

# W

+

# B

**WALLONIE //  
BRUXELLES**

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

**127** **PRINTEMPS  
2015**



**DOSSIER**

EXPOSITION UNIVERSELLE  
DE MILAN 2015

**ENTREPRISES**

LES PRIX WALLONIE À  
L'EXPORTATION : LE PODIUM

**JEUNESSE**

ENTRECHOK : L'ESPRIT  
D'ENTREPRENDRE À 360°



# Feel inspired



© Google / Connie Zhou

## Happy to be in **#Wallonia**, at the heart of Europe

**WILLIAM ECHIKSON - GOOGLE**

Google is expanding its data center in Wallonia (Belgium), which already is one of the most advanced in the world. Along with more than 1000 other foreign investors over the past 15 years, the internet company found strong local support, ample space, modern infrastructure, first-class know-how and 21st century inspiration.  
The World is in Wallonia.



**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,  
Christel LEENTJENS,  
Marie PHILIPPOT,  
Violaine DELHAYE  
et Véronique BALTHASART

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

**IMPRESSION**  
Claes-Roels  
[www.claes-roels.be](http://www.claes-roels.be)

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

Photo de couverture

Pavillon belge à Milan 2015  
© Patrick Genard & Asociados

04 **ÉDITO**

06 **DOSSIER**  
EXPOSITION  
UNIVERSELLE DE  
MILAN 2015  
// JR

13 **TOURISME/CULTURE**  
WATERLOO À L'HEURE  
DU BICENTENAIRE  
// J-M A

18 **INNOVATION**  
LA 3D FOOD PRINTING  
VA RÉENCHANTER NOS  
PAPILLES  
// HL

21 **COOPÉRATION AU  
DÉVELOPPEMENT**  
PÊCHE FRUCTUEUSE  
AU CONGO  
// FJ D'O

24 **PROFIL**  
LES PHOTOGRAPHIES  
DE VÉRONIQUE MARIT  
SONT DES CARESSES  
// J-N B

26 **PORTRAIT**  
LES PRIX WALLONIE  
À L'EXPORTATION :  
LE PODIUM  
// PR

29 **MODE**  
FASHION WEEK DE PARIS :  
ALICE KNACKFUSS SOUS  
LES FEUX DE LA RAMPE  
// PP

32 **GASTRONOMIE**  
PHILIPPE MEYERS :  
LE TALENT DE GÉNÉRATION  
EN GÉNÉRATION  
// VP

34 **JEUNESSE**  
ENTRECHOK : L'ESPRIT  
D'ENTREPRENDRE À 360°  
// VL

36 **COIN BD**  
LA BD OFFICIELLE DE  
MANCHESTER UNITED  
EST BELGE  
// DC

38 **SURVOLS**

# ÉDITO



©Patrick Genard & Asociados

## LA WALLONIE INNOVANTE, ÉNERGISANTE ET GOURMANDE À MILAN



Pour ce numéro printanier, la Revue W+B a choisi de mettre en lumière l'Exposition universelle de Milan, qui aura lieu du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015.

Avec un thème aussi fort que « Nourrir la planète, énergie pour la vie », l'expo de Milan a trouvé le filon idéal pour attirer le monde entier sous le soleil italien.

La Belgique et la Wallonie seront de la partie, bien évidemment. Dans un pavillon qui prône la biodiversité au cœur de la ville, c'est l'équilibre entre l'homme et la nature en matière de production et de consommation qui est au centre des réflexions.

Outre les stands présents dans le pavillon, de nombreux entrepreneurs et artisans wallons ont pris une part active dans la conception et la réalisation de ce pavillon belge.

Egalement au sommaire de la Revue W+B 127 : la découverte des lauréats du Grand Prix wallon à l'Exportation, ainsi que la révolution technique que constitue la 3D Food Printing, un plongeon dans la Bataille de Waterloo, ou encore l'enthousiasme pour TJ Editions, cette maison d'édition hennuyère qui a conquis Manchester. Et plus si affinités.

Bonne lecture !

# DOSSIER



# LES COMPÉTENCES WALLONNES POUR **UNE BIODIVERSITÉ AU CŒUR DE LA VILLE**

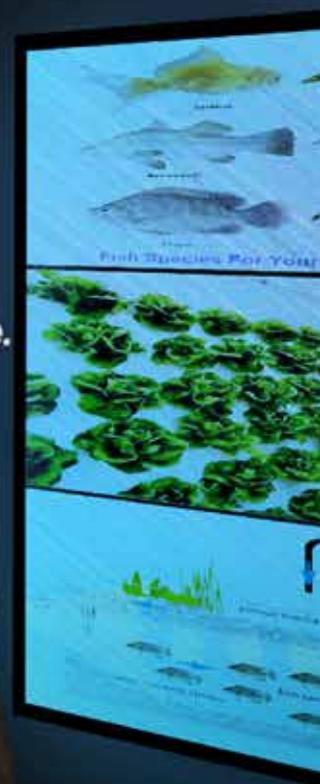


### INAGRO / AQUACULTURE

A true asset of our research center is an infrastructure perfectly aligned with the needs of the different crops which are grown at our field trials, and the variety of existing growing systems.

This includes the cultivation of mushrooms, greenhouses, hydroponics, the forcing of Brussels chicory and even aquaculture.

We have 13 ha of trial plots of traditional farming and a pilot farm for organic farming which has 12 ha of trial plots. The pilot farm for organic farming is completely managed according to the regulations of organic farming. This ensures a strict separation from crops grown by traditional farming.



L'Exposition universelle de Milan, qui se déroulera du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015, accueillera 20 millions de visiteurs, dont 30 % d'étrangers. Le thème abordé est ambitieux : « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Une opportunité unique pour les entreprises wallonnes de développer encore leur positionnement stratégique sur les marchés étrangers.

A bien des égards, l'Expo de Milan sera une véritable révolution. Elle vise, en effet, à présenter une plateforme mondiale des meilleures pratiques, solutions et innovations dans l'alimentation, la santé et le bien-être, le développement durable et la technologie. Avec un budget de 3 milliards d'euros et la participation de 130 pays, cette expo constituera pendant 6 mois une vitrine pour les entreprises soucieuses d'augmenter leur visibilité et de démontrer leur compétitivité.

## DOSSIER

Maquette du Pavillon belge à Milan  
©Patrick Genard & Asociados



## PAVILLON BELGE : BIODIVERSITÉ AU CŒUR DE LA VILLE

Le thème de la participation belge sonne comme une évidence : « Notre nourriture, notre monde - Produire de manière responsable, consommer avec intelligence ». L'équilibre entre l'homme et la nature en matière de production et de consommation des aliments, telle est l'inspiration du pavillon belge. Sur une surface totale de 2.717 m<sup>2</sup>, ce concept urbanistique innovant prône la biodiversité au cœur de la ville. Pendant des siècles, la production des aliments a été l'une des activités humaines qui a le plus modelé le paysage de notre planète. Influencée par les hommes, elle a eu une incidence majeure sur bien des aspects de la société. La consommation alimentaire est également liée aux activités humaines et à la nature. Les habitudes de consommation sont profondément ancrées dans la culture et la religion. Elles reflètent le style de vie et ont un impact considérable sur l'économie, la société, la politique et l'environnement.

A l'Expo Milano 2015, la Belgique expose les innovations, les technologies et les « best practices » qui lui permettent de produire des aliments de manière responsable, tout en enseignant la façon intelligente de les consommer. Les compétences belges reconnues dans les sciences et les technologies, la recherche et le développement liées aux aliments et à l'énergie, sont mises en valeur en vue de stimuler le débat sur la recherche d'un juste équilibre entre l'homme et la nature.

C'est l'architecte **Patrick Genard** qui a été choisi pour construire le pavillon belge avec ses associés. Cet ingé-

nieur architecte de l'UCL, Namurois d'origine, est installé à Barcelone depuis 36 ans. Pour concevoir le pavillon, il s'est entouré de spécialistes des questions alimentaires. L'architecture du pavillon belge comprend une impressionnante charpente en bois représentant une ferme belge, une géode vitrée comme un demi-œuf de 15 mètres de haut et un escalier en forme d'ADN. Des matériaux et des savoir-faire wallons, comme le bois et le verre, y sont mis en valeur, ainsi qu'en première mondiale, des panneaux photovoltaïques de nouvelle génération. Et pour assurer l'ambiance made in Belgium, baraques à frites et à gaufres et bar à bières !

## SAVOIR-FAIRE WALLON

Les sous-traitants wallons ont bien répondu à l'appel. La **société AGC** réalise du verre pour les balustrades intérieures, un verre antibactérien comme support à la cuisine, un verre doté de cellules photovoltaïques encapsulées pour la géode et permettant de fournir de l'électricité, et des verres à protection solaire. Basée à Louvain-la-Neuve, AGC Automotive Europe fait partie d'AGC Glass Europe, filiale européenne du groupe AGC dont la maison mère, Asahi Glass Co Ltd, est à Tokyo. Leader mondial en verre plat, automobile et displays, chimie et matériaux et composants high-tech, AGC Automotive Europe est spécialisée dans la production de vitrages pour le secteur automobile, ainsi qu'en vitrages à haute valeur ajoutée et ultra-performants pour le bâtiment.

En étroite collaboration avec le groupe international Besix, sélectionné pour la conception du pavillon belge, la société **Fairwind** va installer une éolienne à axe vertical pour produire une partie de l'énergie nécessaire. Cette PME



©Patrick Genard & Asociados



hennuyère est spécialisée dans la fabrication d'éoliennes à axe vertical et propose des services complets clés en main.

Spécialisée dans la fabrication et la vente de produits innovants pour la construction, notamment des mortiers étanches colorés, la société **Beal** est chargée de la réalisation du bar à bières en Bealstone® et de sol en Mortex®. Installée à Fernelmont près de Namur, l'entreprise exporte vers

de nombreux pays des produits qui retiennent l'attention de designers de renom.

**Dogstudio** réalise la communication digitale du pavillon belge, son site Internet, une application mobile distribuée aux visiteurs, un commerce en ligne sur le site pour valoriser les produits belges et assure la présence du pavillon sur les réseaux sociaux. Spécialisée en communication digitale, visuelle et en produits logiciels, cette PME namuroise se déploie à l'international. Elle vient de renouveler l'identité visuelle du groupe de Franco Dragone et les sites Internet de ses spectacles, travaille pour les Nations-Unies, plusieurs sociétés aux Etats-Unis, etc.

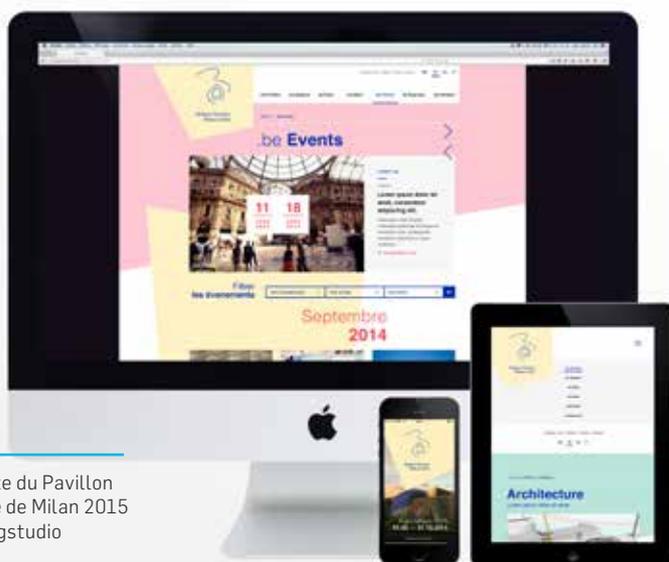
Installée à Marche-en-Famenne, **Woodlam** réalise le portique en bois de la ferme. Depuis 2000, la société produit du bois abouté (massif reconstruit), contrecollé et du lamellé-collé sur-mesure, des produits constitués d'épicéas et de douglas.

Avec sa passion du travail bien fait et d'un résultat esthétique, l'équipe d'artisans de **VDV Ferronnerie** confectionne l'escalier en hélice du pavillon belge. Cette société de Fernelmont est également active dans la fabrication de portails métalliques.

Au travers de Belgapom, la fédération des producteurs de produits de pommes de terre, **Mydibel** proposera des frites aux visiteurs du pavillon belge. Cette entreprise dynamique reçoit chaque jour quelque 2.000 tonnes de pommes de terre qu'elle transforme en produits finis prêts à l'emploi.

Comme il l'avait été pour l'Exposition universelle de Shanghai, **Benoît Gersdorff** est responsable du catering du pavillon belge. Patron du Ne5t Hôtel & Spa à proximité de la Citadelle de Namur, il a mis dix ans pour métamorphoser une vieille bâtisse du 19<sup>e</sup> siècle en un établissement de luxe.

