

## Wallonie//Bruxelles

Revue trimestrielle de Wallonie-Bruxelles International (WBI) et de l'Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers (AWEX)

# 120



## Dossier : Le tourisme d'affaires au vert

Portrait d'entreprise :  
Dinh Van FX - Un peu  
de silicone, beaucoup  
d'effets spéciaux



# my shortcut to business in Europe



**Brussels Wallonia** 

TOUCH OF EXCELLENCE



**Plus de 1700 entreprises** ont décidé de s'établir à **Bruxelles**, siège de nombreuses institutions européennes, et creuset d'une véritable **culture des affaires internationales** au quotidien.



**La Wallonie**, région de grands espaces au cœur de l'Europe, développe des **plates-formes logistiques** capables de toucher 500 millions de consommateurs européens.



**Interlocuteurs multilingues et hautement qualifiés**, les entreprises wallonnes et bruxelloises investissent massivement dans les technologies de pointe.



# SOMMAIRE

## 4 Édito

### 6 Dossier : Le Tourisme d'affaires au vert (Chantal Van Gelderen)

Wallonia, European Creative District

Païri Daïza, ou quand le rêve devient réalité...

Spa-Francorchamps, un nouveau pôle d'attraction pour le tourisme d'affaires ?

Hôtel Charleroi Airport

Dolce La Hulpe Brussels

Ouverture sur le monde rural

Cool Days... à la ferme

"Speak as you live" !

## 16 Culture

**La multiple identité culturelle de la Wallonie**  
(Michel Delwiche)

## 18 Portraits d'entreprise

**Dinh Van FX - Un peu de silicone, beaucoup d'effets spéciaux!**  
(Jacqueline Remits)

## 20 Gastronomie

**Le Jardins des Bégards, aux accents méditerranéens**  
(Jean-Marie Antoine)

## 22 Design

**Milan 2013 : identité et ingéniosité du design en Belgique**  
(Kunty Moureau)

## 24 Musique

**Festivals de l'été en Wallonie et à Bruxelles : un cru 2013 très prometteur**  
(Laurence Piret)

## 26 Innovation

**La géothermie à l'Hôtel Verviers**  
(Vincent Liévin)

## 28 Coopération au développement

**L'expertise génétique wallonne au service de l'élevage burundais**  
(Marc Vandermeir)

## 30 Le coin BD

**Rétrospective: Spirou, de main en main**  
(Jean-Marie Antoine)

## 32 Témoignages

**30<sup>ème</sup> anniversaire**

## 34 Survols

<b>Secrétariat de rédaction</b>	Emmanuelle Stekke
<b>Collaborations</b>	Marjorie Bajot, Jacques Jadoul, Marie-Catherine Duchêne, Marie Ledru, Christel Leentjens et Marie Philippot
<b>Graphisme</b>	IMAGIC : 063 38 87 95
<b>Maquette</b>	CRD
<b>Impression</b>	Imprimerie CLAES PRINTING sa - 1600 Sint-Pieters-Leeuw
<b>Editeur responsable</b>	Didier Tellier, Place Saintelette 2 - B-1080 Bruxelles





# Le tourisme d'affaires se met au vert, ce n'est pas pour nous déplaire !

La Wallonie et Bruxelles se lancent de nouveaux défis afin de développer le tourisme d'affaires et d'y intégrer les valeurs actuelles que sont l'innovation et l'environnement. Les secteurs public et privé travaillent de plus en plus main dans la main pour s'ouvrir aux échanges internationaux et susciter la créativité et la recherche de nouveauté. Dynamiser l'économie et à la culture à travers le tourisme d'affaires, tel est l'enjeu soulevé par ces entrepreneurs de demain.

Le label « European Creative District », récemment accordé à la Wallonie, témoigne de cette volonté du secteur public d'entrer de plain-pied dans cette ère nouvelle de créativité et d'innovation. En lui accordant ce titre, l'Europe démontre que la Wallonie peut être fière de la place qu'elle occupe sur l'échiquier européen.

