

# W

+

# B

**WALLONIE //  
BRUXELLES**

Revue trimestrielle  
internationale éditée  
par la Fédération  
Wallonie-Bruxelles  
et la Wallonie

**132** ÉTÉ  
**2016**

**DOSSIER**

UNE NOUVELLE  
GÉNÉRATION CHOCOLAT

**CULTURE**

RICHESSSE MUSÉALE  
EN BORD DE MEUSE

**INNOVATION**

3D-SIDE : L'ENTREPRISE  
QUI IMPRIME DES OS



# Feel inspired



Wallonia, a world of opportunities

**1250** FOREIGN INVESTMENTS  
\_\_\_\_\_ in 14 years

**400 M** CONSUMERS  
reachable  
WITHIN ONE DAY \_\_\_\_\_

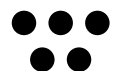
Very high density of   
**UNIVERSITIES** and higher  
education establishments

**6** COMPETITIVENESS  
\_\_\_\_\_ CLUSTERS in  
LEADING-EDGE sectors

an exceptional  
**QUALITY  
OF LIFE** 

Highly skilled  
AVAILABLE  
**WORKFORCE** 

**70%** \_\_\_\_\_ of business  
turnover comes  
from **EXPORTS**



Wallonia.be

# W

+

# B

**WALLONIE //  
BRUXELLES**

Revue trimestrielle  
internationale éditée  
par la Fédération  
Wallonie-Bruxelles  
et la Wallonie

# SOMMAIRE



Téléchargez  
la revue sur  
[www.wbi.be/rwb/](http://www.wbi.be/rwb/)

**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION**  
Emmanuelle STEKKE

**COLLABORATION**  
Marjorie BAJOT,  
Marie-Catherine DUCHÊNE,  
Marie PHILIPPOT,  
Violaine DELHAYE,  
Véronique BALTHASART,  
et Anne REYNENS

**CONCEPTION**  
Cible Communication  
[www.cible.be](http://www.cible.be)

**IMPRESSION**  
db Group.be  
[www.db-group.be](http://www.db-group.be)

**ÉDITEUR RESPONSABLE**  
Didier TELLIER  
Place Saintelette 2  
B-1080 Bruxelles

Photo de couverture

Lionel Focant à l'Exposition  
universelle de Milan  
© WBI - J. Van Belle

04

**ÉDITO**

06

**DOSSIER**

UNE NOUVELLE  
GÉNÉRATION CHOCOLAT

// J-M A

14

**CULTURE**

RICHESSSE MUSÉALE EN  
BORD DE MEUSE

// LP

18

**PORTRAIT**

QUAND LA LUMIÈRE  
VIENT DU NOIR

// IPD

20

**ENTREPRISE**

PROCOPLAST : UN  
PIED SUR CHAQUE  
CONTINENT POUR LE  
FLEURON WALLON DU  
SECTEUR AUTOMOBILE

// JR

24

**INNOVATION**

3D-SIDE : L'ENTREPRISE  
QUI IMPRIME DES OS

// VL

28

**GASTRONOMIE**

L'ATELIER DE BOSSIMÉ :  
UNE MATURITÉ  
ÉTONNANTE

// PB

30

**SOCIÉTÉ**

UNE FORMATION À  
L'INTENTION DES  
PATRONS

// FV

32

**COOPÉRATION AU  
DÉVELOPPEMENT**

GOUTTE À GOUTTE SOUS  
LA CHALEUR DU BURKINA

// F-J D'O

34

**JEUNESSE**

CES JEUNES ADULTES  
QUI ONT GOÛTÉ  
AUX FRUITS DE LA  
MOBILITÉ

// HL

36

**COIN BD**

LOUISE JOOR, LA FILLE  
ESCARGOT DE PEYO

// DC

38

**SURVOLS**





© Chez Lio

# **CHOCOLATIERS ET ARTISTES, AMBASSADEURS DE MARQUE DE WALLONIE-BRUXELLES**



Noir Artist  
Belgium Business Chamber,  
Mural Painting Warsaw,  
Poland -2014  
© Filip Błażejowski

En ce début d'été, la Revue W+B a décidé de vous faire saliver. En effet, nous vous emmenons chez les chocolatiers de Wallonie-Bruxelles, à la rencontre des grands noms comme à la découverte de la relève. Au-delà d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier depuis des décennies, un attrait certain pour l'innovation technologique et scientifique ajoute encore à la reconnaissance internationale de nos artisans chocolatiers. Petit état des lieux gourmand.

Nous vous invitons également à la découverte du nouveau musée de la Boverie à Liège et à la rencontre de Noir Artist, figure emblématique du street art wallon. Nous vous présentons la société 3D-Side, qui met l'impression 3D au service du secteur médical et nous vous convions au Burkina Faso afin de découvrir sur le terrain un programme de coopération WBI-Apefe : comment un projet d'agriculture irriguée conduit la population à l'autosuffisance alimentaire.

Bonne lecture !



# DOSSIER





# UNE NOUVELLE GÉNÉRATION CHOCOLAT

Chocolat. Le mot, déjà, fait saliver. On lui associe vite d'autres termes comme gourmandise, excellence, délice, plaisir intense, ou encore péché mignon. Les chocolatiers de chez nous sont aussi de bons ambassadeurs de notre art de vivre.



# DOSSIER

L'association entre nos régions et le chocolat est déjà une longue histoire. Elle s'inscrit notamment dans la logique des découvertes d'une jeune nation industrielle à l'avant-garde, et plus précisément les fèves de cacao qui entraient en Europe venant d'Afrique. Les noms historiques du chocolat se bousculent à la charnière du vingtième siècle : Côte d'or (1883), Jacques (1896), Wittamer (1910) Callebaut (1911), Léonidas (1913). Depuis quelques décennies, d'autres chocolatiers ont donné de nouvelles lettres de noblesse à notre chocolat, en s'affirmant dans une démarche volontairement artisanale, dont les deux piliers sont la créativité et l'excellence du produit fini.

Le chocolat « made in Wallonie-Bruxelles » est ainsi plus que jamais l'un de nos meilleurs ambassadeurs de par le monde. On lui attribue à juste titre un raffinement sans pareil, lié à un savoir-faire qui s'appuie déjà sur le niveau de la qualité des ingrédients choisis et la sélection fine des fèves de cacao, mais aussi sur le soin apporté à la torréfaction et à une finesse de broyage sans égal.

On peut ajouter à cela l'apport des connaissances scientifiques, dans des domaines aussi divers que l'agronomie, la biotechnologie végétale, la microbiologie, l'analyse du profil aromatique ou encore... l'impression 3D alimentaire.

On s'en doute, les envies de consommation sont une source permanente d'inspiration pour les différents acteurs du secteur. Elles orientent leurs choix sur de nombreux paramètres tels que la taille, l'emballage, le goût, la couleur, la texture, etc. Quelques tendances de l'instant? On observe par exemple le grand retour des plaques de belle taille, qui sont ensuite débitées en morceaux vendus au poids. Ou, à l'inverse, les conditionnements dans de toutes petites portions où l'accent est mis sur un packaging très recherché. Voici encore le... chocolat cru, sans torréfaction ni cuisson de la matière première, fruit d'un processus de fermentation, de lavage et de séchage des fèves. Le principe consiste à développer un produit à base de chocolat, en contrôlant tout le processus de fabrication, de la fève à la barre.

Et la rentabilité commerciale dans tout cela? Elle doit de plus en plus faire cause commune avec la grande exportation et le potentiel offert par les économies émergentes. En Chine par exemple, on ne consomme actuellement que 100 gr de chocolat par personne et par an. Il suffirait que ce chiffre passe à 200 gr pour faire exploser la demande. D'une manière plus générale, on estime que l'on peut s'attendre à une progression de plus de 50 % de la demande dans les pays émergents d'ici 2019. Nos ambassadeurs chocolatés sont donc aussi devenus des hommes d'affaires avisés.

## L'ÉTUDE DE WAGRALIM

**Wagralim**, Pôle de compétitivité Agro-industrie Wallonie, a publié récemment une étude basée sur la rencontre avec les différents acteurs de la filière chocolat, qui permet d'extraire certaines pistes de réflexion, de proposer des pistes et d'aborder des enjeux d'innovation qui font partie des défis à relever dans les années futures.

L'étude « Le secteur du chocolat en Belgique : un regard sur les opportunités et pistes d'innovation » est disponible chez **Wagralim**, Créalys Science Park rue Phocas Lejeune, 25 5032 Gembloux.

### INFOS

[www.wagralim.be](http://www.wagralim.be)  
0032/81 72 85 40



L'impression 3D, ou l'innovation alimentaire, ici à l'Exposition universelle de Milan ©J. Van Belle - WBI





## JEAN GALLER, 40 ANS DE CHOCOLAT

C'est à l'âge de 16 ans que **Jean Galler** a pris sa décision : sa vie baignera dans le chocolat. L'adolescent a déjà pour bagage les longues heures de travail dans la boulangerie-pâtisserie liégeoise tenue par ses parents. Il va entamer sa formation en Suisse, à l'école de chocolaterie de Bâle. Il poursuit son apprentissage chez Gaston Lenôtre, à Paris, où il obtient le titre de meilleur pâtissier. Un passage encore chez le pâtissier liégeois Groffy et ses célèbres misérables. Et puis, en 1976, l'opportunité se présente de racheter une chocolaterie à Clermont-sur-Berwinne. Le matériel est rapatrié à Liège, puis installé quelques mois plus tard à Vaux-sous-Chèvremont. La nouvelle chocolaterie s'appellera tout d'abord « Régal des fées » avant de prendre tout simplement le nom de son patron.

« *Mon projet, c'était déjà de me différencier des autres* » explique Jean Galler. Notre homme commercialise alors un (gros) bâton de 70 grammes, au lieu du classique de 45 grammes. Il va aussi explorer les goûts et les textures, notamment en donnant ses lettres de noblesse au chocolat blanc, décliné avec des pistaches fraîches, du praliné, de la noix de coco, du cointreau, ou encore en manon, mousse de café et éclats de noisettes. « *Il y a aussi le blanc d'exception, ajoute le chocolatier, c'est sans doute*

*le meilleur de la planète, présenté en tablette de 80 grammes* ». La recette combine la vanille naturelle, la finesse du broyage, les arômes et la faible teneur en sucre. Notre homme attendra aussi dix ans avant d'intégrer les circuits de la grande distribution. « *J'ai opté tout d'abord pour les circuits courts, avec un vendeur qui démarchait les boulangeries-pâtisseries de la région. Tout s'est donc déroulé très progressivement, avec un véritable travail de fond et le souci de conserver le caractère artisanal de la production* ». La belle et bonne affaire poursuivra donc sereinement sa route, et la qualité du travail fourni va servir un développement rythmé par de nouvelles opportunités commerciales et des reconnaissances plus prestigieuses, comme ce titre de Fournisseur de la Cour décroché dès 1994. En 1976, le chiffre d'affaires était de 1 million de FB, soit 25.000 euros. L'an dernier, l'entreprise a atteint les 30 millions d'euros. Il y a quelques années, la famille royale du Qatar est entrée dans l'actionnariat de l'entreprise où elle est maintenant majoritaire, avec de nouvelles perspectives de développement. En Belgique, la chocolaterie liégeoise se déploie aussi sous la forme de 15 boutiques, dont la petite dernière s'est ouverte ce printemps à Gand.

