s'imprégner des parfums intenses des plantes alpestres. Les traitements à base de foin sont une véritable invitation à renouer avec la nature. ■

NOUVEAU

Louis Widmer
SWISS DERMATOLOGICA

Sérum Biphasé
Huile-en-Sérum
anti-âge.

7 effets.

1. Stimule l'hydratation
2. Renforce la fermeté cutanée
3. Réduit la profondeur des rides
4. Augmente l'élasticité cutanée
5. Lisse la peau
6. Fortifie la barrière cutanée
7. Régénère

Ce puissant concentré biphasé huile-en-sérum renforce l'effet détox sur les cellules. Il stimule le renouvellement cellulaire actif ainsi que la régénération de la peau. En combinaison avec Reforcyl®-Aion et des huiles soignantes de qualité supérieure, le complexe de biostimulateurs combat les signes du vieillissement cutané grâce aux 7 effets.

Plus de détails
SCAN HERE

COMPÉTENCE DERMATOLOGIQUE. EXCELLENCE COSMÉTIQUE. DEPUIS 1960.

COMMITTED TO CARE.
louis-widmer.com/wecare

AU CŒUR DU CAP-VERT,

l'escapade qui se mérite

Santo Antão est l'île la plus septentrionale et occidentale de l'archipel du Cap-Vert, de plus en plus prisé par les touristes belges pour son soleil et la douceur de son climat. A son extrémité occidentale, se trouve Tarrafal de Monte Trigo. Y parvenir reste un périple qui se mérite. Mais le dépaysement assuré en vaut largement la peine.

Par Philippe Coulée

Situées à 500 kilomètres au large des côtes du Sénégal, les dix îles volcaniques du Cap-Vert jouissent quasi toute l'année de températures idéales – de jour comme de nuit – grâce à un climat tropical semi-désertique. C'est entre août et octobre que vents et pluies peuvent perturber cette douceur de vivre rarement égalée autour du globe.

Pour s'y rendre, un passeport valable encore 6 mois suffit, le visa n'étant exigé que pour des séjours de plus de 30 jours. Ce qui est par contre obligatoire, c'est le préenregistrement sur le site gouvernemental en ligne (EASE) au moins 5 jours avant le départ.
Contrairement aux stations balnéaires équipées des îles de l'archipel désormais proposées par des tour-opérateurs

La baie de Tarrafal de Monte Trigo : ses eaux poissonneuses sont prisées par les touristes étrangers adeptes de la pêche-chasse au marlin bleu. Grâce à son rostre effilé, il atteint des pointes à 120 km/h et est surnommé « le sprinteur des océans ».

quasi toute l'année aux touristes européens, Tarrafal de Monte Trigo reste une destination de vacances loin des sentiers battus. Elle se mérite encore et toujours malgré la splendide route en pavés de basalte posés à la main qui la relie depuis 2021 à Porto Novo, le chef-lieu portuaire de Santo Antão.
Il y a dix ans encore, on mettait plus de quatre heures pour faire les quelque 30 kilomètres de piste peu carrossable et très poussiéreuse. Et on n'était pas certain de trouver une douche à l'arrivée. Aujourd'hui, une heure en 4X4 confortable suffit et les quelques hébergements touristiques – pour autant qu'on y réserve une chambre – disposent d'une salle de bains et de l'électricité. Reste qu'on ne recense à Tarrafal pour l'instant que quelques dizaines de touristes de passage, pas davantage.

Avion, bateau, taxi

Mais avant même que ces derniers puissent poser leurs sacs sur l'île voisine de São Vicente, qui dispose de l'aéroport international le plus proche, il faut compter au bas mot six heures trente de trajet depuis Schiphol (Pays-Bas) ou Luxembourg en vol direct. Ou passer par le Portugal, qui a gardé des liens historiques avec l'ancienne colonie, et faire escale à Lisbonne, où il n'est pas rare de rater sa connexion vers ou depuis le Cap-Vert.
Une fois arrivé à São Vicente, il faut encore attraper le ferry reliant en une heure environ le port de Mindelo à celui de Porto Novo, le chef-lieu de Santo Antão. Pour relier l'aéroport au port ou au centre-ville, les taxis ne manquent pas et la course coûte, sans même marchander, une dizaine d'euros ou une centaine d'escudos, la monnaie locale.
Surprise du chef, une fois arrivé en ville : la dernière traversée journalière affrétée par les compagnies locales CV Interhilas et Armas sur les bateaux Chiquinho et Nôs Ferry quitte le port à 17 h (18 h le dimanche). Il est donc quasi impossible de ne pas passer la nuit à Mindelo, surtout popularisée en Europe par la voix de sa plus célèbre citoyenne, Cesária Évora, commercialement rebaptisée la « diva aux pieds nus ».
A Mindelo, petite ville portuaire de transit qui ne cesse d'adapter ses infrastructures portuaires à l'essor touristique récent de l'archipel, les gîtes chez l'habitant et les restaurants adaptés aux standings des visiteurs étrangers ne manquent plus. Un hôtel 4 étoiles flambant neuf, l'« Ouril Mindelo », vient d'ouvrir ses portes, ses terrasses et sa piscine juste en face du quai d'embarquement des ferries, le long de l'Avenida Marginal.
Mais pour les moins pressés, passer un jour et un soir au moins à Mindelo – à l'aller ou au retour – vaut largement le détour. Après un arrêt au « Dokas », le bar de la marina avec vue sur les bateaux équipés pour la chasse-pêche au blue marlin, le trio de destinations proches assurant une première immersion rapide dans la vie locale sont la Praia da Laginha, le marché municipal et celui aux poissons. Pour se déplacer, les taxis du coin sont très abordables et, en règle générale, n'abusent pas des clients de passage peu coutumiers des prix et des trajets.
Une fois débarqués à Porto Novo, les trop rares touristes peuvent trouver aisément un taxi, pick-up ou minivan, selon la destination. Ceux-ci stationnent en général devant le restaurant « Carvoeiros », le nouveau lieu de rendez-vous local.

L'île qui a su rester verte

S'il est encore une île du Cap-Vert où la nature reste omniprésente et dominatrice, c'est celle de Santo Antão. Elle est clairement réservée aux « backpackers » prêts à arpenter, souvent à pied et bien équipés, « l'île aux plaisirs cachés ▶

La marina de Mindelo, squattée par les bateaux conçus spécialement pour la pêche sportive au gros.

de la randonnée », comme la décrivait il y a deux ans le « Financial Times ». Si les rares infrastructures touristiques sont souvent logées le long de la mer, les balades les plus dépaysantes lui tournent le dos, en direction de pics dentelés ou de vallées abruptes et reculées. Les destinations les plus vertigineuses ne manquent pas et se négocient souvent à pied et en journées de marche, sans compter ses heures et sa sueur.

Mais un tour préliminaire de l'île en voiture, histoire de parcourir le menu, est clairement la meilleure des invitations au voyage à pied. Estrada a Corda, la route de basalte de 37 kilomètres qui relie Porto Nova à Ribeira Grande au nord de l'île, est une véritable carte postale vivante à travers pics et vallées cultivées en terrasses, notamment celle de Paul. Rejoindre en soirée le petit port de Ponta do Sol, au nord de l'île, est une chute en douceur.

Parmi les destinations pédestres proches les plus courues, on trouve Fontainhas, Chã de Pedra ou Ribeira da Torre.

Mais sur l'autre versant de l'île, Tarrafal de Monte Trigo attire de plus en plus de marcheurs qui n'ont pas peur des pentes rudes. La route qui mène en serpentin jusque-là et grimpe à près de 2 000 mètres d'altitude avant de plonger en lacets et à pic vers l'océan est désormais carrossable jusqu'à l'entrée du village et sa plage de sable noir.

Poser son ancre au sommet

Dans le haut du village, depuis la terrasse de la Casa Branca, la villa qu'il a dessinée et construite à flanc de montagne en 2015 et où il a posé depuis ses valises avec son épouse Michèle, le Belge Philippe Weidner lorgne désormais l'entièreté de l'immense baie locale à 180 degrés. Celle-ci va de l'entrée du village dévastée jusqu'au piton rocheux qui borde l'autre extrémité, vierge depuis des siècles et sur lequel serpente un chemin de chèvres pour rejoindre à pied le hameau cul-de-sac de Monte Trigo.

C'est sur ce piton rocheux qu'il a décidé de poser « Tarrafal Anchor », un projet résidentiel et hôtelier inédit dans l'île, qui deviendra d'ici fin 2025 – il en est désormais persuadé – la nouvelle référence résidentielle et touristique dans la région. Ce projet est le premier du genre dans toute l'île voire au-delà tant il coche à lui seul toutes les cases.

Le Belge Philippe Weidner sur sa terrasse de la Casa Branca surplombant la baie de Tarrafal de Monte Trigo.

Le domaine sera logé sur une parcelle montagneuse de 15 hectares à front de falaise. L'ancre qui donne son nom au futur site en constituera le cœur et intégrera de plain-pied la réception, un restaurant, des terrasses couvertes panoramiques et une grande piscine balisée surplombant l'océan. Seize bungalows disponibles à la location entoureront ces espaces communs.

Au-delà, une quarantaine de résidences seront constructibles par phases à la demande d'investisseurs triés. ■

A droite des cultures en terrasses et du village de Tarrafal de Monte Trigo, le sommet escarpé à flanc d'Océan Atlantique accueillera bientôt le projet immobilier emblématique baptisé Tarrafal Anchor.

Le parcours devient un peu monotone ? Il est temps d'explorer de nouveaux territoires. Laissez-vous inspirer par la Kia EV9 100% électrique. Étonnez tous les autres joueurs avec son design révolutionnaire et son luxe sophistiqué. Élargissez votre terrain de jeu grâce à sa technologie de charge innovante, qui permet de parcourir 239 kilomètres supplémentaires en seulement 15 minutes(1) . Vous aurez tout le temps de prendre un verre au clubhouse. Ou si vous avez troqué ses 7 sièges de série pour l'une des configurations à 6 sièges en option : pour jouer aux cartes ensemble pendant un moment, ou évaluer vos coups en toute tranquillité.

Découvrez l'EV9 chez votre concessionnaire Kia ou sur kia.be

20,2 - 22,8 kWh/100 km • 0 g CO_2/km (WLTP)

Contactez votre concessionnaire pour toute information relative à la fiscalité de votre véhicule. Donnons priorité à la sécurité.
(1) Sur une borne de recharge générant au moins 240 kW d'électricité. La vitesse et le temps de charge réels peuvent être affectés par la température de la batterie et les conditions météorologiques extérieures. * 7 ans de garantie ou 150.000 km (selon la première limite atteinte, sans limite de kilométrage pendant les 3 premières années).
** Photo à titre illustratif. E.R. : Kia Belgium SA (BE 0477.443.106 - IBAN : BE17 5701 3129 5521) - Ikaroslaan 33, 1930 Zaventem.

7 ANS GARANTIE*
PURE QUALITÉ

« LE PHÉBUS » : *un hymne à la Provence*

Dans ce mas en pierres sèches au charme irrésistible et étiqueté Relais & Châteaux, l'art de vivre du Lubéron se décline à tous les modes. Avec, en toile de fond, un restaurant étoilé piloté par le chef-propriétaire Xavier Mathieu.

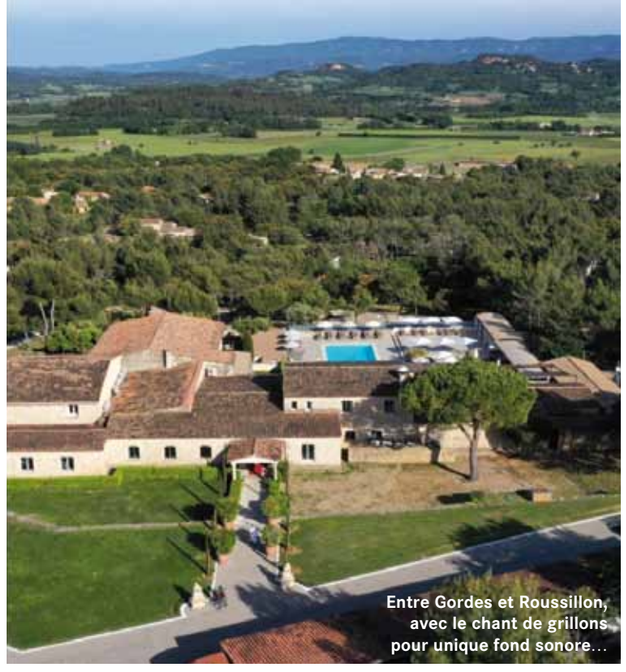
Par Miguel Tasso

A Joucas, entre Gordes et Roussillon, dans cette région du Lubéron parfumée de lavande et de garrigue, « Le Phébus & Spa » (5*) est une escale de rêve pour les épicuriens en quête de déconnexion. Dans ce Relais & Château, au sommet de l'un des plus beaux villages perchés de la région, le temps semble s'arrêter. Un peu comme si le chant des grillons avait fait une OPA sur l'environnement et les sonneries du smartphone.
Ici, l'art de vivre provençal se décline à tous les modes avec une préférence pour le plus que parfait. Un hôtel aux allures de mas à la fois élégant et convivial, un spa qui carbure aux essences de la Méditerranée, un joli jardin avec une vaste piscine et, bien sûr, un restaurant gastronomique et étoilé : il ne manque rien.

Une histoire de famille

« Le Phébus » est, d'abord, une histoire de famille. Dans les années 80, Monique et Richard Mathieu ont le flair d'acquérir un domaine de sept hectares dans ce village de Joucas, sur des vestiges en pierres sèches qui datent de « La Commanderie Templière ». Le lieu est idyllique, la vue, imprenable. L'appellation « Phébus » symbolise tout l'esprit et la magie de la maison : deuxième nom d'Apollon dans la mythologie grecque, il traduit la lumière exceptionnelle qui a tant inspiré les peintres impressionnistes, dont Paul Cézanne.
Aujourd'hui chef emblématique, propriétaire et âme de l'établissement, leur fils Xavier Mathieu est notre guide. Son parcours est à l'image de sa forte personnalité. « Ce que je sais, je l'ai appris à l'école de la vie », résume-t-il d'entrée, fier de son statut d'autodidacte atypique. Allergique aux études, il est, en revanche, imprégné par la passion de la cuisine. Le destin fait bien les choses. Déscolarisé à 13 ans, il est pris sous l'aile de Roger Vergé, chef du célèbre trois étoiles « Le Moulin de Mougins » qui vient d'acquérir une résidence secondaire à Joucas et qui deviendra vite son mentor. « Il m'a demandé quel métier je voulais faire lorsque je serai grand. Je lui ai répondu : cuisinier ! Quelques semaines plus tard, j'étais au 'Moulin' pour débuter ma formation… »
Artiste dans l'âme, il exportera ensuite son talent chez Joël Rebuchon, à Paris, et au « Trianon Palace », de Versailles, avant de revenir dans l'hostellerie familiale de Joucas. Chez lui. « J'essaie de proposer une cuisine authentique, pure et émotionnelle, inspirée à la fois par les saisons et par les produits du marché. Un menu doit être simple. Quand on le lit, on doit le comprendre sans avoir à décrypter chaque mot. Les papilles doivent juste vibrer par anticipation », sourit-il.
Mission accomplie ! Xavier Mathieu a créé son propre potager dans la propriété et choisit ses producteurs dans les petits villages voisins de Coustellet, de Méthamis ou de Ménerbes. Il leur achète truffes, asperges et aubergines. L'agneau vient des Alpilles, le cochon, du Ventoux, le poisson est pêché dans la Sorgue. « Ma cuisine me ressemble. Elle est intuitive et ensoleillée. Elle se fond dans le paysage… »
Ses plats signatures font courir les connaisseurs, à l'instar de sa célèbre soupe au pistou. « Je la propose l'été quand le basilic, l'ail, les haricots et les tomates sont particulièrement gouteux. Je sers l'assiette 'clochée' et quand je présente le plat, vous sentez un parfum enivrant que vous avez peut-être connu enfant. Une magnifique bouffée de basilic qui rend heureux… »
Les pétales de truite arc-en-ciel de la Sorgue dans son milieu naturel, la fraîche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé, le gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride, la joue de cochon du Ventoux braisée aux pruneaux et amandes à l'orientale sont quelques-uns des plats incontournables. Et, comme il se doit, ▶

Un domaine de rêve où il ne manque rien pour savourer la magie épicurienne de la Provence.


Entre Gordes et Roussillon, avec le chant de grillons pour unique fond sonore…

Le Chef et propriétaire Xavier Mathieu : « Ma cuisine est authentique et émotionnelle ».

Suite avec piscine privée…

Piscine et farniente.

Des plats emblématiques et ensoleillés.

Terrasse ombragée.

la carte des vins n'a pas à rougir de la comparaison ! Parallèlement, dans un registre différent et moins formel, « Le Bistrot » propose, autour de la fontaine du jardin, une carte plus légère et spontanée, idéale pour un déjeuner en terrasse avec, au menu, un ceviche de filet de dorade ou poisson grillé. Magique.

Un petit resort

Pour se mettre en appétit, le Spa du Phébus recèle tous les trésors. Erigé à quelques pas de la piscine et en symbiose avec la nature, c'est un havre de silence, de quiétude et de décontraction pour les clients, résidents ou non. Les larges baies vitrées s'ouvrent sur le jardin, comme une invitation à la sérénité et au repos. Une grande piscine chauffée avec jets de massage, deux jacuzzis en extérieur, un hammam et une douche sensorielle viennent parfaire les lieux. La carte des soins et des rituels, avec des produits 100 % naturels, est une invitation au farniente. Le spa comprend 3 cabines de soins dont une duo, une salle de repos, une salle de fitness et une tisanerie qui ont l'avantage de bénéficier de la lumière et de la vue sur le parc.

Au vrai, « Le Phébus » est un petit resort à taille humaine, cousu sur mesure pour une mise au vert, ou au Grand Bleu si vous préférez. Mêlant le charme d'une luxueuse propriété à des équipements modernes de grand confort, les trente chambres et suites de l'établissement principal participent à cette relaxation de l'âme et de l'esprit. Elles offrent une vue surplombant la vallée, les Ocres du Roussillon ou encore le parc arboré. Ici, c'est l'esprit bastide qui règne. Les hôtes se sentent d'emblée dorlotés, dans un environnement épuré, confortable et calme.

En complément, la Villa des Anges (7 chambres sur une superficie de 550 mètres carrés) se cache au-dessus du domaine, à l'abri des regards, avec une piscine naturelle chauffée, alimentée par un forage réalisé à plus de 250 mètres, traitée aux ultraviolets. Proposée avec ou sans service de majordomes, elle est à disposition de familles qui se retrouvent le temps d'un week-end, de vacances, entre générations. Un véritable bijou pour une clientèle haut de gamme en recherche d'un hébergement privatif, exclusif et d'une grande intimité.