// Jacqueline REMITS



Le site du Pavillon belge de Milan 2015 ©Dogstudio

## DOSSIER

# BELGIAN HEALTH INGREDIENTS GROUP : INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES LABELLISÉS

Présent à l'Expo Milan, le **Belgian Health Ingredients Group** (BHIG) est un groupement d'intérêt économique créé en 2012, avec le soutien du pôle de compétitivité de l'agroalimentaire wallon, WagrAlim. Il regroupe des entreprises wallonnes du secteur : Ajinomoto, OmniChem, The Lipid Company, Cosucra Groupe Warcoing,

Enzybel International, Galactic SA, Hedelab, Kitozyme, Oxylent, Synaco, Taradon Laboratory et THT. L'objectif est de faciliter l'activité économique de ses membres par une démarche et un marketing collectifs et de développer des ingrédients alimentaires d'origine naturelle ayant des impacts positifs sur la santé validés scientifiquement.

Pour garantir cette qualité, le label BHIG Expertise a été lancé en 2013 sur base d'un cahier des charges vérifié par un comité scientifique indépendant. Ce label doit permettre aux entreprises de pouvoir s'imposer plus facilement sur le marché belge, mais aussi à l'exportation.

## AGRICULTURE DURABLE : DES PROJETS WALLONS INNOVANTS

**Des projets wallons dans le secteur de l'agriculture durable seront également mis en valeur à Milan.**



**Ader**, comme Agriculture durable et écoresponsable, a été fondé par Wal.Agri qui regroupe des services d'entreprises de distribution agricole. Ce projet vise à faire connaître davantage les bonnes pratiques et à sensibiliser aux efforts déjà mis en place par les acteurs du secteur. L'objectif est de mettre au point des méthodes permettant d'optimiser les facteurs de production, de réduire les coûts et de rendre toujours plus compatibles agriculture et environnement. Le but final est de permettre aux agriculteurs de concilier rentabilité, qualité, environnement, tout en s'adaptant à l'évolution des marchés.

**LaitHerbe** mérite qu'on en fasse tout un fromage! Ce projet WagrAlim, mis en place en 2011 et pour une durée de quatre ans, a pour objectif de travailler sur l'alimentation des vaches pour améliorer la qualité du lait, et donc aussi du fromage. Ainsi, la fromagerie Herve Société, les Sociétés coopératives agricoles réunies (Scar) et la coopérative Laiterie des Ardennes (LDA) créent une filière laitière complète. A travers elle, il s'agit de produire du lait dont la qualité serait reconnue bonne en matière d'environnement, de goût, de valeur nutritionnelle et de sécurité alimentaire. Ce lait de qualité différenciée et durable sera produit dans des conditions équitables. Le but est d'offrir une valeur ajoutée à tous les maillons de la filière : les producteurs d'aliments pour bétail, mais aussi les producteurs de lait, les collecteurs de lait, les fromagers et les consommateurs. Le circuit sera court pour soutenir une agriculture à dimension humaine, la fabrication de produits traditionnels de qualité, tout en

veillant au respect de l'environnement. Ces objectifs ont permis à LaitHerbe d'être soutenu par la Région wallonne.



Quant à **Verdir**, s'il rime avec plaisir, il fait aussi rosir les joues des citoyens ! Ce projet de développement économique est basé sur le concept innovant de l'agriculture urbaine et péri-urbaine. Impulsée par l'Université de Liège, l'idée est de reconverter des friches industrielles en terrains d'agriculture urbaine. Un projet-pilote d'hydroponie, c'est-à-dire de culture hors-sol, est mis en place sur une friche industrielle à Flémalle. L'ambition de Verdir est de reconverter 500 hectares de friches de la région liégeoise en terres agricoles. Après avoir identifié les sites intéressants, il s'agira de choisir les types de culture, d'envisager les aspects juridiques et d'établir un business plan. L'ULg travaille en collaboration avec des entreprises et les pôles de compétitivité MécaTech, GreenWin et WagrAlim. Si le succès est au rendez-vous, le modèle pourra se généraliser et être exporté.

// Jacqueline REMITS

# GREEN KOW : DES TAPENADES AUX VERS DE FARINE



©Phil. Daman

Si les Grecs et les Romains se régalaient de larves de scarabées, aujourd'hui manger des insectes reste un tabou dans les pays occidentaux. La **société Green Kow** entend prouver le contraire. Installée à Lasne, elle est la première à vendre des produits à base de ténébrions ou vers de farine.

En créant la société, **Damien Huysmans** et **Anne De Decker** se sont lancés un véritable défi, à savoir réintroduire

des insectes dans l'alimentation. « *Les insectes sont des aliments comme les autres*, argumente Damien Huysmans. *On les marie, de manière non-visible, dans des aliments du quotidien. Nous proposons actuellement deux tapenades (tomates-ténébrions et carottes-ténébrions) qui contiennent de 5 à 10 % de vers de farine. Ils sont faciles à élever et peuvent s'intégrer entièrement à une préparation.* » Pierre L'Hoest, cofondateur de la société EVS, premier investisseur de Green Kow, permet à la société de passer du stade artisanal à celui d'une production semi-industrielle.

Avec WagrAlim, le pôle de compétitivité de l'agroalimentaire wallon, et InnovaTech, le coach des entreprises innovantes, les deux fondateurs découvrent les contraintes liées à la fabrication de produits alimentaires.

Trouver un partenaire industriel n'a pas été une mince affaire. Une entreprise agroalimentaire bruxelloise a cependant accepté. Les insectes arrivés congelés sont frits et mélangés aux tomates et carottes bios, selon une recette mise au point par **Sang Hoon Degeimbre**, le chef de L'Air du Temps à Liernu. Un second partenaire industriel, wallon celui-là, fabrique des pâtes au chocolat. « *La demande de Green Kow s'inscrit dans ma philosophie de l'éternelle découverte*, explique le chef étoilé. *Je ne suis pas nécessairement attiré par les insectes, mais ma curiosité a été titillée par une rencontre avec Eric Haubruge, entomologiste et vice-recteur de Gembloux Agro-Bio Tech de l'ULg. Je ne travaillerais les ténébrions qu'à la condition qu'il y ait un réel intérêt gustatif.* »

En 2013, les tapenades de Green Kow ont été présentées au salon Culinaria à Bruxelles et depuis lors dans d'autres salons. Elles sont vendues dans les magasins d'alimentation biologique et dans une chaîne de grande distribution.

// Jacqueline REMITS



©Michele Silvestro



©Michele Silvestro

# LAURENCE HUMIER, Cooking Material : Cuisiner des matériaux

Après avoir voyagé en Europe, au Japon et dans plusieurs pays arabes, **Laurence Humier** s'installe à Milan et présentera ses travaux lors de l'Expo. Ingénieur de formation et designer, elle produit d'abord une série de meubles dont les meetings chairs aujourd'hui exposées au Moma. Elle se dirige ensuite vers la cuisine des matériaux. « *L'idée de ces travaux est de transformer la matière comme les ingrédients d'une recette* », confie-t-elle. Comment créer un matériau en s'inspirant d'une

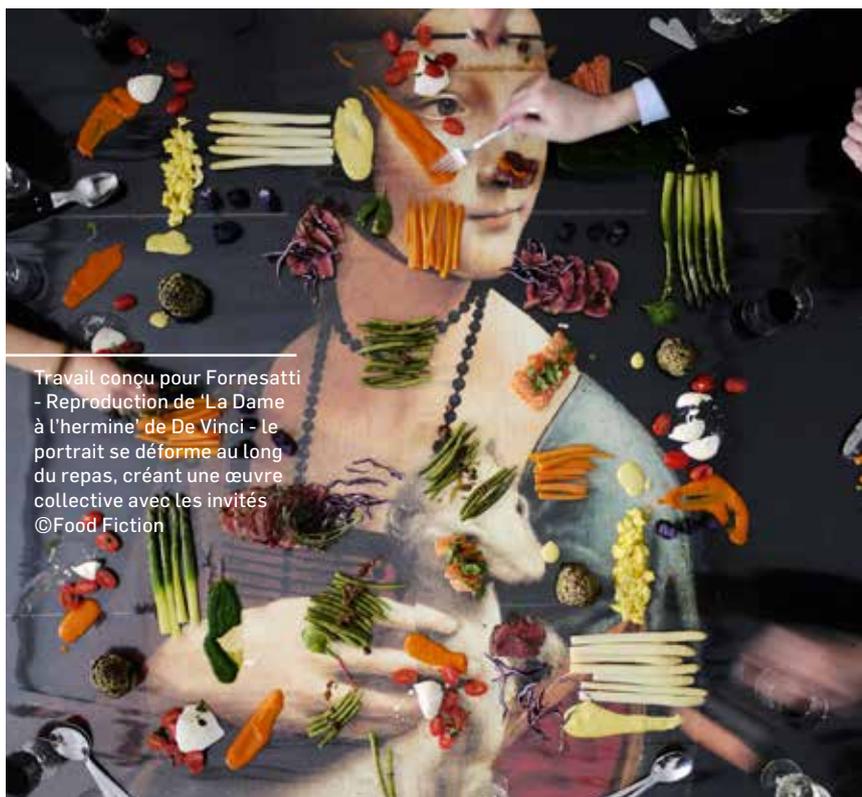
recette de cuisine ? « *Mon expérience de designer de produits m'a appris qu'il y a énormément d'innovation dans le changement d'état de la matière. De plus, l'industrie cherche à contrôler la durée de vie des matériaux. La gastronomie moléculaire est une science experte sur ces deux thèmes.* » Laurence Humier a sorti un e-book, **Cooking Material**, fruit de ses drôles d'expérimentations culinaires sur les matériaux.

## DOSSIER

# LAURENCE SOETENS : QUAND L'ALIMENTAIRE EST MIS EN SCÈNE

Spécialiste du food design, artiste culinaire, **Laurence Soetens** mettra en scène un dîner lors de la semaine belge à l'Expo de Milan. Journaliste design et food pendant une quinzaine d'années, après avoir ouvert deux restos (aujourd'hui fermés), elle a l'idée d'utiliser la nourriture comme moyen de communication. Avec **Food Fiction**, elle réinvente l'art de la table pour ses clients. « *A partir d'un cahier des charges, je joue sur les symboliques, je détourne les codes, je m'inspire des rituels sociaux, détaille-t-elle. Je développe des hypothèses pour créer de nouveaux scénarios de table capables d'ouvrir les esprits, de provoquer des électrochocs, d'éveiller la curiosité, de stimuler la réflexion, de transmettre des valeurs. L'aliment et les pratiques alimentaires comportent une dimension imaginaire, symbolique et sociale.* » Cette nouvelle discipline qu'est le food design, c'est du design appliqué au produit alimentaire. « *C'est un outil de questionnement de l'individu et de son environnement sur la façon dont il se nourrit.* »

// Jacqueline REMITS



Travail conçu pour Fornesatti - Reproduction de 'La Dame à l'hermine' de De Vinci - Le portrait se déforme au long du repas, créant une œuvre collective avec les invités ©Food Fiction



Un jour, du cresson et tout un tas d'aliments ont commencé à germer dans l'esprit de Laurence Soetens ©Food Fiction



Une certaine idée du paradis artificiel, un univers euphorique fait de transgression et de liberté - Table conçue dans le cadre de l'installation 'Till We Drop' de Jean-Paul Lespagnard ©Food Fiction

## SEMAINE WALLONNE : Journée Reciprocity

La prochaine édition Reciprocity Design Liège, ancienne Biennale internationale du design de Liège devenue Triennale, se tiendra du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2015. Initiée par la Province de Liège et l'Office de Promotion des Métiers d'Art, elle est placée sous la direction générale de l'asbl Wallonie Design. Giovanna Massoni, spécialiste de la promotion du design belge à l'étranger, en est la directrice artistique. Lors de la Semaine wallonne à Expo Milan 2015,

la journée du 23 juin sera dédiée à Reciprocity. En voici le programme : à 10 h, table ronde The Taste of Change/design & alimentation/ressources et réemploi/économie circulaire ; à 14 h, The Taste of Change/design for food avec Alok Nandi, président du jury international de l'exposition (issue d'un appel à projets) pour le prix ; à 18 h, conférence de presse internationale Reciprocity Design Liège 2015 ; à 20 h, dîner Food Fiction de Laurence Soetens.

## TOURISME/CULTURE



Reconstitution de la  
Bataille de Waterloo  
©Philippe Debruyne

# WATERLOO

## À L'HEURE DU BICENTENAIRE

**Le bicentenaire de la bataille de Waterloo sera célébré en juin prochain. Reconstitutions, bivouacs, nouveau Mémorial, expositions, mise en spectacle des vers de Victor Hugo : le programme est riche et séduisant.**

Le 18 juin 1815, la bataille de Waterloo se termine par la déroute de l'armée de Napoléon. 12.000 morts et 35.000 blessés jonchent la « morne plaine ». Waterloo marque un tournant dans l'histoire européenne. La bataille, le site et le nom vont aussitôt devenir des mythes. L'endroit se transformera également très vite en un lieu de mémoire, puis en attraction touristique incontournable au niveau européen, avec comme emblème la fameuse Butte du Lion. Cet imposant cône de terre de 40 mètres de haut qui domine le champ de bataille, de Braine-l'Alleud à Genappe et de Plancenoit à Mont-Saint-Jean, accueille en son sommet un lion colossal de 28 tonnes en fonte de fer, gueule ouverte tournée vers la France vaincue, une patte posée sur un boulet de canon.