Dans son atelier liégeois, Jean Galler est toujours à la recherche de nouveaux débouchés, notamment dans les domaines de la cuisine chocolat et des accords vin-chocolat. « *Quatre personnes sont aussi affectées à la*

*recherche et au développement, avec quelque 400 essais testés chaque année. Cela permet déjà de proposer deux nouveaux bâtons au printemps et deux autres en automne. Cette année, nous avons sorti le goût citron jaune et vert et le melon basilic.* »

Une petite question qui nous démange : Jean Galler mange-t-il beaucoup de chocolat ? « *Disons que j'en mange régulièrement, avec toujours la même envie. Le cérémonial du matin est d'ailleurs incontournable : une tartine de beurre accompagnée de 4 morceaux de chocolat, goûts framboise, orange, mangue passion et banane. Et puis je goûte aussi la production de la veille.* »

Pour fêter les 40 ans de son entreprise, le chocolatier liégeois s'est associé avec le styliste **Jean-Paul Lespagnard**, Liégeois lui aussi, pour proposer des œufs de Pâques bénéficiant d'un packaging exceptionnel, façon œufs bijoux de Russie, avec trois motifs différents pour les trois parties du bel objet, soit un total de 27 combinaisons possibles. « *Nous marquerons aussi le coup en fin d'année avec des boîtes exceptionnelles, commercialisées à la fois dans nos boutiques et dans la grande distribution.* »

# DOSSIER

-

**LA GANACHE** est un mélange de crème fraîche et de chocolat, généralement en quantités environ égales. Elle s'obtient en versant le liquide bouilli sur le chocolat tout en remuant délicatement. En refroidissant, la masse prend une texture épaisse, voire solide.

-

**LE PRALINÉ** est une pâte composée de pralin (mélange de sucre, d'amandes et de noisettes), d'un peu de vanille, de cacao ou de beurre de cacao, et enrobée de chocolat au lait.

-

**LE MANON** est une praline fourrée de crème fraîche aromatisée, d'un fond de chocolat et de cerneau de noix. Le tout est enrobé dans du chocolat blanc.

-

**L'ORANGETTE** est une confiserie composée d'une écorce d'orange amère enrobée de chocolat.

-

**LA TRUFFE AU CHOCOLAT** est un mélange de crème fraîche, de vanille et de cacao en poudre; plongé dans du chocolat fondu, puis enrobé dans de la poudre de chocolat.

## PIERRE MARCOLINI

Il a ouvert son premier atelier en 1995, l'année où il remporte la Coupe du monde de la pâtisserie à Lyon. Depuis, la petite entreprise s'est transformée en success-story et le chocolatier bruxellois, fils d'immigrés italiens de Vérone, est maintenant à la tête d'un empire chocolaté de quelque 350 employés et une trentaine de magasins, dont des enseignes à Londres, Tokyo ou encore à Paris. **Pierre Marcolini**, c'est du chocolat « haute couture », avec des ateliers qui fonctionnent en autonomie, depuis la fève de cacao torréfiée sur place jusqu'à la tablette. L'homme est aussi connu pour sillonner le monde à la recherche de « sa » matière première, au Pérou, à Java, en Equateur, à Cuba ou encore au Vietnam. Ses créations se déclinent en coffrets de chocolats iconiques, truffes, pralinés ou ganaches, en saveurs chocolatées subtilement mariées aux fruits secs ou confits, en macarons aux arômes intenses ou plus simplement en tablettes en forme de voyage au cœur des origines du cacao. Un univers raffiné, conjugué à un savoir-faire exceptionnel.

## WITTAMER

Une maison bruxelloise riche d'une longue histoire gustative. La spécialité chocolatée, c'est le Carré Floor à composer à votre guise. Il côtoie les ballotins, tablettes, mignonnettes, bonbons et confiseries raffinées. Un coup de cœur : la tablette de chocolat noir ou au lait délicatement fourrée d'un authentique Gianduja, cette pâte de chocolat et de noisettes et autres fruits à coques finement broyés, mélangée avec du sucre glace et de la matière grasse. Côté packaging, le rose intense est aussi devenu la signature de la maison.





## Stephen VANDEPARRE

Le glacier-chocolatier **Stephen Vandeparre** a concentré l'an dernier toute son activité dans un vaste atelier de 2.000 m<sup>2</sup> installé à Leuze-en-Hainaut. Mais la volonté est toujours de travailler à l'ancienne, en véritable artisan, respectueux du produit. Ses chocolats se déclinent en pralines, fruits enrobés et truffes, dont celles au caramel salé, vite devenues des incontournables de la maison. Le praliné est aussi une autre spécialité, avec les fameuses noisettes du Piémont, torréfiées et caramélisées.

A défaut de comptoir de vente, Stephen Vandeparre commercialise ses douceurs par internet sous l'enseigne « VS », mais il est aussi présent dans deux enseignes de grande distribution et fournit encore quelques grandes maisons comme le restaurant bruxellois doublement étoilé Comme chez soi.



Le chocolat de Stephen Vandeparre



© Darcis Chocolatier

## DARCIS

Le pâtissier chocolatier va se déployer sur un nouveau site au début de cet été, mais toujours dans sa ville de Verviers. En tout 2.800 m<sup>2</sup> sur 4 niveaux, où le chocolat occupera une place centrale avec notamment un musée, à la fois ludique et didactique consacré à l'histoire du chocolat. Jean-Philippe Darcis gère aussi neuf enseignes, dont une à Marbella, en Espagne. Ses macarons (22 goûts différents) et ses pralinés sont les stars de la maison qui développe aussi le concept « bean to bar », à savoir des chocolats travaillés à l'atelier, de la fève au cacao.



© Darcis Chocolatier



© Dyod

## LAURENT GERBAUD

Le chocolatier bruxellois se distingue par sa recherche permanente de nouvelles saveurs. Ses fèves de cacao, en provenance de Madagascar et d'Equateur, sont mariées avec des fruits aux grandes qualités aromatiques, orange de Shangai, figues d'Izmir, poires du Cap, abricots de Barrydale ou gingembre de Guilin. Et puis, ici, on vous l'affiche, «promis juré» : les chocolats ne contiennent pas de sucre ajouté, ni de beurre, d'alcool, de conservateur, d'additif, d'arôme artificiel, ni encore de lécithine de soja.



© Gerbaud



Benoît Nihant en workshop  
© Benoît Nihant Chocolatier

## BENOÎT NIHANT

Il avait démarré ses activités il y a 9 ans, dans un petit garage. Il est maintenant installé dans un vaste atelier à Awans, sur les hauteurs de Liège. **Benoît Nihant**, l'une des nouvelles valeurs sûres de la chocolaterie belge, est aussi cacaofévier, comprenez qu'il fabrique lui-même son chocolat à l'aide d'un bon vieux torréfacteur boule des années 1950 et d'un mélangeur du XIX<sup>e</sup> siècle qui fait aussi figure de pièce de musée. Sa collection «Haute Couture» se décline sous la forme de petits palets de chocolats aux parfums à la fois classiques, pour les amateurs d'authenticité, et épicés pour les friands d'originalité. Voici les pralinés maison, les ganaches noires de caractère rehaussées d'épices, de fruits, d'infusion de thé ou de fleurs, les ganaches au lait, les massapains ou encore les fameux caramels à la fleur de sel.



© Benoît Nihant Chocolatier





## COULEUR CHOCOLAT

« *Tout baigne... dans le chocolat* » : **Hervé Filleul**, le patron de Couleur chocolat témoigne avec humour de la bonne santé de sa petite entreprise, installée depuis près de 11 ans dans le bas de la ville de Thuin. Sa spécialité? La truffe à l'Eau de Villée, l'alcool à base de cerise produit à la distillerie voisine de Biercée. Mais aussi les pralines «Harley Davidson» (au chocolat belge fondant, fourrées de praliné noisette) et la pâte à tartiner artisanale. Hervé Filleul s'est également lancé dans le bio et fournit quelques épicerie fines avec ses réalisations chocolatées, commercialisées sous la marque Naos. Ici, c'est la plaque de chocolat à casser qui a la cote pour l'instant : ces plaques de 5kg (40 x 60 cm) sont débitées puis vendues en morceaux (on dit des éclats) et au poids.

## LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Le Gaumais **Edouard Bechoux** a installé sa chocolaterie artisanale sur ses terres, à Florenville. Il y propose notamment un vaste assortiment de pralines dont les noms et les ingrédients font parfois référence à l'Italie, sa deuxième patrie gustative. Mais, Gaume oblige, il existe aussi des pralines baptisées « Orval » et « Plate de Florenville », cette dernière évoquant la... célèbre pomme de terre du même nom.

## CORNÉ-PORT ROYAL

Une vingtaine de boutiques en Belgique et une quinzaine en France. Celle de la Galerie de la Reine, à proximité de la Grand Place de Bruxelles, est sans doute la plus prestigieuse, avec sa magnifique décoration Art Nouveau. La spécialité de la maison? Le Manon sucre, une praline à base de crème fraîche, nougatine et cerneau de noix.

## LA GOURMANDINE

**Laurent Pirnay** commercialise ses douceurs chocolatées dans sa boutique à l'enseigne de La Gourmandine, à Beauraing. L'une de ses spécialités connaît un beau succès : les... frites en chocolat se composent d'une écorce de citron confite, trempée dans du chocolat blanc. Le tout est servi dans un cornet, comme il se doit pour des frites.

## LIO

Lio, pour **Lionel Focant**, pâtissier-chocolatier qui s'est formé chez Wittamer, Marcolini, ou encore chez le chocolatier toulousain Philippe Urraca. Il a ouvert son atelier il y a une dizaine d'année à Limal, dans le Brabant wallon. Il y fabrique de manière artisanale une belle panoplie de pralines aux goûts très divers, mariant les épices, les agrumes, les baies, les fruits à coque, et bien sûr les multiples déclinaisons du chocolat. La plus célèbre est la fameuse ganache au chocolat noir aromatisée à la violette. Les pâtes à tartiner, les truffes et les brisures complètent une gamme très alléchante.

Robe en chocolat  
©Chez Lio



# RICHESSE MUSÉALE EN BORD DE MEUSE

La Boverie s'inscrit dans la ligne d'une série de rénovations spectaculaires qui doivent doper l'attrait de la Cité ardente à l'international.



Rudy  
RICCIOTTI

// ARCHITECTE



La verrière fait  
1.000 m<sup>2</sup> à elle seule

Après les gros chantiers de rénovation et d'extension de l'Opéra royal de Wallonie, de la Cité Miroir et du Théâtre, la Ville de Liège vient d'inaugurer son nouveau bijou, dans le parc de la Boverie, entre deux bras de la Meuse. Le plus beau, le plus majestueux, qui abritera les collections permanentes de la Ville mais aussi des expositions temporaires exceptionnelles, montées en collaboration avec le Louvre parisien. Un lieu de prestige, proche de la nouvelle gare TGV Calatrava, qui va encore booster le pouvoir touristique de la Cité ardente auprès d'un public cosmopolite, et qui a reçu un accueil chaleureux de la population depuis son ouverture.

Deux ans de travaux, 25 millions d'euros, un projet architectural audacieux et une belle collaboration

franco-belge plus tard, le **CIAC (Centre International d'Art et de Culture)** a ouvert officiellement ses portes le 5 mai dernier, pour accueillir une foule émerveillée par le nouveau visage des lieux.