« Le monde change, et nous essayons de le suivre. La clientèle d'aujourd'hui attend de vivre de véritables expériences. C'est ce que nous tentons de lui offrir grâce à notre restaurant, bien sûr, mais aussi grâce à un accueil personnalisé, à des attentions particulières comme des cours de cuisine, à une atmosphère écoresponsable dans un cadre enchanteur. L'amour de recevoir et de partager est notre philosophie… »

La clientèle belge apprécie, en tout cas, cette halte hédoniste dans le Lubéron où, comme dans le poème de Baudelaire, les parfums, les couleurs et les sons se répondent. Sur le chemin de la Côte d'Azur, il n'y a pas meilleure adresse avec, en toile de fond, mille et une excursions dans les environs. ■

Piscine intérieure au Spa Caudalie.

Jeu de billard au Château.

L'art de vivre en pleine nature.

Parenthèse enchantée aux « SOURCES DE CHEVERNY »

Au cœur des forêts et des vignes du Val de Loire, voici une adresse exclusive et étoilée pour savourer la nature au sens plein du terme. Un véritable retour aux « Sources » !

Par Miguel Tasso

C'est un lieu hors du temps, idéal pour se ressourcer. Un hameau de sérénité, niché près des forêts et des marais de Sologne, à deux heures de Paris, à un quart d'heure de Blois et tout près des châteaux de la Loire. C'est un havre de paix de 45 hectares qui s'inscrit pleinement dans cette quête du vrai luxe moderne : le calme, la nature, le bien-être.
Nous voici donc aux « Sources de Cheverny », dans le Val de Loire. Déjà propriétaires des « Sources de Caudalie », dans le Bordelais, Alice et Jérôme Tourbier ont créé, ici, un établissement d'exception autour du château du Breuil. On y trouve, pêle-mêle, un concept hôtelier de 49 chambres et suites, un Spa by Caudalie, un restaurant gastronomique étoilé et une auberge typique avec son bar à vin. On y trouve, surtout, dès la grille d'entrée franchie, une atmosphère différente au cœur d'un domaine chargé d'histoire. En réalité, tout est conçu pour participer à la déconnexion des visiteurs, parachutés dans une sorte de résidence secondaire authentique et chaleureuse. Amoureux de la forêt, de vignobles, de la nature à l'état pur et de l'art de vivre à la française, Alice et Jérôme Tourbier ont trouvé le ton juste, inventant un véritable écosystème.

L'entrée de l'espace Spa.

Le Château du Breuil à l'entrée du domaine.

L'art de vivre en pleine nature

Le domaine s'inscrit dans un concept griffé Yves Collet pour l'architecture et studio Be-Poles pour la décoration. Le résultat est bluffant. La plupart des suites sont installées dans des constructions modernes et audacieuses en bois naturel qui forment une sorte de hameau au milieu de la forêt. Maison des Fleurs, Grange aux Abeilles, Suite du Baron Perché : chaque résidence affiche son nom de baptême. Et elles possèdent, toutes, des terrasses privatives ouvertes, ici sur les prairies fleuries, là sur le lac cerné d'ajoncs. Pour les nostalgiques d'un autre temps, quelques chambres se situent toujours dans le château du Breuil où, comme il se doit, on retrouve au rez-de-chaussée la table de billard, le piano, des objets chinés, la cheminée d'époque, les grands tableaux de maîtres et la vaste bibliothèque remplie de références littéraires.
Aux « Sources », la gastronomie occupe, comme il se doit, une place importante. Au milieu du domaine, « L'Auberge » dégage le parfum de ces endroits campagnards où l'on se sent d'emblée chez soi. Des murs de pierres, des charpentes en bois, une cuisine ouverte et une carte traditionnelle : il ne manque rien. Pas même, près du bar, la vaste cave à vin où les connaisseurs reconnaîtront quelques flacons magiques. Ici, l'œnologie est un art. Un vignoble de 7 hectares est, il est vrai, adossé à la propriété avec, en toile de fond, quelques crus réputés comme le Cour-Cheverny et La Grand'Vigne, la cuvée de la maison et un blanc d'exception. A quelques mètres de là, « Le Favori » est l'adresse gastronomique de la maison. Fier de son macaron « Michelin », ce restaurant est un hymne aux beaux produits. Le chef Frédéric Calmels a conçu une carte en harmonie ▶

© Sophie Lloyd
Domaine national du Château de Chambord.

Le restaurant étoilé Le Favori.

L'Auberge : un restaurant où l'on se sent d'emblée chez soi.

Plats gastronomiques au Favori.

Un concept déroutant avec des constructions modernes parfois perchées sur l'eau !

avec ce coin délicieux de la Sologne où la nature dicte sa loi. Il aime notamment les produits nobles avec les légumes du potager auxquels viennent s'ajouter herbes rares et épices. Un régal pour les papilles.

Les châteaux de la Loire

Accolé au château, le Spa by Caudalie est un autre atout incontournable. Tout de bois habillé, il invite à une parenthèse enchantée avec une piscine intérieure et extérieure, un bain barrique, un jacuzzi. Avec toujours, en fond sonore, le chant des oiseaux et le murmure du vent dans les arbres. Les produits Caudalie et leurs soins reconnus aux extraits de pépins de raisin anti-âge et antioxydants promettent de véritables bienfaits sur le corps et l'esprit. Au Spa des Sources, écrin de délassement où la vinothérapie est élevée au rang d'art, le temps suspend définitivement son vol….

Et tout est à l'avenant. Pour une cure antistress, il suffit de mettre le nez dehors et de se laisser porter par l'environnement. On peut, selon son humeur, se promener en forêt, jouer au tennis, s'offrir une balade à cheval ou emprunter un vélo pour sillonner la région et s'arrêter, par exemple, au célèbre château de Cheverny, distant d'une dizaine de minutes à peine et qui a servi de modèle à celui de Moulinsart imaginé par Hergé dans les aventures de « Tintin ». Une boutique à la gloire du célèbre reporter belge y a d'ailleurs pignon sur rue à l'entrée.

Les « Sources de Cheverny » sont, au demeurant, un point d'ancrage idéal pour visiter l'ensemble des châteaux de la Loire, tous plus beaux les uns que les autres. Monumental, majestueux et plein de mystères, Chambord est distant de vingt minutes à peine en voiture. Erigée il y a plus de 500 ans à l'initiative du jeune roi François Ier et patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, c'est l'une des constructions les plus stupéfiantes de la Renaissance. Son escalier à double révolution vaut à lui seul le détour, tout comme ses jardins pharaoniques.

Les golfeurs ne sont évidemment pas oubliés. La région recèle quelques jolis trésors pour la chasse aux birdies. Le Golf du Château de Cheverny s'érige comme une évidence. Dessiné par l'architecte Olivier Van De Vynckt, il propose un tracé bucolique au cœur d'une nature où l'on croisera souvent, entre deux swings, des biches et des chevreuils. Les prestigieux parcours de Limère et des Aisses, près d'Orléans, sont d'autres escales très réputées qui combleront les joueurs de tous les niveaux. Tout comme, bien sûr, celle au Golf des Bordes, un des clubs les plus exclusifs et fermés d'Europe où il faut obligatoirement être invité par un membre pour poser sa balle sur le tee n°1. ■

Un accident en cuisine ?

Ça arrive ! Tout ne se déroule pas toujours comme prévu.
Heureusement, vous pouvez compter sur les assurances d'AG en cas de pépin.
Pour pouvoir vivre vos aventures quotidiennes l'esprit serein.

AG. Supporter de votre vie.

AG Insurance (en abrégé AG) SA - Bd E. Jacqmain 53, 1000 Bruxelles - www.aginsurance.be - info@aginsurance.be - IBAN : BE13 2100 0007 6339 - BIC : GEBABEBB - RPM Bruxelles
TVA BE 0404.494.849 – Entreprise d'assurance belge agréée sous code 0079, sous le contrôle de la Banque nationale de Belgique, Bd de Berlaimont 14, 1000 Bruxelles

L'ÉLECTRIQUE de plus en plus éclectique

Si les ventes de voitures électriques se sont quelque peu tassées en 2023, les constructeurs continuent néanmoins leur « offensive verte » avec un choix de véhicules de plus en plus étoffé et éclectique. Microlino montre la voie…

Par Philippe Van Holle

Les microvoitures ont le vent en poupe en Belgique. C'est même en train de devenir une véritable mode urbaine. Plusieurs constructeurs, dits classiques, s'y sont déjà mis mais voilà que débarque la Microlino, importée chez nous par D'leteren. La forme ainsi que sa grande porte avant rappelleront aux plus anciens parmi vous la fameuse BMW Isetta. Et le lien est, en effet, assez manifeste.

La Microlino en version urbaine

Imaginée en Suisse par Wim, Oliver et Merlin Ouboter, la famille à l'origine de la célèbre trottinette Micro Kickscooter, la Microlino est le résultat d'une approche innovante, à la fois plus écologique et moins encombrante qu'une voiture conventionnelle mais plus confortable qu'un deux-roues. Avec une puissance nominale de 12,5 kW, une vitesse maximale de 90 km/h, un volume de coffre de 230 l et une autonomie qui peut aller jusqu'à 200 km, c'est le seul véhicule de sa catégorie à être doté d'un châssis monocoque. La Microlino est construite dans l'usine propriété de la marque à Turin, en Italie. Deux mètres cinquante de long, 500 kg à peine, 2 places assises, cette micro-auto, trendy et à la bouille sympa, selon l'option de batterie choisie (6, 10,5 ou 14 kWh), se recharge en 2 à 4 heures sur une prise domestique 220 V. Elle se vend par internet et se vante, bien sûr, de faire la nique à la tendance actuelle à l'embonpoint de presque toutes les voitures… A noter qu'une version sans permis, la Microlino Lite, roulant jusqu'à 45 km/h, vient d'être présentée au Salon de Genève.

Renault lance son Rafale…

Il s'agit du SUV Coupé fleuron de la marque au losange. Révélé l'an dernier déjà, le voici prêt à être commandé chez les concessionnaires belges et luxembourgeois, les premiers exemplaires devant être livrés cet été aux clients qui auront été les plus prompts à vouloir s'offrir cet élégant SUV au nom… d'avion. Long de 4,71 m, le Rafale offre pas mal d'espace à tous ses occupants, ainsi qu'à leurs bagages logés dans un coffre de quelque 528 litres (et jusqu'à 1 600 l). Pas de version full électrique (encore ?) mais bien un système hybride traditionnel à la fois puissant (200 ch) et sobre (4,7 l de consommation annoncée aux 100 km) pour une autonomie maximale assez considérable (jusqu'à 1 100 km). On note qu'il est doté de 4 roues directrices pour plus d'agilité en ville. Une version 4x4 survitaminée est annoncée pour la fin de l'année.

… et Cupra annonce le Raval !

On oublie parfois que c'est dans la ville que les véhicules électriques sont les plus efficaces. Si leur discrétion de fonctionnement et l'absence d'émissions CO2 ravissent les habitants, c'est aussi dans cet environnement qu'ils consomment le moins et récupèrent le plus d'énergie. Les constructeurs l'ont bien compris et c'est dans cette optique que Cupra vient de révéler son prochain SUV urbain 100 % électrique : le Raval. Peu d'informations ont filtré jusqu'à présent sinon qu'il faudra encore 10 à 12 mois pour le voir apparaître sur nos routes. El Raval est le nom d'un quartier branché de Barcelone. Le concept dévoilé en 2022 avouait 226 ch pour 440 km d'autonomie. On verra si cette ambition se retrouve dans le modèle de production. Voilà d'ores et déjà un rival pour la Renault 5 nouvelle version (totalement électrique)…

La nouvelle BMW i5 eDrive Touring !

La nouvelle série 5 de BMW était l'une des révélations de l'année 2023. Très attendue, elle n'a pas déçu les fans de la marque à l'hélice. Disponible avec une multitude de motorisations, elle nous avait séduit dans sa version électrique. On la trouve encore plus réussie en break, ou Touring selon l'appellation officielle. En i5 eDrive40 (de 340 ch, pour un 0 à 100 en 6,1 secondes), le constructeur annonce une consommation électrique officielle entre 16,5 et 19,3 kWh aux 100 km, ce qui lui confère une autonomie théorique WLTP entre 483 et 560 km. Une version plus puissante existe déjà, c'est la i5 M60 xDrive de… 601 ch qui, elle, de zéro, atteint le 100 km/h en 3,9 secondes, sa vitesse maximale étant limitée électroniquement à 230 km/h… ▶

Un design racé pour la Volvo C40

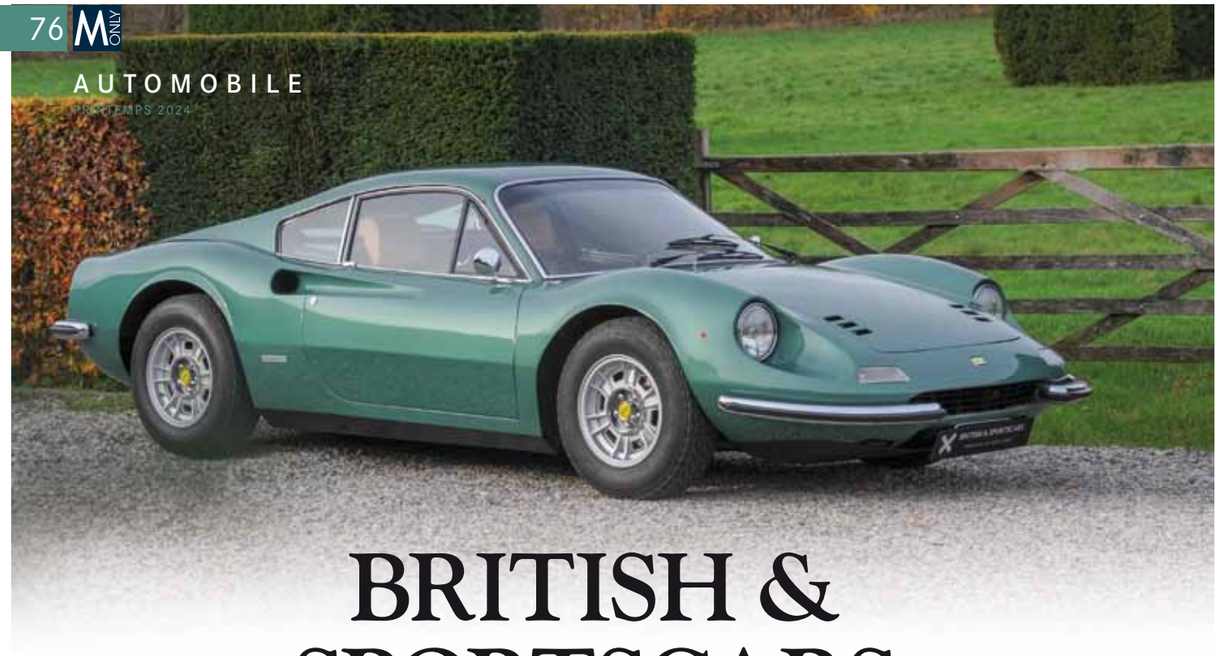
Le Volvo C40 Recharge est le premier modèle Volvo de l'histoire de la société à n'être proposé qu'en version 100% électrique. Le C40 Recharge se base sur l'Architecture Modulaire Compacte (CMA), une plateforme qui a été développée au sein du Groupe (chinois) Geely. Beaucoup d'espace à l'intérieur et pas mal de lumière grâce au toit panoramique. Le C40 est également le premier modèle Volvo à ne contenir aucun élément en cuir. Il est équipé d'un ou de deux moteurs électriques selon la version de batterie choisie (69 ou 78 kWh). A l'origine, la voiture affichait une autonomie certifiée (WLTP) de respectivement 438 ou 451 km. Bénéficiant d'une mise à jour début 2024 (pour un prix inchangé), les XC40 et C40 Single Engine Extended Range et Twin Engine ont pu augmenter leur autonomie de manière significative. En effet, le XC40 a désormais une autonomie maximale de 572 km et le C40, de 581 km. Une augmentation de, respectivement, 34,5% et 32,6% par rapport aux précédentes versions.

Mercedes: l'EQE en SUV

On connaissait déjà l'EQE en limousine, voilà qu'il apparaît en version SUV. Comme vous pouvez le voir sur notre illustration, la différence entre les deux modèles est manifeste. Plus ramassé que la berline, le SUV affiche quand même une longueur respectable de 4,86 m pour un empattement de plus de 3 mètres, ce qui donne beaucoup de volume à l'intérieur pour les occupants (avec un coffre appréciable allant de 520 à 1675 litres). Le véhicule bénéficie, en série, d'une pompe à chaleur, qui augmente encore son efficacité générale puisque son autonomie, selon les versions, peut atteindre de 558 (pour les versions 4x4 350 et 500 4 Matic) à 590 km (pour la 350 +). On peut aussi opter pour les versions AMG bien plus puissantes EQE 43 ou 53, culminant à 687 ch pour la plus véloce. ■

Une Lamborghini Lanzador full électrique!

On se calme: il faudra encore attendre jusqu'en 2028 pour la voir produite! Mais le concept Lanzador 100% électrique dévoilé par la firme au taureau a de la gueule. Toujours aussi rebelle dans son design, il s'agit d'une vraie (Ultra) GT 4 places, dotée de deux moteurs électriques conférant ainsi à la voiture une traction intégrale. La puissance maximale dépasse… le mégawatt! Des systèmes aérodynamiques actifs à l'avant et à l'arrière permettent d'optimiser l'efficacité aérodynamique selon les différents modes de conduite. L'essieu arrière est directionnel et les suspensions sont pneumatiques. Aucune indication sur l'autonomie de la voiture, par contre…



BRITISH & SPORTSCARS

Parfum de dolce vita sur des modèles d'exception

Référence mondiale de l'automobile de prestige et de collection, British & Sportscars cultive les rêves de tous les passionnés dans ses locaux d'Overijse. Cap aujourd'hui vers la dolce vita italienne au volant de quelques modèles d'exception.

Par Stéphane Lémeret

On ne s'en lasse pas. Véritable caverne aux trésors, British & Sportscars propose un inventaire à faire tourner toutes les têtes des amoureux de belles mécaniques. Au hasard de notre promenade dans les allées de ce garage à nul autre pareil, nous avons repéré quelques automobiles italiennes dont le bruit des moteurs est déjà une invitation au bonheur.

Dino
246 GT Coupé Scaglietti

La marque Dino est un hommage à Dino Ferrari, fils du célébrissime Enzo et jeune ingénieur brillant, prématurément emporté par la maladie à l'âge de 24 ans à peine. Créée un an après sa mort, la marque s'est d'abord illustrée en compétition, avec un concept de moteur dont Dino avait imaginé les principes peu avant son décès. Que de poids symbolique pour Ferrari… Mais Dino va surtout avoir un impact sur son histoire. Car au milieu des années 60, des audacieux se demandent si la meilleure place pour le moteur d'une voiture de sport est à l'avant, ou plutôt au milieu, juste derrière les occupants. Parmi ces audacieux, Lamborghini, le meilleur ennemi de Ferrari. Enzo, qui ne croit pas en cette nouvelle architecture, consentira finalement à tenter l'expérience, mais pas sous le nom de Ferrari. Ainsi naquit la Dino 206 GT, bientôt suivie de la 246 GT. C'est une telle réussite qu'Enzo Ferrari fut finalement convaincu, et cela donna naissance à la fameuse 308, et à ses descendantes jusqu'à aujourd'hui.