### WATERLOO, JUIN 2015

Le bicentenaire approche et le programme des commémorations est à la fois riche et séduisant. Les temps forts sont concentrés du 18 au 21 juin, avec notamment deux spectacles qui vont mobiliser 6500 figurants (on dit aussi « reconstituteurs »), 350 chevaux et une centaine de canons. Le 19 juin en début de soirée, un premier spectacle sera centré sur l'attaque française avec la charge, l'arme au bras, des soldats de Napoléon vers la crête britannique. Le lendemain, c'est la riposte alliée qui sera mise en scène, avec cet affrontement concentré autour de la ferme d'Hougoumont, fortifiée par les Britanniques.

Il y a 200 ans, ces ultimes combats, rythmés par des tirs d'artillerie, tourneront au carnage... Vaste salle de spectacle à ciel ouvert, le champ de bataille, sur lequel seront notamment érigées des fermes factices, aura une envergure

## TOURISME/CULTURE

équivalente à la surface de 22 terrains de football et devrait accueillir 60.000 spectateurs par soirée, dont 45.000 en places assises. Pour la petite histoire, sachez que le « rôle-titre » de Napoléon 1<sup>er</sup> a été confié à Frank Samson. Originaire d'Orléans, ce cavalier émérite, est un habitué de l'impériale fonction, tout en exerçant la profession d'avocat.

### TROIS BIVOUACS

C'est aussi sur le site de ce champ de bataille, mais dans une configuration plus réduite, destinée à accueillir « seulement » 15.000 spectateurs, que se déroulera le spectacle d'ouverture, le 18 juin en soirée. Baptisée *Inferno*, cette interprétation visuelle et musicale de la bataille évoque un univers onirique et poétique, faisant la part belle à l'imaginaire. La mise en scène en a été confiée à Luc Petit, un proche de Franco Dragone, qui a basé le fil rouge de ce spectacle sur les célèbres vers du poème *L'expiation* de Victor Hugo : « Waterloo ! Waterloo ! Waterloo ! Morne plaine !... »

Du 18 au 20 juin, le public pourra aussi se plonger dans la vie quotidienne de trois bivouacs (un allié et deux français), ces campements rudimentaires érigés par les régiments dans l'attente des combats. Au programme, exercices de tir, entretien des armes, préparation des repas, relève de garde, soins aux blessés ou encore l'instruction des jeunes recrues.

Voilà pour les temps forts des commémorations du mois de juin. Mais le fameux bicentenaire a aussi servi de levier à des aménagements de grande envergure qui devraient apporter un souffle nouveau à ce site touristique visité par 200.000 personnes chaque année. La volonté était déjà de redonner au hameau dit « du Lion » la perspective paysagère qui était la sienne au début du 20<sup>e</sup> siècle. On a donc décidé de démolir l'an prochain quelques bâtiments récents qui gâchent la vue, dont le Wellington Café et le Centre des Visiteurs. Seul, le Panorama continuera donc à monter la garde au pied de la butte. On sait que ce vaste bâtiment circulaire abrite la gigantesque fresque (110 mètres de circonférence et 12 mètres de haut) peinte par Louis Dumoulin en 1912 pour la célébration du premier centenaire de la bataille.

### LE NOUVEAU MÉMORIAL

En face, le chantier du nouveau Mémorial 1815 avance à grands pas et son inauguration est prévue au mois de mai. Cette construction souterraine de 6000 m<sup>2</sup> abritera une imposante scénographie, moderne et didactique, consacrée à la bataille. Parmi les films projetés, on pourra découvrir la réalisation du cinéaste belge Gérard Corbiau, *Au cœur de la bataille*, un court-métrage projeté en quatre dimensions sur un écran panoramique, et qui retrace la journée sanglante du 18 juin. Un tunnel permettra un accès direct vers le Panorama



Reconstitution de la Bataille de Waterloo ©Chantal Crèvecoeur



# AVANT LA BATAILLE

Après la désastreuse bataille de Leipzig en octobre 1813, et suite au traité de Fontainebleau, Napoléon est déchu du trône de France et est exilé en 1814 sur l'île d'Elbe. Ce petit territoire de 223 km séparé de la côte toscane par le canal de Piombino est alors un territoire français. Napoléon va y séjourner 10 mois, avant de tenter un retour politique.

Le 1<sup>er</sup> mars 1815, il débarque à Golfe Juan, sur la Côte d'Azur, accompagné d'une poignée de fidèles, pour remonter par Grenoble jusqu'à Paris, où il arrive le 20 mars. La même nuit il forme son gouvernement et s'attelle à la réorganisation de sa maison militaire et de l'armée française.

Le 25 mars 1815, les puissances européennes alliées (Autrichiens, Prussiens, Russes et Anglais) signent le traité militaire de la « Sainte Alliance », qui met Napoléon au ban de l'Europe et prévoit la création d'une armée de plus de 900.000 hommes.

Averti de l'attaque des troupes coalisées, prévue pour le début juillet 1815, Napoléon prend l'initiative. Le 13 juin, il est à Avesnes où il lance sa fameuse proclamation à l'Armée. En face, l'armée alliée de Wellington et l'armée prussienne de Blücher arrivent les premières en Belgique.

Napoléon franchit la frontière belge le 14 juin. Le lendemain, il bat les Prussiens commandés par Blücher à Ligny tandis qu'aux Quatre-Bras de Baisy-Thy, l'autre partie des troupes françaises commandée par le maréchal Ney butte contre les unités anglo-néerlandaises commandées par Wellington.

Le 17 juin, informé de la défaite des Prussiens, Wellington fait replier ses unités sur la position reconnue de Mont-Saint-Jean, à Waterloo, où Blücher a promis de le rejoindre. Napoléon a chargé Grouchy de poursuivre les Prussiens alors qu'il marche sur Waterloo, sous une pluie battante, à la tête d'une armée de plus de 70.000 hommes. La plus célèbre bataille de l'histoire européenne va bientôt commencer...



et la Butte du Lion. A proximité de la Butte encore, l'ancien Hôtel du musée a été reconstruit à l'identique et deviendra un espace Horeca doté de salles de conférences.

Les musées et bâtiments historiques qui jalonnent le site ont aussi connu une rénovation parfois importante. Ainsi, le musée napoléonien Le Caillou, à Vieux-Genappe, et la ferme d'Hougoumont, célèbre lieu de la bataille, vont bénéficier d'une nouvelle scénographie. La ferme de Mont-Saint-Jean abritera une brasserie artisanale où sera brassée la bière de Waterloo. Sachez aussi que le musée Wellington, installé dans l'ancienne auberge qui abrita le quartier-général de l'Etat-major britannique, présentera du 21 mars au 31 juillet 2015 l'exposition « Wellington-Napoléon, Destins croisés », qui mettra aussi en avant la vie civile des deux principaux personnages de cet événement historique. Une autre exposition, consacrée aux soins prodigués aux blessés de la bataille, sera présentée du 6 juin au 6 septembre dans le déambulatoire de l'église Saint-Etienne de Braine-L'Alleud.

200.000 visiteurs et touristes sont attendus pour ces commémorations. Tout est mis en place pour leur faire vivre des moments inoubliables.

// Jean-Marie ANTOINE

Pour toutes les informations pratiques et réservations :  
[www.waterloo2015.org](http://www.waterloo2015.org)

## TOURISME/CULTURE

# NAPOLÉON EN WALLONIE

De Beaumont à Waterloo en passant par Charleroi, Fleurus et Ligny, le passage de l'Empereur en Belgique est resté dans la mémoire wallonne, si bien que divers monuments indiquent son parcours sans pour autant être connus de tout un chacun. La « Route Napoléon en Wallonie », c'est plus de 90 km chargés d'histoire, parsemés de quelque 150 monuments, stèles, musées évoquant le passage de l'Empereur des Français sur la route menant à Waterloo.

Dans la perspective du bicentenaire, le Commissariat au Tourisme de Wallonie a mis en

place une signalétique spécifique le long de cet itinéraire. Dotée d'une signalisation adéquate et d'applications pour GPS et Smartphones, elle invite à vivre la campagne de 1815, dite de Belgique, et de ressentir la montée en puissance d'une bataille qui marquera l'histoire de l'Europe.

Sur le site [www.belgique-tourisme.be](http://www.belgique-tourisme.be) (onglet "mémoire"), on peut découvrir une carte interactive, reprenant les villes, villages et sites incontournables de ce parcours.



# LIGNY, LA DERNIÈRE VICTOIRE

Le nom de Ligny figure sur tous les monuments associés aux grandes heures napoléoniennes. Si les combats du 16 juin 1815 se sont déroulés sur les territoires de Fleurus, Balâtre, Wagnelée et Saint-Amand, et Ligny, seul ce dernier nom a été retenu par l'Histoire. Cette bataille est loin d'être anecdotique puisque les effectifs engagés étaient similaires à ceux de la bataille d'Austerlitz. On peut visiter dans ce village, inclus aujourd'hui dans la commune de Sombreffe, un musée abritant une belle collection d'armes, d'équipements militaires et autres émouvantes reliques des combats. Le musée est logé dans une ancienne ferme qui servit d'hôpital après

la bataille et qui a conservé son aspect d'antan. (Centre Général Gérard, Musée de la bataille de Ligny, Rue Pont-Piriaux 23 à 5140 Ligny).

Les commémorations auront lieu du 12 au 16 juin, avec notamment la visite d'un bivouac pendant les 4 jours. Le dimanche 14 juin dès 10h30, 1.500 figurants seront mobilisés pour la reconstitution de la bataille. Un spectacle son et lumière en 3D sera aussi projeté sur la façade de l'église de Ligny, à raison de deux projections par soirée. Des expositions, un marché du terroir 1<sup>er</sup> Empire et un autre consacré aux objets de l'époque, complètent ce programme.



©Phil Thomason



©Jean-Pierre Hanse

## **Le guide des promenades sur les traces de Napoléon**

De Beaumont à Waterloo, 15 itinéraires en boucle à travers des chemins de campagne et des sentiers pittoresques.

Par Nathalie Demain, 144 pages, chez Racine.

## **Waterloo, la campagne de 1815**

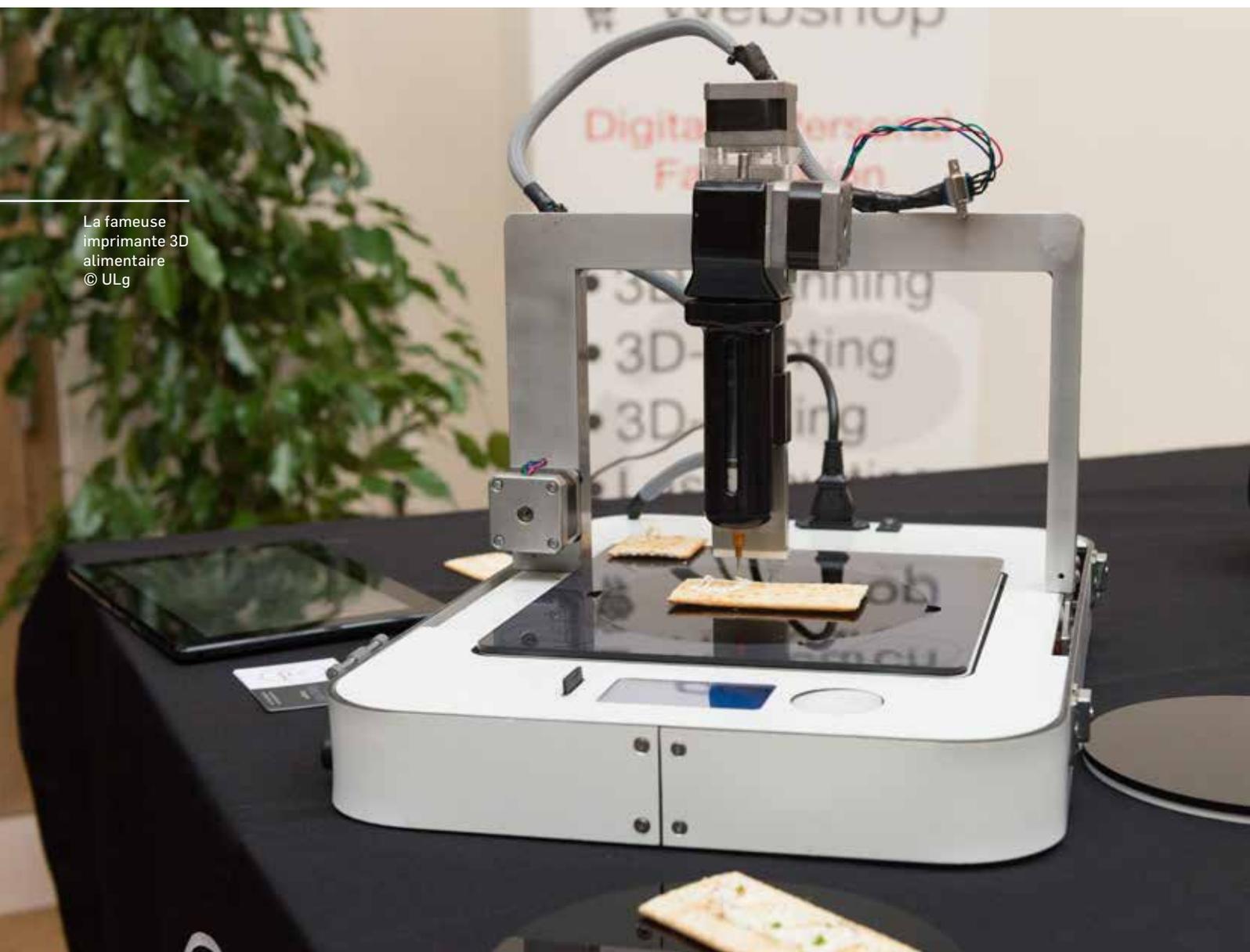
Un ouvrage de référence qui raconte la bataille de manière impartiale, décrit les méthodes de guerre de l'époque, replace l'événement dans son contexte international, montre la place de Waterloo dans la littérature et la peinture, souligne son importance comme lieu de mémoire et symbole politique.