Le bâtiment date de 1905, et a été construit pour l'Exposition Universelle de Liège dans le style « Louis XVI », rappelant par certains aspects le Petit Trianon de Versailles. Après une rénovation en 1933, la Ville de Liège en avait fait le MAMAC, le Musée d'Art moderne et d'Art contemporain, en 1993, où l'on pouvait admirer des collections permanentes, dont le célèbre tableau de Picasso « La Famille Soler », ou encore « *Trouville, scène de plage* » d'Eugène Boudin. Mais les années passent et le lieu perd de sa superbe. Les visiteurs se raréfient, et le bâtiment s'altère.



L'extension permet d'admirer l'environnement extérieur



promenade, de retrouvailles en famille ou entre amis, où se trouve aussi la Tour Schöffler, une tour cybernétique créée par l'artiste franco-hongrois Nicolas Schöffler, qui a elle aussi fait l'objet d'une rénovation cette année.

A l'intérieur du bâtiment, on n'a pas touché à la structure des salles. Mais le sol a été refait en béton lissé, et tout a été repeint en blanc, pour que les œuvres soient bien mises en valeur. Toutes les fenêtres, y compris celles de l'annexe vitrée de huit mètres de haut, peuvent être occultées par des stores pour protéger les toiles, les dessins et les gravures d'un soleil trop agressif.

La verrière a permis d'augmenter de 1.000 m<sup>2</sup> la surface d'exposition, et les caves ont été récupérées pour doubler les niveaux de présentation. *« Nous avons ainsi 4.500 m<sup>2</sup> de superficie, avec une cafétéria, une boutique, un auditoire... Durant les travaux, nos collections ont été placées au musée Saint-Georges, en Féronstrée, qui va à présent accueillir nos réserves muséales, jusqu'à présent non-visibles ».*

En 2009, la Ville de Liège lance un marché public pour trouver un projet de rénovation qui permette de redonner aux lieux leur attrait d'antan. *« Nous voulions un lieu où organiser des expositions internationales, mais où les collections permanentes de la Ville seraient aussi exposées, de sorte que les deux espaces se complètent et se renforcent »*, explique **Jean-Pierre Hupkens**, l'échevin de la Culture liégeois.

## UNE EXTENSION TOURNÉE VERS LE FLEUVE

Un concours d'architecture est ouvert. 28 projets sont déposés. C'est celui de **Rudy Ricciotti**, associé au **bureau liégeois pHD**, qui obtient le contrat en 2010. L'architecte français jouit d'une forte notoriété : il a notamment signé le Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée à Marseille, et le Département des Arts de l'Islam du Musée du Louvre. Pour Liège et La Boverie, il conçoit une rénovation

respectueuse des lieux et de leur histoire, tout en amenant une touche contemporaine, tournée sur le cadre extérieur exceptionnel où est installé le musée. *« Le musée existait et je ne souhaitais pas martyriser ni prendre en otage ce bâtiment »*, expliquait l'architecte lors d'un passage à Liège. *« J'ai eu beaucoup de pudeur comme on respecte un ancêtre. Il y a beaucoup d'effacement, de discrétion, de modestie ».*

*« Le parc de la Boverie est classé, et il est particulièrement bien respecté dans le projet de Rudy Ricciotti »*, ajoute l'échevin Hupkens, pour justifier du choix de la Ville pour Ricciotti. *« L'architecte est parti de la façade aveugle du Musée, qui fait face à la Dérivation de la Meuse, et l'a ouverte vers l'extérieur avec une extension de verre. De là, on voit donc le fleuve, le parc, la ville ».*

De l'autre côté de l'extension, un miroir d'eau fait la jonction avec la roseraie et le parc, où les plantations ont été redessinées. Le parc, un lieu de

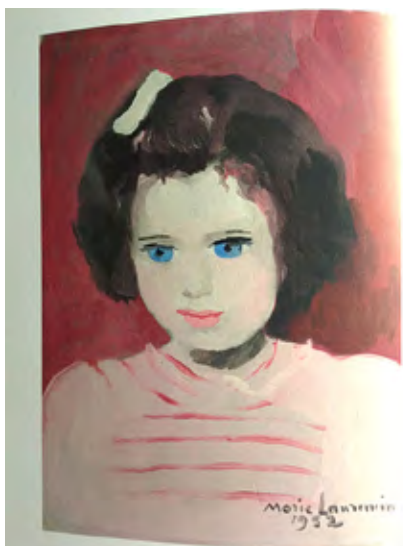


La rénovation a conservé le caractère originel des lieux



Le bâtiment avait été construit pour l'Exposition Universelle de 1905

# CULTURE



Portrait d'Anne Sinclair à l'âge de quatre ans, 1952, par Marie Laurencin. Collection de son grand-père pour l'expo « 21 rue de la Boétie »

## ANNE SINCLAIR REND HOMMAGE A SON GRAND-PÈRE

Pour inaugurer cette nouvelle vie, les responsables du musée ont opté pour deux expositions réalisées en partenariat avec le Louvre. D'abord, « **En plein Air** », qui se tient jusqu'au 15 août. On y découvre une centaine d'œuvres, datant majoritairement du 19<sup>e</sup> siècle, dont des Picasso, Cézanne, Léger... prêtées, pour partie, par des musées internationaux comme ceux de Nice, Dallas, Zurich, ou encore celui du Prado à Madrid. Leur lien : montrer le rapport entre les hommes et leur environnement. L'accueil du public a été très positif depuis l'ouverture de l'exposition. Ce sont ainsi plusieurs milliers de personnes qui ont découvert les lieux et les œuvres lors du week-end inaugural des 5, 6 et 7 mai dernier. De l'avis général : c'est une réussite !



La famille Soler, de Picasso (1933) fait partie des œuvres de la collection permanente du musée de la Boverie



Exposition « En plein Air », pour lancer les expositions au nouveau musée

« **21, rue de la Boétie** » suivra ensuite du 22 septembre au 29 janvier 2017. C'est la journaliste Anne Sinclair qui viendra présenter en Cité ardente cette exposition exceptionnelle, hommage à son grand-père galeriste à Paris, Paul Rosenberg. L'homme avait accumulé des Picasso, Matisse, et Braque avant la guerre, mais les œuvres avaient été saisies par les Nazis et vendues comme « art dégénéré » en 1939. Quelque 150 œuvres étaient parties aux quatre coins du monde, et la Ville de Liège en avait acquis neuf, dont « **La Famille Soler** » de Picasso. Un rachat que n'a pas oublié Anne Sinclair, qui appréciait l'idée d'exposer en bord de Meuse. Cette deuxième exposition devrait partir ensuite au Louvre et aux Etats-Unis.

Egalement à l'agenda : les biennales de la photographie, de la gravure et du design, et sans doute des expositions autour de Napoléon II et III, et de la bande dessinée.



L'extension offre une vue imprenable sur la Cité ardente



Le Musée est situé au bout de l'île d'Outremeuse, entre la Meuse et la Dérivation

## AU CŒUR D'UN QUARTIER EN PLEIN REDÉPLOIEMENT

La Boverie espère attirer plus d'un millier de visiteurs par jour. Un chiffre raisonnable, vu le potentiel des lieux. Le musée peut pour cela compter sur une position stratégique : au cœur de l'Euregio, entre la **Médiacité** de Ron Arad et la **gare TGV signée Santiago Calatrava**. Reliée à la ville par des quais sur Meuse redessinés et partiellement piétons, et une passerelle cyclo-piétonne, baptisée « **La Belle Liégeoise** ». Au cœur d'un quartier des Guillemins en plein redéploiement, avec la nouvelle Tour des Finances, la future esplanade et le **projet « Paradis Express »** (un éco-quartier de 35.000 m<sup>2</sup> avec des logements, des bureaux et des commerces) et la « **Design Station Wallonia** », vitrine du talent des créateurs wallons.

« *Et on garde l'espoir d'un tram, et de navettes fluviales pour relier le musée et le cœur de la ville* », souligne l'échevin de la Culture.

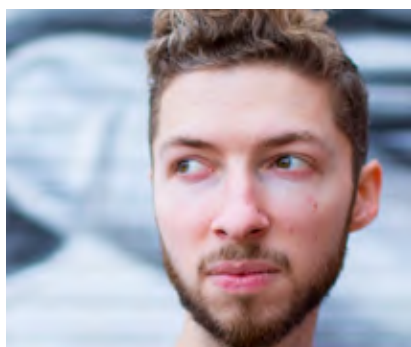
« *Avec ce nouveau musée, Liège se positionne aujourd'hui comme une destination de city-trip : elle offre des infrastructures culturelles riches, avec l'Opéra, le Théâtre, l'Orchestre philharmonique, la Cité Miroir, le musée Curtius...* ».

En 15 ans, c'est tout le paysage culturel liégeois qui a été redessiné, et l'attrait de la Ville ne fait plus de doute. Les visiteurs vont venir à Liège pour voir une exposition, et ils découvriront qu'il y a tellement plus à faire !

// Laurence Piret

## PORTRAIT

# QUAND LA LUMIÈRE VIENT DU NOIR



**Lucien GILSON**

// NOIR ARTISTE

**Les œuvres de Lucien Gilson, alias NOIR Artist, nous invitent à regarder autrement le monde qui nous entoure. Un monde voué au culte de l'image. Images brisées, fragmentées ou, au contraire, hypnotisantes et fétichisées, Lucien les intègre, les assimile et les retranscrit avec la sensibilité et la poésie d'un artiste mû par les vicissitudes de son époque.**



Agé de 27 ans, Lucien est né, vit et travaille à Liège. Sa maîtrise du trait et son univers élaboré laissent à penser qu'il n'a pas lâché son crayon depuis la maternelle, et pourtant son amour du dessin lui est venu sur le tard. Fraîchement sorti du secondaire avec un diplôme d'informatique en poche, Lucien est plutôt attiré par l'infographie et il intègre en 2007 la section graphisme à L'École Supérieure des Arts Saint-Luc Liège. Le travail s'avère beaucoup plus manuel que prévu et ça lui plaît. Ça lui plaît tant et si bien qu'il s'entraîne sans relâche et trouve progressivement son style : *« Le dessin est devenu une passion. La première technique que j'ai apprise, c'est le crayon, et c'est celle que j'ai développée. Le graphisme, trop codifié, ne me convenait pas. La création artistique était plus appropriée à mes aspirations, alors je suis passé en peinture. Les professeurs étaient très ouverts et passionnés. Ils m'ont encouragé à développer mon style, du dessin ou du fusain, toujours en noir et blanc. »*

Au cours de sa dernière année d'études, Lucien part à la recherche d'espaces pour y exposer. Lorsqu'il passe la porte d'un magasin de vêtements du centre-ville liégeois qui consacre une pièce à l'accrochage d'œuvres d'art, il obtient non seulement une expo mais également une commande de fresque. Le défi était lancé ! *« C'était la première fois qu'on me proposait de réaliser une fresque et un grand format. Le tout en pleine journée devant les clients ! Le résultat a plu*

*et j'ai reçu des retours très positifs. Ensuite, le bouche à oreille a fait son œuvre. Je n'ai plus jamais eu à démarcher et ça tombe très bien car je suis timide et l'exercice n'était vraiment pas facile pour moi ! ».*

**« La couleur n'a pas d'importance, le contraste du noir et blanc est pour moi la plus haute forme de pureté. »**

NOIR, le peintre muraliste était né. Son univers, tout en nuances de noir, prend ses sources dans de multiples courants : le pop art, la pub, la BD, le tatouage, le street art ou encore l'art baroque. A la manière de Robert Longo, il nous livre une expérience du monde qui se passe du discours. En cause : notre société de surconsommation, surchargée d'informations et d'émotions.