L'exemplaire proposé par British & Sportscars est remarquable à plus d'un titre. Après avoir vécu en Allemagne, en Suède en 1976, en Italie, elle arrive en Belgique en 2017. Parmi ses différents propriétaires, l'un d'eux lui a rendu en 2016 sa teinte Verde Medio d'origine. Pour le reste, l'historique fourni témoigne des entretiens scrupuleux. Enfin, les quelque 63 000 km du compteur racontent l'histoire d'une voiture qui a été appréciée à sa juste valeur par ses propriétaires successifs et qui est toujours prête à prendre la route. Prix sur demande.

C'est sous la marque Dino que Ferrari expérimenta une architecture qui fit son succès.

Alfa Romeo
6C 1750 SS Zagato

A l'époque des pionniers, Alfa Romeo trônait avec quelques-uns au sommet de la hiérarchie automobile. Le constructeur milanais était – déjà – l'archétype de la sportivité et de ses succès en course, découlaient évidemment des succès commerciaux. Avec la famille 6C (pour 6 cylindres) lancée en 1926, la marque va connaître une de ses apogées. Selon les spécialistes, la légende parmi les légendes est la 1750 (chiffre indiquant la cylindrée), lancée en 1929. Selon l'usage de l'époque, plusieurs versions mécaniques étaient proposées, qu'il convenait ensuite de faire « habiller » par un carrossier. L'une des versions les plus performantes de la 6C 1750 était la Super Sport (SS) produite à quelque 60 exemplaires et la carrosserie la plus prisée pour cette version était celle signée par Zagato. Voilà ce que vous avez ici sous les yeux. Ou à peu près. En effet, la 6C 1750 SS Zagato proposée par British & Sportscars est l'un des quatre exemplaires utilisés en 1929 par l'usine, pour des tests en vue de la légendaire course des 1000 Miglia. Elle est restée en possession de l'usine jusqu'en 1951, ce qui en fait déjà une rareté. Mais il y a mieux : en 1936, ce châssis reçoit – toujours à l'usine – la nouvelle évolution 2,3 litres du moteur 6C. Après avoir « vécu » en Afrique du Nord, en Grande-Bretagne, en Suisse et en Allemagne, la voiture est aujourd'hui ▶

La 6C à carrosserie Zagato était la plus prisée à l'époque.

▶ proposée en Belgique par son actuel propriétaire luxembourgeois. Elle possède une « carte d'identité » FIVA et une identification FIA et figure, évidemment, au registre Alfa Romeo. Elle est donc éligible pour toute course classique. Parmi l'historique parfaitement complet, on trouve la facture de la réfection totale du moteur réalisée en 2020 ainsi que celle d'une maintenance réalisée en 2022. Ce que nous avons particulièrement apprécié en découvrant cette voiture dans l'inventaire de British & Sportscars, c'est son côté « dans son jus ». En effet, si la mécanique est l'objet de tous les soins, son apparence est vraiment celle d'une infatigable bête de course, avec tous les petits stigmates esthétiques que cela implique.

Lancia
Aurelia B24S Convertible Pinin Farina

Nous ne trouverons pas plus dolce vita que cette Lancia, puisqu'elle tire son nom de la Via Aurelia, antique voie romaine qui reliait la capitale de l'Empire à la Côte d'Azur. Mais au-delà du romantisme, l'Aurelia est une des familles de voitures les plus importantes de l'automobile. En effet, avec elle arrive le tout premier moteur V6 produit en grande série. C'est aussi l'Aurelia qui « popularise » une architecture de transmission alors encore assez exotique (la transaxle, pour les connaisseurs), devenue aujourd'hui la norme. Pour beaucoup, la Lancia Aurelia est un des grands chefs-d'œuvre de l'automobile des années 50. Ses concurrentes se nommaient Mercedes 300 SL, Alfa Romeo 1900, Maserati A6, Aston Martin DB2 et autres Jaguar XK 120. Du beau monde… Produite à seulement 521 exemplaires de 1956 à 1957, la B24S (24 pour la cylindrée de 2.4 litres, S pour « sinistra », autrement dit conduite à gauche) est une évolution de la B24 Spider vers plus de confort. La Convertible reçoit un pare-brise plus haut avec déflecteurs latéraux, des portières avec poignées extérieures et vitres à manivelles, une capote réellement étanche pour la conduite en toutes saisons, une option hardtop et, bien sûr, un traitement plus raffiné de l'habitacle. Cet exemplaire de 1957 a été entièrement restauré par le spécialiste français Eric Weiland et affiche moins de 10 000 km au compteur. Munie d'une identité FIVA depuis 2011, cette sublime voiture de caractère a fait parler ses 112 chevaux au cours de nombreux rallye.

Pour l'anecdote, ces trois voitures ont, en plus de leur origine, deux autres points communs. Le premier se nomme Enzo Ferrari, qui dirigea le département course d'Alfa Romeo à l'époque de la 6C et dont la Scuderia remporta son premier titre mondial avec une monoplace dérivée de la Lancia Aurelia. Le second est l'ingénieur Vittorio Jano, concepteur du moteur de l'Alfa Romeo 6C et du V6 de la Lancia Aurelia et qui acheva les travaux du 6 cylindres imaginé par Dino Ferrari. Ça ne s'invente pas… ■

British & Sportscars
www.british-sportscars.com

Séduisante et innovante, l'Aurelia est un chef d'oeuvre de l'automobile des années 50.

BRITISH & SPORTSCARS
TRADITION OF EXCELLENCE

3090 Overijse
+32 (0)2 681 81 00
british-sportscars.com

Galerie des PLAISIRS

1.

© Joel Von Allmen/Hermès, 2024
2.

3.

4.

5.

6.

1. In love with OMEGA

Omega dévoile sa nouvelle gamme de montres « Mini Trésor » 26 mm : 5 modèles présentés avec un bracelet unique. Ici, le bracelet est en cuir d'alligator rouge laqué à double tour. Pour une inspiration cadeau supplémentaire, la marque a associé chacune des montres à un petit bracelet en or de sa collection de bijoux.

WWW.OMEGAWATCHES.COM

2. Ciel étoilé chez HERMÈS

Hermès propose la montre « Arceau Petite Lune », en acier serti. Parée de nacre perlée, laque bleu nuit et diamants scintillants, elle invite à un élégant voyage sous la voûte céleste.

WWW.HERMES.COM

3. LOUIS VUITTON : sport et chic

Louis Vuitton célèbre l'arrivée de l'été à travers des accessoires d'exception (maroquinerie, parfums, bijoux), pour hommes et femmes, qui mettent à l'honneur un esprit « Dandy » et « Sport & Lifestyle ». Dont le « Nano Speedy » en Monogram Denim de la collection LV Remix et une réinterprétation du cabas « OnTheGo » mais aussi une paire de sneakers stylées et un ballon de basket-ball.

WWW.LOUISVUITTON.COM

4. « WHEN CHLOÉ meets Sweety »

La créatrice (belge) des bijoux BIGLI lance une collection de bagues qui associent la forme ronde et généreuse de la bague-cabochon « Mini Sweety » au design audacieux de la ligne « Chloé » inspirée des années 1970. Chaque bague offre l'alliance de deux pierres cerclées d'or : quartz rose et rubis, cornaline et citrine, émeraude et agate verte, etc.

WWW.BIGLI.COM

5. POLO Bear Watch

En l'honneur du nouvel an chinois et pour accueillir l'année du dragon, Ralph Lauren a redessiné sa montre emblématique « Polo Bear Watch » 38 mm. Pour l'occasion, l'ourson porte un smoking en velours rouge (couleur porte-bonheur en Chine) avec un dragon doré brodé sur la poitrine, un pantalon en satin noir, des chaussettes rouges et des pantoufles brodées.

WWW.RALPHLAUREN.COM

6. « Under the sea » pour OLE LYNGGAARD

Le joaillier Ole Lynggaard (Copenhagen) présente une nouvelle collection dessinée par Sofia Lynggaard Normann, petite-fille du créateur. Dont cette bague en or jaune 18 carats, librement inspirée par les mouvements puissants de l'océan et les formes organiques que la mer crée dans le sable.

WWW.OLELYNGGAARD.COM

7.

8.

9.

10.

11.

7. Protection solaire chez ALAIN AFFLELOU

Bruns, gris, verts, bleus, jaunes, rouges, unis, dégradés… quels sont les verres les plus adaptés en fonction de la luminosité ? Les lunettes de soleil sont bien plus qu'un simple accessoire de mode. Elles sont également un outil indispensable pour protéger nos yeux des rayons UV nocifs du soleil. C'est pourquoi il est essentiel de choisir des lunettes de soleil qui offrent une protection adéquate contre les rayons UV en filtrant les rayons nocifs (notamment les ultraviolets). Les opticiens Alain Afflelou sont une référence dans le domaine et prodiguent des conseils éclairés dans leurs différents showrooms.

WWW.AFFLELOU.BE

8. BREITLING façon Victoria Beckham

Breitling présente une nouvelle ligne de garde-temps conçue en collaboration avec Victoria Beckham. La collection « Chronomat Automatic 36 Victoria Beckham », limitée à 1 500 pièces, est le résultat d'une collaboration unique entre l'horloger de luxe et la célèbre directrice artistique de maison de couture. « La 'Chronomat' est déjà une montre polyvalente avec une forme classique », rappelle Georges Kern, P.-D.G. de Breitling, à propos de ce partenariat. Associée au style caractéristique de Victoria Beckham, cette collection est une interprétation moderne et rayonnante.

WWW.BREITLING.BE

9. RUINART : l'art et la nature

Persuadée que l'art a le pouvoir de transformer, de connecter et d'éclairer, Ruinart confie, chaque année depuis 2008, la réinterprétation artistique de son patrimoine à des artistes contemporains de renom. Pour 2024, la prestigieuse maison de champagne a confié la mission à Marcus Coates sur le thème « Conversations avec la Nature ». A travers différents médias – peinture, photographie, sculpture et installations sonores –, l'illustrateur et ornithologue britannique explore les relations imaginaires et symboliques entre l'homme et la nature. Exposition à Art Brussels, du 25 au 28 avril.

WWW.RUINART.COM

10. DIOR « Oblique Canvas »

Imaginé par Marc Bohan en 1967, le motif « Oblique », devenu une signature incontournable depuis sa création, se réinvente en version maxi pour la collection Dior Men Printemps 2024 dessinée par Kim Jones. A l'instar des sacs de voyage « Weekender » ou des sneakers « B23 » qui se distinguent par leur style urbain et raffiné.

WWW.DIOR.COM

11. DE BORCHGRAVE-NIHANT : l'association magique

L'artiste bruxelloise Isabelle de Borchgrave conjugue sa passion avec celle du chocolatier Benoît Nihant dans la réalisation d'un coffret exclusif. Au fil des années, la célèbre créatrice a inventé un univers sans pareil, empreint de couleurs vives, de formes et de volupté. Dans son atelier, le cacaofèvier s'évertue, lui aussi, à bâtir un monde de saveurs et de textures avec des ingrédients d'exception. Leur association est magique. Tout en délicatesse, le coffret épouse le plissé reconnaissable des œuvres d'Isabelle de Borchgrave. Cette expérience aussi gustative que visuelle est à découvrir dans toutes les boutiques du chocolatier.

WWW.BENOITNIHANT.BE

12. L'ANTI-PIÈCE », de Waterloo

Waterloo est une commune qui bouge et qui fait le buzz. Espace gourmand multiculturel, « L'Anti-Pièce » est vite devenu « the place to be » pour prendre l'apéro, manger un bout ou terminer une soirée près du piano-bar. Déjà créatrice et propriétaire du café-théâtre voisin « La Cantatrice Chauve », Béatrice Tinland a ouvert, l'été dernier, ce lieu hors du temps. Une déco dans l'esprit boudoir chic, un bar-comptoir tout droit venu de Ladurée, à Paris, une ambiance cosy et intimiste, des murs en briques rouges, des œuvres photographiques XXL de Philippe Shangti, une magnifique terrasse pour les beaux jours : tout est conçu pour la déconnexion élégante. La carte varie au fil des heures avec un mélange de salé et de sucré. Au lunch, succède ainsi l'heure du « tea » et de ses pâtisseries griffées Philippe Vandevelde. Pyramide au chocolat, tarte citron meringuée, délice aux marrons : une tuerie ! Le soir, le chef Abdel propose quelques plats qui font déjà courir le Tout-Brabant wallon, à l'image du tartare de crevettes, mangues et avocat ou du fameux couscous royal. Jusqu'aux petites heures, la musique donne ensuite le tempo autour du piano où les artistes se relayent dans un esprit concert privé très convivial. Bref, un endroit magique qui cultive le bonheur à tous les modes. Ouvert du mercredi au dimanche, de midi aux petites heures.

WWW.L'ANTIPIECE.COM

13. HAINAUT CONTEST : c'est reparti !

La quatrième édition du Hainaut Golf Contest aura lieu, du vendredi 12 au dimanche 14 juillet, dans trois clubs hennuyers de la région transfrontalière franco-belge : le Golf de Mormal (en France), le Mont Garni GC et le Royal Hainaut. « Les trois premières éditions ont récolté un grand succès avec plus de 400 joueurs inscrits durant les trois jours de compétition. Et nous espérons évidemment faire encore mieux cette année », explique Olivier Courtecuisse, coordinateur de l'événement. Ce tournoi estival est évidemment placé sous le signe de la convivialité et de la bonne humeur. Il se dispute par équipes de deux joueurs avec trois formules de jeu : le « shamble », le « chapman » et le « 4 balles, meilleure balle ». Le classement se fait en points stableford avec des prix bruts et nets. Inscriptions ouvertes pour les joueurs de tous les niveaux !

WWW.HAINAUTGOLFCONTEST.COM

14. THE LEGENDS CLASSIC CORPORATE

L'édition 2024 du The Legends Classic Corporate se disputera sur le parcours « La Marache » du Royal Waterloo le lundi 23 septembre. Les équipes participantes seront composées d'un pro et de trois amateurs représentant chaque fois une société. Le tournoi se disputera en shotgun. Un concept « high level » pour inviter des clients/prospects et un mélange idéal de golf et de networking. Cet événement qualitatif, parrainé notamment par l'horloger Herbelin, est organisé par Michael Jones. Inscriptions ouvertes !

WWW.LEGENDSGOLF.EU

15. TERRE PROMISE L'évasion par la lumière

Entièrement en céramique, fabriqués à la main et à Bruxelles, les luminaires de Terre Promise reflètent une élégante simplicité, à la fois contemporaine et intemporelle. Des créations en petite série ou sur-mesure qui invitent à la contemplation et à s'accorder un instant pour soi, au travers de matières vibrantes qui éveillent les sens. Des lampes à poser qui nous invitent à un voyage et mettent en valeur la beauté de la nature pour créer une ambiance douce et fascinante.

WWW.TERREPROMISE.BE

ALAIN NÉMARQ,

l'électron libre de Mauboussin

P.-D.G. du prestigieux joaillier français, Alain Némarq se distingue tant par son exceptionnel talent créatif que par son leadership inspirant. La maison doit à cet homme hors du commun la place qui est la sienne aujourd'hui.

Par Magali Eylenbosch

Lorsqu'on rencontre Alain Némarq, il précise d'entrée de jeu que rien ne le prédestinait à une carrière dans la joaillerie. Son parcours commence, d'ailleurs, de manière très classique. Après HEC, il prépare un doctorat en gestion et se dirige vers l'enseignement pendant 6 ans. Mais ce passionné d'art et de littérature ne s'épanouit pas vraiment et décide de passer de la théorie à la pratique. Il forge sa réputation en tant qu'homme d'affaires accompli dans le monde du luxe, occupant des postes de direction dans de prestigieuses maisons de mode comme Yves Saint-Laurent, Kenzo ou Courrèges. En 2002, Alain Némarq décide de rejoindre Dominique Frémont et prend les rênes de Mauboussin. Il étonne d'entrée de jeu par son approche innovante et avant-gardiste, alors que la plupart des protagonistes de la place Vendôme sont plutôt conservateurs. Il se fixe pour objectif de démocratiser la joaillerie en proposant des pièces souvent parées de diamants à des prix accessibles. Le tout, sans sacrifier la qualité et en mettant la créativité au centre de ses préoccupations. L'approche est audacieuse et a permis à la Maison Mauboussin de se démarquer et de s'imposer comme étant une référence dans le secteur. Il continue également de proposer des pièces exceptionnelles et réalisées sur mesure pour une clientèle nantie et exigeante.

Alain Némarq.

1. **Le pendentif « Ma Reine d'Amour », en or blanc et diamants.**
2. **Dans un esprit plus contemporain, « Etoilement Divine » est une bague de caractère en or blanc, sertie de diamants.**
3. **La bague « Chance of Love », le modèle iconique de Mauboussin, déclinée en or blanc et ornée d'un diamant central.**

Alain Némarq excelle aussi dans l'art de communiquer. Un talent qui lui permettra de toucher le public en développant des campagnes publicitaires percutantes. Des campagnes que l'on retrouve notamment dans le métro. Le but n'est pas de désacraliser le bijou mais de permettre à la cliente urbaine de l'admirer à un moment où elle est réceptive. Cette démarche a contribué au développement de la marque et à l'explosion du chiffre d'affaires, même si elle a valu à Alain Némarq d'être boudé par ses pairs.
Remarquant très rapidement que les bagues représentent l'essentiel de la vente chez Mauboussin, Alain Némarq en fera son cheval de bataille. « Ma Reine d'Amour », « Chance of Love », « Etoilement Divine » et « Union Chance » sont désormais autant de collections iconiques de la maison. Des collections qui parlent essentiellement d'une valeur universelle : l'amour. ■

SÉBASTIEN DELBAR,

au nom de la passion

Expert en montres de luxe, amoureux des belles voitures anciennes et dingue de golf, cet autodidacte épicurien vit au rythme de ses passions. Rencontre.

Par M.T.

La passion. Pour Sébastien Delbar, 53 ans, c'est le mot clé. C'est elle qui a toujours piloté sa vie et qui lui sert de moteur. Passion des belles voitures anciennes, passion des montres, passion du golf. Et plus si affinités !