Par Jacques Logie, 240 pages, chez Racine

## INNOVATION

# LA 3D FOOD PRINTING VA RÉENCHANTER NOS PAPILLES...

La fameuse  
imprimante 3D  
alimentaire  
© ULg



# Eric HAUBRUGE

// PREMIER VICE-RECTEUR DE L'ULG



© J.-L. Wertz-ULg

**En dissociant goût, couleur et forme pour inventer les « nouveaux » aliments de demain, fabriqués sur mesure pour répondre aussi aux besoins de nos organismes, l'impression alimentaire en trois dimensions ouvre des horizons encore insoupçonnés.**

En 2050, c'est-à-dire demain, nous serons près de neuf milliards de terriens !

Comment ferons-nous pour nourrir cette immense population humaine ? Si l'exposition universelle qui s'ouvre à Milan ce 1<sup>er</sup> mai, sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie », rencontrera naturellement cette problématique d'une brûlante actualité, la réflexion est aussi engagée à l'échelle de la Wallonie.

Dans une démarche pionnière à l'échelle de l'Europe, un **Smart Gastronomy Lab** (SGL) vient d'être porté sur les fonts baptismaux au sein de Gembloux Agro-Bio Tech (Université de Liège).

Cet espace partagé entre Gembloux et Namur sera à la fois un laboratoire d'usage, de co-création ou encore de prototypage rapide pour faciliter de nouvelles expériences gastronomico-technologiques.

Il s'agira de faire travailler ensemble, dans un esprit d'ouverture et le plus collaboratif possible, des cuisiniers, des chercheurs en agro-alimentation, des industriels, des designers et des informaticiens, pour faire naître de nouvelles recettes, des produits de consommation entièrement redéfinis, mais aussi des ustensiles et équipements de cuisine totalement inconnus à ce jour.

## CUISINE DE RUPTURE

A entendre **Eric Haubruge**, premier vice-recteur de l'ULg, qui porte depuis le début ce programme SGL à Gembloux, le succès de ce projet viendra d'une association la plus étroite possible entre les nouvelles technologies, les biotechnologies, internet et les imprimantes 3D dotées d'une fonction alimentaire.

*« Avec les défis planétaires qui nous attendent, nous devons promouvoir de nouvelles ressources comme les insectes ou les algues, mais nous tourner également vers deux domaines très prometteurs pour la cuisine de demain : la biotechnologie et la science des aliments. »*

C'est à ce niveau qu'Eric Haubruge n'hésite pas à parler de « cuisine de rupture », puisqu'il ne s'agit pas de faire évoluer ni de transformer des aliments déjà disponibles sur le marché aujourd'hui, mais carrément d'en créer d'autres *« dès lors que l'on est techniquement capable aujourd'hui de décomposer un aliment en dissociant le goût, l'odorat et le toucher. »*

Dans cette perspective, il n'est plus du tout utopique aujourd'hui d'« imprimer » soi-même (des machines « grand public » sont déjà disponibles), quand on veut et où on le souhaite, ses propres aliments.

Pour les experts de l'agro-alimentaire, il est évident que l'alimentation ainsi que la gastronomie se concevront aussi en mode digital (3D). Quand les imprimantes alimentaires 3D remplaceront, *« d'ici 4 à 5 ans »* estime Eric Haubruge, nos micro-ondes d'aujourd'hui !



# INNOVATION



L'inauguration du Smart Gastronomy Lab, avec Jean-Claude Marcourt et Sang Hoon Degeimbre © J-L Wertz-ULg

## TAILLÉ SUR MESURE

La 3D Food Printing, ou 3D alimentaire, fonctionne comme une imprimante classique. Ses cartouches, composées d'ingrédients de toute nature stockés sous la forme de poudres ou de liquides, libèrent ceux-ci, à la température souhaitée, sous la conduite d'un programme numérique commandable à distance.

Un tel équipement permet donc de répondre, de façon extrêmement pointue (au milligramme près !), aux besoins nutritionnels de chaque individu en fonction de son âge, ses activités, ses besoins énergétiques, ses éventuelles pathologies...

Ainsi pour certaines maladies génétiques, la 3D alimentaire permettra, sans la moindre difficulté, d'éliminer certains types d'acides aminés du régime alimentaire. Plus ou moins d'antioxydants, probiotiques ou prébiotiques, (re) découvrir la fameuse 5<sup>ème</sup> saveur de base japonaise appelée « umami », sans parler des couleurs ou de la forme (ergonomie) de l'aliment, modifiable, comme la texture ou le goût, pour redonner ainsi de l'appétit à ceux qui l'auraient perdu.

Il est ainsi établi chez les personnes âgées que la perte de perception du goût induit une baisse de l'appétit et partant, une dégradation de la santé. La 3D alimentaire permettra de corriger cela « à la carte » !



## Dorothee GOFFIN

// DIRECTRICE DU SMART GASTRONOMY LAB

## TECHNICO-BIOLOGIQUE

« *C'est carrément une nouvelle frontière qui s'ouvre dans le domaine alimentaire, avec la possibilité qu'aura « monsieur tout le monde » de manufacturer chez soi des produits dont tout un chacun, chimiste ou non, maîtrisera parfaitement la composition - sans additifs ou colorants - et le dosage* » note encore Eric Haubruge.

Pour **Dorothee Goffin**, première assistante à Gembloux Agro-Bio

Tech et nouvelle directrice du Smart Gastronomy Lab, « *la 3D Food Printing est une opportunité pour la valorisation de nouveaux ingrédients, comme par exemple les insectes qui, sous des abords peu appétissants, présentent des apports protéiniques très intéressants. Imprimés en 3D, ces nouveaux produits, présentés sous d'autres formes et avec d'autres textures, auront des aspects beaucoup moins rebutants à la consommation.* »

Si le cuisinier doublement étoilé **Sang Hoon Degeimbre** se dit interpellé par les perspectives qu'ouvre l'impression alimentaire 3D, ce sont davantage les évolutions technico-biologiques qui le mobilisent dans ses nouvelles explorations, comme l'utilisation des ultrasons qui, avec les vibrations induites, fragilisent la membrane de molécules aromatiques et libèrent ainsi des arômes inconnus.

La 3D Food Printing, avec toutes les limites qu'elle repousse, n'a décidément pas fini de surprendre, voire d'affoler nos papilles...

// Hugo Leblud

# CRÉACTIVEZ-VOUS!

## LIÈGE ACCUEILLE LE FORUM MONDIAL DE LA LANGUE FRANÇAISE 2015 SON THÈME : LA FRANCOPHONIE CRÉATIVE

Du 20 au 23 juillet 2015 se tiendra à Liège la 2<sup>e</sup> édition du Forum mondial de la langue française. Un grand rassemblement de participation citoyenne dont l'objectif est de permettre à 1500 jeunes francophones de partager leurs expériences, d'élargir leur réseau et de trouver des collaborations pour développer leurs idées et concrétiser des projets innovants.

L'Organisation internationale de la Francophonie (OIF), dont le siège est à Paris, est à l'initiative de cet événement d'ampleur, pensé à l'attention de la société civile du monde francophone. Après une première tenue à Québec en 2012, la mise en œuvre de la seconde édition a été confiée par l'OIF à la Fédération Wallonie-Bruxelles qui en est un membre et partenaire actif.

### FRANCOPHONES DU MONDE

Ce bouillonnement créatif rassemblera des francophones de tous horizons géographiques, culturels et professionnels. Entrepreneurs, innovateurs, créateurs âgés de 18 à 35 ans ou impliqués dans le monde associatif, une pratique en réseau, une entreprise... seront réunis autour d'un thème : la francophonie créative.

“

La langue constitue un moteur et un vecteur de création et d'innovation. Le Forum vise ainsi à valoriser la langue française comme support de créativité, de modernité et aussi comme outil de diversité,

”

indique Philippe Suinen, Commissaire général du Forum mondial de la langue française.



# UN LABORATOIRE INTERNATIONAL D'ÉCHANGES CRÉATIFS

Un appel à projets lié à cinq axes de développement (éducation, économie, culture, participation citoyenne et relation entre langue et créativité) a ainsi été lancé en 2014. Les projets les plus innovants ont été retenus et constitueront la programmation du Forum.

Pendant le Forum, les espaces proposés favoriseront l'échange et la pratique : des ateliers, des lab fabs et des expositions pour apprendre, se former et co-construire ; des conférences et des débats pour réfléchir, analyser, diffuser des idées nouvelles et, enfin, un espace de réseautage dédié aux échanges et à la rencontre.

## UN CADRE STIMULANT

Les porteurs de projet seront encadrés par des experts et bénéficieront d'un retour immédiat sur leur projet.

Au programme : rencontres avec des entreprises, échanges avec des professionnels actifs sur le terrain, mise sur pied de collaborations, suivi du projet après le Forum...

## L'ACCÉLÉRATEUR DE PROJETS : 4 SEMAINES POUR DONNER CORPS À UNE IDÉE

Durant les quatre semaines précédant le Forum, une dizaine d'équipes sélectionnées bénéficieront de l'encadrement d'entrepreneurs, d'experts et de mentors afin de donner toutes les chances à leurs projets de se concrétiser. L'objectif ? Valider les hypothèses sous-jacentes à chaque projet en identifiant un modèle économique viable, bénéficier de conseils pour la constitution de sociétés, profiter d'une couverture médiatique régulière, rencontrer des investisseurs potentiels, avoir accès à une plateforme de financement participatif.



“ Les innovations économiques, sociales, culturelles et technologiques façonnent le futur. Conçues, développées en français et issues des cinq continents, elles répondent aux défis immenses que sont le respect des droits fondamentaux et l'émancipation de tous par l'accès à l'information et à la connaissance. Philippe Suinen ”

# FRANCOLLIA : DES RENCONTRES D'ENTREPRISES NORD-SUD

Francollia, c'est l'opportunité pour les entreprises de renforcer ou étendre leur position sur le marché mondial, de collecter des informations sur les marchés francophones internationaux et d'échanger dans une langue commune avec des partenaires actifs dans le domaine de l'innovation, de tous pays et tous horizons. 120 entrepreneurs du Nord et du Sud se retrouveront le 22 juillet 2015 à la Cité Miroir pour des rencontres individuelles. Objectif ? Stimuler des alliances commerciales, financières, stratégiques ou technologiques ! **Inscriptions sur [www.forumfrancophonie.org](http://www.forumfrancophonie.org)**

## HACKATHON « HACKXPLORE DE L'AUDIOVISUEL » : 5 JOURS POUR CO-INNOVER

Du 19 au 23 juillet 2015, les jeunes codeurs, développeurs, concepteurs graphiques ou audiovisuels entrent en jeu ! HackXplor les invite à trouver de nouvelles pistes de production/diffusion sous forme d'applications mobiles. Un jury désignera l'application qui tendra le plus vers l'excellence numérique.

L'enjeu ? Stimuler la production audiovisuelle sur Internet, accélérer la diffusion de savoir (CLOMs) et ainsi créer de nouvelles formes d'activités !

**Inscriptions sur [www.forumfrancophonie.org](http://www.forumfrancophonie.org)**

**L'objectif de Francollia :  
renforcer les liens  
entre les marchés  
francophones  
du Nord et du Sud**





© Rémi Da Troa

## BIENVENUE À LA CITÉ MIROIR, LE CŒUR DU FORUM !

La Cité Miroir abritera le Village de l'innovation, des conférences, des espaces dans lesquels se dérouleront des ateliers, un lieu de réseautage. Tous les participants inscrits au Forum, les porteurs de projet, les partenaires du Forum, les entreprises s'y retrouveront pour échanger, s'amuser, enrichir leurs connaissances, présenter leurs idées. La Cité Miroir sera également ouverte au grand public pendant toute la durée du Forum.