Nous sommes en 2014. Les commandes pour des boutiques ou des privés s'enchaînent lorsqu'un nouveau défi est proposé à NOIR, avec une commande de taille : *« La Chambre de Commerce de Belgique en Pologne m'a proposé de réaliser une fresque monumentale à Varsovie afin d'illustrer les relations belgo-polonaises. Il faisait zéro degrés et j'étais perché à dix mètres du sol, sept heures d'affilée, sur une nacelle télescopique contrôlée par quelqu'un qui ne parlait que le polonais. Ça n'a pas été simple, mais le résultat est à la hauteur ! »*

En 2015, alors que NOIR pose sa candidature pour le festival





## OUVERTURE DU MIMA À BRUXELLES

Le MIMA (Millennium Iconoclast Museum of Art) a ouvert ses portes en mars dernier, le long du canal à Bruxelles, dans l'ancienne brasserie Belle-Vue.

Le MIMA est un musée d'art actuel, unique en Europe, qui propose au public de parcourir une histoire de la culture 2.0.

Aujourd'hui Internet, les voyages aériens low cost et le gsm déterritorialisent les cultures, elles deviennent mobiles. Dans ce contexte de mondialisation fulgurante, notre rapport à la culture change et apparaît un nouveau type de cosmopolisme, appelé ici culture 2.0, dont les identités et les affiliations multiples s'étendent sur la planète entière. Cette culture, qui émerge avec l'Internet à l'aube du millénaire, est virale. A présent, les artistes communiquent directement avec le public. Ils n'ont plus besoin d'intermédiaires. C'est leur histoire que le MIMA vous raconte.

Le hall d'entrée est une grande pièce aux vieilles briques rouges et poutres en béton. Le lieu est partagé entre l'accueil, qui propose une sélection éclectique de produits, et le restaurant. Le musée s'ouvre ensuite sur un espace de projection de films vidéos. Les premier, deuxième et troisième étages sont consacrés aux expositions temporaires et à la collection d'œuvres du musée. Le quatrième étage est réservé aux workshops. L'accès au toit offre un point de vue panoramique sur le canal.

La 1<sup>ère</sup> exposition, « City Lights », a lieu jusqu'au 28 août. Elle présente le travail de 5 artistes américains d'envergure internationale : Swoon, Maya Hayuk, MOMO et le duo d'artiste FAILE.

international de street art POW!WOW! (Hawaii), il est repéré par Microsoft, alors à la recherche d'artistes pour la campagne de lancement de la Surface Pro4 : « *J'ai créé un croquis sur cette nouvelle tablette, puis j'en ai fait une fresque. Le tout a été compilé dans une vidéo pour leur campagne publicitaire.*

*Travailler avec un géant comme Microsoft fut une expérience très enrichissante, et une carte de visite de tout premier choix. »*

Mais l'évènement qui va propulser NOIR sur le Net et dans la presse internationale surviendra quelques mois plus tard, d'une manière plutôt inattendue. Début 2016, Sony Music lui demande de réaliser un live painting pour la sortie belge du nouvel album de Bowie, « Black Star ». Leurs deux univers ne sont effectivement pas étrangers. A deux pas de la Fnac Toison d'Or, Lucien réalise sa fresque le vendredi 8 et le samedi 9 janvier. La vidéo de son travail en time lapse est publiée le dimanche matin, en exclusivité, sur la page Facebook officielle de Bowie. Quelques heures avant l'annonce du décès de l'icône anglaise.

En 24 heures, alors que le monde pleurait la star, cette vidéo atteindra plus de 2 millions de vues et la fresque se transformera vite en mémorial

où les fans viennent encore écrire et déposer des fleurs en hommage au musicien. Depuis, les étoiles de Bowie illuminent le parcours de NOIR, dont la notoriété a littéralement explosé.

En peu de temps, NOIR s'est fait un nom sur la scène artistique nationale et internationale.

Une renommée qui lui offre de plus en plus de liberté : « *J'aime les cartes blanches, comme ce fut le cas pour la fresque réalisée en mai pour « MétamorphoS » à Liège. Que mon travail de commandes rejoigne mon travail personnel exposé en galeries, voilà le but que je poursuis »*. Côté cimaises, NOIR est désormais résident de la prestigieuse Mazel Galerie (Bruxelles), qui lui assure une belle visibilité en Belgique et ailleurs, et le représente dans de nombreuses foires internationales.

Aujourd'hui, Lucien lance une collaboration avec la **brasserie liégeoise Curtius**. C'est en effet NOIR qui va dessiner les visuels de la bière **BLACK C**. NOIR Artist, une belle histoire d'œuvre(s) au NOIR ! A suivre...

// Isabelle Petit Dufrenoy



Sony Music - David Bowie - peinture murale © Lara Herbinia



## ENTREPRISE

Exemple de produit  
chez Procoplast



# PROCOPLAST

UN PIED  
SUR CHAQUE  
CONTINENT  
POUR LE  
FLEURON  
WALLON DU  
SECTEUR  
AUTOMOBILE

La moitié du parc automobile européen dispose d'au moins une pièce fabriquée par Procoplast !  
Pas étonnant que la société, spécialisée dans l'injection plastique pour ce secteur, investisse 10 millions d'euros dans une nouvelle usine à Lontzen, dans l'est de la Belgique, et ambitionne une présence sur chaque continent.

## INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES



**Geoffrey  
BOONEN**

// CEO DE PROCOPLAST

Reprendre une entreprise en perte de vitesse et la relancer sur les chapeaux de roue tel un bolide de Formule 1, c'est le défi réussi d'investisseurs avisés. Fondée en 1989, l'activité principale de Procoplast était alors centrée sur le développement et la production en série de pièces techniques par moulage et injection et leur assemblage sur des lignes automatisées. Depuis le rachat de la société en 2006 par un groupe d'investisseurs privés, dont faisait partie le futur CEO **Geoffroy Boonen**, celui-ci a recentré les activités sur les pièces plastiques à haute valeur ajoutée à destination exclusive des équipementiers automobiles tels que Bosch, TRW, Hella, Kiekert... « *Nous ne travaillons pas pour les constructeurs*, précise-t-il. *La majorité de notre chiffre d'affaires est réalisé autour de boîtiers surmoulés des pièces métalliques et des contacts électriques avant que les composants électroniques viennent s'y loger.* »

Le cœur de métier de l'entreprise tourne autour de la fabrication de pièces de sécurité et de confort. D'autres pièces veillent à réguler les dégagements de chaleur émanant de l'électronique embarquée, sans oublier les pièces qui contribuent à réduire les émissions de gaz. A chaque fois, Procoplast se charge de la réalisation des boîtiers d'enceinte qui peuvent inclure des surmoulages de pièces métalliques et électriques dans des polymères aux caractéristiques très spécifiques. « *Dans les voitures, il y a de plus en plus d'électronique embarquée. Ce qui suppose toujours plus de boîtiers. Prenons l'exemple du start and stop dont les voitures sont souvent équipées aujourd'hui. Quand une voiture est à l'arrêt, cette électronique embarquée va s'assurer que tout reste sous tension. Pas uniquement la radio et l'air conditionné, mais aussi le refroidissement. Les choses ne cessent d'évoluer dans le secteur. Auparavant, il n'existait pas d'airbag dans les voitures, aujourd'hui c'est un standard. Prenons l'avènement de la voiture électrique. Il y a énormément d'évolutions au niveau technologique sur lesquelles nous nous positionnons. Et quand les voitures se conduiront seules grâce à des capteurs, encore une fois c'est de l'électronique embarquée qui permettra à nos voitures de se conduire de manière autonome. C'est dans ce segment des capteurs que nous opérons. Un secteur de niche. Ce choix fait en 2006 s'est avéré concluant. En Europe, selon les années, on produit entre 12 et 15 millions de voitures. Un marché européen assez mature par rapport au reste du monde, où il est encore en progression.* »



# ENTREPRISE

Les secteurs de l'automobile et des télécommunications investissent massivement dans l'innovation et requièrent de leurs fournisseurs une même réactivité. *« Nous leur emboîtons le pas en recherchant en permanence de nouveaux produits à haute valeur ajoutée réalisés avec les dernières technologies. C'est pourquoi nous sommes spécialisés dans le moulage à injection de plusieurs composants, en combinaison avec du silicone, des inserts métalliques et électriques, le surmoulage et l'assemblage de pièces techniques. »*

Un haut degré d'automatisation est dès lors requis pour la production en grande série, il garantit d'atteindre le zéro défaut via un testing à 100 %. *« Nous développons les pièces en interne. Notre expertise est essentielle dans la pièce technique qui suppose des tolérances étroites à zéro défaut. Elle est encore faite chez nous, ce qui explique le succès rencontré. »*

## PLUS DE 135 MILLIONS DE PIÈCES À L'EXPORT

Pour assurer sa compétitivité, l'entreprise a énormément investi dans l'automatisation afin de garder une longueur d'avance par rapport à ses concurrents, dont certains se trouvent dans des pays à bas-coûts. La fabrication en grandes séries de pièces très techniques à haute valeur ajoutée est un autre atout face à la concurrence des pays émergents. Chaque lignée automatisée permet la production de plusieurs millions de pièces tout en garantissant le zéro défaut de fabrication. *« Nos prix sont souvent plus attractifs qu'en Chine ou au Mexique pour un niveau de qualité supérieur. »* En 2015, Procoplast a livré plus de 135 millions de pièces à ses clients exclusivement à l'export. *« Nous ne sommes pas loin de penser que la moitié du parc automobile*

*européen dispose d'au moins une pièce fabriquée par notre société »*, souligne Geoffroy Boonen.

Depuis la crise économique et financière de 2008-2010, Procoplast, qui occupe actuellement plus de 80 personnes, a plus que doublé son chiffre d'affaires. Il était de 20,5 millions d'euros lors du précédent exercice et est proche des 23 millions d'euros lors de la clôture du dernier exercice au 31 mars 2016, soit une croissance de 15 %. *« Nous continuerons à développer notre business model et à devenir un centre d'excellence pour nos clients, ainsi qu'à élargir le nombre de ceux-ci. Notre objectif est une croissance organique et par acquisitions. Nous ambitionnons d'arriver à 30 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici cinq ans. »*







Chaîne de fabrication  
Procoplast

## UN INVESTISSEMENT EN WALLONIE ET UNE PRÉSENCE SUR CHAQUE CONTINENT

Compte tenu de son rythme de croissance, l'entreprise s'est trouvée en manque de place sur son site d'origine, sans possibilité de développement ultérieur. C'est dans ce contexte qu'elle a fait construire une nouvelle usine de près de 9.000 m<sup>2</sup> extensibles à 12.500, dans l'East Belgium Park à Lontzen, en Wallonie. L'investissement de près de 10 millions d'euros a été possible grâce à Meusinvest, au fonds FICI (Fonds d'innovation et de croissance industrielle) et à un programme de subsides dédiés à promouvoir des implantations en Wallonie. Procoplast déménage dès juin 2016.