Après avoir bossé, dès ses études terminées, dans la recherche et le négoce de voitures anciennes aux Etats-Unis, il est devenu une référence dans l'univers feutré et tendance des montres de luxe. « Gamin, j'étais fasciné par les hommes-grenouilles qui portaient des couteaux de cuisine à la cheville et des montres de plongée au poignet. Ce fut le début d'une vraie vocation… »
Après deux années chez « Time Addict », à Paris, et huit au sein du magasin spécialisé bruxellois « Le collection'Heure », il exerce désormais, à titre privé, à la fois comme marchand et comme expert pour « Millon Belgique », prestigieuse salle de ventes aux enchères de la capitale. Et, chaque samedi, sur un groupe WhatsApp fermé et exclusif, il présente des modèles d'exception à un millier de followers. « Une véritable bulle spéculative s'est emparée du marché des montres de collection ces dernières années. Là, l'effervescence retombe un peu. Mais le secteur reste très porteur, surtout pour des exemplaires rares et prestigieux… »
Ceci dit, à ses yeux, c'est l'heure du… tee qui est devenue la plus importante. « J'ai découvert les joies du golf en accompagnant un copain au practice du Royal Hainaut. Je devais avoir une quinzaine d'années. Un peu plus tard, je me suis inscrit au club de Boitsfort. Mais le vrai déclic s'est produit, en 1995, en Guadeloupe lors d'un stage surf & golf. Un vrai coup de foudre. J'étais sur le parcours de l'aube au crépuscule et je visionnais les cassettes de David Leadbetter toute la nuit ! A mon retour en Belgique, j'étais tellement mordu que je me suis installé dans un appartement situé au sein des infrastructures du Golf de L'Empereur… »
Formé chez les para-commandos, sportif dans l'âme et nourri au biberon de la gagne, il ambitionne de gravir les échelons. « Je travaille beaucoup avec Michel Vanmeerbeek, le coach emblématique de Nicolas Colsaerts. Je suis actuellement membre à 7 Fontaines et l'objectif est de faire partie, à terme, de l'élite de la catégorie Senior amateur et de disputer un jour des championnats de niveau européen. Je suis prêt et hypermotivé. Et je peux compter sur le soutien de mon épouse Irina et de mes enfants Jules et Charlotta, eux aussi touchés par le virus de St. Andrews ! » ■

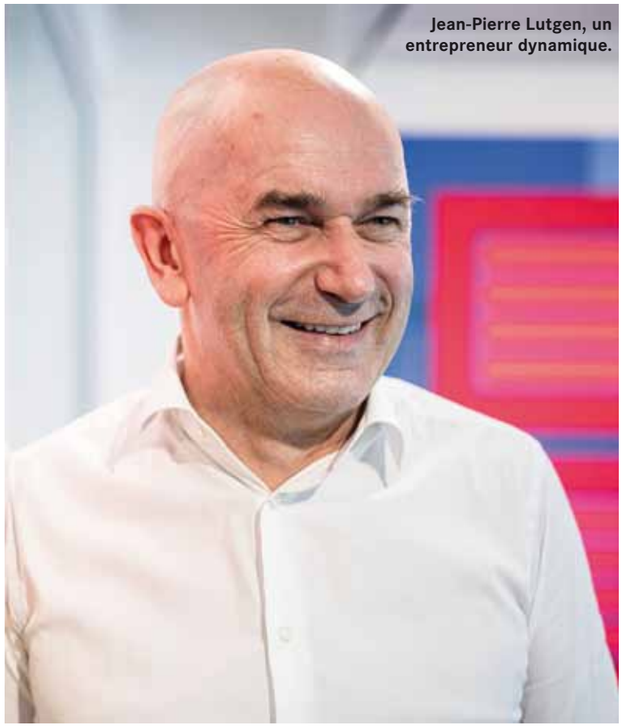
AXA
Assurances

En toute sécurité à la mer

AXA, partenaire des sauveteurs à la mer

E.R. : C. Audet, AXA Belgium S.A., Place du Trône 1, 1000 Bruxelles (Belgique).

JEAN-PIERRE LUTGEN, *un entrepreneur heureux*


Jean-Pierre Lutgen, un entrepreneur dynamique.

Jean-Pierre Lutgen élu entrepreneur de l'année en 2017.

La « Ice Smart Two AMOLED », une nouvelle version encore plus performante de la montre connectée de la marque.

Avec ses montres colorées et abordables et son esprit visionnaire, l'entrepreneur belge Jean-Pierre Lutgen a fait de sa marque Ice Watch une véritable success-story.

Par Magali Eylenbosch

Ceux qui connaissent bien Bastogne sont unanimes ! La création d'Ice Watch a littéralement bouleversé le paysage économique de la région. Mais ce n'est pas tout… Aujourd'hui, les vitrines « arty » des bureaux de Jean-Pierre Lutgen occupent une position stratégique face au célèbre tank Sherman de la place McAuliffe. La petite ville ardennaise, c'est son fief, ses racines. Et malgré une saga familiale qui a longtemps défrayé la chronique, il n'est pas de ceux qui renient leurs origines. Si l'homme d'affaires répète souvent qu'il est parti de rien, il ne minimise pas le chemin parcouru depuis 2007. A l'époque, on n'aurait pas parié un kopeck sur une idée un peu folle qui consistait à lancer une nouvelle marque de montres en plastique, mais de bonne qualité, misant sur un design audacieux et une stratégie marketing innovante.

Le succès d'Ice Watch ne repose pas seulement sur l'engouement pour des montres tendance mais sur une vision solide à long terme. Jean-Pierre Lutgen a eu « la » bonne idée, alors que l'industrie horlogère avait besoin d'un vent de fraîcheur, mais il a également su identifier les opportunités de croissance et de développement de la marque à l'international. L'homme est un fervent défenseur de l'innovation. Pour rester compétitif sur un marché en constante évolution, il est essentiel d'anticiper les attentes des consommateurs et de proposer des produits novateurs. Tout au long de son histoire, la marque lance plusieurs collections à succès, utilise des matériaux innovants et intègre des fonctionnalités modernes, lui permettant ainsi de se différencier de ses concurrents et de captiver un large public. Récemment, Jean-Pierre Lutgen a d'ailleurs proposé une smartwatch colorée et hyper-connectée. S'il a pris le temps pour sortir ce produit, c'est parce qu'il lui fallait trouver les bons partenaires en matière de technologie. Réussir, c'est aussi ne pas confondre vitesse et précipitation.

Ancré dans son époque, Jean-Pierre Lutgen s'est également engagé en faveur de la durabilité. Il a pris toutes les mesures nécessaires pour rendre la production d'Ice Watch plus respectueuse de l'environnement, notamment grâce à l'utilisation de matériaux recyclés. ■

DELEN PRIVATE BANK *prend son envol à Charleroi*

En novembre dernier, Delen Private Bank a inauguré son 15e siège en Belgique, sur le site de l'aéropole de Charleroi. Il s'agit du 4e siège en Wallonie et du 8e siège ouvert par la banque au cours des cinq dernières années.

Publi-rédactionnel

En s'implantant dans la province de Hainaut, Delen Private Bank poursuit sa stratégie de croissance, avec toujours ce même objectif: être proche de ses clients. Rencontre avec les deux responsables de ce bureau hainuyer, Geoffrey Châtelain et Vincent Claerhout.

Quelles furent vos premières impressions dans votre nouveau bureau?

Vincent Claerhout: « J'ai été tout simplement bluffé par l'équipe logistique, qui a accompli un travail remarquable. Les installations sont aussi pratiques qu'esthétiques. Le bâtiment est idéalement situé à proximité de l'autoroute, sans compter qu'il dispose d'un grand parking pour le confort de nos clients. Nous avons quatre salons pour les rendez-vous ainsi qu'un espace de conférence et de réception. Comme dans les autres sièges, Anne-Sophie et Marie-Alix Delen – respectivement la fille et l'épouse de Jacques Delen – et leur équipe l'ont aménagé avec la « touche Delen », que l'on reconnaît au souci du détail et à l'atmosphère chaleureuse et conviviale. »

Geoffrey Châtelain: « La banque nous a donné toute sa confiance pour gérer les clients de la région et y accroître notre visibilité. Lorsque nous cherchions l'implantation idéale, Michel Buysschaert, CEO de la banque, s'est tourné vers moi en me demandant: 'Je suis convaincu par ce bâtiment, mais toi, Geoffrey, t'y sentirais-tu bien aussi?' Cela traduit bien sa considération à l'égard des collaborateurs aussi. »

Pourquoi embarquer dans ce projet chez Delen Private Bank?

Geoffrey Châtelain: « Avec notre assistante multi-casquette, Valérie, nous formons une petite start-up qui a désormais toutes les clés en main pour se développer tout en étant immédiatement opérationnelle, à l'image des autres sièges de la banque. Nous avons l'avantage de pouvoir nous appuyer sur un modèle de gestion éprouvé et profiter de la synergie avec les autres sièges régionaux – tels ceux de Waterloo, de Namur et de Liège – pour partager les best practices, organiser des événements, etc. A 51 ans, c'est un beau challenge qui nécessite à la fois implication personnelle et autonomie. C'est justement ce qui me motive. Je suis serein car c'était le bon moment pour moi et nous ne partons pas de rien. »

Vincent Claerhout: « Ce qui m'a frappé en arrivant chez Delen, c'est l'humanité et la bienveillance lors de mon parcours d'engagement, confirmées depuis mon entrée en fonction. Nous avons, en effet, le soutien de nos collègues des autres sièges qui nous ont formés et de nos confrères de la Banque Van Breda – à Mons, à Tournai et à Charleroi – avec lesquels le courant est rapidement passé. Ils jouissent d'un beau réseau local composé d'entrepreneurs et de professions libérales auquel nous pouvons apporter notre expertise en matière de gestion et de planification de patrimoine. Enfin, je connaissais bien Geoffrey, et la possibilité de collaborer avec lui m'a rapidement convaincu. »

Quelle est la force de votre binôme?

Geoffrey Châtelain: « Nous sommes tous les deux issus du secteur bancaire où nous avons occupé plusieurs postes, à différents échelons. Nous avons donc acquis de l'expérience au fil du temps, avec tous types de clients. Vincent a aussi été gérant indépendant. Il sait ce que signifie gérer une équipe et il connaît les modalités opérationnelles inhérentes à une agence. Mais le plus précieux, c'est que nous avons travaillé en binôme pendant plus de dix ans. On se connaît donc par cœur, la confiance envers l'autre est totale et notre binôme efficace. »

Geoffrey Châtelain et Vincent Claerhout.

Vincent Claerhout: « Heureusement, nous ne sommes pas les mêmes (rires). Nos personnalités sont plus différentes que similaires, c'est un atout, je pense. Mais nous sommes tous deux du cru: je suis originaire de Mons et Geoffrey, de Charleroi. Nous avons donc les mêmes racines et références que notre clientèle régionale. Cet ancrage local me paraît essentiel. Charleroi jouit d'un beau tissu économique d'entrepreneurs et en faisant preuve d'ouverture et de dynamisme, on y développe assez rapidement un réseau. »

Quel est votre plus grand défi?

Vincent Claerhout: « Un peu comme dans une PME, chacun doit donc faire preuve d'expertise et d'autonomie, tout en prenant soin de bien communiquer avec l'équipe et en étant polyvalent. Aussi, nous avons plein d'idées mais il conviendra de canaliser notre énergie pour croître sereinement. »

Geoffrey Châtelain: « Au cours des cinq dernières années, les actifs gérés pour compte des clients en Wallonie ont doublé. En s'installant dans le Hainaut, la banque confirme sa volonté d'être proche de ses clients. L'ouverture de ce siège permettra de recevoir les clients de la région dans un cadre chaleureux, à proximité de chez eux. Notre objectif est double: assurer la croissance du siège, tout en restant disponibles et accessibles pour nos clients existants. Quand il s'agira d'agrandir l'équipe, il faudra le faire au bon moment et avec les bonnes personnes pour que cette croissance se fasse le plus naturellement possible dans l'intérêt de nos clients et de nos collaborateurs. » ■

Delen Private Bank (siège de Charleroi)
Av. Georges Lemaître 60, 6041 Gosselies
email: charleroi@delen.bank
www.delen.bank

L'IKWV A FÊTÉ SES 41 ANS

Nos anges gardiens des plages

L'intercommunale des dix communes du littoral qui gère le sauvetage en mer et la protection, l'IKWV, a fêté ses 41 ans voici quelques semaines. Retour sur l'histoire de ces sauveteurs qui, chaque année, veillent sur votre sécurité et celle de vos enfants sur nos plages.

Par Philippe Janssens

Des barques lourdes mais tellement reconnaissables, sorties de l'eau à la force des bras sur des remorques aux roues en bois. On vous parle d'un temps que les moins de vingt ans… Les souvenirs d'enfance jaillissent au son de trompettes en étain. C'était l'été, sur le littoral belge, et les sauveteurs présents sur les plages veillaient déjà au grain. Du Zoute à La Panne, les centaines de milliers de vacanciers pouvaient compter sur leur bienveillance afin de profiter de leurs vacances en famille.

Créées au XIXe siècle, ces « brigades » de sauveteurs ont toujours veillé sur le littoral belge. Leur organisation était locale. Chaque commune gérait la sécurité de ses plages. Il a donc fallu attendre 1982 pour voir la naissance de l'intercommunale IKWV (Intercommunale Kustreddingsdients West Vlaanderen), regroupant le service des sauveteurs sous l'égide d'une seule autorité mandatée par les dix communes qui se partagent les 65 kilomètres de notre littoral.

AXA, partenaire très actif de l'IKWV

« Chaque année, des centaines de sauveteurs bénévoles rejoignent nos rangs. C'est un job étudiant très prisé par les jeunes qui habitent sur la côte belge mais aussi pour un tas de jeunes adultes venant des quatre coins de la Belgique », explique An Beun, directrice générale de l'IKWV. « Il ne faut surtout pas les sous-estimer. Chaque sauveteur volontaire peut être formé dès l'âge de 16 ans par le Wobra, le Centre de formation de Flandre Occidentale pour les sauveteurs, pompiers et ambulanciers. Tous sont initiés aux secours et aux premiers soins après avoir passé leurs brevets de natation. Il n'est pas rare de voir des sauveteurs effectuer de nombreuses saisons à la côte avant de prendre sous leurs ailes des volontaires pour leur transmettre leur savoir-faire. Grâce au soutien d'AXA et d'autres partenaires, nous pouvons investir dans du matériel professionnel, nous pouvons également offrir aujourd'hui un service de qualité aux vacanciers qui se rendent sur les plages de la côte belge. »

Car aujourd'hui, ce sont pas moins de 1 851 sauveteurs – bénévoles, pour la grande majorité – qui officient chaque année sur nos plages, couvrant pas moins de 83 zones de baignade sur plus de 28 kilomètres de plages surveillées !

Voilà un quart de siècle qu'AXA soutient l'IKWV. Et on ne parle pas, ici, d'un simple sponsoring.

« Selon une statistique très sérieuse, chaque Belge passe au moins un jour par an à la côte belge », confie Dina Iosifidis, Sustainability & Reputation Manager chez AXA. « AXA est donc particulièrement fier d'être le partenaire des sauveteurs de la côte belge. Cette collaboration s'inscrit dans l'ADN d'une compagnie d'assurances comme la nôtre. En trente ans de partenariat avec l'IKWV, AXA a participé activement à l'amélioration des équipements qui permettent ▶

aujourd'hui aux sauveteurs d'exercer leur fonction auprès de la population. Cela va des blousons aux gilets en passant par les sacs de travail et les canots de sauvetage. Tout a été étudié et évalué. Les sauveteurs ont testé l'ensemble de ces éléments techniques avant qu'une nouvelle commande soit faite auprès d'un producteur spécialisé en Belgique. »

Au-delà du 25e anniversaire officiel d'une collaboration étroite avec l'IKWV, AXA entretient une relation constante avec les quelque 2 000 sauveteurs bénévoles de l'intercommunale. « C'est ainsi qu'en plus du choix du matériel, chaque sauveteur reçoit également une initiation à l'utilisation de réseaux sociaux », poursuit Dina Iosifidis qui s'occupe des relations entre AXA et l'IKWV depuis près de 12 ans. « Des sauveteurs viennent également s'entretenir une fois par an avec notre personnel au siège d'AXA. Et pour renforcer encore ces liens, nous organisons chaque année un 'Thank You Tour'. Au mois de septembre, juste avant la fin de la saison estivale, AXA effectue une visite de tous les postes de garde afin de remercier les sauveteurs. Ceux parmi eux qui ont sauvé des vies reçoivent une attention toute particulière… »

Lifeguard Family Guide

Depuis quatre ans, à l'initiative d'AXA, un guide familial « Lifeguards, en toute sécurité à la mer » est également édité en collaboration avec l'IKWV et les dix communes côtières à l'attention des familles qui se rendent en vacances sur notre littoral. Ce guide pratique reprend les conseils de sécurité indispensables pour profiter en toute sécurité de ses vacances. Gratuit, il est disponible dans tous les Offices du Tourisme de la côte ainsi que dans les lieux de passage les plus fréquentés par les vacanciers.

Dernière initiative en préparation : tout au long de l'été 2024, une opération « Juniors Lifeguards » sera initiée au départ de Nieuport et proposera sur la plage un atelier aux plus jeunes, afin de les sensibiliser aux principaux réflexes de sécurité à adopter sur la plage et dans l'eau. Un projet qui risque fort de connaître un grand succès ! ■

ALEXA FAIRCHILD : *l'équitation, c'est fashion !*

Passionnée de chevaux et de mode, Alexa Fairchild mène de front une carrière de cavalière internationale de dressage et de designer au sein de la marque familiale Fairchild. Elle est aussi à l'origine de la collection qui sera portée aux Jeux Olympiques de Paris par la délégation belge. Mais son rêve et son histoire olympiques ne s'arrêtent pas là…

Par Marie-Eve Rebts

Vous avez déjà une expérience olympique, puisque vous avez été la cavalière de dressage réserviste pour la Belgique aux Jeux de Tokyo.

Quel a été votre parcours équestre jusque-là ?

Alexa Fairchild : « L'équitation est un sport qui m'a toujours beaucoup attirée. J'ai vécu à Rome quelques années et c'est là que j'ai commencé par des promenades à poney dans le parc de la Villa Borghese. Ensuite, ma maman m'a inscrite à des cours au Royal Etrier Belge, à Bruxelles, vers l'âge de 5 ans, et je n'ai plus jamais arrêté. En évoluant, j'ai rencontré Virginie Deltour, une coach qui m'a suivie pendant 12 ans et m'a emmenée 9 fois d'affilée aux Championnats d'Europe de dressage en catégories poneys, juniors et young riders. Après cela, j'avais déjà en tête le rêve d'aller aux Jeux Olympiques ! Avec ma famille, on s'est mis à chercher des entraîneurs plus spécialisés. J'ai passé quatre ans aux Pays-Bas, chez Anky van Grunsen, plusieurs fois médaillée d'or aux Jeux en dressage, mais l'expérience ne m'a pas plu et j'ai même presque arrêté l'équitation. Je suis finalement revenue en Belgique où j'ai acheté 'Dabanos', un cheval avec qui j'ai pu réaliser une bonne première saison en Grand Prix. C'est après cela que j'ai été sélectionnée comme réserviste pour les Jeux Olympiques de Tokyo. »

Et votre passion pour la mode, d'où vient-elle ?