Quant au secteur privé, il fourmille d'exemples d'entrepreneurs qui mettent l'environnement et l'innovation au cœur de leurs préoccupations, afin d'attirer des « business touristes » encore plus nombreux et attachés à ces valeurs. Nous citerons ici quelques références parmi tant d'autres de ces pôles touristiques.

Dans ce numéro estival de W+B, nous vous mettrons également l'eau à la bouche avec un restaurateur nouvellement étoilé ; nous taquinerons vos goûts musicaux en vue des festivals de l'été ; nous vous présenterons des projets innovants et des talents locaux ; nous vous inviterons à la lecture ; et nous vous donnerons quelques idées de déco.

**Bonne lecture !**





## DOSSIER

# LE TOURISME D'AFFAIRES AU VERT

S'ouvrir aux échanges internationaux, susciter la créativité et l'innovation pour redonner souffle à l'Economie et à la Culture, maximiser les partenariats entre le secteur public et le secteur privé, tels sont les défis que lancent aujourd'hui les « visionnaires du futur » ! Des projets, de l'enthousiasme, du dynamisme, certes on n'en manque pas. Par ailleurs, le monde des affaires et des entreprises intègre progressivement de nouvelles valeurs liées à l'environnement, que ce soit au niveau du cadre de travail, voire à celui des déplacements professionnels. A cet égard, le Tourisme d'affaires innove et se met au Vert !



## Wallonia, European Creative District

Dans le cadre du "Programme Compétitivité et Innovation (CIP)", la Commission européenne a sélectionné la Wallonie et la Toscane parmi 44 territoires pour leur stratégie exemplaire de soutien à l'économie créative, comme moteur de transformation économique. Elle les a distinguées en leur attribuant le titre de "Districts créatifs européens".



*Creative Wallonia, partage de talents*

Un "European Creative District" doit démontrer le rôle déterminant joué par *l'innovation* dans le secteur des services et des Industries créatives culturelles, et voir comment celle-ci peut transformer l'économie d'une région de tradition industrielle en y ajoutant de la plus value via *la créativité* et l'apport de collaborations trans-sectorielles. Le projet, dont le budget global s'élève à un million d'euros, est co-financé par la Commission européenne (50%) et par la Wallonie (50%). Il est mis en œuvre par un consortium de 5 partenaires : le Service Public Wallonie (DG06), coordinateur, Wallonie Design Asbl, St'art Invest SA, l'Agence Wallonne des télécommunications et ID campus Asbl. Les clusters TWIST et Infopôle TIC sont également partenaires associés. Chaque

acteur mène une ou plusieurs actions en fonction de ses domaines de spécialisation.

Parmi les éléments qui ont joué en faveur du choix du dossier wallon apparaît l'expérience engrangée par la Région au travers du Plan *Creative Wallonia*, lancé en octobre 2010