Pour Procoplast, il s'agit d'anticiper la demande du marché. *« Notre business model est encore principalement axé sur une production en Europe de l'ouest à destination du monde entier. Nos partenariats nous permettent de pouvoir nous occuper d'un projet de A à Z. La tendance lourde du secteur automobile est de se trouver sur chacun des continents. Nous souhaitons faire évoluer notre business model par de nouvelles unités de production au Mexique, dans un premier temps, et en Asie par la suite, avec des partenaires en joint-venture pour un meilleur ancrage. Nous exportons à près de 100 %, essentiellement en Europe et en partie moindre aux Etats-Unis et en Chine. Nous nous attelons à la globalisation et à une présence sur chaque continent. »*

// Jacqueline Remits

# INNOVATION

## 3D-SIDE THE PLACE TO BE DES ACTEURS DU NUMÉRIQUE EN WALLONIE

En santé, cette société wallonne est à la pointe de la technologie ! En reproduisant des parties du corps à soigner en 3D, elle permet à des chirurgiens de traiter des tumeurs osseuses avec un maximum d'efficacité au moment de l'intervention.



© 3D-Side

**Laurent  
PAUL**

// CO-FONDATEUR DE  
3D-SIDE

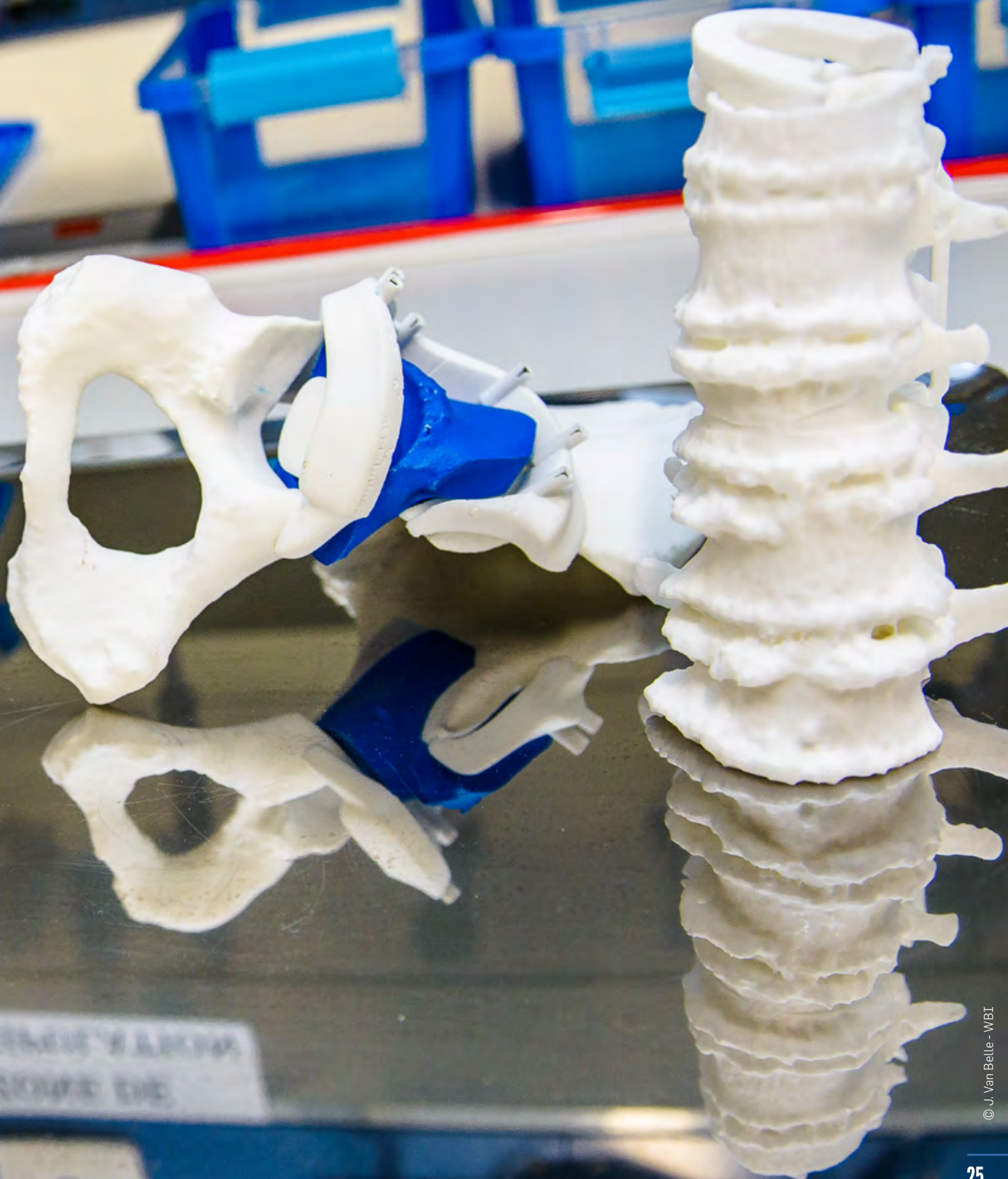


© 3D-Side

**Khanh  
TRAN DUY**

// CO-FONDATEUR DE  
3D-SIDE





VERTEBRE LOMBAL  
VERTEBRE CERVICALE

# INNOVATION

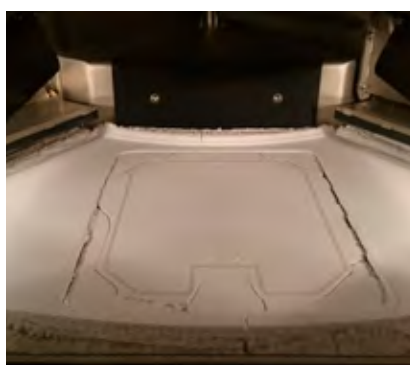
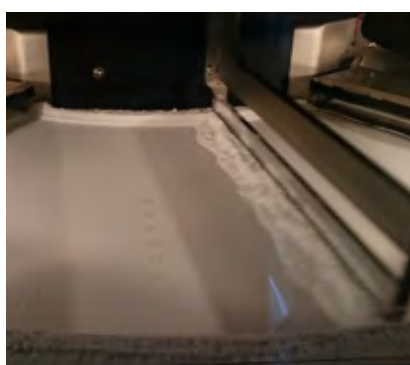


© 3D-Side

Deux hommes changent le quotidien de centaines de patients actuellement en Belgique : **Khanh Tran Duy** et **Laurent Paul**, Co-CEO de la société **3D-Side**. Eux et leur équipe de quatre employés donnent de nouvelles perspectives aux chirurgiens qui enlèvent des tumeurs osseuses, et aux autres, qui interviennent au niveau de la boîte crânienne après de terribles accidents. Leur société commercialise des implants en trois dimensions pour le bien-être des patients.

Leur atout principal est sans conteste leur imprimante 3D de haute précision. « *Nous avons comme produits principaux actuellement : les résections tumorales, les implants crâniens et le traitement de fractures* » rappelle Laurent Paul.

Leur innovation est tellement à la pointe qu'ils ont déjà pu se permettre une levée de fond d'un million d'euros pour poursuivre leur recherche et mieux la faire connaître. Ils ont compté sur Vives, un fonds privé de capital d'amorçage et d'investissement à risque qui soutient particulièrement les projets portés vers l'éco-innovation, et sur l'incubateur wallon des sciences du vivant (WBC incubator) ainsi que Nivelinvest, Novallia, le SPW (DGO6).



## LIMITER LES RÉCIDIVES GRÂCE À LA PRÉCISION DU TRAVAIL

3D-Side a vu le jour à la suite de la fusion de deux SPRL lancées par deux doctorants ingénieurs de l'UCL : **CenTIS** par Khanh Tran Duy, et **Visyos** par Laurent Paul. Cette union débouche aujourd'hui sur une nouvelle entreprise installée dans 250 m<sup>2</sup> de bâtiments loués à Louvain-la-Neuve. « *Tout est produit, ici, dans nos bâtiments. L'un de nos principaux atouts est d'avoir analysé le marché et d'avoir créé un produit différent en réduisant le temps de fabrication des gabarits et des implants et en misant sur des matériaux plus adaptés et malléables (différents du titane ou d'autres encore souvent utilisés actuellement). Les structures réalisées sont plus résistantes et coûtent moins chers. A présent, surtout, nous créons nous-mêmes les gabarits, ce qui nous fait gagner du temps de production. Un élément vital pour les chirurgiens qui doivent pouvoir opérer sans délai avec un matériel très précis.* » précise Laurent Paul.





L'imprimante 3D  
de la société 3D-Side  
© J. Van Belle - WBI

## TANT LES ADULTES QUE LES ENFANTS

Les chirurgies osseuses ou tumorales sont souvent très compliquées. 3D-SIDE, sur base d'images scanner et IRM reproduites en 3D, est capable de fabriquer des instruments et des modèles osseux affinés en salle d'opération pour donner au chirurgien le maximum d'efficacité au moment de l'intervention. *« Lorsqu'on reçoit l'image du chirurgien, la pièce est conçue virtuellement jusqu'à ce qu'elle soit exactement conforme à la demande, puis elle est fabriquée. Ces instruments permettent un transfert fiable du planning préopératoire au sein-même de la salle d'opération, augmentant ainsi la qualité des soins et réduisant le temps d'opération. »*

Le chirurgien, après la validation de la partie de l'os recomposée, reçoit le moule biocompatible de l'os et les instruments pour l'opération adaptée au patient. Ces derniers sont stérilisés sur le site hospitalier. *« Aujourd'hui, nos solutions techniques sont utilisées tant pour les adultes que pour les enfants qui sont touchés par des tumeurs au niveau des os, ou encore des malformations congénitales au niveau de la hanche pour les jeunes filles. En Belgique, nous travaillons avec l'hôpital Saint-Luc, qui possède une grande expertise avec nos produits, mais aussi avec d'autres hôpitaux évidemment »* ajoute Laurent Paul.

A titre d'exemple, pour les tumeurs osseuses, le découpage peut, grâce à un guide spécialement adapté à chaque patient, se faire avec une précision inférieure à 3 mm, contrairement à 10 mm pour une opération à la main. *« Notre volonté est réellement de limiter la récurrence grâce à la précision de la découpe. On ne sera jamais à 0%... mais actuellement on diminue le risque de récurrence et on le fait passer de 30 à 10-12%. Ce pourcentage-là n'est pas lié nécessairement à l'os opéré, cela peut en effet provenir de résidus de tissus. Evidemment, nous travaillons actuellement sur des études avec une surveillance sur 5 ans. »*

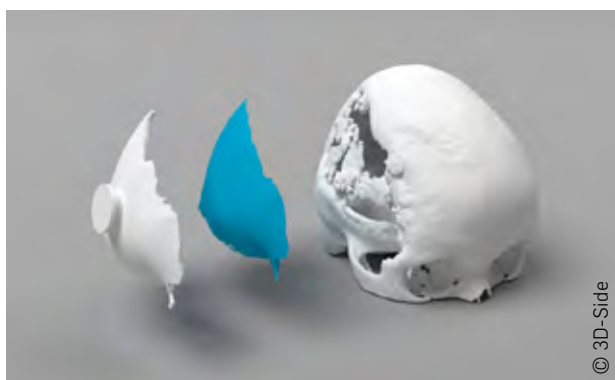
Les implants crâniens, déployés en neurochirurgie pour aider le chirurgien à combler l'absence de matière, sont l'autre atout majeur de cette jeune entreprise. *« Front, crâne, nous avons actuellement 98% du marché. Nous avons déjà traité 25 cas du côté francophone et notre premier cas en Flandre est en cours. »*

Ils viennent d'ailleurs de déposer une demande de brevet européen pour leur technique de crânioplastie.