« Mon grand-père paternel avait un magazine, 'Women's Wear Daily' ('WWD'), et mes parents ont travaillé dans beaucoup de maisons dont Valentino, Armani, Ralph Lauren. Mon père a aussi eu, pendant un temps, sa propre marque, Stephen Fairchild. Je suis née avec cette passion pour la mode. A deux ans, je me disputais déjà avec ma mère par rapport à mes tenues ! J'ai toujours été aussi une 'shopping addict'. »

Votre marque de vêtements Fairchild est-elle liée à votre passion pour les chevaux ?

« Quand on a discuté de l'idée de relancer une marque familiale, c'était pour monter un projet ensemble. A la base, nous allions lancer une gamme équestre mais on s'est finalement tourné vers quelque chose de plus lifestyle – avec toutefois un héritage et des racines équestres – et on a créé la marque Alexa Fairchild en 2017. Avec le temps, comme je suis cavalière et qu'on voulait aussi développer le commerce de chevaux, on s'est dit que cela avait plus de sens de relier mes activités dans la même sphère avec une collection basée sur l'équitation. Nous sommes donc dans un processus pour relancer la marque courant 2024, et elle s'appellera désormais juste Fairchild pour souligner que c'est un projet familial, car sans ma sœur et mes ▶

© Lars Crommelinck

© Lars Crommelinck

Pour le design des équipes belges olympiques, Alexa Fairchild s'est inspirée du blason et de la devise « L'union fait la force ».

Hermès, un étalon lusitanien, fait partie des deux chevaux avec lesquels Alexa Fairchild poursuit des ambitions internationales et olympiques en dressage.

© Lucie Dubuis

parents je n'arriverais pas à tout gérer. Fairchild proposera des pièces féminines chics, jolies et en même temps confortables pour le sport car je trouve que beaucoup de vêtements équestres ne sont pas bien pensés par rapport au corps de la femme. »

Comment vous êtes-vous retrouvée à dessiner le graphisme et les tenues qui seront portées par la délégation belge aux Jeux Olympiques de Paris ?

« Quand je suis allée chercher mes tenues belges pour les Jeux de Tokyo, je n'ai pas pu m'empêcher de faire un commentaire plutôt négatif car je suis très particulière par rapport à mes vêtements. J'ai notamment expliqué que j'étais très attentive aux coupes parce qu'on avait une marque de vêtements dans la famille. Contre toute attente, quelques années plus tard, on m'a recontactée en me disant qu'on se souvenait de mon commentaire et qu'on me proposait de faire le design pour la collection de Paris ! Nous étions plusieurs en compétition et pour notre plus grand bonheur, notre proposition a été choisie par le COIB » (NDLR : Comité Olympique et Interfédéral Belge).

Quelles ont été vos inspirations pour cette collection ?

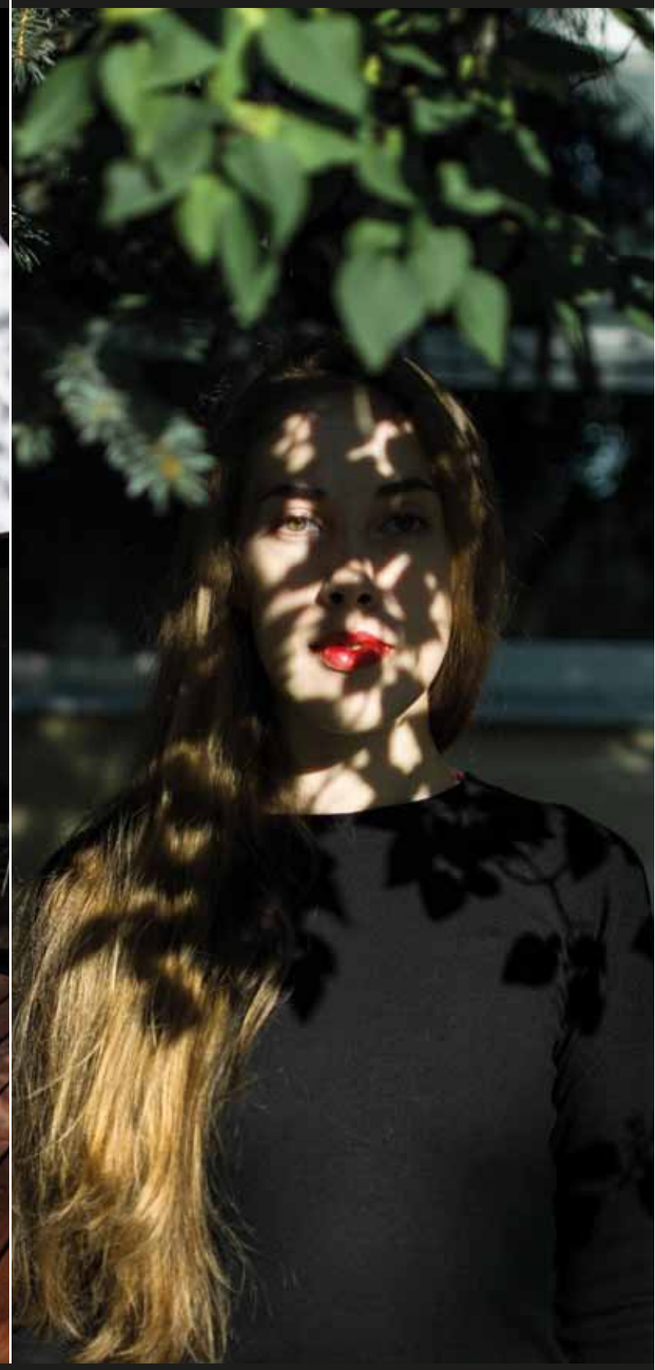
« Nous avons été très inspirés par les armoiries belges avec le ruban rouge sur lequel est écrit 'L'Union fait la force'. Selon moi, le grand problème en Belgique est la division entre la Flandre et la Wallonie, ce qu'on ressent très fort en dressage. Je voulais que, pour les Jeux Olympiques de Paris, la Belgique soit unie et apparaisse comme un pays très soudé, d'où le graphisme 'Embrace' » (NDLR : étreinte) « aux couleurs belges. Les rubans sont synonymes de flexibilité, de soutien et de vitesse et collent à la sphère du sport, tandis que le jaune au milieu symbolise la lumière, le feu qui donne l'envie de concourir et de faire de son mieux. Cet 'Embrace' représente aussi le câlin de soutien que les athlètes reçoivent à la fin d'une performance sportive, peu importe qu'ils gagnent ou qu'ils perdent. »

Après ces différentes expériences qui touchent aux Jeux Olympiques, rêvez-vous encore d'y participer comme cavalière ?

« Aller à Tokyo sans entrer dans la piste de compétition m'a donné encore plus envie d'y arriver un jour ! Depuis lors, 'Dabanos' a été mis à la retraite car il était âgé. J'ai dû chercher d'autres chevaux pour Paris et il m'a fallu deux ans avant de trouver 'Hermès', un étalon lusitanien. J'ai désormais aussi un deuxième cheval de Grand Prix, 'Fair Play', mais nous devons encore obtenir nos sélections en Grands Prix nationaux avant d'aller en internationaux. Mon grand rêve est toujours d'arriver aux Jeux Olympiques car c'est l'expérience sportive ultime à mes yeux, mais je suis encore loin d'obtenir les critères en ce moment. Il reste quelques mois devant nous mais ça va être très dur et il y a déjà quatre cavaliers belges de dressage très forts qui ont été au Championnat d'Europe 2023 et ont décroché la sélection olympique de l'équipe pour 2024. J'ai un long chemin, si ce n'est pas Paris, ce sera potentiellement Los Angeles. Quoi qu'il arrive, je serai en France cet été pour supporter les Belges. L'hôtel et les billets pour le dressage sont déjà réservés. J'ai tellement hâte de voir les athlètes porter nos vêtements ! » ■

IL N'EXISTE QU'UNE MAISON.

LA VÔTRE.



pironconstruction.be

PIRON
CONSTRUCTION UNIQUE

EAGLESTONE BELGIUM

contribue à l'évolution du paysage urbain à Woluwe-Saint-Lambert

Après la réalisation de Twice et d'Elyx, Eaglestone Belgium continue à investir à Woluwe-Saint-Lambert avec deux nouveaux projets emblématiques : Twin Falls et The W. En plus d'être voisins, tous deux s'inscrivent dans l'évolution durable du paysage urbain grâce à la reconversion d'immeubles de bureaux en ensembles résidentiels ou mixtes. L'accent est placé sur la qualité, le bien-vivre et le faible impact environnemental.

Woluwe-Saint-Lambert est une commune bruxelloise particulièrement prisée et dynamique en terme de développement immobilier. En 2016, Eaglestone Belgium finalisait non loin de là, à Boitsfort, le projet Twice, permettant ainsi la création de 81 appartements de standing au sein d'un ancien immeuble de bureaux situé sur le boulevard du Souverain. Quatre ans plus tard, le développeur inaugurait le projet Elyx, une autre reconversion de bureaux implantés le long du boulevard de la Woluwe. S'inscrivant pleinement dans le réaménagement de cet axe majeur, l'ensemble contemporain rassemble 55 appartements et deux surfaces de bureaux, vendues à l'étude du notaire Van Steenkiste, face au parc Malou et près de toutes les facilités, d'où son slogan « Urban Green Living ». On peut également citer le futur projet Antarès acquis fin 2020 et portant sur deux immeubles de bureaux situés à l'angle de l'avenue des Pléiades 73 et du Clos du Lynx 5, en vue d'y développer un quatrième projet résidentiel sur Woluwe-Saint-Lambert.

Fort du succès de ces projets à haute valeur ajoutée pour le territoire, Eaglestone Belgium continue à œuvrer pour la mutation du paysage urbain de Woluwe-Saint-Lambert. Le développeur y fait construire en ce moment deux autres ensembles ambitieux : The W et Twin Falls. Tous deux sont voisins et situés rue Neerveld, un axe proche des facilités et dont le cadre verdoyant offre un environnement idéal pour du logement. The W consiste en la reconversion d'un ancien immeuble de bureaux et en l'unification de celui-ci avec un nouveau bâtiment afin de créer un ensemble résidentiel harmonieux et convivial. Un véritable défi architectural, auquel s'est ajouté la création d'espaces verts et partagés. The W propose au total 123 unités allant du studio à l'appartement 3 chambres, et plus de 50 % de celles-ci ont été vendues depuis le début de la commercialisation du projet, en juillet 2023. Le chantier géré par Thomas & Piron est en cours et la livraison du projet est planifiée pour la fin de l'année 2025.

Une offre diversifiée

A deux pas de là, le projet Twin Falls va, quant à lui, permettre la transformation de l'ancien complexe de bureaux Twin House en un ensemble mixte où un large éventail d'occupants se côtoieront. Un parc relie les deux parties du projet, dont l'une se compose de 3 surfaces de bureaux (530 m² au total) et 67 unités résidentielles (du studio à l'appartement de 4 chambres) qui sont commercialisées par Eaglestone Belgium et Urbicoon. L'autre partie de Twin Falls a été cédée à l'investisseur ION Residential Platform et rassemble 54 appartements ainsi qu'un espace de coliving de 60 chambres (7 grands appartements) qui sera géré par l'opérateur français Colonies. Dans cette zone de coliving, les habitants profiteront de plusieurs espaces communs dont un salon social, un cinéma, une salle de sport ou encore un espace de coworking.

« Twin Falls est une réponse innovante aux nombreux défis actuels comme la crise du logement et le défi climatique. ▶

▶ En insufflant un second souffle à un immeuble de bureaux vacant et obsolète, nous combinons l'efficacité énergétique à une solution concrète pour les locataires privés en réponse à la tension locative exacerbée à Bruxelles. La typologie du bâtiment combinera le meilleur de tous les formats de vie, de l'habitat individuel à l'habitat partagé, avec une palette de services pour répondre à tous les besoins des futurs résidents », souligne François Roth, cofondateur de Colonies.
Les travaux de Twin Falls sont pris en charge par l'entreprise générale de construction Louis De Waele et ont débuté en septembre 2023. La livraison du projet est prévue pour fin 2025 ou début 2026. La commercialisation a, quant à elle, démarré en décembre 2023, et déjà 15 % des unités ont trouvé acquéreur.

Engagement durable

Chacun à leur manière, les projets The W et Twin Falls contribuent à créer du logement de qualité à Woluwe-Saint-Lambert, avec de surcroît des dimensions durable et responsable. Dans le cadre du développement de The W, Eaglestone Belgium collabore, en effet, avec CO2 Logic afin de réduire les émissions de CO2 du projet et de calculer son impact environnemental depuis sa construction jusqu'à l'utilisation du bâtiment durant 60 ans. Cette démarche permettra, au total, de compenser plus de 13 000 tonnes d'émissions de CO2. Les usagers du projet profiteront aussi de cette approche environnementale grâce à la récupération des eaux de pluie, la présence de panneaux solaires ou encore la priorité donnée à la mobilité douce sur le site. La durabilité et l'écologie sont également au cœur du projet Twin Falls, dont l'incidence environnementale sera fortement réduite grâce à la conservation d'une majeure partie de la structure du bâtiment existant. Le projet s'inscrit aussi dans une démarche de circularité des matériaux et de revalorisation des déchets grâce à une collaboration efficace avec la société Rotor qui a permis de redistribuer 74 tonnes de matériaux. Les logements offriront des PEB au moins équivalents à un niveau B grâce, entre autres, aux techniques d'isolation et de ventilation ainsi qu'à la présence de panneaux photovoltaïques sur certaines unités. Comme au sein de The W, le site intégrera un système de récupération des eaux de pluie et privilégiera la mobilité douce. On peut également souligner que les deux projets proposeront aux occupants des prises électriques pour la recharge des vélos ou encore des connexions précâblées pour l'installation de bornes de recharge pour voitures électriques.
Localisation, conception, diversité des logements : Twin Falls et The W ont été pensés pour offrir des espaces adaptés aux besoins actuels comme à ceux futurs. ■

Infos : www.eaglestone.be

EAGLESTONE BELGIUM | Inspired by YOU

R.ISE
REAL ESTATE INVESTMENT SECURE & EASY
powered by EAGLESTONE BELGIUM

RENDEMENT 4% GARANTI

Nous garantissons le rendement sur votre investissement immobilier

Eaglestone Group, spécialiste européen du développement et de l'investissement immobilier est actif en Belgique, au Luxembourg et en France. Reconnu pour la qualité architecturale et technique de ses projets, Eaglestone a pour ADN l'embellissement de l'environnement existant par la création de développements urbains responsables, à faible consommation énergétique et à l'identité unique.

PEB B+ > A

L'investisseur «RISE» acquiert un appartement **peu énergivore** avec la certitude de bénéficier d'un rendement brut de 4% sur le prix d'achat, pendant une période de 3 ans, sur la base de 3 grands principes :
- rendement garanti
- prise en charge de la gestion locative
- prise en charge des honoraires locatifs

Investissez en toute sécurité avec notre solution RISE !

CONTACTEZ-NOUS

www.eaglestone.be
Keep in touch

© Morgane Bail Photography

CHEF, *on passe à table !*

Petit tour d'horizon non exhaustif d'adresses tendance pour savourer un repas gastronomique ou partager une table sympa.

Par M.T.

© Morgane Bail Photography

« Maxime Colin » : la touche de l'artiste

A la lumière de sa cuisine gastronomique de haut niveau, on se demande objectivement pourquoi Maxime Colin n'a pas encore été récompensé par sa première étoile Michelin. Mystère de la galaxie. Qu'importe : les clients se régalent de la même façon au rythme des créations du chef. Formé au « Chalet de la Forêt » et à la « Villa Lorraine », Maxime Colin est un artiste des saveurs et du bon goût. Et son restaurant, posé à Kraainem, près du Château Jourdain, symbolise tout son talent. A sa carte, des menus 3, 4 ou 5 services (de 58 à 120 €) qui font la part belle aux produits de saison et de qualité avec, en toile de fond, l'inspiration du chef et des touches venues d'ailleurs. C'est magique, surprenant, léger et agrémenté d'une parfaite sélection des vins. On se laisse juste guider par l'instant et on apprécie. En salle, le décor a été revisité et propose un cadre contemporain et classique. En été, la terrasse – avec vue sur le lac – est l'une des plus prisées du Brabant flamand. Ouvert le soir du mardi au samedi et les jeudi et vendredi à midi.

www.maximecolin.be

L'« Osteria Romana » : le véritable italien

C'est un restaurant italien comme on les aime. Un vrai, qui met en avant les beaux produits et les recettes sans compromis. A Ixelles, tout près de l'avenue Louise et de l'entrée du bois de la Cambre, l'« Osteria Romana » dégage un vrai parfum romain avec, à sa carte, des plats emblématiques comme le jambon Di Sauris, les artichauts à la romaine, le Cacio E Pepe, les tagliolini au citron et au caviar, le tartare de Wagyu ou l'incontournable tiramisu. Mais le must, c'est évidemment La Carbonara. La meilleure de la capitale, préparée comme au pied du Capitole avec les jaunes d'œufs battus et mélangés au Pecorino et à la graisse fondue obtenue par la cuisson de joues de porc. Le tout servi dans la poêle. Une tuerie. Propriétaire des lieux et maître de cuisine et de cérémonie, le charismatique et passionné Filippo La Vecchia transmet l'esprit romain dans chaque coin de l'assiette. Décor intérieur très chaleureux, ambiance conviviale (on peut manger au bar), service personnalisé et belle terrasse en été. Il ne manque rien !

www.osteriaromana.be

© Athina Coufo

© Rudy Hoffo

© Mireille Roobaert

Gerard Jalkic

Ambiance bluffante au « Timber »

Au deuxième étage du « Mix Brussels », nouvelle agora branchée et design sise dans les locaux de la Royale Belge (boulevard du Souverain), le « Timber » a vite trouvé sa place. L'endroit est bluffant avec un bar en claustras, des murs enduits de terre provenant de sites archéologiques, des lustres en métal tissé, des jeux de lumière dans les bassins d'eau et des tentures surprenantes qui apportent une ambiance unique et tamisée. On se croirait à Dubai, à Hong Kong ou à New York ! Mais le côté cuisine, piloté par Olivier Langlet et Andy Vandegucht, vaut aussi le détour avec des plats authentiques et raffinés et une approche axée sur le braisé grâce à la déjà fameuse installation-fumoir « Smoky » qui fait des merveilles. Au menu : des produits locaux et de saison allant de la viande belge au poisson issu de la pêche durable avec, bien sûr, de nombreuses options végétariennes comme le butternut grillé et céleri laqué au jus de banane. Belle sélection de vins et de cocktails. La terrasse va faire courir le Tout-Bruxelles dès ce printemps.

www.mix.brussels/timber/

Les beaux voyages de « Babette »

C'est l'un des nouveaux restos tendance de Bruxelles. A Ixelles, « Babette » fait, il est vrai, voyager les papilles de ses hôtes grâce à des plats à partager inspirés des quatre coins du monde. Et ce concept surprenant de « sharing food » a tout pour plaire à l'heure de programmer une soirée conviviale loin des sentiers battus. Aux commandes de cette nouvelle adresse, on retrouve Sara et Asad, déjà propriétaires du restaurant « Nina ». La carte évolue, à prix doux, au gré des inspirations du chef avec des plats froids et chauds qui répondront à tous les appétits. La burrata di bufala, le houmous à la libanaise, la terrine de foie gras marinée au Kraken, le duo de baos, les croquettes de chèvres du pays et la mousse au chocolat péruvienne sont déjà des classiques. La côte à l'os et la dorade grillée combleront les palais plus traditionnels. Vins et cocktails dégagent aussi un délicieux parfum venu d'ailleurs. Lors des beaux jours, la terrasse est « the place to be ». Lunch à midi.

www.babetterestobar.be

Dîners branchés au « BLV Lake »

Dans le cadre magique du lac de Genval, voici une adresse tendance où il fait bon se poser. Créé voici un peu plus d'un an par trois copains passionnés et acteurs du monde de la nuit (Dylan Grenier, MK Silva et Alessandro Mochielotto), le « BLV Lake » propose un concept à la fois moderne, qualitatif et jeune dans un cadre de rêve avec, en prime, une magnifique terrasse pour les beaux jours. La carte est variée avec, au choix, du « finger food », des plats à partager et des menus très variés. On y déguste, pêle-mêle, une burrata des Pouilles, des calamars frits, des pâtes à la truffe, des gambas rôties, des linguines au homard ou un chickenburger fumé servi sous cloche. Mais le « BLV Lake », c'est aussi un bar à la mode où les barbenders composent des cocktails qui font courir tout le BW lors de soirées up to date rythmées par des DJ branchés. Bref, voilà une adresse qui plaira à la fois aux gourmands et aux festifs. Possibilité de privatisation pour des événements. ■

www.blvlake.be

Yanni Papadimitriu et son fils Nicos.