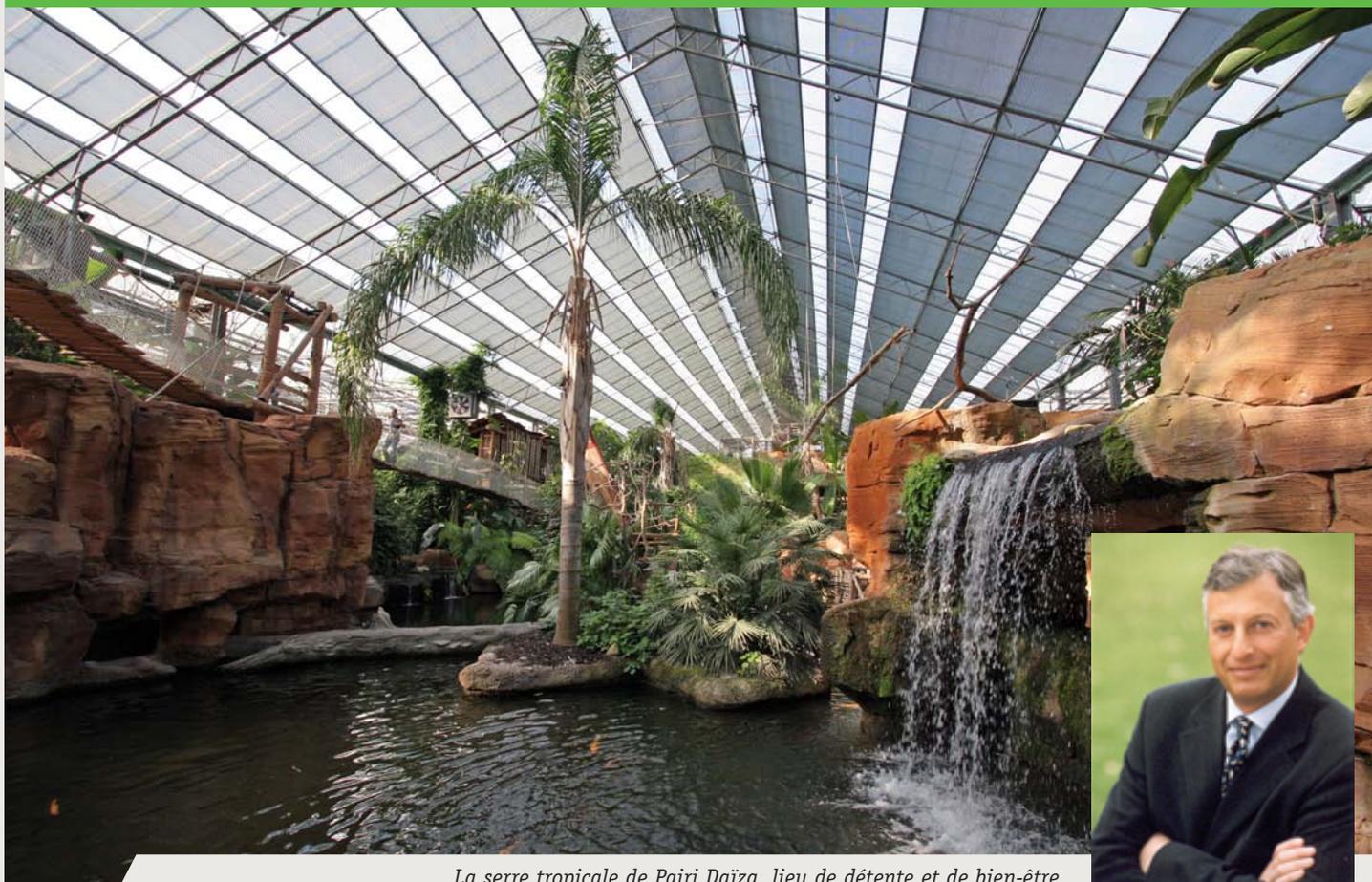
par le Ministre de l'Economie. Selon la Commission, un des points forts de *Creative Wallonia* est que *la créativité et l'innovation*, placées au cœur de l'économie et de la société wallonne, et proposées comme moteur de mise en œuvre d'une activité ou d'une production, *sont intégrées dans l'ensemble de l'approche*.

Le projet wallon, baptisé *Wallonia Creative District*, ambitionne de faire du Plan Creative Wallonia un "démonstrateur à grande échelle", en renforçant la dynamique et en l'ouvrant à *l'international*. En maintenant l'optique du *décloisonnement des approches*, notamment entre l'innovation technologique et culturelle, Wallonia Creative District s'attache à maximiser les échanges de valeur entre les *Industries Créatives Culturelles* et les secteurs industriels "classiques". De janvier 2013 à juillet 2015, un vaste programme d'action permettra donc de positionner *Creative Wallonia* comme plan de référence au niveau européen, de développer des partenariats transrégionaux, et de multiplier les opportunités de collaborations pour les acteurs publics et privés wallons.