### LIÈGE, VILLE CONNECTÉE

Capitale économique de Wallonie - une région désignée « District européen de Créativité » par la Commission européenne - Liège accueillera le Forum en tant que ville connectée au niveau international, fondatrice de l'Association internationale des Maires francophones (AIMF) et cap Nord de la francophonie européenne.

### UN ÉVÉNEMENT DANS ET POUR LA VILLE

Le centre-ville de Liège accueillera pendant quatre jours tous les participants au Forum, entre Théâtre de Liège, ULg, espaces Opéra, Cité Miroir, Forum, Caserne Fonck, salles d'écoles, espace public... Des ateliers, des conférences, des fablabs... mais aussi des manifestations culturelles à l'attention de tous et toutes. Et un message de créativité adressé par les participants aux Chefs d'Etat et de Gouvernement francophones.

## VOUS AUSSI, PARTICIPEZ AU FORUM !

Rendez-vous sur [www.forumfrancophonie.org](http://www.forumfrancophonie.org) pour découvrir ce que le Forum vous réserve et inscrivez-vous !

#FMLF2015



## COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT

# PÊCHE FRUCTUEUSE AU CONGO

Nourrir la planète ? Un objectif pleinement intégré par l'APEFE. Dans la province du Bandundu, elle vient de conclure avec succès un projet de sécurité alimentaire pour des communautés de pêcheurs-agriculteurs.

# COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT

© Marie Del Marmol - Apefe 2013



Partenaire de l'**APEFE** (Association pour la promotion de l'éducation et de la formation à l'étranger) de 2011 à 2014, l'ONG congolaise **Agrofood** a-t-elle changé la vie de **Gratien Mpeti** ? En tout cas, il y a un « avant » et un « après » pour ce villageois de 45 ans, à la fois agriculteur et pêcheur, qui réside dans un des coins les plus reculés du Congo : Kesenge, dans le nord de la province du Bandundu (République démocratique du Congo), sur les rives du lac Maï Ndombe, appelé autrefois lac Léopold II.

L'avant, c'était l'époque où Gratien voyait le stock de poissons diminuer

à vue d'œil, et certaines espèces disparaître, à cause de techniques de pêche non responsables et l'absence de contrôle de l'Etat. L'homme éprouvait du mal à écouler ses produits : marchés trop éloignés (le chef-lieu du territoire se trouve à cinq heures de pirogue), difficulté d'obtenir des intrants comme des filets ou des hameçons, peu de moyens de conservation. Résultat : c'était la précarité pour ce quadragénaire qui maîtrise bien le français, mais se voit incapable de subvenir à la scolarisation de ses enfants, ni de pouvoir investir dans son activité pour mieux la rentabiliser.

## AGRICULTURE CONTRACTUELLE

C'est alors que l'APEFE lance en janvier 2011 le **projet Food**, avec l'appui financier de l'Union européenne (UE). L'intervention est basée sur le modèle de l'agriculture contractuelle, « à savoir un modèle de partenariat économique entre le secteur privé et l'agriculture familiale », définit **David Gaquere**, coordinateur APEFE au Congo. Objectif : développer des pêcheries communautaires et transmettre de nouvelles techniques plus respectueuses et plus rentables, tout en améliorant la productivité des champs de maïs ou de manioc comme activités alternatives. En 2012, Agrofood est mise sur pied, en tant qu'ONG jouant le rôle d'une entreprise agroalimentaire.

Grâce au financement de près de 2,5 millions d'euros apportés par l'UE et la DGD (Direction générale Coopération au développement et Aide humanitaire), une équipe commerciale de quatre personnes s'est déployée dans le secteur, équipée de motos et d'embarcations motorisées. L'acquisition de deux baleinières de 60 tonnes et de deux camions a permis l'évacuation des produits vers une zone de chalandise beaucoup plus large. Huit entrepôts



Des sessions de formation sensibilisent les villageois aux techniques de pêche et de conservation durables  
© Marie Del Marmol - Apefe 2013



©Marie Del Marmol - Apefe 2013

Grâce aux nouvelles techniques de conservation, le poisson vendu sur les marchés est de meilleure qualité et rapporte plus de revenus aux pêcheurs  
©Marie Del Marmol - Apefe 2013



ont été construits, dont un point de vente final à Kinshasa. De nouvelles techniques de pêche ont été transmises aux villageois, de même que des méthodes de transformation et de conservation.

Pour Gratien, ce fut un tournant. Aujourd'hui, il est assuré de vendre toute sa production, y compris agricole, à un prix rémunérateur, et de s'insérer dans des circuits économiques. En outre, il a complètement rénové ses méthodes de pêche. Non seulement il a assimilé des techniques moins prédatrices, mais il a aussi acquis des équipements qui augmentent la qualité tout en diminuant les pertes. L'innovation qu'il apprécie le plus est le four chorkor, qui permet de diminuer de deux tiers la quantité de bois

nécessaire pour fumer cinq fois plus de poisson, avec à la clé une saveur intacte et un prix de vente plus élevé. La fumée produite est en outre bien moindre, tout profit pour les poumons des travailleurs et de leurs enfants.

## CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Avec Gratien, ce sont près de 64 associations regroupant 3500 ménages qui ont bénéficié de ce transfert de compétences en quatre ans. Le projet a en outre généré 600.000 dollars de bénéfice, un capital qui va permettre de poursuivre l'activité. Ces résultats concrets font passer au second plan certaines faiblesses détectées, comme

le coût du carburant ou des transports de fonds, le très faible niveau d'instruction des stagiaires, ou encore le faible relais local, notamment par manque de capacité financière.

Si l'APEFE a clos son programme de sécurité alimentaire dans le Bandundu, elle reste liée à Agrofood par un contrat de gestion. « *Le volume de l'activité sera redimensionné, ajoute David Gaquere, vu que l'accent sera mis davantage sur les circuits de commercialisation* ». La DGD poursuivra sa subvention jusqu'à fin 2016, à hauteur de 268.000 euros au total. Et Gratien ? Sous l'impulsion du projet, l'association des pêcheurs de Kesenge a vu le jour, et il en est devenu le président.

// François Janne d'Othée

## PROFIL

# LES PHOTOGRAPHIES DE VÉRONIQUE MARIT SONT DES CARESSES

Il nous tardait de rencontrer Véronique Marit, étonnante photographe. Rendez-vous est fixé dans une brasserie conviviale de Liège, sa ville, à deux pas de la gare des Guillemins.



Véronique Marit  
© Julien Claessen



## LES ODEURS GRISANTES DE LA CHAMBRE NOIRE

**Véronique Marit, est-on photographe ou le devient-on ?**

Son regard s'éclaire et nous enveloppe d'une perceptible bienveillance, sorte d'empathie naturelle. La réponse fuse : « *On est photographe!* » Peut-être a-t-elle joué sur les mots, voulant plutôt dire : « *on naît photographe!* » ? Elle se souvient : « *Dès mon plus jeune âge j'ai baigné dans l'univers de la photo. Mon père était photographe pour les forces armées belges. Mon initiation relevait alors du quotidien. La photographie était pour moi comme une évidence. Depuis lors, le besoin de ressentir l'ambiance si particulière de la chambre noire, ses odeurs, ses rituels, ne m'a plus quittée.* » Car, fait remarquable, Véronique Marit est restée fidèle à la photo argentique, autrement dit à la pellicule, synonyme d'exigence et d'authenticité selon elle. Au vu de l'origina-

lité et de l'exceptionnelle qualité de ses clichés, comment lui donner tort ?

« *Rien n'est plus excitant que l'attente inhérente au processus de développement avant de découvrir enfin la photo «révélée» dans toute sa vérité. L'effet de surprise est toujours présent. Moments magiques* », nous confie-t-elle. Avec l'enseignement du père, une formation à l'Institut St Luc était venue entre-temps parfaire son bagage technique. « *La recherche permanente de la perfection technique et de la qualité esthétique est évidemment indispensable. Le cadrage, la lumière (ah la lumière !)... Indispensable mais pas suffisant* », clame-t-elle !

## DES MOMENTS HEUREUX D'HUMANITÉ

Car pour Véronique Marit l'essentiel est ailleurs. Loin du spectacle parfois pathétique d'une certaine société

consument, siliconée, botoxée, ce qui lui importe dans ce métier qu'elle pratique avec passion et grande sensibilité, c'est avant tout la rencontre de l'autre, les regards croisés, l'émotion partagée. « *C'est chaque fois un moment heureux d'humanité, d'échange, fût-il furtif. D'ailleurs, je ne demande jamais l'assentiment de la personne que je souhaite photographier. Je vais chercher son regard et j'attends respectueusement qu'elle me donne son accord de manière tacite.* »

L'évocation de ces moments privilégiés de rencontres vécus intensément à la faveur de ses multiples reportages dans le monde (Chine, Inde, Cuba, Equateur, Pérou, Syrie, pays du Magreb etc.) semble raviver les couleurs de sa mémoire. Véronique Marit relativise l'impact du temps dans la pratique de son art. Ses photographies sont autant des caresses faites au temps et aux visages rencontrés pour les apprivoiser, en toute simplicité !



Camp de réfugiés de Choucha en Tunisie  
©Véro Marit - Mars 2011

**Choucha/2011 - Photographies de Véronique Marit**  
96 pages/77 photos en bichromie  
Langue : français (préface en français et en italien)

Editions Antoine Degive :  
rue Patenier, 20  
B-4000 Liège  
info@éditions-degive.com  
www.editions-degive.com



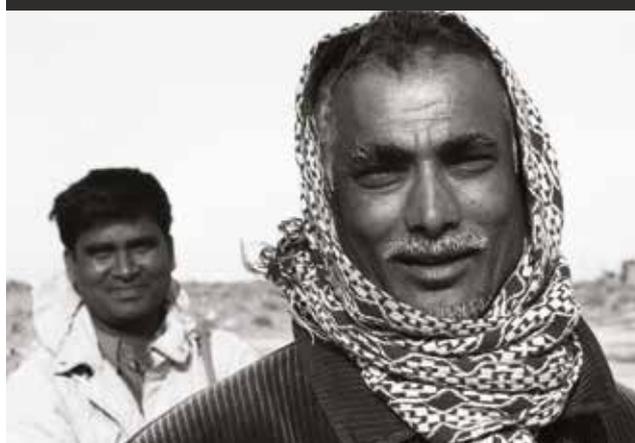
©Véro Marit - Mars 2011

Véronique Marit exerce aussi la fonction de producteur exécutif au sein de la société *Dérives*, créée par les Frères Dardenne et dédiée au cinéma documentaire. Voilà qui ajoute encore à la dimension internationale de son travail et de sa carrière de photographe, dont des expositions ont été montrées de Copenhague à Arles, en passant par Paris et Liège bien sûr.

## LE CAMP DE CHOUCHA

C'est ainsi qu'en mars 2011, dans le cadre de la production du film documentaire *Héros sans visage* de Mary Jimenez, elle se rend dans le camp de réfugiés de *Choucha*. Ce camp, situé en Tunisie, à 7 km du poste frontière de *Ras Jedir*, est le principal point de passage séparant la Libye et la Tunisie. Créé en février 2011 à la suite du conflit libyen, il a été démantelé fin juin 2013 et a accueilli jusqu'à 300.000 réfugiés de 22 nationalités différentes. Les photographies que Véronique Marit en ramène sont des témoignages précieux et sensibles sur ces tragédies humaines. Elles font désormais l'objet d'une remarquable exposition et d'un bel ouvrage paru chez l'éditeur liégeois Antoine Degive.

Pippo Delbono, l'une des figures les plus importantes de la scène théâtrale contemporaine et auteur de plusieurs longs métrages, en signe la préface. « *Je regarde les photos de Véronique et je vois les visages de ces gens en fuite, avec*



©Véro Marit - Mars 2011

*encore dans le regard, l'espérance, la légèreté et la lumière dans leurs yeux en fuite. Et ces visages me frappent. Et ces gens m'étonnent, ces gens en fuite que je ne connais pas et qui, malgré la faim, la guerre et la mort qui les entourent, posent encore et sourient.* » Il faut en effet regarder les photos de Véronique Marit et y découvrir leur vrai sens derrière la voile des apparences !

// Jean-Noël Bloom

## PORTRAIT

# LES PRIX WALLONIE À L'EXPORTATION : LE PODIUM



Les lauréats du Grand Prix, accompagnés de Jean-Claude Marcourt, Ministre wallon de l'Economie et du Commerce extérieur  
© Alexander Von Buxhoeveden

Organisé tous les deux ans depuis 1991, le Grand Prix Wallonie à l'Exportation récompense les entreprises wallonnes qui arrivent à vendre à l'étranger plus de 70 % de ce qu'elles produisent. Grâce à une augmentation de leur volume d'exportation ou par la conquête de marchés difficiles, elles contribuent à la promotion de la qualité et du savoir-faire wallon à l'étranger.