« PIRATE CAFÉ » : l'esprit brasserie chic

Avec son atmosphère chic et décontractée, sa cuisine classique, son banc d'écaillers et sa belle terrasse, cette adresse contemporaine et tendance réunit tous les atouts pour combler tous les appétits.

C'est une brasserie comme on les aime. Elégante, qualitative, authentique et conviviale. Sur la chaussée de Louvain, à Woluwe-Saint-Etienne (situation idéale à la sortie de l'autoroute Liège-Bruxelles), l'enseigne « Pirate Café » fait référence depuis le début du siècle et est devenue incontournable. Décor chic et contemporain où le bois, le cuir et l'alu se mélangent harmonieusement, service soigné et efficace, belle et vaste terrasse pour les beaux jours : il ne manque rien pour combler les visiteurs. « Nous proposons une carte belgo-française à la fois traditionnelle et variée avec plus de 80 plats. Les croquettes aux crevettes, le filet pur, le tartare de bœuf, les carbonades à la flamande, les moules, la sole meunière et les préparations de pâtes sont de grands classiques. Et nous ajoutons, bien sûr, au gré des saisons, de multiples suggestions dans l'air du temps », résume Yanni Papadimitriu, restaurateur emblématique depuis plus de quarante ans et fondateur de la maison. Toujours aussi passionné, il pilote l'adresse avec son fils Nicos, son épouse Sonia et sa belle-fille Anna. « Cette gestion familiale rigoureuse est l'une des clés de notre réussite. Nous sommes à la fois complémentaires et pleinement impliqués. Dans un secteur de l'horeca en pleine mutation, cette stabilité est essentielle. »

Parallèlement, le banc d'écaillers, qui décline les huîtres, les langoustines, les homards et les tourteaux au mode plus que parfait, est l'un des plus renommés de la capitale. Et la carte des vins s'inscrit, évidemment, dans la même lignée. Cerise sur le gâteau : le restaurant (100 couverts en intérieur, 70 en extérieur) est ouvert de 11h30 à 23h. Un vrai luxe. « Nous accueillons une large clientèle d'affaires, tant à midi que le soir. Les 'expats' qui travaillent à l'OTAN ou à la CEE sont des fidèles. Et de nombreuses stars du show-business ou du cinéma de passage dans la capitale aiment également faire une escale chez nous après un spectacle ou un événement », ajoute Nicos Papadimitriu.

Figure bien connue du monde du golf belge, ce dernier a, un moment, envisagé de faire carrière sur les circuits internationaux. « Je suis même passé pro et, en 2009, j'ai partagé trois mois avec Nicolas Colsaerts lors d'un camp d'entraînement en Australie. Mais j'ai vite compris que ce métier n'était pas fait pour moi, tant les contraintes et les incertitudes étaient multiples. Je suis né dans une famille de restaurateurs. J'ai donc vite signalé à mon père que je le rejoignais à 100 % en salle. C'était le choix de la sagesse et de la maturité. Ceci dit, j'essaie de garder la forme sur les greens et joue encore régulièrement l'un ou l'autre tournoi… »

Mais désormais il fait surtout swinguer les papilles des clients ! ■

« Pirate Café »
Chaussée de Louvain 278
1932 Woluwe-Saint-Etienne
Tél. : 02 725 84 64
www.piratecafe.be
Ouvert de 11h30 à 23h
(fermé le samedi midi et le dimanche)

CROWDLENDING :

Investissez sans frais dans des projets immobiliers et bénéficiez de rendements attractifs.

Un taux d'intérêt potentiel moyen de 8 % brut annuel,*
à partir de 100 €

Impossible !

BeeBonds.com

***Investir dans un projet de financement participatif comporte des risques, y compris de perte totale ou partielle du capital investi. Avant d'investir, veuillez lire la fiche d'informations clés sur l'investissement.**

BeeBonds SRL, enregistrée sous le numéro d'entreprise 0658 962 075 (RPM Bruxelles) est reconnue comme prestataire de services de financement participatif agréé en Belgique (en vertu du Règlement (UE) 2020/1503) le 29 juin 2023 par l'Autorité des Services et Marchés Financiers (FSMA).

« LA CÔTE SAINT-JACQUES » : *une histoire de famille*

Aux portes de la Bourgogne, à quatre heures de route de Bruxelles, cet établissement de luxe a tout pour combler les épicuriens grâce à son restaurant doublement étoilé. Mais pas seulement…

Par Miguel Tasso

C'est un grand classique de la gastronomie française. C'est une escale incontournable. A Joigny, sur les bords de l'Yonne, au nord de la Bourgogne, « La Côte Saint-Jacques », deux étoiles au « Michelin », a pignon sur rue depuis plusieurs générations. C'est en 1945 que Marie Lorain, couturière mais également très bonne cuisinière, décida d'ouvrir une petite pension de famille dans une grande maison bourgeoise. Elle la baptisa « La Côte Saint-Jacques », du nom de la colline voisine. Au fil du temps, l'établissement est devenu l'une des adresses les plus courues des connaisseurs grâce à la qualité de sa cuisine, bien sûr, mais aussi grâce à son hôtel 5 étoiles riche de 22 chambres et suites et à son spa de 800 mètres carrés avec piscine intérieure ouverte sur le jardin. Bref, voilà une escale idéale pour savourer l'art de vivre à la française.

© Jean-Michel Lorain

© J. Mondière

© J. Mondière

L'héritage de Michel Lorain

« La Côte Saint-Jacques », c'est d'abord une histoire de famille. Fils de Marie, Michel Lorain a joué à la fois le rôle du bâtisseur et du visionnaire, transformant la petite auberge en un hôtel-restaurant réputé qui héritera de sa première étoile dès 1971. Son fils Jean-Michel a poursuivi l'œuvre avec, en toile de fond, une troisième étoile conquise en 1986. Aujourd'hui, souvent retenu par d'autres obligations professionnelles à Bangkok, où il a ouvert un restaurant à son image, Jean-Michel Lorain a transmis les rênes de la cuisine de Joigny à son neveu Alexandre Bondoux, 31 ans, un des chefs les plus prometteurs et talentueux du moment. « Je continue, bien sûr, à veiller sur la maison mais savoir transmettre le flambeau le moment venu est très important. Cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire. Et je le fais en toute confiance », confie-t-il. De fait, « La Côte Saint-Jacques » n'a rien perdu de sa magie. Alexandre Bondoux, respectueux du passé mais tourné vers l'avenir, a parfaitement préservé l'identité culinaire de la maison, ajoutant juste une petite touche personnelle. Sa cuisine est gourmande et généreuse avec, pour signature, une parfaite maîtrise des cuissons et, surtout, des sauces venues d'ailleurs qui subliment tous les plats.

Le bar légèrement fumé au caviar Oscietre, la poularde de Bresse à la vapeur de champagne, le boudin noir fait à la maison avec sa purée mousseline à l'ancienne, les huîtres spéciales en petite terrine océane, le ris de veau au gingembre ou encore le mille-feuille et la glace à la rose font partie des grands classiques de la carte. Mais, au gré des saisons et de son inspiration, le chef jongle avec tous les produits d'exception du marché ou du jardin, composant une véritable symphonie de saveurs avec les champignons ou la truffe, par exemple.

« Je crois que la cuisine doit rester un plaisir à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle », répète souvent Jean-Michel Lorain. Fier de sa formation très complète en France et à l'étranger, Alexandre Bondoux a reçu le message cinq sur cinq. « Cette maison a une âme et une histoire. Ma mission est de les préserver tout en apportant un peu de sang neuf. Je fais ce métier pour donner du bonheur aux gens. Récupérer une troisième étoile n'est pas une obsession. En revanche, j'espère hériter un jour du titre de 'Meilleur Ouvrier de France' qui me tient fort à cœur », confie-t-il.

Eclectique, la carte des vins (25 000 bouteilles dans la cave) complète, bien sûr, chaque festin avec, en prime, un hymne aux grands crus de Bourgogne, sélectionnés avec amour par le sommelier Thomas Noble. ▶

© Serge Detalle

© J. Mandière

© J. Mandière

© J. Mandière

Hôtel et spa

Ceci dit, « La Côte Saint-Jacques » est bien davantage qu'un restaurant. L'établissement, griffé Relais & Châteaux, décline l'art de vivre à bien d'autres modes.
Dirigé par Solène et Sofia, le spa s'inscrit pleinement dans cette philosophie. Piscine intérieure, hammam, sauna, jacuzzi, fitness : il propose une offre remarquable et appréciée des épicuriens. D'autant que la carte des soins n'a pas grand-chose à envier à celle du menu !
Le soin signature de « La Côte Saint-Jacques » est, à nul doute, l'élixir des Tropiques : ce rituel complet et original, qui existe depuis plus de 10 ans, a été conçu dans un but de relaxation à la fois romantique et gourmande. Il est proposé en duo avec, à la clé, un massage à quatre mains. Installé dans une baignoire japonaise en bois sculpté, le binôme prend un bain au lait d'ânesse recouvert de pétales de roses. Il se dit que Cléopâtre, reine d'Egypte antique, faisait de même pour entretenir sa beauté et la jeunesse de sa peau. Le soin est agrémenté d'une dégustation de thé et de pâtisseries concoctées par l'équipe du restaurant gastronomique. L'hédonisme à l'état pur. Au gré de ses humeurs, pour se mettre en appétit avant le repas, le visiteur peut aussi embarquer dans des croisières bien éloignées des rives de l'Yonne : modelage balinais ou polynésien, rituel du Taj Mahal, bain rituel du Soleil-Levant, massage ayurvédique…
L'hôtel est riche de 22 chambres et suites, toutes différentes, avec tantôt des cheminées en pierre, tantôt des poutres ou bow-windows. Un spa privatif est même installé sur certaines terrasses. Ici aussi, l'inspiration du moment a guidé le décorateur. Mais, partout, l'esprit reste le même. « L'idée est que le client se sente d'entrée comme à la maison et de lui proposer une expérience de déconnexion complète », ajoute Alexandre Bondoux.
La bibliothèque, avec son feu de bois et ses livres gastronomiques, les différentes salles à manger et le personnel, attentif mais discret, participent évidemment à cette atmosphère.

La magie de la Bourgogne

Les excursions dans les environs ne manquent pas. Joigny, classée ville d'art et d'histoire, dégage un véritable charme. Auxerre et ses ruelles si typiques sont à moins d'une demi-heure. Les grottes d'Arcy-sur-Cure, les châteaux de Tanlay ou d'Ancy-le-Franc, l'abbaye de Pontigny sont d'autres buts de promenade. Et puis, bien sûr, il y a le patrimoine… viticole ! Tout le monde connaît la magie de Chablis, sis à 25 kilomètres à peine de Joigny. Mais de nombreux autres villages produisent des vins de qualité : Epineuil, Irancy, Coulanges-la-Vineuse, Saint-Bris.
Le golfeur aurait grand tort de ne pas emporter son sac et ses clubs dans ses bagages. Histoire de s'oxygéner, le Domaine de Roncemay, et son très beau parcours de 18 trous, lui tend les bras ! Situé à un quart d'heure à peine de « La Côte Saint-Jacques », il s'avère très agréable à jouer. Créé en 1989 par Jean Garaialde et Jeremy Pern, long de 6 270 mètres, il traverse une forêt de chênes centenaires, de hêtres et de bouleaux et s'ouvre sur un vaste plateau modelé et coloré à la façon des links écossais. Des forfaits golf-gastronomique sont, bien sûr, proposés. Oui, à quatre heures de Bruxelles, voilà une escale magique (www.cotesaintjacques.com) qui comblera les plus exigeants. ■

BOIS D'ARLON
GOLF & RESORT

Route de Virton, 354 | 6700 Arlon (Belgique) | T. +32 (0)473 135 020 | contact@boisdarlon.be
Open Monday to Sunday, from 8.00 A.M. to 6.00 P.M. | www.boisdarlon.be

Le long du Douro, LA MAGIE DES GRANDS VINS DE PORTO RAMOS PINTO

C'est dans la vallée du Douro, au nord du Portugal, qu'est élaboré le porto. Un paysage unique, inscrit depuis 2001 au Patrimoine mondial de l'Unesco, où l'on trouve trace du travail de la vigne au IVe siècle avant J.-C. Des vignobles en terrasses, parcourus de murs de soutènement en pierres de schiste (les « geios »), qui portent les rangs de vignes. Découverte avec la Maison De Coninck qui commercialise les meilleurs crus.

Par René Sépul

C'est aux Britanniques que le vignoble de Porto doit son expansion. En représailles aux taxes imposées par Colbert aux produits anglais en 1667, le roi Charles II décida de boycotter les vins français pour se tourner, notamment, vers ceux du Portugal. Les vins y étaient différents de ceux de Bordeaux. Le porto fait partie de la famille des vins mutés, des vins dont on stoppe la fermentation par l'adjonction d'alcool. Le mutage est ici réalisé avec l'ajout d'eau-de-vie. Entre autres avantages, l'opération protège les vins de l'oxydation et garantit leur conservation pendant leur périple vers l'Angleterre.

La demande anglaise pour les vins de Porto fut telle qu'elle entraîna dans la région des abus de production, altérant leur qualité. Devant les menaces planant sur ce marché, le marquis de Pombal, ministre du roi du Portugal, prit, en 1756, la décision de définir la zone de production du vin de Porto [1] et de réglementer l'élaboration et la commercialisation de ce vin. En classant les terroirs du Douro selon la qualité de leur sol, leur altitude et leur exposition, il posa les fondations d'une « première région viticole délimitée et réglementée au monde », un concept précurseur de l'« Appellation d'origine », label apparu en France entre

les deux guerres. Le contrôle de qualité des vins de Porto reste exemplaire, aujourd'hui assuré par l'Institut des Vins du Douro et du Portugal (IVDP).

Deux grandes familles de vins de Porto

Ces vins se divisent en deux familles, chacune marquée par un type d'élevage : les tawnys et les rubys. Les premiers sont élevés en fûts. La méthode permet à ces vins d'être en contact avec l'oxygène à travers le bois. L'oxydation leur donne une couleur dorée et des arômes de fruits secs (noisettes, noix, amandes), plus marqués au fur et à mesure de l'élevage. Plus un porto tawny vieillit, plus il gagne en complexité, en élégance et en finesse. Les meilleurs sont mis sur le marché à 10, 20, 30 et parfois 40 ans, soit l'âge moyen des millésimes assemblés dans la cuvée, indiqué sur la bouteille. Une fois mis en bouteille, ils sont prêts à être consommés.

Les rubys sont élevés en cuves inox ou dans des foudres de grande dimension les protégeant de l'oxydation. Comme l'indique le nom, un porto ruby se démarque par un rouge plus profond, plus intense. L'arôme est très présent et le fruit, expressif. Une fois embouteillé, un grand ruby continue d'évoluer et de gagner en noblesse. Habitué à boire les rubys de premier prix, le consommateur méconnaît la richesse des catégories premium que sont les Reserva, les Late Bottled Vintage (LBV) ou les Vintage (millésimes exceptionnels [2]), évidemment plus chers mais inoubliables. Les grands portos sont associés à quelques producteurs prestigieux comme Quinta do Noval, Taylor's, Niepoort, ou Ramos Pinto. Tous ont mis au point leur style en jouant sur l'étonnante variété des cépages locaux [3], l'assemblage des parcelles et les choix de vieillissement. Fondé en 1880, Ramos Pinto est la propriété de Louis Roederer depuis 1990. Lors de ce rachat, le Champenois avait expliqué partager avec Ramos Pinto une attention pour la tradition familiale et la volonté de vinifier ses propres raisins. Ramos Pinto possède plusieurs quintas qui lui fournissent ses raisins, notamment la Quinta do Bom Retiro, où l'on vendange à la main depuis la fin du XVIIIe siècle. Ce producteur possède trois autres quintas sur la rive gauche du Douro : Bon Ares, Ervamoira et Urtiga. Situées sur des terroirs exceptionnels, elles lui permettent de profiter de l'incroyable variété de ▶

▶ cépages autorisés dans le Douro. Les assemblages se font à la Vila Nova de Gaia, face à la ville de Porto, sur la rive gauche du Douro, où se concentre la majorité des chais des grands producteurs de porto.
Ramos Pinto produit une double gamme de portos rouges et de portos blancs dont on parle moins mais qu'il ne faut pas négliger, notamment le Lágrima et le White Reserva. Du côté de la famille des rubys, on relève six vins, dont le Porto Ruby en entrée de gamme, puis les récompensés Ramos Pinto Late Bottled Vintage (un porto non filtré mis au point à partir de raisins d'une même année) ou, plus pointu, le Vintage Quinta Bom Retiro 2018, un vin plus structuré (quoté 93/100 au « Wine Spectator »), et le Vintage Ramos Pinto 2017. Côté tawnys, pointons le Porto Tawny 20 Ans Quinta do Bom Retiro, un vin aux arômes d'abricot, d'amande et de cacao (quoté 93/100 chez « Robert Parker »), ou l'exceptionnel Porto Tawny 30 Ans, récompensé de la note de 98/100 chez « Decanter ».