[www.creativewallonia.be](http://www.creativewallonia.be)

[www.economie.wallonie.be](http://www.economie.wallonie.be)





La serre tropicale de Pairi Daïza, lieu de détente et de bien-être



Eric Domb,  
Fondateur de Pairi Daïza

## Pairi Daïza, ou quand le rêve devient réalité...

**Eric Domb, acteur créatif et entrepreneur innovant au sein de Creative Wallonia, a fondé en 1993 le Parc Paradisio, aujourd'hui appelé Pairi Daïza. Situé près de Mons (province du Hainaut), ce parc paysager et animalier, intégrant à merveille les dimensions interculturelles et écologiques, est devenu en quelques années une référence internationale.**

"Pairi Daïza signifie en vieux persan "jardin clos", précise Eric Domb. Il s'agit de la plus ancienne dénomination jamais donnée au "paradis"... Un jardin de 55 hectares, rêvé au pied des ruines de l'abbaye cistercienne de Cambron, et protégé du monde extérieur par un mur de trois kilomètres de long ! Entrez... oubliez vos soucis et laissez-vous toucher par ce que vous allez voir. Par la nature, d'abord, avec ses arbres séculaires, ses fleurs si belles, ses plantes luxuriantes venues du bout du monde. Par les trésors d'architecture et d'artisanat, tous authentiques, réalisés par ces hommes aux doigts d'or venus de Chine, d'Indonésie ou de Thaïlande. Laissez-vous toucher par nos 5.000 animaux qui vivent ici en harmonie. Bienvenue dans notre Jardin des Mondes".

Pairi Daïza, qui compte de nombreuses distinctions, nationales et internationales, est donc le résultat d'un rêve ! En plus de sa vocation touristique et éducative, le parc offre également un cadre exceptionnel,

des espaces hors du commun et un encadrement professionnel pour l'organisation d'événements, de réunions, de **séminaires d'entreprises** et de **team building d'un jour**... Voyez un temple chinois, qui peut se transformer en lieu de réunion ou en temple des délices, la serre tropicale, la nouvelle Brasserie. Côté cuisine, on privilégie les produits de saison et les produits issus du commerce équitable, pour vous concocter des repas savoureux et sains.

Laissez-vous donc envoûter par l'ambiance magique de la lagune, la vallée de la source, la porte du ciel, la terre des origines, la porte des profondeurs, le royaume de Ganesha, la cité des immortels... Et n'oubliez pas qu'à Pairi Daïza, on veille à respecter, dans les moindres détails, la protection de la nature et un style de vie plus "durable".

[www.pairidaiza.eu](http://www.pairidaiza.eu)



Vue aérienne du circuit de Spa-Francorchamps

## Spa-Francorchamps, un nouveau pôle d'attraction pour le tourisme d'affaires ?

Sortir des villes, se mettre au vert, rompre avec la tradition des grands complexes hôteliers voués au tourisme d'affaires, est-ce réaliste ? A cet égard, peut-on imaginer le circuit de Spa-Francorchamps, sis dans un environnement boisé exceptionnel et mondialement connu grâce aux sports moteurs, devenir demain un véritable pôle d'attraction touristique au cœur des Ardennes liégeoises ?



Vue aérienne de l'abbaye de Stavelot

Privilégiées sur le plan "Nature et Culture", les régions de **Spa, Stavelot, Francorchamps et Malmedy** disposent de nombreux atouts qui pourraient être valorisés en **synergie avec le circuit**, élément important du tissu économique wallon. Cette nouvelle cible touristique, qui s'étend sur 45.000 ha, susceptible d'attirer une clientèle très diversifiée en provenance de la Belgique, des Pays-Bas et de l'Allemagne, deviendrait une destination très prisée au niveau des séjours de moyenne ou courte durée. C'est pourquoi la Wallonie souhaite articuler le pôle Spa-Francorchamps autour de trois axes : **Mouvement et Action, Détente et Bien-Etre, Innovation et Technologie Verte**. Concrètement, un Master Plan fut élaboré afin de dynamiser les différentes fonctions touristiques autour du site dans un rayon de 20 km. Autrement dit, quelles sont les

activités à développer pour augmenter ou renforcer l'attractivité aux abords immédiats du circuit ? Voyez le projet d'un *parc à thème sur la mobilité* : simulateur, moyens de locomotion innovants, bike-park, centre d'accueil, restaurant, centre de séminaires, parcours d'aventure et de découverte de la forêt, ou encore karting indoor... Les communes impliquées dans le projet verront donc leurs atouts de poids (patrimoine, gastronomie, hébergement, activités thermales et festives, carnivals, golf...) mis en valeur, et travailleront en synergie durant toute l'année. En tout, plus de 60 millions d'euros de fonds privés et publics seront investis pour la réalisation de ce projet.