Les principaux critères pris en compte sont : la confirmation des succès à l'exportation, le caractère volontariste de l'entreprise et la dimension qualitative de l'exportation.

Voici les prix remis lors de cette 14<sup>ème</sup> édition, en décembre dernier :

#### Grand Prix Wallonie à l'Exportation

(récompensant l'entreprise ayant amélioré le plus significativement ses performances et sa position tant sur l'Union européenne qu'à la grande exportation) : Gerresheimer Momignies. Depuis 1898, la verrerie de Momignies, désormais appelée **Gerresheimer Momignies**, appartient à la corporation des maîtres verriers en parfumerie et cosmétique de luxe. L'entreprise a réalisé, en 2013, un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros. « *Pouvant compter sur 530 collaborateurs, nous produisons 300 millions de pièces par an* » souligne **Nicolas Balena**, Directeur commercial « *et nous exportons plus de 99% de notre production en Europe mais également en Amérique du Nord, au Moyen-Orient,*

*en Asie, au Japon pour une clientèle composée des plus grands parfumeurs du monde, comme L'Oréal, Clarins, Lancôme....* ». La verrerie de Momignies est épaulée par le groupe allemand Gerresheimer, un des leaders mondiaux de l'emballage en verre et en plastique destiné à la pharmacie et au bien-être. En 2015, l'entreprise se verra dotée d'un nouveau four de 110 tonnes de verre fondu chaque jour.

**Prix Wallonie à l'Exportation** (récompensant d'autres exportateurs méritants) : **Euro-Diesel SA**. Leader du marché des systèmes d'alimentation électrique sans coupure, la société garantit à ses clients une alimentation électrique de très haute qualité, quels que soient les problèmes pouvant se produire sur le réseau. Les clients sont des entreprises ou des institutions qui disposent d'installations sensibles pour lesquelles une perturbation électrique aurait des conséquences inacceptables. Au cours de ces dix dernières années, Euro-diesel a donné un réel coup d'accélérateur à son développement à l'ex-

portation en créant ses propres filiales à l'étranger. Aujourd'hui la société en compte ainsi une dizaine en Europe, mais aussi aux Etats-Unis, au Brésil, au Moyen-Orient.

Euro-diesel réalise un chiffre d'affaires qui atteint 71 millions d'euros et exporte 90% de sa production hors de Belgique, plus de 50% hors d'Europe.

Ainsi que **Pharma Technology**. Cela fait à présent plus de 20 ans que Pharma Technology est le leader mondial dans le traitement des comprimés et gélules pharmaceutiques. La société implantée à Nivelles est notamment spécialisée dans le dépoussiérage/polissage, détection de métaux, contrôle de qualité en cours de fabrication (poids-épaisseur-diamètre et dureté) sur les lignes de production pharmaceutiques. L'Engineering de Pharma Technology a développé une série complète de solutions « sur mesure ». Plus de 5000 équipements Pharma Technology sont utilisés dans le monde et, ces dernières années, l'entreprise a également déve-

# PORTRAIT

loppé ses propres filiales aux USA et en Asie afin de commercialiser ses produits et d'en assurer un service après-vente local.

## Prix Wallonie à l'Exportation

« **Catégories des services** » (ce prix souligne la réussite d'une entreprise ayant fait montre d'un dynamisme notable dans une ou plusieurs activités spécifiquement liées au secteur des services) : **De Smet Engineers and Contractors**. Fondée en Belgique en 1989, la société jouit d'une excellente réputation d'ensemblier industriel dans l'agro-alimentaire, et particulièrement dans le domaine du sucre, de l'huile végétale, des biocarburants et de la biochimie.

Avec plus de 90 % de son chiffre d'affaires hors Belgique, De Smet Engineers & Contractors (DSEC) réalise son activité d'Intégrateur / Entrepreneur Général à travers la maîtrise des technologies mises en œuvre et du management de toutes les étapes d'exécution des projets industriels, depuis les études de faisabilité et la conception détaillée jusqu'au démarrage et la démonstration des performances. Avec plus de 50 installations industrielles complètes à son actif, les activités de DSEC se déploient essentiellement en Europe, au Moyen-Orient, en Amérique Latine et en Afrique.



Nicola Balena, lauréat du Grand Prix pour Gerresheimer Momignies, et Jean-Claude Marcourt  
© Alexander Von Buxhoeveden

**Prix « Jeunes à l'exportation »** (prix réservé à l'entreprise ayant le mieux intégré des jeunes dans son développement à l'exportation) : **Skylaneoptics (Laser 2000)**. L'entreprise qui a grandi à Gilly et à Fraire, dans la région de Charleroi, vend ses produits à 99% en dehors de nos frontières. Elle est également présente en Suède, au Luxembourg, en Italie, au Brésil et en Asie (Taïpei), afin de soutenir ses clients localement. Un nouveau site de production a d'ailleurs été récemment inauguré au Brésil, à Campinas. La spécialité de Skylaneoptics est le transport d'informations par la fibre optique. Elle dispose notamment d'un programme de recherche et développement sur 18 mois qui permettra de réaliser dans le futur des maisons « intelligentes », en mesurant et en contrôlant leurs paramètres énergétiques. Une technologie qui n'existe pas encore.

## Prix « Tremplin à l'Exportation »

(prix attribué à une entreprise wallonne réunissant tous les critères pour être lauréate, à l'exception du taux à l'exportation qui, en l'espèce, serait inférieur au seuil de 70% généralement exigé) : **Lasea**. Société liégeoise forte d'une quarantaine de personnes, Lasea est spécialisée dans le micro-usinage et exporte des machines capables de traiter des matériaux à une échelle de quelques microns (inférieurs à cent fois le diamètre d'un cheveu).

Ces matériaux, on les retrouve par exemple dans l'horlogerie, dans l'automobile ou encore dans le médical. Dans ce dernier cas, il s'agit de l'usinage d'implants en polymères ou métalliques qu'ils soient auditifs, intra-oculaires ou pour le cerveau. La société compte parmi ses clients des sociétés internationalement reconnues (AGC, Baxter, Daikin Guardian, Inbev, Pilkington, Valéo,...). Ses machines sont installées dans de nombreux pays européens mais également aux USA, Australie, Inde, Mexique... Pour poursuivre sa croissance, Lasea a créé en 2012 sa filiale Lasea France à Bordeaux, spécialisée dans le micro-usinage de très haute précision.

// Pierre Reuter



Pascale Delcomminette, Administratrice générale I.f. de l'Awex et de WBI et Barbara Louys, présentatrice de la soirée  
© Alexander Von Buxhoeveden

# MODE

Défilé d'Alice Knackfuss  
à la Fashion Week de Paris  
© J. Van Belle - WBI

# FASHION WEEK DE PARIS

Alice Knackfuss  
© J. Van Belle - WBI

# ALICE KNACKFUSS

## SOUS LES FEUX DE LA RAMPE

On a beau être en 2015, le défilé de mode reste un exercice imposé pour tout styliste qui veut être pris au sérieux. Pouvoir présenter son propre style et affirmer son esthétique devant un public de professionnels triés sur le volet est un défi prenant place tous les six mois, une sorte de rituel symbolique auquel se soumettent les créateurs. Cette saison, c'est Alice Knackfuss qui a présenté son premier show au sein de la Délégation Générale Wallonie-Bruxelles de Paris. Soutenue par WBDM depuis déjà plusieurs saisons, cette jeune créatrice vit et travaille à Bruxelles. Analyse d'un succès de Wallonie-Bruxelles le premier jour de la Fashion Week.

Belle initiative de **Wallonie-Bruxelles Design/Mode**, le Showroom [Les Belges] permet à de jeunes stylistes de bénéficier des services de professionnels de la mode, du showroom parisien No Season à l'agence de presse Outlevel, en passant par les services d'un coach spécialisé. Conçu comme une plateforme pour lancer de nouveaux noms, le projet a déjà aidé le développement de certaines marques, comme les Filles A Papa basées à Liège. Si chacun a sa propre stratégie en termes d'image et de vente, le défilé reste un fantasme pour beaucoup, vécu comme l'aboutissement de six mois de travail. Pour Alice Knackfuss, c'était un désir quasi instinctif, l'aidant à concrétiser sa vision *« C'était important de faire ce défilé, même si je n'avais pas un budget énorme. Je mets déjà mes collections en scène dans mes campagnes et look books, photographiés par Laetitia Bica, et le défilé reste un moyen de communiquer à plus de personnes. Je trouvais aussi que cette collection se prêtait bien à ça, et j'ai pu le faire dans ce lieu magnifique, ce qui donne une autre dimension à la collection.*

*Après, c'était intéressant de jouer sur les contrastes entre mon style et l'aspect officiel de l'endroit. »*

Résolument neufs et contemporains, les vêtements de Knackfuss oscillent entre le confort du sportswear et l'élégance de pièces plus tailleur, jouant avec toutes sortes de références. Cette saison, elle s'inspire du mouvement Pop Art et surtout du peintre Sigmar Polke, dont l'ironie caustique collait à son propos. Chez Knackfuss, on retrouve l'amour du vêtement bien fait, tout en essayant d'expérimenter avec les tissus. Une longue robe noire est réalisée en néoprène léger, tandis qu'une parka d'inspiration militaire se double d'un tissu métallique *« J'aime beaucoup mélanger les matières et chercher une façon contemporaine de réinterpréter les classiques. Le vêtement masculin a aussi une place importante dans mon travail, je n'aime pas qu'une femme soit déguisée ou travestie dans une tenue. On doit pouvoir ressentir son style et sa personnalité propres. »*



## LE JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE CRÉATIVITÉ ET COMMERCE

La force de Knackfuss réside dans son pragmatisme, pensant aux besoins quotidiens d'une femme qui aime la mode sans pour autant se sacrifier à elle. Sa capacité, aussi, à trouver un juste équilibre entre créativité et commerce. Cette saison, elle a abordé la couleur de manière plus franche, avec des effets de géométrie évoquant la peinture de Mondrian et reprenant ses couleurs primaires, mélangés à des tons pastel apportant plus de douceur à des vestes, chemises et pantalons impeccablement coupés. Rose, vert et bleu coexistent avec le blanc et le noir, tandis que son imprimé de saison exclusif demeure joyeux et coloré.

Optant pour trois mini-défilés à la suite, Knackfuss arrive à convaincre son public, s'appuyant sur un stylisme inventif et des silhouettes bien pensées. Selon Laetitia Bica, qui photographie ses vêtements depuis plusieurs saisons, Alice parle à une génération de femmes indépendantes et sûres d'elles-mêmes. *« J'étais backstage pour aider Alice. C'était plein d'émotions et intense. J'adore les collections qu'elle réalise et surtout sa façon d'aborder le vêtement masculin. Ses pièces sont pour des femmes actives qui aiment l'aisance et la couleur. On peut les porter tout le temps et se sentir en confiance. Quand on regarde son dernier show, il y a tellement de références artistiques qu'on a envie d'aller plus loin. Son travail est inspirant. Il pousse également à faire des efforts vestimentaires et surtout à s'exprimer grâce au vêtement. D'ailleurs, la créatrice qui fut la toute première à partir de l'homme pour libérer la femme, c'est Coco Chanel. »*

// Philippe Pourhashemi



©Now Fashion



©Now Fashion



©Now Fashion



Défilé à la Fashion Week  
de Paris - mars 2015  
© J. Van Belle - WBI

## GASTRONOMIE



Philippe Meyers adore cuisiner l'asperge sous toutes ses formes  
© Philippe Meyers



© Philippe Meyers

# PHILIPPE MEYERS

## LE TALENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Le 4 avril 2015, cela fera 11 ans que Philippe Meyers et son épouse ont ouvert leur restaurant à Braine l'Alleud. Cette maison de bouche réputée vient de recevoir sa première étoile au Guide Michelin. Une consécration qui récompense 30 ans de métier et une passion toujours intacte.



Une cuisine française classique agrémentée de quelques touches de modernité  
© Philippe Meyers

C'est à 20 minutes de Bruxelles, au cœur du Brabant wallon, que se trouve le restaurant de **Philippe Meyers**. Ce maître cuisinier de 46 ans est tombé dans la gastronomie quand il était tout petit, puisque ses parents tenaient déjà un établissement réputé à Ternat.

À 14 ans, il commence son apprentissage chez Erik D'Hoogh à Malines, un cuisinier étoilé qui lui apprend les grands classiques et la rigueur nécessaire au métier. Ensuite, le jeune chef travaillera dans d'autres grandes maisons, où il croise Valérie, qui deviendra son épouse et sa complice dans la grande aventure et passion de leur vie : l'ouverture de leur propre restaurant en 2004. Son style ? Une cuisine française classique, où le goût prime, agrémentée de quelques touches de modernité, comme l'illustre ce sorbet de betteraves rouges.