1. Comme à Bordeaux, le vin a pris le nom de la ville d'où il était expédié vers l'Angleterre, alors que les raisins proviennent du Douro, à 80 km de la ville, en amont du fleuve.
2. Ce fut le cas pour les années 2011, 2016 et 2017.
3. Plus d'une trentaine de cépages sont autorisés pour les vins de Porto, dont les plus importants sont le touriga nacional, le touriga franca, le tinta roriz, le tinta barroca ou le tinto cao.

« Vinces » !

« Vinces » fait partie de la devise de la Maison Ramos Pinto et signifie « tu vaincras ». Son fondateur, Adriano Ramos Pinto, avait choisi l'expression latine « in hoc signo vinces » (« avec ce symbole, tu vaincras ») pour marquer ses ambitions de prospérité. Le lancement de ce porto d'exception rappelle cet héritage. Ce très vieux Porto Tawny, d'une moyenne d'âge de 100 ans, provient des réserves familiales. On ne recense que 100 bouteilles dans le monde !

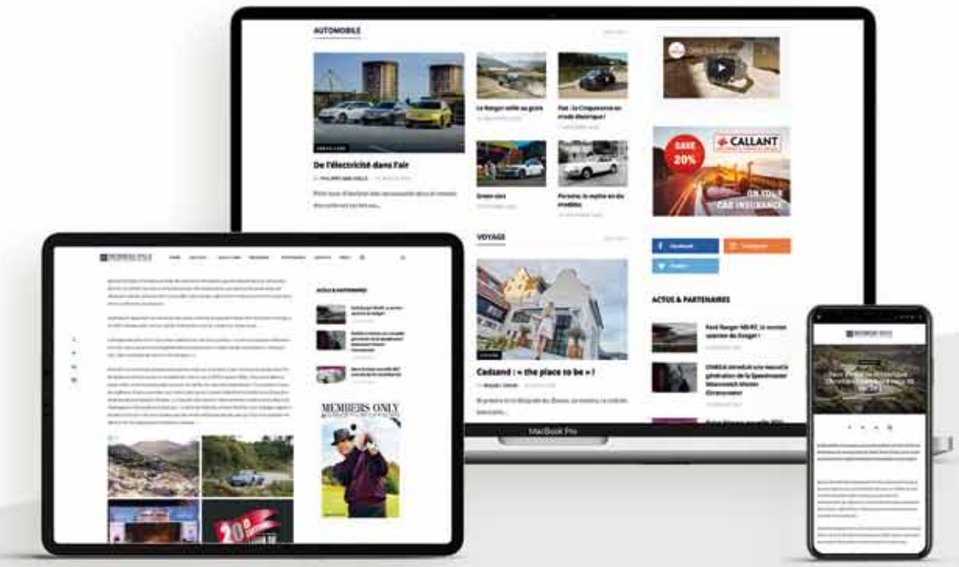
Les vins secs

Les vins secs du Douro, appelés Vins de Douro pour se distinguer des vins mutés de Porto, ont longtemps souffert d'une image de vins faciles. Un préjugé injustifié au regard du travail entrepris par les vignerons locaux depuis une quarantaine d'années. Protégé des bourrasques atlantiques par les montagnes, le vignoble bénéficie d'un climat favorable : hivers froids et pluvieux, printemps et étés secs, automnes chauds et ventés, parfaits pour la véraison. Aujourd'hui, le porto représente un peu moins de la moitié de la production totale des vins du Douro. Le reste se divise en vins rouges secs (33 %) et blancs (20 %). Les blancs s'apprécient pour leur finesse et leur minéralité. Quant aux rouges, on pointe leur complexité ainsi qu'une opulence élégante et pointue. ■

Infos : Maison De Coninck
www.deconinckwine.com

DE CONINCK
WINE MERCHANT SINCE 1886

MONLY MEMBERS ONLY
LE MAGAZINE DE LA TRADITION ET DU PLAISIR



WWWW.MEMBERS-ONLY.BE

MAINTENANT EN DIGITAL

Magazine incontournable du plaisir et de la tradition depuis vingt ans, Members Only se décline aussi désormais sur le web et sur les réseaux sociaux. L'internaute épicurien peut ainsi retrouver, sur tous ses écrans, les articles et les rubriques de la version papier mais aussi des news et des vidéos qui déclinent l'art de vivre en mode numérique.

membersonly.magazine
membersonlymag
membersonlymag

« ROYAL MONCEAU » : l'art et la manière

Le bar lounge, une création de Philippe Starck.

Entièrement repensé en 2010 par le designer Philippe Starck, le « Royal Monceau » est un palace différent et bluffant. Visite guidée de ce joyau parisien qui voue à l'art une passion de tous les instants. Au propre comme au figuré.

Par Miguel Tasso

C'est un palace. Un vrai, maquillé de luxe et d'élégance de la tête aux pieds, de la cave au grenier. Mais c'est, aussi, un hôtel cinq étoiles contemporain, tendance, original. Et pour cause : c'est Philippe Starck qui, en 2010, l'a complètement réinventé. Le célèbre designer avait carte blanche et il l'a, avec son talent créatif à nul autre pareil, parfaitement utilisée. L'endroit est déroutant et revisite, avec magie, tous les codes classiques de l'hôtellerie haut de gamme. C'est une invitation au voyage, mais à un voyage différent, loin des sentiers battus. C'est ce qui, sans doute, attire tant, dans ses murs, les milieux des artistes, de la mode, de l'art, aimantés par cet esprit parisien moderne et audacieux.

L'adresse des artistes

Posons d'abord le décor. Le « Royal Monceau-Raffles Paris » – c'est son appellation contrôlée – a pignon sur rue au 37 avenue Hoche, à deux pas de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Ça pose. Le lieu a d'ailleurs une longue histoire liée au Parc Monceau, jardin créé au XVIIIe siècle par le duc de Chartres. Il s'érigea même un moment en couvent qui accueillit des religieuses. Des vitraux dans la cage d'escalier en témoignent encore. C'est en 1928, vers la fin des années folles, qu'il se transforme définitivement en palace par la grâce de Pierre Bermond et d'André Junot, déjà propriétaires d'hôtels de luxe à Biarritz et à Cannes.
D'entrée, « Le Monceau » devient le lieu de prédilection des artistes et des intellectuels qui apprécient son jardin, son vaste bar, ses salons, son service étoilé et son restaurant gastronomique. Les acteurs de la scène politique y croisent Joséphine Baker, Maurice Chevalier, Ernest Hemingway ou Mistinguette. L'époque est à l'exubérance, au glamour, à la liberté. Les dadaïstes, puis les surréalistes proclament le règne de l'imagination, les airs de jazz résonnent dans la nuit parisienne, les théâtres et les cinémas prospèrent.
Réquisitionné pendant la Seconde Guerre mondiale, l'hôtel retrouve son indépendance en 1945 – il accueille notamment le général Eisenhower, le maréchal Montgomery et l'état-major des armées alliées –, avant de reprendre ses activités classiques l'année suivante. Les hôtes prestigieux viennent et reviennent : Joseph Kessel, Walt Disney, les maharadjahs d'Indore ou du Cachemire, le roi Farouk d'Egypte, l'Aga Khan… Sur leurs pas, marcheront plus tard Michael Jackson, Madonna, Robert de Niro, Lou Reed, Sofia Coppola et Michel Polnareff qui y résida, cloîtré, durant plus d'un an au début des années nonante…

Le lit au milieu de la chambre !

Le « Royal Monceau » appartient, depuis 2007, à des investisseurs qataris qui ont confié sa gestion au Groupe Raffles Accor. Il compte 85 chambres, 54 suites et 10 appartements, dont un présidentiel de 380 mètres carrés !
Philippe Starck a largement contribué à sa renommée en le rénovant en 2010, après deux ans de travaux titanesques. Inspiré et passionné, guidé par son génie, il a transformé complètement les lieux, en jouant avec les espaces, les ombres, les lumières et les miroirs, quitte à défier les codes

L'entrée solennelle du Royal Monceau.

Nicolas De Gols, le jeune Directeur belge du Royal Monceau.

Un jardin d'été au coeur de Paris : magique !

La plus longue piscine intérieure de Paris !

traditionnels. Le fameux escalier miroité près du hall, cher à Coco Chanel, en est le plus beau symbole. Associant l'élégance des années 50 – rigueur des lignes, noblesse des matières, chaleur des couleurs – à la poésie de détails sensibles, chacune des 149 chambres et suites semble imprégnée d'une vie. Des livres posés çà et là sur des étagères, un abat-jour griffonné d'un message, un coquillage en verre soufflé de Murano, une guitare acoustique, un collier de perles… sont autant de traces d'un voyageur amoureux des destinations lointaines, d'un dandy, d'une femme de lettres, d'un artiste ou d'un collectionneur passionné. Et, partout, le jeu des miroirs transforme les espaces en véritable palais des glaces. Comble de l'originalité : dans la plupart des chambres, le lit est posé au milieu de la pièce.

L'art de vivre

Dans cet hôtel bluffant, la culture s'invite en permanence. Dès l'entrée dans le hall, le ton est donné avec une librairie d'art contemporain unique en son genre. Et tout est à l'avenant. L'hôtel dispose ainsi de sa propre salle de cinéma privée, d'un fumoir à cigares exclusif (le Club Vinales), d'une galerie qui fait référence à Paris et d'une collection privée de plus de 300 œuvres disséminées aux quatre coins de l'établissement. Détail suprême : une « Art Concierge » conseille et renseigne les clients sur l'actualité artistique parisienne et, le cas échéant, organise à leur intention un programme sur mesure. La French touch dans toute sa splendeur.

Oui, le « Royal Monceau » est bien davantage qu'un hôtel. C'est un lieu à vivre, un havre de paix en dehors du temps qui transporte ses visiteurs à des années-lumière du brouhaha de la capitale !

Le Spa My Blend by Clarins en est un autre exemple. Dans cet espace unique de 1 500 mètres carrés, Philippe Starck a créé une sorte de paradis blanc, éthéré, véritable invitation à la détente et à l'hédonisme organisé autour d'une piscine de 23 mètres (la plus longue de Paris) baignée de lumière naturelle. Le spa propose, en outre, un nouveau concept révolutionnaire pour le visage avec une gamme de soins personnalisables et conçus pour répondre aux besoins spécifiques de chaque peau.

La gastronomie est un autre must. Mais elle aussi est déclinée de façon différente. Sur le fond et dans la forme, avec deux restaurants de grande réputation : l'un italien, l'autre japonais. « Il Carpaccio » possède une étoile au « Guide Michelin » et vient d'être consacré meilleur restaurant italien dans le monde par un guide spécialisé. Dans un décor qui s'inspire du baroque sicilien, il s'ouvre sur une verrière baignée de lumière et dévoile une cuisine d'envie qui puise son raffinement dans les recettes traditionnelles de toutes les régions transalpines. Un vrai régal signé par le couple de chefs Oliver Piras et Alessandra Del Favero.

« Le Matsuhisa Paris » délivre, lui, sa vision très contemporaine, fruit de la rencontre gastronomique de deux cultures chères au cœur du chef Nobu Matsuhisa : l'Asie et l'Amérique latine. La carte généreuse et dépaysante offre une aventure culinaire de style péruvo- japonais. Les sashimis de thon Albacore accompagnés de piments jalapeños, la morue noire et sa sauce miso, les tacos ou encore les sushis traditionnels sont quelques-uns des plats signatures de cette adresse où l'on croise, chaque soir, de nombreuses têtes connues de la jet-set parisienne.

Le tour du propriétaire ne serait pas complet sans une halte au Bar Long, imaginé par Philippe Starck, dans le prolongement de l'entrée de l'hôtel. Pour cette agora de rencontre, le designer a souhaité rompre avec la configuration classique et le face-à-face entre les clients et les barmans derrière un comptoir. C'est un lieu où l'on s'arrête, on converse, on lit. Où l'on savoure, au propre comme au figuré. Enfin, le jardin-terrasse ajoute, lors des beaux jours, une touche estivale. On peut y déjeuner, juste prendre un café ou déguster une délicieuse glace ou une pâtisserie.

Dernier détail et petit clin d'œil : le « Royal Monceau » est dirigé par le Belge Nicolas De Gols, 39 ans, issu d'une famille de restaurateurs bruxellois et désormais élevé au rang de plus jeune patron de palace en Europe. ■

ROLEX
Engagé pour la planète

Rolex soutient plusieurs projets portés par des explorateurs qui contribuent à un idéal : rendre la planète « perpétuelle ». Dont l'expédition Great Spine of Africa, menée par Steve Boyes. Un esprit d'aventure qui a toujours prévalu dans la manufacture horlogère suisse.

Par Raoul Buyle

Cette expédition en Angola est loin d'être de tout repos.

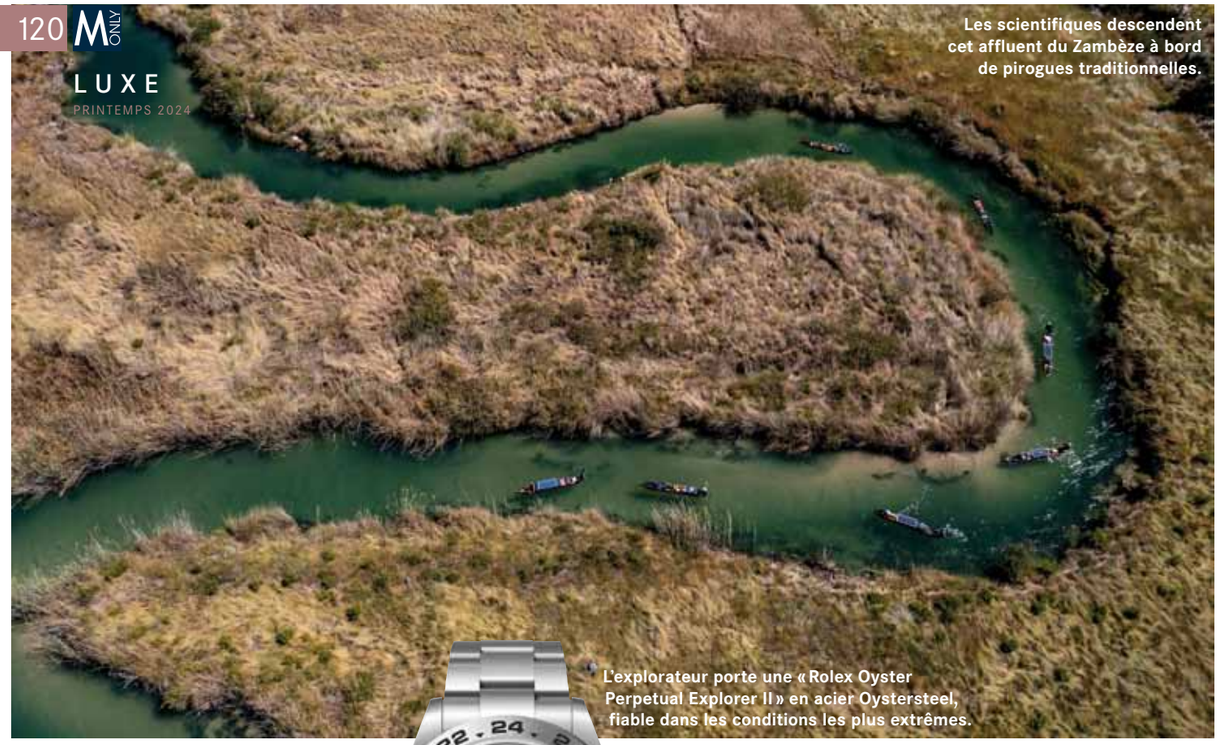
Steve Boyes utilise la technologie adéquate pour mesurer la qualité de l'eau.

Mieux comprendre pour mieux diagnostiquer, mieux diagnostiquer pour mieux préserver.

« Nous avons découvert de vastes tourbières qui ont des capacités de stockage de l'eau incroyables. Avec le réchauffement climatique, il faut s'attendre à de longues périodes de sécheresse en Afrique australe. C'est une zone tampon. Et la ligne de vie est là ! » dit Steve Boyes, fondateur des expéditions Great Spine of Africa. Partenaire de Rolex dans le cadre de l'initiative Perpetual Planet Expeditions, dont le but est d'étudier les environnements cruciaux pour la planète (en partenariat avec la National Geographic Society), l'écologiste sud-africain a exploré des milliers de kilomètres de cours d'eau au sud-est des hauts plateaux de l'Angola. Avec son équipe, il a prévu de parcourir plus de 40 000 km sur plusieurs années ; l'objet de ses découvertes devant fournir des informations essentielles pour protéger les populations locales (plus de 20 millions de personnes) ainsi que la faune et la flore, qui dépendent des eaux impétueuses du fleuve Zambèze et de ses affluents. Le but : documenter et protéger l'environnement de ce cours d'eau d'Afrique australe, le 4e plus important du continent par la longueur. Car une grande partie de son parcours sinueux, depuis ses sources marécageuses en Zambie jusqu'au Mozambique où il se jette dans l'océan Indien, reste mal connue. En savoir plus sur le parcours du fleuve et ses écosystèmes va aider les scientifiques à le protéger en renforçant sa résilience face au changement climatique. Mieux comprendre pour mieux diagnostiquer, mieux diagnostiquer pour mieux préserver, dit-on chez Rolex. La clé est sans doute aussi là, fournie par le courage de ces hommes et de ces femmes, prêts à risquer leur vie pour recueillir ces précieuses données.

Les plus grands « châteaux d'eau »

En descendant les affluents du Zambèze à bord de pirogues traditionnelles (des « mekoro ») chargées d'équipements scientifiques, Steve Boyes et son équipe ont découvert ▶



Les scientifiques descendent cet affluent du Zambèze à bord de pirogues traditionnelles.