## L'EXPORTATION... L'INDE TRÈS INTÉRESSÉE !

De nombreux pays européens comme la France suivent cette technologie notamment parce qu'en améliorant les résultats post-opératoires, on diminue les éventuelles reprises de la maladie et donc à terme les coûts de soins de santé pour le budget de l'Etat. *« C'est réellement un de nos atouts : notre produit coûte moins cher et surtout il réduit les risques de rechutes. On peut travailler partout en Europe (certification des produits commune) mais il faut à chaque fois trouver un accord avec la sécurité sociale de chaque pays. C'est déjà fait en Belgique. Actuellement, nous sommes en discussion avec des chirurgiens en Inde qui sont intéressés par notre produit. »*

D'autres pays viendront sans conteste frapper à leur porte dans les mois qui viennent !



© 3D-Side

// Vincent Liévin

## GASTRONOMIE

# L'ATELIER DE BOSSIMÉ UNE MATURITÉ ÉTONNANTE

A Loyers, près de Namur,  
Ludovic Vanackere fait souffler un vent de  
jeunesse bienvenu sur la cuisine wallonne.



**Ludovic  
VANACKERE**

// CHEF CUISINIER

Paraphrasant le grand Corneille, on a souvent l'habitude d'affirmer que « la valeur n'attend pas le nombre des années... ». S'il est bien un chef en Wallonie qui illustre magnifiquement ce propos, c'est assurément **Ludovic Vanackere**.

Dans son **Atelier de Bossimé**, situé précisément rue de Bossimé, à Loyers, le jeune cuisinier s'est rapidement attiré une réputation dont bon nombre de chefs bien plus âgés rêveraient volontiers... C'est que le sens du goût, Ludovic l'a très vite éprouvé, avec un père agriculteur qui vendait ce qu'il produisait en direct dans sa ferme.

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de la Citadelle, à Namur, notre homme a à peine vingt ans lorsqu'il ouvre son établissement dans les magnifiques locaux de l'exploitation agricole familiale, en 2011. Déjà fort d'un **premier prix au Concours Escoffier Belgique** et d'une seconde place à l'échelon international, Ludovic Vanackere a travaillé dans plusieurs maisons pendant les travaux d'aménagement de celle qui va devenir la sienne.





L'équipe de l'Atelier de Bossimé

Une fois dans ses murs, le credo est clair : jouer à fond la carte des produits locaux, bien dans la foulée de ce que son père avait fait jusque-là en termes de ventes à la ferme. Si la démarche, est aujourd'hui courante, à l'époque où il l'entreprind, Ludovic ne s'est pas lancé dans l'expérience par souci de marketing mais bien par conviction. Comme il aime à le répéter, *« on fait quelque chose parce qu'on y croit. Pas pour le vendre... »*.



L'expérience familiale l'a manifestement marqué : *« J'ai grandi avec les produits et j'ai toujours travaillé avec eux comme je le pense. »* Fort heureusement, cette pensée, il n'est pas seul à la pratiquer et rapidement, chroniqueurs et guides s'intéressent à ce restaurant un peu différent des autres et dont tout le petit monde de la gastronomie se refile l'adresse de bouche à oreille...

C'est que les surprises ne manquent pas dans cette maison récompensée par un méritoire **14/20 chez Gault&Millau**. Il faut bien reconnaître que le chef vibre magnifiquement avec des produits superbement sélectionnés. Et à l'arrivée, sans que l'on soit obligé de nécessairement savoir où l'on va, on se retrouve à déguster des somptueuses asperges vertes de Jurbise ou encore un magnifique Veau des Ardennes, mais aussi un éblouissant tartare de crevettes sauvages et jus amer ou encore une belle préparation de carottes, feuilleté et bœuf séché, à moins que l'on ne craque pour une jolie composition assemblant céleri-rave, poireaux et champignons de Paris crus...

Ainsi qu'il est rappelé sur la carte, *« le midi, Ludovic et son équipe adoptent les codes de la bistronomie : des produits et des techniques gastronomiques alliés à un service rapide et une convivialité qui s'adapte à l'emploi du temps de chacun... »*

Ceci se traduisant par un menu unique de suggestions renouvelées chaque semaine et décliné en lunch 2 ou 3 services et un lunch gastronomique, proposés entre 23 et 45 € selon l'ambition.

Rapidement arrivé à une certaine forme de maturité, Ludovic Vanackere a décroché le titre de **« Jeune entreprise de l'année »** en 2015 ainsi qu'une nomination au rang de Meilleur Talent Paris Match pour l'année 2016. Enfin, précisons que notre homme est le premier restaurateur à avoir mis en place, en collaboration avec la faculté d'agronomie de Gembloux, un procédé d'aquaponie permettant une production intégrée de poissons et de végétaux, les déjections des uns alimentant les autres...

// Philippe Bidaine

L'Atelier de Bossimé, un vent de jeunesse sur la cuisine wallonne



**Atelier de Bossimé**  
2b rue Bossimé à 5101 Loyers.  
Tél. 0478/13.71.25

Ouvert du mercredi au vendredi le midi et le soir, le samedi le soir seulement.

# UNE FORMATION À L'INTENTION DES PATRONS

Le projet du Fonds social européen (FSE) aide à mieux encadrer les jeunes en formation en alternance. Le projet pilote est géré par la Cocof, la Commission communautaire française de la Région bruxelloise.

Ce que Laurence entend le plus souvent ?  
« C'était autrement de notre temps. Les jeunes étaient plus motivés. Ils avaient la notion de l'effort... »

Laurence Moniotte est formatrice dans le cadre du **projet Tutorat du FSE**. Depuis le mois d'octobre 2015, elle va à la rencontre des patrons d'entreprises pour leur proposer une nouvelle forme de formation, afin de les aider à mieux encadrer les jeunes qui étudient en alternance, un système qui permet à l'étudiant de se forger une expérience en entreprise tout en préparant son diplôme.







© J. Van Belle - WBI

## UN MEILLEUR DIALOGUE AVEC LES APPRENTIS

Photographe chez Espace Image, **Michel Hendrickx** a bénéficié du coaching de Laurence Moniotte. Il dit s'en féliciter : « *Elle m'a donné des pistes qui m'ont conforté dans ma manière de procéder, mais qui me serviront à l'avenir lorsque le contact avec le stagiaire n'est pas optimal, comme ça m'est arrivé une ou deux fois par le passé. J'ai beau être assez cool dans ma manière d'aborder le jeune qui vient apprendre chez moi, je ne suis pas pour autant pédagogue né. Les outils que la formatrice m'a donnés et le syllabus qui les accompagne me serviront certainement dans le futur pour instaurer un meilleur dialogue avec les apprentis* ».

« *Notre objectif numéro 1, c'est de recréer le dialogue entre le patron et le jeune qui vient travailler chez lui*, explique **Nathalie Menendez**, qui coordonne le projet. *L'originalité de la méthode ? Nous nous déplaçons dans l'entreprise même. D'autres types de formation existent, mais les chefs d'entreprise, ou les responsables chargés d'encadrer et de former ces jeunes, âgés de 15 à 25 ans, rechignent parfois à les accepter parce qu'elles supposent qu'ils se déplacent pour les suivre. Pour eux, le temps, c'est de l'argent* ».

La mouture proposée par Nathalie Menendez et ses deux formatrices consiste en un programme de sensibilisation au rôle de tuteur et de coaching d'une fois 4 heures ou de deux fois 2 heures.

Selon Nathalie Menendez, ce soutien aux entreprises rencontre toute une série d'objectifs : accroître le niveau de compétences des futurs travailleurs et donc de leur niveau d'employabilité, assurer une transition plus harmonieuse entre le monde de la

formation et le monde de l'entreprise, renforcer l'attractivité de la formation en alternance, développer une véritable logique de partenariat entre le monde de la formation et le monde de l'entreprise et, enfin, améliorer les compétences des PME en matière de gestion des ressources humaines et de management.

Depuis le mois d'octobre dernier, Laurence Moniotte et sa collègue Franciska Croene ont dispensé une centaine de formations chacune, auprès d'entreprises de toutes les tailles. « *On se rend compte que les tuteurs rencontrent parfois des difficultés pédagogiques et relationnelles avec le jeune apprenant*, explique Laurence Moniotte. *Ils ont parfois affaire à des jeunes perdus dans la formation en alternance, après avoir échoué dans l'enseignement traditionnel, puis basculé en technique puis en professionnel. Le malheur, c'est que les métiers manuels sont aujourd'hui dévalorisés. Les tuteurs font état de problèmes de motivation dans le chef du jeune : il arrive en retard, il a du mal à communiquer...* »

S'il est, de l'avis même de la coordinatrice, Nathalie Menendez, trop tôt pour mesurer l'impact réel de ce coaching, « *cette sensibilisation a permis de mettre des mots sur certaines pratiques en vigueur en entreprise. Ce que nous souhaitons faire rapidement, c'est de pouvoir revenir vers les tuteurs avec un questionnaire pour mesurer leur degré de satisfaction* ».

A terme, le **service Formation PME** voudrait permettre aux tuteurs qui le souhaitent de suivre une formation plus complète et de proposer aux tuteurs les plus expérimentés de passer l'évaluation leur permettant d'avoir le titre de tuteur.

// Fabrice Voogt



# COOPÉRATION



# GOUTTE À GOUTTE SOUS LA CHALEUR DU BURKINA

Au « Pays des hommes intègres », l'APEFE achève un projet d'irrigation qui libère les femmes de la corvée de l'arrosage. Elle participe aussi à l'édification d'une grande muraille... verte !



## Didier WOIRIN

// ADMINISTRATEUR APEFE  
DU PROGRAMME  
© FRANÇOIS JANNE D'OTHÉE

Les sites d'irrigation "goutte-à-goutte" permettent de faire pousser tomates et poivrons, mais aussi ail, oignons, aubergines, concombres...  
© Didier Woirin - Apefe





Grande Muraille  
Verte - pépinière  
© Didier Woirin - Apefe

« Avant, nous étions forcées d'utiliser des arrosoirs et c'était pénible, depuis qu'on a installé ce système d'irrigation, nous pouvons vaquer à d'autres activités », « Nuit et jour on travaille, on vend, on encaisse, si vous pouviez lancer cela dans d'autres pays aussi ! » : deux témoignages significatifs exprimés lors de la visite en mai du ministre-président Rudy Demotte sur le site du **PADI** dans le quartier de Tampouy à Ouagadougou (Burkina Faso). PADI, pour **Programme d'appui au développement de l'irrigation**, géré par l'**APEFE** depuis 2011 et qui vient à échéance cette année.