Son inspiration, Philippe Meyers la puise dans les produits de saison, avec une affection particulière pour les coquilles Saint-Jacques qu'il sert marinées crues avec un peu de foie gras poêlé et un jus d'herbe, ou simplement poêlées, avec une purée de patates douces et une huile de basilic. Comme il a appris son métier à Malines, il adore également cuisiner l'asperge et la décliner sous toutes ses formes, que ce soit en bavarois ou en ragoût. Son prochain menu fera d'ailleurs la part belle au mariage terre-mer, celui de l'asperge et du homard.

En novembre 2014, le Guide Michelin octroie à Philippe sa première étoile. « *C'est la plus belle chose qui puisse arriver à un cuisinier. On a reçu un tas de mails de félicitation et de cadeaux de la part de nos clients. Depuis notre mariage, nous n'avions jamais été autant fleuris. Ça fait chaud au cœur* », se souvient-il avec émotion.

Mais le chef garde les pieds sur terre et réagit avec humilité : « *La première chose qu'on a faite, c'est d'enlever 2-3 tables, pour ne garder que 20 couverts, par souci de qualité* ». Si bien qu'aujourd'hui, il faut s'y prendre 2 mois à l'avance pour avoir la chance de manger chez Philippe. « *Nous préférons*

## “ LA QUALITÉ, LA PROXIMITÉ, C'EST LE SECRET DE NOTRE RÉUSSITE ”

Restaurant Philippe Meyers  
Rue Doyen Van Belle 6 - 1420 Braine L'Alleud  
www.philippe-meyers.be  
Tél. : 02 384 83 18



Chez Philippe Meyers, 20 couverts seulement pour un service de qualité, le secret de la réussite  
© Philippe Meyers

*privilegier la qualité, et la proximité avec nos clients. C'est le secret de notre réussite* ».

## DES COURS DE CUISINE DISPENSÉS PAR UN GRAND CHEF

Au-dessus de son restaurant, Philippe et Valérie ont aménagé une cuisine de formation, et dispensent des cours un samedi sur deux. Une dizaine d'amateurs peuvent ainsi apprendre à cuisiner avec un grand chef – chose plutôt rare –, et déguster ensuite.

« *Ça me permet de partager ma passion, et d'avoir un contact avec des amateurs que je n'ai forcément pas quand je suis en cuisine* ». Là aussi le succès est au rendez-vous puisque les élèves, ravis, réservent à l'année.

Quand il ne cuisine pas, Philippe va manger dans d'autres grands restaurants, « *pour voir ce que font les collègues* », et se consacre à sa passion pour la photographie. Ses photos illustreront le prochain livre de son ami Pierre Résimont, chef double étoilé de l'Eau Vive, en province de Namur.

Cette passion pour la gastronomie s'est visiblement transmise puisque Virginie, leur fille de 21 ans, après des stages prometteurs à l'Air du Temps (Sang Hoon Degeimbre) et chez le chocolatier Marcolini, s'apprête à passer une année de formation dans de grands restaurants étoilés de France. Chez les Meyers, le talent et la passion semblent se transmettre de génération en génération...

// Vinciane Pinte

## JEUNESSE

# ENTRECHOK : L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE À 360°

**Le programme Entrechok permet de soutenir des projets initiés par des jeunes, de donner confiance à ses initiateurs et d'apporter un soutien à une activité en devenir ou à venir.**

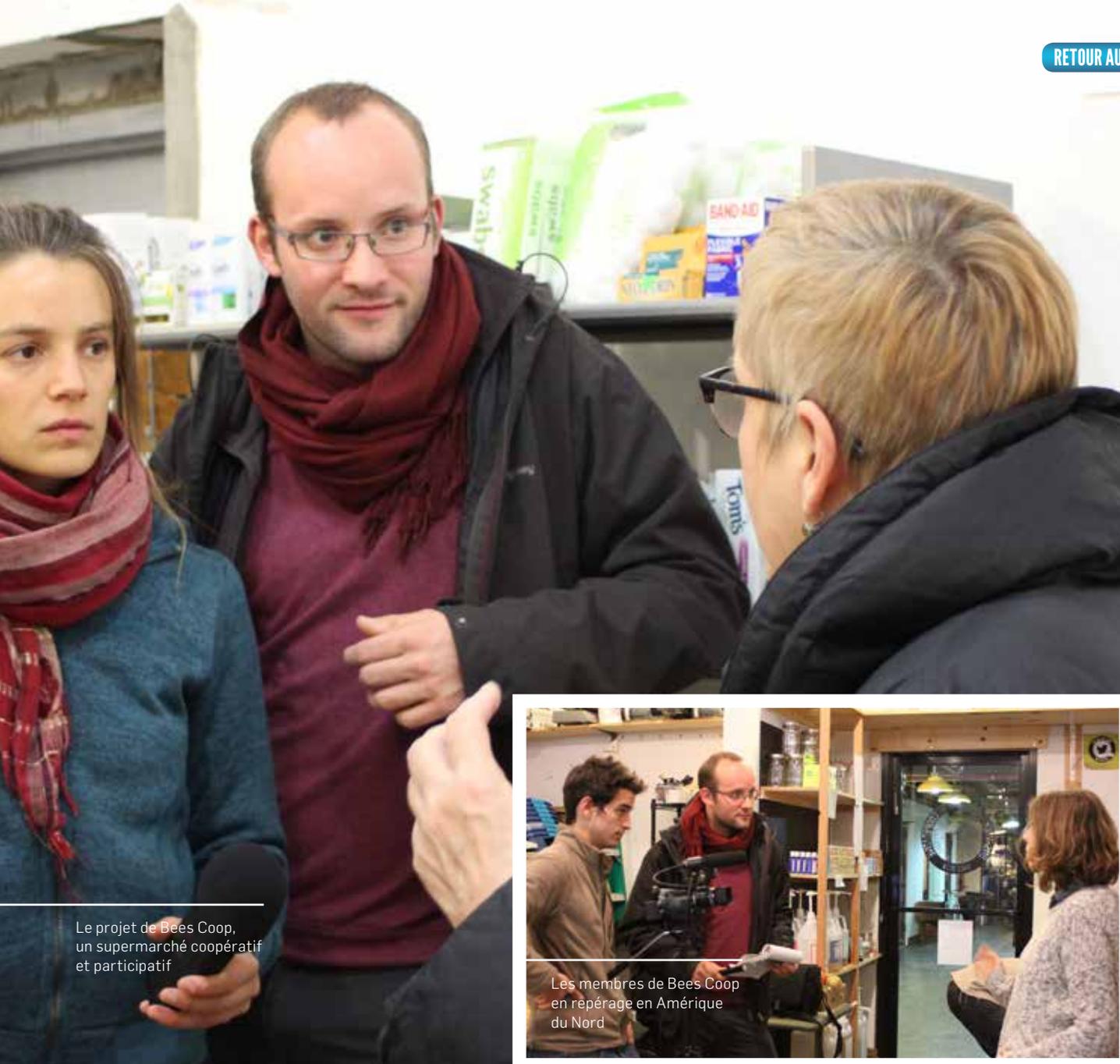
Lancé à l'été 2012, le programme **Entrechok** vise à offrir aux jeunes (20-35 ans) de Wallonie et de Bruxelles la possibilité de réaliser une mission internationale, en les aidant dans la définition, l'amélioration et le perfectionnement de leur projet entrepreneurial au sens large : social, économique, culturel, coopératif, environnemental, associatif... Tous les secteurs d'activités sont autorisés. Une priorité est donnée aux projets d'économie sociale et de développement durable ainsi qu'aux secteurs innovants.

Entrechok est un outil spécifique de soutien des projets entrepreneuriaux à l'international développé par le BIJ. Chaque année, le **Bureau International Jeunesse** (BIJ) permet, à travers différents programmes internationaux d'éducation non formelle, à plus de 5.000 jeunes de réaliser leurs projets à l'étranger. « *Le BIJ part du constat que tout jeune impliqué dans un processus de projet international fait preuve d'esprit d'entreprendre, même s'il ne s'en rend pas toujours*



*compte lui-même. Un des objectifs est de démontrer que l'esprit d'entreprendre n'est pas limité au monde économique et que des expertises peuvent être mutualisées.* » explique **Fabien Mangin**, Coordinateur du programme Entrechok. « *Les concertations et les contacts avec différents partenaires (AWEX et le programme Explort), ainsi qu'avec des structures d'accompagnement des projets entrepreneuriaux, existent* ».

Le programme Entrechok demande aux candidats de fournir une présentation de l'état d'avancement du projet, de motiver le choix du pays/événement et d'expliquer les développements du projet au retour. « *Après un peu plus de deux ans et demi d'ouverture de ce programme, nous avons soutenu plus d'une soixantaine de personnes par ce biais (moyenne d'âge 25 ans) pour participer à un salon, une mission exploratoire ou une formation (soutien au transport international plafonné à 1000€/personne)* » précise Fabien Mangin.



Le projet de Bees Coop, un supermarché coopératif et participatif



Les membres de Bees Coop en repérage en Amérique du Nord

Quelques exemples de projets soutenus :

- > « *Un jeune designer a effectué une mission exploratoire au Maroc afin de se familiariser avec les différentes techniques d'une maroquinerie à Casablanca* » explique Fabien Mangin.
- > Trois jeunes agronomes wallons ont effectué une mission exploratoire en Haïti afin de créer une filière de commercialisation de crème de cacao d'origine haïtienne sur le marché belge.
- > « *Le BIJ a soutenu une passionnée de vélo qui s'est rendue au Ghana pour rencontrer son partenaire, Bamboo Bike Initiative, spécialisé dans la production de vélo en cadre*

*de bambou. Elle souhaite développer cette technologie à Bruxelles par la création d'un atelier de construction.* »

ajoute Fabien Mangin.

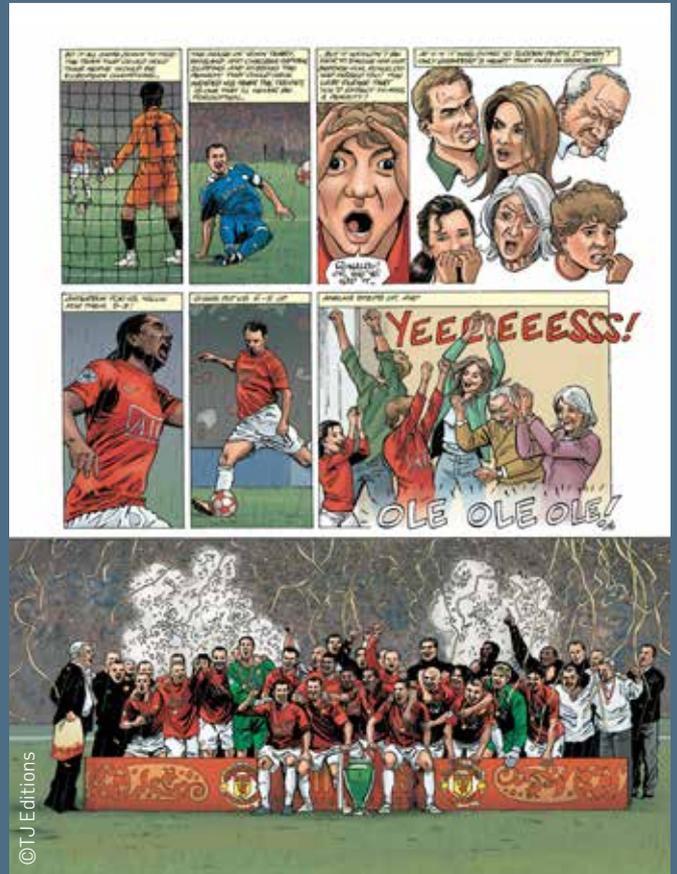
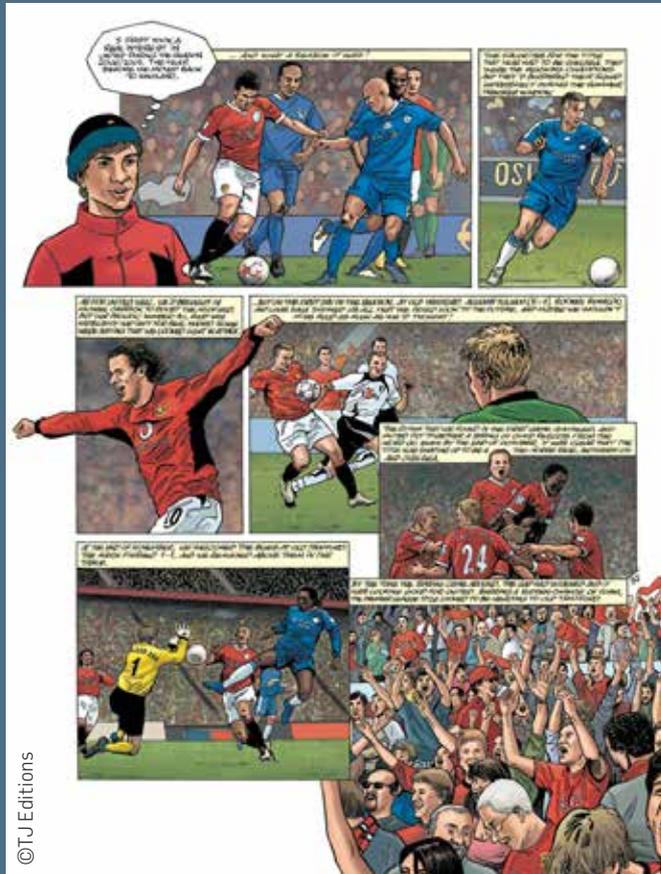
- > BEES Coop (pour Coopérative Bruxelloise Ecologique Economique et Sociale) est un groupement d'achat mis en place avec le soutien d'Impulse, Groupe One, Village Partenaire, Factor X... Ils ont le projet d'ouvrir un supermarché coopératif et participatif. A cette fin, trois de ses membres se sont rendus aux USA et au Québec, notamment pour découvrir le fonctionnement du Park Slope Food Coop de Brooklyn, qui est un exemple unique par son ampleur, d'une coopérative de consommateurs.