Selon **Fabienne Vanthuyne**, Chargée de missions au Centre d'Ingénierie Touristique de Wallonie, "le projet s'articule autour d'un **tourisme doux, diffus et respectueux de la nature**, il s'attache à développer et à concilier de manière raisonnable l'Adrénaline et le Vert ! Dans ce contexte, on peut aisément intégrer des activités de type incentive et team building, différentes selon les saisons. Il s'agit également d'un **tourisme innovant**, dans la mesure où il suscite le recours aux nouvelles technologies vertes, sans oublier la mise en œuvre d'un partenariat entre le secteur public et privé".

A quand le **Triangle d'Or** d'un nouveau tourisme wallon ?

[www.spi.be/fr/destination-francorchamps](http://www.spi.be/fr/destination-francorchamps)



L'Hôtel Charleroi Airport



David Dillen,  
Assistant Manager  
à l'Hôtel Charleroi Airport

## Hôtel Charleroi Airport

Idéalement situé à proximité du Brussel South Charleroi Airport, des zones économiques et des axes autoroutiers wallons, l'Hôtel Charleroi Airport (quatre étoiles) offre une infrastructure et une gamme de services appropriés à la clientèle exigeante du tourisme d'affaires.



Atout de l'Hôtel Charleroi Airport,  
la location de poissons à la nuitée!

Ouvert en 2005, le complexe hôtelier, qui s'est doté de 74 nouvelles chambres en 2012, appartient à la Famille Van Der Valk. Celle-ci détient 105 établissements dans le monde, dont 9 hôtels en Belgique ; trois sont implantés en Wallonie : Verviers, Nivelles et Charleroi. Fait marquant, chaque hôtel est géré par un membre de la famille (3<sup>ème</sup> génération), et, en l'absence d'actionnaires étrangers, les bénéfices sont réinvestis directement dans la société Van der Valk.

"L'Hôtel Charleroi Airport, le plus grand hôtel exploité en Wallonie, présente un excellent rapport qualité/prix, affirme David Dillen, Assistant Manager, car on y dispose d'une grande chambre confortable et d'une cuisine soignée, française ou internationale, pour un prix vraiment intéressant. Voyez l'hôtel : 154 chambres, un grand restaurant, "Le Zeppelin", une belle terrasse, 13 salles modulables et polyvalentes (5

à 500 personnes), un vaste parking,... Le personnel est constamment à l'écoute d'une clientèle internationale. De plus, nous travaillons à l'obtention du label Clé verte\* et nous avons recours à la géothermie, comme à Verviers".

Quant au taux d'occupation de l'établissement, il s'élève à 50.000 nuitées par an, dont 35.000 dans le secteur business et 15.000 dans celui des loisirs. Il est vrai que l'hôtel occupe une position stratégique au point de vue géographique et économique, et qu'il présente tous les atouts pour accueillir le tourisme d'affaires. Il peut s'agir de séminaires, résidentiels ou non, pour des entreprises de la région (Caterpillar, Siemens, Johnson & Johnson, Sonaca...), ou d'hébergements destinés à des femmes ou hommes d'affaires en transit vers l'aéroport tout proche (transfert gratuit). Côté détente, notez que le bar est ouvert 24h/24, sans oublier la salle de fitness.

Coup d'éclat et coup médiatique : On peut louer des poissons rouges pour 3,50€ la nuitée! Voilà une annonce insolite sur internet qui a fait des vagues et un buzz... via facebook. Sans parler des articles parus dans plusieurs journaux et des réservations tous azimuts. Selon David Dillen le but est donc atteint : les gens parlent de l'Hôtel Charleroi Airport!