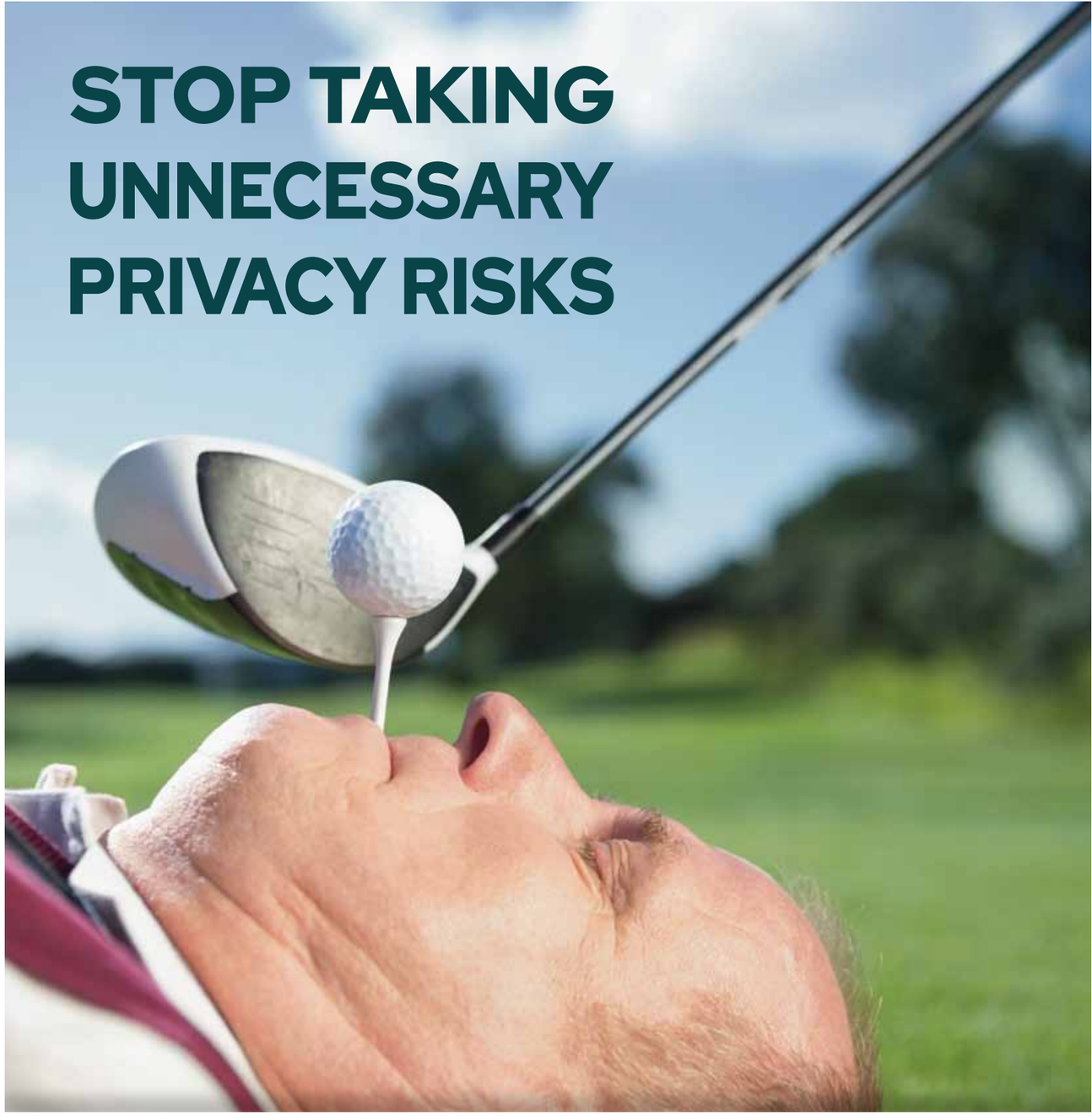
L'explorateur porte une « Rolex Oyster Perpetual Explorer II » en acier Oystersteel, fiable dans les conditions les plus extrêmes.

Steve Boyes, fondateur des expéditions Great Spine of Africa.

▶ que ces zones surélevées de forêts et de tourbières caractérisées par une forte pluviosité agissent comme des « éponges » qui alimentent les rivières, et ce, même pendant la saison sèche. Ces écosystèmes ont donc un rôle essentiel alors que les températures continuent d'augmenter. Tout au long des 900 km de parcours, les chercheurs ont enregistré leurs observations sur les zones d'habitation humaine ainsi que sur la faune et la flore. Ils ont collecté des échantillons d'ADN environnemental dans l'eau et étudié des poissons et des invertébrés aquatiques. Des mesures systématiques de la structure, du débit et de la qualité de l'eau de la rivière ont été effectuées. « Nous pensons que les étendues d'eau que nous avons étudiées pour la première fois en Angola constituent l'un des plus grands 'châteaux d'eau' de ce type au monde », dit Steve Boyes. « Nous recherchons désormais un archipel de ces 'châteaux d'eau' dans toute l'Afrique. Le travail de référencement qui reste à faire pour bien protéger ces rivières se mesure à l'aune d'une génération. »

Initiative Perpetual Planet

Pour Hans Wilsdorf, le fondateur de Rolex, le monde était comme un laboratoire à ciel ouvert. Dès les années 1930, il a fait tester ses montres dans les endroits les plus inhospitaliers pour valider leur fiabilité, là où des explorateurs qui bravaient l'inconnu les ont soumises à des conditions extrêmes. En 2019, cet engagement sera renforcé par l'Initiative Perpetual Planet Expeditions, dans le but, notamment, d'étudier l'impact du changement climatique, et par un soutien à l'organisation Mission Blue pour une protection accrue des océans (qui s'est matérialisé par un réseau de zones marines protégées, les « Hope Spots »). L'idée : œuvrer pour un monde meilleur. A titre d'exemples : Rolex soutient l'association Coral Gardeners, qui reconstitue des récifs de coraux existants ; les expéditions Under The Pole, qui repoussent les limites de l'exploration sous-marine ; l'expédition B.I.G., partie pour le pôle Nord afin de recueillir des données sur les menaces qui pèsent sur l'Arctique ; ou la Monaco Blue Initiative, qui réunit des spécialistes de la protection des océans. Le programme des Prix Rolex à l'esprit d'entreprise s'inscrit aussi pleinement dans le cadre de l'initiative Perpetual Planet, soutenant des précurseurs dont les projets contribuent à repousser les frontières du savoir, à améliorer les conditions de vie et à protéger l'environnement. ■



With an increasing amount of **mega-fines**, a generation that is well-aware of their (digital) rights and IT innovating at a blistering pace, **privacy is a top compliance issue.** Yet too often is GDPR compliance perceived as being anti-business or an innovation bottleneck. We inspire organizations to seamlessly embrace **GDPR compliance**, all while revolutionizing their operations to yield **tangible, game-changing business value.**

www.responsum.eu
info@responsum.eu
+32 2 445 50 10

TEE OFF
WITH
RESPONSUM

Ballerines et pantalon corsaire, « Funny Face », 1957.

© Michael Ochs Archives

Avec Gregory Peck, « Vacances Romaines », 1953.

AUDREY HEPBURN

Une femme, un style

Un port de reine, des yeux de biche, un sourire désarmant, des manières exquises. Audrey Hepburn avait ce « petit truc » en plus qui la rend inoubliable. Aujourd'hui, encore, son allure élégantissime fait référence.

Par Raoul Buyle

Du chic, du chien, du charme ! L'actrice Audrey Hepburn (1929-1993) n'était pas seulement belle, très belle, elle avait ce je ne sais quoi d'éclat dans le regard et de modernité dans le style qui fait que le « look Hepburn » plaît tant aux (jeunes) femmes du XXIe siècle. Habillée d'un top et d'un pantalon corsaire noir, chaussée de ballerines, elle est ravissante… tout simplement ! Un mélange de naturel presque enfantin et de glamour, de modestie et de sophistication. Aujourd'hui autant qu'hier, son allure vive et craquante fait référence. Dans ses films, dans la vie de tous les jours, Audrey Hepburn porte des basiques stylés, au chic intemporel, qui sont emblématiques de l'évolution de la mode de la deuxième moitié du XXe siècle. Elle n'a jamais suivi les tendances de son temps, elle a créé son propre style, bousculant les années 1950-60 par sa silhouette menue et androgyne et par son délicieux métissage : une maman née baronne hollandaise, un père anglo-irlandais, né en Bohême, du sang autrichien et un petit peu d'Indonésie dans le mystère de ses grands yeux noirs.

Le saviez-vous ? Audrey Kathleen Ruston est née un 4 mai à Ixelles. La commune bruxelloise a, d'ailleurs, donné son nom à un joli petit square au croisement de la rue Keyenveld (qui l'a vue naître) et de la rue de l'Arbre Bénit. Puis la famille déménagera à Linkebeek. C'est une enfant joueuse et imaginative que son papa surnomme « Monkey Puzzle ». A cinq ans, elle se découvre une passion pour la danse classique, ce sport exigeant lui donnera un maintien qu'elle gardera toute sa vie. Plus tard, elle vivra entre Londres, les Pays-Bas et la Belgique, au gré des besoins du métier de son père, banquier. Douée pour les langues, Audrey parle l'anglais, le néerlandais, le français, l'espagnol et l'italien. ▶

Robe Givenchy, « Breakfast at Tiffany's », 1961.

▶ Un chic fou

Son métier d'actrice, elle le commence dans les années 1940, en étant choisie pour incarner Gigi (dans une pièce de Colette) à Broadway. Succès ! En 1954, à seulement 24 ans, elle reçoit l'oscar de la meilleure actrice pour son rôle de princesse dans le film « Vacances Romaines », de William Wyler. On se souvient bien d'elle, conduisant (mal) une Vespa avec Gregory Peck comme passager, dans la Ville éternelle… Habillée d'un top noir et d'une jupe de popeline de coton en biais, chaussée de ballerines Ferragamo, elle est ravissante. Qu'elle soit Sabrina, Natacha dans « Guerre et Paix », la fantasque Holly Golightly de « Diamants sur Canapé » ou la mystérieuse voleuse de « Charade », cette fille, on le sentait, avait quelque chose en plus. Un chic fou ! Tout en elle donne l'envie aux jeunes femmes de l'imiter : le trench (Burberry) qu'elle porte avec désinvolture, la petite robe noire structurée de Hubert de Givenchy, son « pygmalion » et son meilleur ami, le pantalon corsaire, le pull marin (avant Jean-Paul Gaultier), le pantalon cigarette marié à une chemise d'homme en popeline blanche, les lunettes noires XL (Wayfarer de Ray-Ban)… Autant de basiques stylés qui sont devenus des « intemporels » de la mode. Idem pour son physique de garçon manqué, atypique pour l'époque où l'on aime les blondes platines aux formes généreuses. Une féminité piquante qui continue de faire des émules parmi la nouvelle génération d'actrices. Keira Knightley, Anne Hataway, Jennifer Love-Hewitt, Lily Collins, Carey Mulligan. Pour la petite histoire, sachez que la robe dessinée par Givenchy pour « Breakfast at Tiffany's » a été vendue aux enchères par Christie's en 2018 et achetée (par Bernard Arnault, LVMH, propriétaire de Givenchy) pour la somme record de 607 700 €. Somme reversée illico (par son fils, Sean Hepburn Ferrer) au fonds d'aide des enfants de la cité de la joie, à Calcutta.

Audrey Hepburn n'était sans doute pas la plus grande actrice de son temps, d'autres avaient autant sinon plus de talent. Mais on ne se souvient que d'elle. Pourquoi ? Parce que, aux dires de ceux qui l'ont connue, c'était une très jolie personne, humainement parlant. Une femme de conviction, généreuse et altruiste, avec des manières exquises, dira Hubert de Givenchy. Elle était belle sans être outrageusement sexy, chic mais sans tapage, désinvolte mais pas nunuche. Audrey Hepburn, ce fut tout à la fois une actrice, une femme, une maman, une ambassadrice active de l'Unicef au service des enfants d'Afrique… et un style indémodable. ■

Givenchy haute couture, 1955.

Une allure de ballerine, 1950.

Son mariage avec Mel Ferrer, 1954.

Un chic fou, 1965.

En trench-coat Burberry, « Charade », 1963.

Un diamant jaune solitaire de 1,29 carat, sur une monture d'or jaune et de diamants.

JOAILLIERS TOLLET 1902

www.tollet.com

Chaussée de Bruxelles, 177 - 1410 Waterloo
+32 2 354 24 65

Rue des Fripiers, 36 - 1000 Bruxelles
+32 2 218 11 93

The Woluwe Shopping - 1200 Bruxelles
+32 2 762 35 47

« Mademoiselle J12 La Pausa », librement inspirée par l'allure iconique de Coco Chanel en marinière. En édition limitée.

J12 DE CHANEL

Haute couture horlogère

Dès sa naissance, en 2000, la « J12 » bouscule les codes de la féminité. Une montre réalisée entièrement en céramique high-tech, au noir profond et brillant, qui révolutionne le monde de l'horlogerie de luxe. La première icône de ce début de XXIe siècle.

Par Raoul Buyle

© Chanel, 2023

Margot Robbie, ambassadrice Chanel, porte une « J12 Calibre 12.2, 33 mm ».

« J12 Calibre 12.2, 33 mm », en céramique high-tech noire.

On dit qu'à son époque, Coco Chanel détestait les montres de femmes. Trop petites à son goût pour être pratiques, trop précieuses pour être fonctionnelles. Elle leur préférait les montres des hommes de sa vie ! Ce n'est, d'ailleurs, pas par hasard que l'invention propre de Mademoiselle Chanel, le tailleur, est un produit emprunté au vestiaire masculin. L'androgyne montre « J12 », emblématique d'un nouveau rapport au luxe et à la féminité, aurait certainement eu grâce à ses yeux.

En 2000, à l'aube du nouveau millénaire, Jacques Helleu, alors directeur artistique des parfums Chanel, de la joaillerie et de l'horlogerie, a l'envie de développer la montre de ses rêves. Précisons qu'en 1987, il avait déjà créé (avec succès) la « Première » de Chanel, dont les lignes singulières évoquent le bouchon du parfum « N°5 ». Helleu voudrait une montre contemporaine, d'allure sportive mais chic, indestructible et légère à la fois. La première « J12 » à voir le jour sera noire, l'une des couleurs fétiches de la Maison Chanel, avec le blanc. Un noir intense qui n'est pas le résultat d'une couche de peinture apposée ni d'un traitement galvanique mais un noir profond pris dans la masse de la matière : la céramique. Son nom (« J12 ») fait référence aux bateaux de course des années 1930 de l'America's Cup dont il est passionné ; leur nom de code (des classes J) était des… J12.

Comment Chanel a bouleversé l'horlogerie avec la céramique.

L'idée : des lignes simples, fluides et fortes à la fois, le noir brillant, « symbole de force et d'énergie », un cadran (38mm) contrasté au design sobre et efficace, une grande lisibilité, la fabrication d'un mouvement Swiss Made et, surtout, la solidité de cette matière high-tech inrayable et pourtant si belle et si douce à porter qui prend la chaleur du corps et s'enroule autour du poignet. Cette céramique high-tech a des propriétés étonnantes : d'une très grande résistance mécanique (notamment aux chocs), elle conjugue une faible densité et une extrême dureté, comparable à celle du saphir, et donc très supérieure à celle de l'acier. Et le soyeux de son polissage lui confère une magie remarquable et un éclat si particulier. La montre « J12 » sera dotée d'un mouvement automatique conçu par la manufacture suisse Kenissi (dont le groupe Chanel est copropriétaire) ; ce mouvement, appelé Calibre 12.1, a été développé spécialement pour Chanel et dispose d'une réserve de marche d'environ 70 heures. Elle sera aussi déclinée avec un mouvement quartz de haute précision.

En 2003, la « J12 » sort en blanc, versions 38 mm ou 33 mm de diamètre. Une montre sport immaculée et mixte ? Il fallait oser ! La « J12 » en céramique blanche va non seulement s'imposer au point de provoquer un engouement qui crée une nouvelle tendance horlogère mais elle assied un peu ▶

Noir et blanc : la quintessence du chic de la Maison Chanel.

▶ plus la « J 12 » dans son statut naissant de montre culte. Succès ! La « J 12 » blanche est vue au poignet de Rihanna, de Scarlett Johansson et de Katy Perry mais aussi à celui, plus viril, de Hugh Grant ou de Johnny Hallyday. Aujourd'hui, Penélope Cruz a rejoint le team des ambassadrices « J 12 », aux côtés de Margot Robbie, d'Ali McGraw et de l'actrice chinoise Zhou Xun, pour une campagne publicitaire choc : « It's all about seconds. »

A la croisée de l'habillage et du mouvement

Les déclinaisons de la « J 12 » sont aussi rapides que nombreuses. Six grandes familles de « J 12 » sont disponibles en plusieurs versions chez Chanel. Les « J 12 Chromatic » en céramique de titane et à la couleur unique entre le noir et le blanc. Il aura fallu trois ans aux ingénieurs de Chanel pour mettre au point la céramique de titane, une innovation exclusive. Un brevet a d'ailleurs été déposé pour garder le secret de cette technique pour la fabrication des montres. La longévité de ce matériau quasi inaltérable dépasse largement celle de l'or et de l'acier et se rapproche même de celle inégalée du diamant. Il y a aussi la famille des « J 12 Joaillerie », qui se déclinent en différentes versions noires ou blanches, toutes serties de diamants. Les « J 12 Classiques », noires ou blanches, et un modèle intégrant de l'or jaune. Les « J 12 Chronographe », au calibre certifié COSC (Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres), qui possèdent trois compteurs, excepté la « SuperLeggera » qui en a deux. Les « J 12 GMT », qui permettent de lire un second fuseau horaire grâce à la lunette extérieure 24 heures. Et les quatre modèles de la « J 12 Marine », qui apportent une petite touche de bleu aux montres. Chanel pousse encore plus loin ses incursions dans l'univers de la haute horlogerie, développant une « J 12 Tourbillon », puis culminant dans l'audace et l'expertise en créant la remarquable « J 12 Rétrograde Mystérieuse » (en collaboration avec la Manufacture Renaud et Papi). « Ces montres avec complications sont là aussi pour montrer notre volonté d'innover sur le long terme et notre capacité d'apporter des idées nouvelles. Et, croyez-nous, ce mot a un véritable sens chez Chanel ! Notre moteur est la création et nous savons que nous pouvons apporter une authentique contribution à l'édifice horloger, avec ce qui fait notre identité, à la croisée de l'habillage et du mouvement, là où l'allure d'un dessin trouve son expression mécanique la plus aboutie. » ■

Et si on décrochait la Lune ? Avec la « J12 MoonPhase White Ceramic Steel Diamonds » ; affichage d'une phase de Lune sur un disque en pierre dure (aventurine) bleue pailletée d'or.

M ONLY MEMBERS ONLY GOLF TOUR 2024

THANKS TO OUR PARTNERS

D'leteren LUXURY PERFORMANCE
AG
THE KITCHEN COMPANY
QUALION FINANCE
BRASSERIE TOUCAN SUR MER
Segafredo ZANETTI
NAGELMACKERS
CALLANT INSURANCE & FINANCIAL ADVICE
VOO SPORT WORLD
RESPONSUM
JOAILLIERS TOLLET 1902
BeeBonds BUILD TOGETHER
resonance GOLF COLLECTION
BETTINARDI
PROSHOP
Louis Widmer SWISS DERMATOLOGICA
SRIXON
SUPERCOLOR
FAVER
smeg design & technologie
La Maison du Caviar
MICHEL HERBELIN ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE
Cuberdons Liégeois
JODY LO
JAGGS GENTLEMAN STYLE
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD REIMS - FRANCE
CHÂTEAU FAVORI PROVENCE
SANDT Strategy & Technology
MEMBERS ONLY LE MAGAZINE DE LA TRADITION ET DU PLAISIR

WWW.MOGT.BE

Remember to exhale.

Bentayga S.

Discover a powerful obsession

Bentayga S WLTP drive cycle: fuel consumption,
l/100km – Combined 12.8. Combined CO_2 – 296 g/km.

The name 'Bentley' and the 'B' in wings device are registered trademarks.
© 2024 Bentley Motors Limited. Model shown: Bentayga S