Mais comment découvre-t-on Entrechok ? « *J'étais parti en Chine avec le BIJ et j'ai appris qu'il était possible de développer un projet entrepreneurial différent avec Entrechok. Au fil de nos rencontres internationales, nous avons découvert différents modèles de coopérateur. Notre volonté est de miser sur des produits de qualité et l'accessibilité, et de travailler sur l'est de Bruxelles* » souligne Quentin Crespel qui porte le projet Bees Coop.

// Vincent Lievin

<http://www.lebij.be/index.php/entrechok/>

# COIN BD



# LA BD OFFICIELLE DE MANCHESTER UNITED EST BELGE



Diplômé de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Belgique, **Philippe Glogowski** a très vite préféré les cases au chevalet. Né au pays de Charleroi, il a fait ses classes d'auteur à l'Ecole belge de la bande dessinée dans le beau journal Spirou. Son trait réaliste s'est épanoui dans la veine historique avec des albums consacrés aux Lansquenets, à la Bataille d'Ypres, au commandant Massoud ou à l'évocation haute en couleurs du Trésor du Puy du Fou.

Philippe Glogowski cache aussi un passionné de football et on retrouve, par exemple, sa signature dans le livre collectif du Rêve brésilien. Le succès de cette bande dessinée sur la campagne des Diables rouges au Mondial de 2014 a réveillé en lui l'idée de ressortir un vieux projet de ses cartons. Son ami **Thierry Jacqmain**, un ancien libraire, venait de créer une nouvelle maison d'édition, **TJ Editions**, basée à Joncret, dans le Hainaut. Ensemble, ils avaient déjà évoqué le rêve de publier une bande dessinée sur un club phare de la Premier League anglaise. Le moment semblait venu de jouer le coup.

Thierry Jacqmain et Philippe Glogowski sont allés frapper à la porte d'**Old Trafford**, le stade prestigieux de **Manchester United**, le club légendaire de Bobby Charlton, Eric Cantona, David Beckham, Cristiano Ronaldo, Wayne Rooney ou Ryan Giggs. Ils ont ficelé un dossier et, dès la première réunion, les dirigeants de Manchester United ont accroché au projet. Personne n'avait jamais pensé à raconter l'histoire du club en bande dessinée à travers le prisme de l'aventure humaine, celui du dépassement de soi. Le scénario remonterait jusqu'à la fondation du club par un groupe de mineurs en 1878. Depuis, Manchester United a accumulé un extraordinaire palmarès,

fort pour l'essentiel de 20 titres de champion, 11 coupes d'Angleterre et 3 victoires en Ligue des champions.

Philippe Glogowski a été invité à expliquer sur MUTV, la chaîne de télévision du club, d'où lui était venue l'envie d'illustrer cette formidable saga. Le dessinateur a évidemment dû faire des choix tant le passé de Manchester United est riche en trophées et en stars du ballon rond. Pour la création des planches originales, il n'a rien changé à sa méthode artisanale : du papier, des crayons, de l'encre de Chine, des pinceaux, des Rotring... Seules les couleurs ont été créées à l'ordinateur.

Philippe Glogowski a cependant dû surmonter de nombreuses difficultés techniques. Le football est un sport de mouvement et de vitesse. La bande dessinée ne joue que sur deux dimensions et le dessin enfermé dans les cases ne peut pas rendre une passe en profondeur. Impossible pour un auteur de rivaliser dans le geste avec les effets de la télévision ou du live.

Du coup, l'album privilégie plutôt les coulisses et s'attache à montrer ce qu'on ne peut pas capter à la télévision, l'émotion intérieure des joueurs, par exemple. Le récit se permet aussi d'utiliser les flash-back historiques et propose de découvrir le club à travers les yeux d'un jeune supporter issu d'une famille de cheminots dont le père et le grand-père étaient déjà fans de Manchester United. Le scénario a été validé par le club. L'album est sorti au début du mois de décembre 2014, en anglais et en français. Dès sa mise en place dans 300 points de vente, il a fait l'objet de près de 300.000 « like » sur Facebook. Le marché potentiel est immense, quand on sait que Manchester United revendique 650 millions de supporters dans le monde.

Portés par le bon accueil réservé à l'album en Angleterre, Philippe Glogowski et Thierry Jacqmain caressent désormais l'ambition de monter une collection de bandes dessinées consacrée tout entière aux clubs de la Premier League.

// Daniel Couvreur

**Manchester United, Tome 1,**  
**Philippe Glogowski, TJ Editions, 48 p., 17,95 euros**



## MARIE WABBES REÇOIT LE PRIX SCAM JEUNESSE 2014

Marie Wabbes, auteure et illustratrice de jeunesse et d'histoire bruxelloise, a siégé 12 ans au comité belge de la Scam (société de gestion des droits d'auteur dans les domaines de l'écrit, du documentaire cinéma, du documentaire audiovisuel et radio, de l'illustration et du multimédia non fictionnel). Alors qu'elle fête en 2015 ses 50 ans de métier, elle a reçu fin 2014 le Prix Scam Jeunesse pour l'ensemble de son œuvre (194 albums). Elle a également été sélectionnée pour le Prix Astrid Lindgren (prix littéraire récompensant les auteurs de littérature d'enfance et de jeunesse, 2<sup>ème</sup> prix mondial après le Nobel de Littérature) et prépare une exposition rétrospective pour ses 50 ans d'illustration.

# SURVOLS

## LA BELGIQUE AU 4<sup>ÈME</sup> RANG MONDIAL DES PAYS LES PLUS INNOVANTS

Selon un indicateur allemand de l'innovation, la Belgique est le 4<sup>ème</sup> pays le plus innovant au niveau mondial. Selon cet indicateur, les 10 premiers pays les plus innovants en 2014 sont la Suisse, Singapour, la Finlande, la Belgique, la Suède, l'Allemagne, la Norvège, les Pays-Bas, l'Irlande et la Grande-Bretagne. La Belgique est donc classée devant ses principaux concurrents en matière d'investissements étrangers (Allemagne, Pays-Bas, Grande-Bretagne et France, à la 17<sup>ème</sup> place) et devant les pays majeurs d'Amérique du Nord (Etats-Unis et Canada, respectivement 13<sup>ème</sup> et 15<sup>ème</sup>) et les pays d'Asie (sauf Singapour, avec une maigre 40<sup>ème</sup> place pour le Japon et la Chine pointant à la 24<sup>ème</sup> place). L'étude explique l'excellente 4<sup>ème</sup> place de la Belgique par le grand nombre de « stars cachées » dans les petits marchés de sous-traitance industrielle. Elle constate également que le système belge d'innovation est « équilibré », sans grosses faiblesses ni performances exceptionnelles. L'indicateur de l'innovation est composé de 38 sous-indicateurs mesurant la capacité d'innovation d'un pays dans différents domaines (économie, science, enseignement, gouvernement et société).

## LA WALLONIE PRÉSIDE LA GRANDE RÉGION



La présidence du 15<sup>ème</sup> Sommet de la Grande Région, assumée par la Wallonie, en collaboration avec la Communauté germanophone et la Fédération Wallonie-Bruxelles a été officiellement lancée le 3 février. Le Ministre-Président de la Wallonie, Paul Magnette, était accompagné par le Ministre-Président de la Communauté Germanophone, Oliver Paasch, par le Ministre-Président de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Rudy Demotte, et par le Ministre René Collin, désigné par le Gouvernement wallon comme ministre délégué à la représentation en Grande Région. Les quatre dirigeants ont successivement présenté la philosophie et les axes forts du programme commun de la présidence, qui sera placée sous le signe de la Créativité et de l'Innovation. En lien avec le Plan Marshall 4.0, ces thèmes permettront d'inscrire pleinement la Grande Région dans le cadre de l'Europe 2020.

## LIAISON ENTRE LIÈGE ET MEXICO À LIEGE AIRPORT



Depuis quelques mois, Liège Airport et Mexico City sont reliés par Qatar Airways. Le Mexique est un marché prioritaire pour l'Agence Wallonne à l'Exportation, une économie en plein développement qui offre des perspectives importantes pour nos entreprises. Le lien commercial est renforcé depuis quelques mois avec une destination opérée par la compagnie Qatar Airways Cargo entre Mexico City et Liege Airport ! Deux fois par semaine, un Boeing 777 transporte des voitures, des télévisions, des smartphones mais également des fruits, des légumes, des médicaments. Pour la Wallonie, il s'agit d'une première connexion

directe avec l'Amérique latine. Liege Airport confirme ainsi son rayonnement international et ouvre de nouveaux marchés pour les entreprises wallonnes.

## MICHAËLLE JEAN, NOUVEAU VISAGE DE LA FRANCOPHONIE



La Canadienne d'origine haïtienne, Michaëlle Jean, a été nommée au poste de Secrétaire générale de l'Organisation internationale de la Francophonie lors d'un huis clos des dirigeants au Sommet de Dakar. Ex-gouverneure générale du Canada, Michaëlle Jean, 57 ans, souhaite donner une nouvelle impulsion à la Francophonie. «*Je mesure la tâche qui m'attend et je veillerai à prendre grand soin de l'héritage que nous lègue le président Diouf. J'entends répondre aux besoins et aux attentes des Etats et gouvernements membres de l'OIF tout en donnant une nouvelle impulsion à la Francophonie*», souligne-t-elle. Michaëlle Jean est la première femme à accéder à ce poste. Elle succède à Abdou Diouf qui a dirigé l'OIF, instance qui compte 80 pays membres, de 2003 à 2014.

## EXPOSITION " LE MUSÉE IMAGINAIRE DE TINTIN " À PARIS



© U. Van Belle - WBI

Jusqu'au 31 août 2015, Tintin pose sa valise à Paris ! Le Musée Hergé de Louvain-la-Neuve est l'invité du Musée en Herbe de Paris. Les trésors d'Hergé sont exposés, enrichis par des œuvres de musées et de galeries. Un parcours « Tintin » est organisé dans différents lieux et musées de la capitale. Les visiteurs découvrent une évocation de l'architecture du Musée Hergé à Louvain-la-Neuve, réalisé par Christian de Portzamparc. Des dessins et planches originales retracent la diversité de l'œuvre de Georges Remi, alias Hergé : homme de presse, graphiste, lettré, illustrateur, affichiste, caricaturiste et dessinateur de bandes dessinées. Tintin et Milou, mais aussi tous les personnages de la série, sont présentés : le capitaine Haddock, les Dupondt, le professeur Tournesol, Bianca Castafiore. Sont également exposés le précurseur de Tintin, Totor, ainsi que les héros des autres séries

de Hergé : Quick et Flupke, de même que Jo, Zette et Jocko. Passionné d'art, peintre lui-même, Hergé était un collectionneur. De nombreux objets de musées l'ont d'ailleurs inspiré, comme la célèbre statuette Arumbaya de L'Oreille cassée. Au cœur de l'exposition, des vignettes agrandies des albums de Tintin sont confrontées aux œuvres d'art et objets ethnologiques originaux.

## " LES CITÉS VÉGÉTALES " DE LUC SCHUITEN À STRASBOURG



© Luc Schuiten

A quoi ressemblera notre futur ? Nous savons déjà qu'il ne pourra se construire dans la continuité de notre présent, car les ressources planétaires s'épuisent bien plus vite que nous ne leur laissons le temps de se régénérer. Voilà le thème de l'exposition « Les Cités végétales » de Luc Schuiten, qui se tient du 21 mars au 7 juin 2015 à Strasbourg. Artiste et architecte visionnaire bruxellois, Luc Schuiten a été invité en 2014 pour une résidence d'un an au Shadok, à Strasbourg. Entre perspective et prospective, le travail de Luc Schuiten s'interroge sur l'identité de notre futur et imagine des nouveaux lieux de vie, conçus à partir de l'observation de vastes écosystèmes. A travers différentes perspectives futuristes évoluant dans le temps, un monde cohérent et poétique faisant appel à l'imaginaire se construit progressivement. Luc Schuiten montre que, si nous en faisons le choix, un autre mode d'urbanisation est possible.

# 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