Sur un site de 4 hectares appartenant à l'amicale des forestières du Burkina Faso, une centaine de femmes font pousser tomates, oignons, ail, aubergines, concombres, fruits... Un jardin maraîcher, un arboretum et diverses parcelles se partagent l'espace où l'implacable chaleur est délicatement tamisée par la végétation. On y trouve des jeunes baobabs, dont les feuilles entrent dans la composition de la sauce locale toèga, et aussi des moringa, un arbre très riche en vitamine C - plus que l'orange! -, calcium, potassium, protéines... Rudy Demotte a d'ailleurs été invité à en planter un. Certaines récoltes sont valorisées pour la vente sous formes de jus, confitures, beurre (de karité), conserves (de soubala, une épice locale)...

Au cœur du dispositif, un système autonome d'irrigation dit « goutte-à-goutte » : « *L'eau est diffusée via des tuyaux étendus dans les parcelles et parsemés de petits trous* », explique l'administrateur du programme Didier Woirin, qui ajoute que ce système est très économe en eau comme en énergie. L'eau souterraine est extraite via une pompe alimentée par l'énergie solaire et qui sépare le sable. 40 m<sup>3</sup> d'eau peuvent être pompés quotidiennement, et jusqu'à 70 m<sup>3</sup> si on augmente le nombre de



Rudy Demotte plante un moringa, arbre polyvalent, avant de l'arroser  
© François Janne d'Othée

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)

panneaux solaires. Le PADI, c'est aussi la formation : une salle permet aux femmes de recevoir des cours d'alphabétisation et de s'initier aux techniques de fertilité des sols. Enfin, la mairie s'est impliquée en offrant une plate-forme de compostage.

Cette action de l'APEFE, étendue sur quatre provinces, est venue en appui d'une stratégie lancée depuis 2003 par le Pays des hommes intègres afin de faire jouer à l'irrigation un rôle de choix dans la production agricole. Trois résultats concernaient la recherche et un quatrième le renforcement des capacités. Un succès ? « *Sans aucun doute*, répond Didier Woirin, *notamment grâce à l'appui scientifique de l'Université de Liège qui a permis de mettre en place des outils opérationnels* ». La Région wallonne a également apporté une aide technique. « *Cet espace du PADI contribue autant à l'amélioration des conditions de vie des femmes qu'aux connaissances de la communauté scientifique* », résumait, ravi, le directeur burkinabè de l'Irrigation à Rudy Demotte. L'initiative peut aujourd'hui voler de ses propres ailes.

## FREINER LE DÉSERT

Autre programme auquel l'APEFE apporte sa pierre : la **Grande Muraille verte**, une idée africaine menée à travers le NEPAD (Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique, initiative interétatique

africaine). Le principe de départ ? De Dakar à Djibouti, édifier une bande boisée de 15 km de large afin de freiner la désertification. Le concept a évolué entre-temps. Ainsi, au Burkina Faso, il ne s'agit plus d'une bande, mais d'une zone d'intervention qui occupe le tiers du pays. « *Reverdifier le Sahel, c'est possible*, déclare Didier Woirin, *grâce à la plantation de plantes fourragères et forestières et de haies vives, et avec la collaboration active des communes et des communautés locales*. » L'APEFE intervient dans le renforcement des institutions compétentes et met en œuvre des actions-pilotes avec différents partenaires.

Enfin, un troisième programme au Burkina Faso est focalisé sur le **développement de la kinésithérapie**, avec la création d'une école à l'horizon 2022. Pour l'heure, douze kinés sont en formation à Cotonou et un médecin à Abidjan. Vive le partenariat Sud-Sud ! De son côté, le gouvernement burkinabè finance la formation en Belgique de cinq kinés diplômés bac + 3.

Ces trois programmes de l'APEFE sont financés par la DGD et reçoivent un appui financier de la part de WBI. L'aide belge monte d'ailleurs en puissance, puisque le Burkina est entre-temps revenu dans la liste très « select » des pays prioritaires de la coopération belge.

// François Janne d'Othée  
(à Ouagadougou)

POURQUOI LA MOBILITÉ  
DES JEUNES EST-ELLE  
IMPORTANTE ?

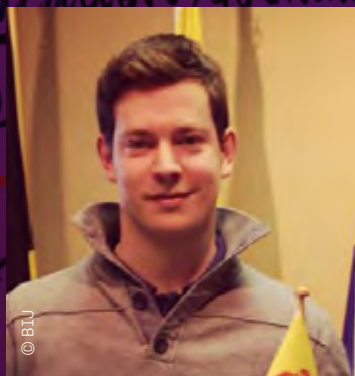
# CES JEUNES ADULTES QUI ONT GOÛTÉ AUX FRUITS DE LA MOBILITÉ

Début février dernier, sous l'organisation conjointe des Offices jeunesse internationaux du Québec et du Bureau International Jeunesse (BIJ) de la Fédération Wallonie-Bruxelles, étaient organisées à Montréal deux journées de réflexion sur le thème « la mobilité, un développement durable ».

A travers les débats mais aussi l'apport de témoignages de jeunes francophones issus notamment des deux rives de l'Atlantique, il est apparu clairement qu'au-delà du simple fait de se déplacer, de se « mettre en route pour aller découvrir la culture de l'autre qui parle la même langue », la mobilité ouvre des horizons, voire aussi des manières d'être, beaucoup plus larges.

Ainsi, à côté de l'approche d'une autre culture, la mobilité devient pour les jeunes adultes un outil de développement, d'enrichissement personnel, avec de potentielles retombées professionnelles, voire citoyennes.

Bien au-delà de l'unique perspective de décrocher plus facilement, via cette mobilité internationale, certes souvent très prisée par les employeurs, un emploi, la mobilité devient un outil d'inclusion et d'insertion socio-professionnelle qui aide à l'affirmation de soi, mais aussi à certaines formes d'engagements par l'action citoyenne.



**Francois  
POUL'**

// FONDATEUR  
DU POUllBALL

APPRENDRE  
SVR SOI-MÊME

La mobilité  
engendre une  
sorte de "DIPLOMATIE  
INFORMELLE"



François Poull, en 3<sup>ème</sup> position en partant de la gauche, et Nicolas Willems, en dernière position, lors du séminaire à Montréal © BIJ



## DU POUllBALL AU QUÉBEC

Dépasant une approche purement théorique, le séminaire de Montréal a été l'occasion, via l'organisation d'ateliers thématiques, d'aborder à travers toute une série de cas les résultats de ces diverses formes de mobilité.

Ainsi, **François Poull**, régent en éducation physique avec une spécialisation en psychomotricité et sports nouveaux, est le concepteur, voici sept ans déjà, d'un nouveau sport d'équipe appelé le... **Poullball**.

« Comme j'ai fréquenté plus jeune le BIJ, qui m'a donné l'opportunité de partir trois fois au Canada grâce à des bourses, j'ai pu y découvrir progressivement les envies des jeunes dans ce pays et y rencontrer, lors de mon dernier voyage, les bonnes personnes ressources pour arriver, aujourd'hui, à diffuser la pratique du Poullball au Québec » explique François Poull.

Partant de son expérience transatlantique, mais aussi de voyages réguliers dans d'autres pays pratiquant la langue française (Suisse, Maroc...), l'enseignant en éducation physique a fait le constat que « *les attentes des jeunes étaient les mêmes partout dans le monde, et c'est pourquoi le Poullball, où que l'on soit, a été bien accueilli.* »

## RÉSEaux PROFESSIONNEL ET D'AMITIÉ

Autre expérience très positive avec la relation qui s'est progressivement tissée entre le Québec et la Fédération Wallonie-Bruxelles dans le cas du journaliste **Nicolas Willems**, aujourd'hui rédacteur en chef adjoint « Europe et Monde » à la RTBF.

« Tout a commencé en 2001, avec le soutien du BIJ et au sortir de mes études, par l'animation au Québec d'une radio éphémère à l'occasion des Jeux de la Francophonie » se souvient Nicolas Willems.

A partir de ce moment et vu l'enthousiasme du porteur de projet, les initiatives se sont enchaînées sur l'axe Québec/Wallonie-Bruxelles, avec une émission d'info hebdomadaire diffusée de part et d'autre de l'Atlantique sur les radios universitaires, l'encadrement d'un magazine francophone transculturel, etc.

« C'est comme une graine qui a été plantée en 2001 et qui, quinze ans après, est devenue un petit arbre fait de réseaux professionnels et d'amitié entre la Belgique et le Canada francophones » poursuit Nicolas Willems.

Ce dernier doit donc beaucoup à ce réseau international « et donc au BIJ qui, en sa qualité d'organisateur et de soutien à la mobilité des jeunes adultes, ouvre des perspectives qui vont, dans la plupart des cas, bien au-delà de la simple recherche d'un emploi. »

// Hugo Leblud



A close-up portrait of Louise Joor, a young woman with shoulder-length reddish-brown hair and light green eyes. She is wearing a blue patterned scarf and a necklace with circular pendants. The background is dark and out of focus.

# LOUISE JOOR, LA FILLE ESCARGOT DE PEYO

Enfant poète d'un libraire et d'une dessinatrice, Louise Joor a fait ses classes d'artiste à l'Ecole Saint-Luc de Bruxelles. Adolescente surdouée du trait, elle remporte le concours de création de manga du journal *Le Soir*, avant de publier son premier album, *Kanope*, en 2012.

Cette œuvre de jeunesse sera primée aux Utopiales, le festival international de science-fiction de Nantes. A 28 ans, elle signe une deuxième bande dessinée, *Neska du clan du Lierre*, dédiée à l'escargot nain de Malaisie et au perce-oreille géant de l'île de Sainte-Hélène, deux animaux éteints par la faute de l'homme.

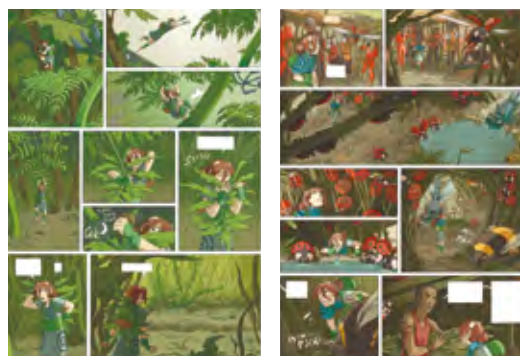




*Neska du clan du Lierre*,  
Louise Joor,  
Delcourt, 56 p.,  
12,50 euros

L'aventure de Neska débute par un vol de mouche au-dessus d'un mur, à la frontière de la zone interdite au peuple escargot. Neska et sa famille sont des deux-pattes comme tous les membres du peuple escargot. Ces humanoïdes sont si minuscules qu'ils tiennent dans la main. De l'autre côté du mur, rôdent des êtres de légende : les Immenses. **Louise Joor** dessine ces géants à notre image, celle des hommes modernes irrespectueux de la nature. Le clan du Lierre les croit disparus mais l'un d'entre eux va enlever Maéllisse, la mère de Neska, alors qu'elle devait transmettre à sa fille les secrets de la recette du mucus indispensable pour appâter les escargots...

Neska était promise au destin d'Appeuse. Elle ne pourra pas aller au bout de son apprentissage. Elle n'a pas eu le temps d'acquérir le savoir nécessaire. Pour les membres du clan du Lierre, c'est une véritable catastrophe. Ils vivent en symbiose avec les escargots, dont ils utilisent les coquilles comme abri. Sans le précieux mucus, impossible de s'assurer de leur fidélité, impossible de survivre... Au mépris du danger, Neska va braver les interdits de son père Lico, le chef de clan, pour tenter de retrouver la trace de sa mère. Elle jouera, en vain, de son intuition pour essayer d'identifier les plantes susceptibles de plaire aux escargots.



© Editions Delcourt 2016 - Joor

## UNE FABLE ÉCOLOGIQUE RAFFINÉE

Louise Joor met en scène cette fable écologique avec la délicatesse et le raffinement d'un dessin animé de Miyazaki. Neska est une jeune fille fougueuse, héroïque, pleine de ressources, dont la force de caractère peut triompher de toutes les turpitudes.

Les images enchantées de son récit envoûtent l'esprit. Neska a un don perdu, oublié depuis des lunes, celui de communiquer avec les insectes. Il faut en user avec précaution. Elle entend parler les cicadelles et dialogue sans crainte avec les araignées ou les perce-oreilles. Au marché annuel des coccinelles, elle s'émerveille des deux-pattes scarabées ou papillons dans des décors beaux comme une féerie du Cirque du Soleil.

D'une merveilleuse beauté graphique et narrative, l'univers de Louise Joor est solide et généreux. Le jardin de son imagination est extraordinaire. Avec *Neska du clan du Lierre*, la jeune auteure belge crée une mythologie personnelle en résonance avec les aspirations de notre temps. A sa façon, elle défend les valeurs éternelles de la nature. Son peuple escargot vit en harmonie avec l'écosystème, à l'écart de toute forme de civilisation technologique. Neska se repose dans les corolles de fleurs ou dort dans les coquilles d'escargots. Elle se nourrit des vertus du groseiller ou de la tormentille. Elle s'indigne du vol des oeufs des perce-oreille. Cet album a les couleurs envoûtantes d'un rêve de coccinelle. Avec Louise Joor, la bande dessinée belge a peut-être enfin trouvé une héritière à Peyo.

// Daniel Couvreur

# SURVOLS



## DÉCÈS DE CHARLES HOUARD, PIONNIER DES RELATIONS INTERNATIONALES WALLONIE-BRUXELLES

Notre collègue et ami, Charles Houard, Délégué Wallonie-Bruxelles à Rabat, est décédé le mardi 24 mai 2016. Il était âgé de 63 ans.

Homme passionné et ouvert, Charles Houard avait participé à la mise en place des Relations internationales de la Communauté française de Belgique, dès 1982. Il fut Directeur-général adjoint du Commissariat général aux relations internationales (CGRI) et Représentant diplomatique Wallonie-Bruxelles à Dakar, Tunis, Paris, Alger, Québec et Rabat. Ses collaborateurs ont voulu saluer ses qualités humaines et professionnelles, son ouverture aux autres, sa grande générosité, son immense courage dans la lutte qu'il a menée contre sa maladie, sa passion pour son travail de Délégué, son sens du devoir, sa détermination à mener à bien les chantiers qu'il ouvrait ou auquel il participait, sa disponibilité pour l'ensemble des partenaires marocains de la coopération de Wallonie-Bruxelles, pour ses collègues diplomates, et bien entendu pour nous, ses collaboratrices et collaborateurs. L'Administratrice générale de Wallonie-Bruxelles International, Pascale Delcomminette, au nom de tous ses collègues, s'est associée à cet hommage, saluant l'action déterminée, l'humanisme et la conviction d'un grand serviteur de l'intérêt général et du service public.

## PAUL DELVAUX : UNE EXPOSITION EXCEPTIONNELLE À PARIS

Jusqu'au 19 septembre, le Centre Wallonie-Bruxelles à Paris présente l'exposition "Paul Delvaux. L'Echo du rêve". Une invitation à un cheminement libre et sensible, dans l'étonnant univers pictural du célèbre maître, né à Antheit, en Province de Liège. La femme, le mystère, le rêve, l'évasion, la solitude, la théâtralité... Autant de clefs offertes pour une approche singulière, qui révélera la richesse, la densité et la force poétique de l'œuvre de Paul Delvaux. A travers une approche pluri-thématique, l'exposition propose de découvrir ou de revisiter le monde énigmatique et imaginaire de cet artiste, au langage surréaliste. Avec le prêt exceptionnel de la collection particulière Pierre et Nicole Ghêne, l'exposition est une invitation à appréhender également le regard personnel et la quête émouvante d'un collectionneur passionné. Elle met à l'honneur Paul Delvaux, cette illustre personnalité de l'art belge, encore trop rarement exposée en France, dont la dernière exposition d'envergure dans la capitale a été présentée en 1991. Exposition ouverte du lundi au vendredi de 9h à 19h. Samedi et dimanche de 11h à 19h.



## CE+T REMPORTE LE GOOGLE LITTLE BOX CHALLENGE



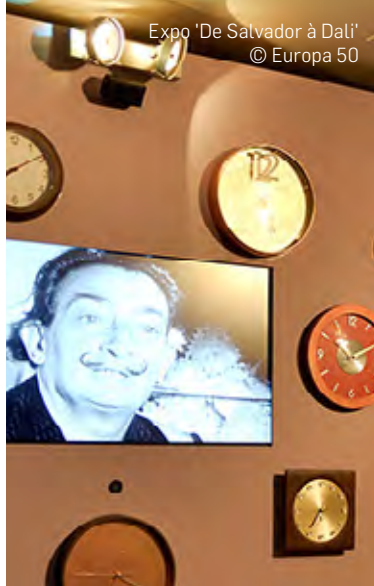
L'ancienne spin-off liégeoise CE+T Power, spécialiste mondiale en conversion d'énergie, a remporté à Washington le prix du « Little Box Challenge », organisé par Google et l'IEEE (The Institute of Electrical and Electronics Engineers). La PME liégeoise s'est vu offrir le prix d'un million de dollars. Il y a plus d'un an, Google lance un appel à des sociétés d'ingénierie pour tenter de relever un défi de taille : réduire un inverseur au dixième de sa taille. Aussi appelé onduleur électrique, cette machine sert à transformer le courant électrique direct en courant alternatif permettant notamment d'utiliser l'énergie solaire. En réduisant sa taille, ses possibilités d'exploitation augmentent de façon considérable et d'après le concours, « la révolution de l'électricité pour le prochain siècle » est annoncée. CE+T Power, aujourd'hui basée à Wandre, a su se distinguer des autres candidats en proposant une machine aussi petite qu'un paquet de cigarette, mais tout aussi puissante. En effet, avec seulement 0,225 litre, elle parvient à atteindre une énergie de 8848W par litre. Elle est ainsi trois fois plus petite et performante que les attentes du géant américain.



## ARCHITECTURE : DEUX PROJETS WB » GAGNENT UN MIPIM AWARD

Dernièrement, deux projets menés par des bureaux d'architectes de Wallonie-Bruxelles ont remporté des MIPIM Award. Le projet de bureaux Treurenberg, mené par Assar Architects, a gagné un MIPIM Award dans la catégorie « Projet écologique le plus innovant ». La durabilité était un enjeu important, avec l'objectif d'un projet à consommation énergétique nette zéro. Parmi les caractéristiques durables et éco-énergétiques mises en place, citons le triple-vitrage et l'installation de 1.134 m<sup>2</sup> de cellules photovoltaïques. Le projet Paradis Express, réalisé entre autres par BAGreisch/A2M, a remporté un MIPIM Award dans la catégorie « Meilleur projet futur ». Paradis Express est un ensemble polyvalent équipé d'une promenade paysagère, offrant 162 unités résidentielles, 21.000m<sup>2</sup> d'espace de bureaux mais aussi des espaces de commerce et de service supplémentaires. L'aspect ouvert du site, offrant de larges points de vue, une accessibilité et une continuité forte avec l'espace public, s'intègre particulièrement bien dans l'environnement et le tissu urbain. Paradis Express suit le standard passif et a reçu le statut de "Nearly Zero Energy". Le projet rencontre également les critères environnementaux reconnus BREEAM.

Paradis Express -  
BAGreisch - A2M

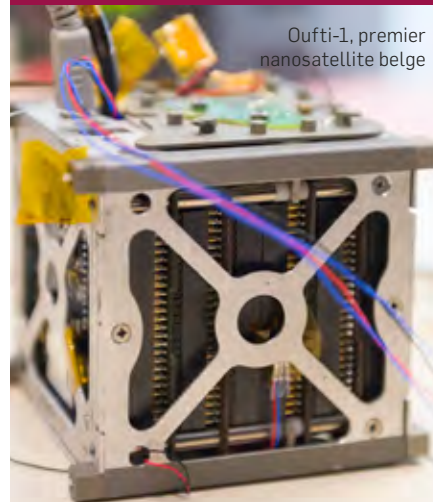


Expo 'De Salvador à Dalí'  
© Europa 50

## EXPOSITION DE SALVADOR DALÍ À LIÈGE

Après Shangäi, Londres, Singapour, Paris ou Tokyo, l'exposition « De Salvador à Dalí » se tient à la Gare des Guillemins de Liège jusqu'au 31 août ! Dernière création d'Europa 50, cette exposition plonge le visiteur dans l'univers "bouleversifiant" du père du surréalisme. L'expo s'adresse à tous les publics. Du passionné d'art au simple curieux, les différentes facettes de Dalí ne laisseront aucun visiteur insensible. Ce n'est autre que "L'éléphant spatial", sculpture monumentale, qui vous accueille dans cette expo parfaitement mise en scène dans un décor d'esthétique surréaliste. Chaque visiteur est immergé dans un monde décalé, unique et fascinant. L'exposition se déroule autour de trois thèmes : Salvador - Le poids de l'enfance, Salvador Dalí - L'empreinte du surréalisme et Dalí - Le tourbillon de la célébrité. L'exposition présente une grande diversité d'œuvres authentiques : tableaux, lithographies, gouaches, costumes, objets de films, photos, manuscrits... habillage scénarisés dans cette gare de Liège Guillemins conçue par son compatriote Santiago Calatrava.

## OUFTI-1, LE PREMIER NANOSATELLITE LIÉGEOIS, A REJOINT L'ESPACE



Oufiti-1, premier  
nanosatellite belge

Fin avril, Soyouz a quitté Kourou, en Guyane, pour l'espace, emportant avec elle Oufiti-1, le premier nanosatellite belge. Celui-ci a été conçu par des étudiants de l'Université de Liège (ULg) et de plusieurs hautes écoles de la région liégeoise dans le cadre du programme "Fly your satellite", mis sur pieds par l'ESA (Agence Spatiale Européenne) pour stimuler les vocations scientifiques. Ses premiers signaux ont été captés dans les 24 heures qui ont suivi son envol. Oufiti-1 (pour Orbital Utility For Telecommunication Innovations) mesure 10cm de côté et pèse 1kg à peine. Equipé d'une multitude de technologies de pointe, il a deux missions à remplir : servir de relais dans l'espace pour les radioamateurs utilisant le système de télécommunication numérique D-STAR et tester de nouvelles cellules solaires à haut rendement. Oufiti-1 devrait avoir une durée de vie opérationnelle d'environ deux ans.

# W + B

## WALLONIE // BRUXELLES

Revue trimestrielle internationale éditée par la Fédération Wallonie-Bruxelles et la Wallonie

Place Saintelette 2  
B-1080 Bruxelles  
T +32 2 421 87 34  
F +32 2 421 87 22  
e.stekke@wbi.be