### Hôtel Charleroi Airport

115, chaussée de Courcelles  
B - 6041 Gosselies  
[www.hotelcharleroiairport.be](http://www.hotelcharleroiairport.be)  
[www.valkwallonie.com](http://www.valkwallonie.com)



L'Hôtel Dolce La Hulpe Brussels



Erik Jansen,  
Directeur Général de l'Hôtel  
Dolce La Hulpe Brussels

## Dolce La Hulpe Brussels

Ouvert en 2007, le Dolce La Hulpe Brussels fait partie de la chaîne américaine **Dolce hotels and resorts**, fondée par Andy Dolce il y a une trentaine d'années. Elle compte six hôtels en Europe et une vingtaine d'autres aux Etats-Unis et au Canada.



À l'hôtel Dolce La Hulpe, on peut aussi travailler en petits groupes

Comme l'affirme **Erik Jansen**, Directeur Général, "cette société de management de petite dimension a l'avantage de pouvoir décider et répondre très vite aux demandes du marché et du monde des affaires, et aussi d'entretenir des relations étroites et directes entre ses membres".

La chaîne d'hôtels, qui s'inscrit essentiellement dans le **secteur des conférences et des séminaires**, ouvre ses portes 24h sur 24 et s'établit en **dehors des centres villes**, mais à proximité directe des grands axes de communication. C'est ainsi que le Dolce Brussels (4.500 m<sup>2</sup>), situé à La Hulpe, est à 12 km de Bruxelles et à 20 minutes de la Gare du Midi. "On peut donc assurer aux gens qui travaillent le confort et l'efficacité par la facilité d'accessibilité, précise Erik Jansen. Par ailleurs, il jouit d'un environnement exceptionnel au beau milieu de la forêt de Soignes et d'un parc de 70 ha". Pour tout dire, cet hôtel cinq étoiles se positionne comme un hôtel "top class". Le **centre de conférences ultramoderne** rassemble tout le confort, le professionnalisme et la tranquillité nécessaires à des réunions d'entreprise et des séminaires productifs. Décorées de façon très

colorée, toutes les salles de réunions portent à titre symbolique des noms d'arbres ou de fruits.

Quant à la clientèle d'affaires, 50% provient de la Belgique, 50% se compose de français, d'anglais, de hollandais et d'américains. "Nous avons 37 salles de réunions, ce qui est un atout pour les séminaires résidentiels, ainsi qu'un parking gratuit pour 650 voitures. Nous offrons également aux clients la possibilité d'accéder à notre centre sportif et au parcours de jogging, de pratiquer la marche nordique et les balades en forêt, le pilate et le yoga, de jouer au tennis, au basket ball, au ping pong, au croquet..." Il y a en plus **The Cube**, une activité de team building à effectuer en groupe.

Notez qu'une pièce spécifique est prévue pour les pauses café, en dehors des salles de séminaires, où l'on change continuellement la gamme des produits. Les plaisirs gourmands ne sont pas oubliés. La **Brasserie 135**, une brasserie de luxe, propose des plats et des menus élaborés à partir de produits régionaux de qualité dont la provenance se situe à moins de 135 km de l'hôtel ! Voilà une initiative et une alternative originales à la cuisine traditionnelle des grands hôtels.

Côté distinction, le Dolce Brussels a obtenu le label **Clé Verte** en 2012, et le centre de conférence, certifié par l'Association Internationale des Centres de Conférence (IACC), a obtenu le label **Gold Green Star IACC** en 2011. Côté innovations, le Dolce Brussels n'est jamais à court d'idées. Il s'emploie à stimuler la créativité, la réflexion et le travail d'équipe.

### Dolce La Hulpe Brussels

135, Chaussée de Bruxelles  
B -1310 La Hulpe  
[www.dolcelahulpe.fr](http://www.dolcelahulpe.fr)

*Gîte à la Ferme de Choquenée*

## Ouverture sur le monde rural

**Originalité, authenticité et convivialité.** Tels pourraient être les maîtres mots d'une nouvelle orientation pour le *tourisme d'affaires* à la ferme et à la campagne, organisée par *Accueil Champêtre en Wallonie*. Les services proposés sont nombreux: séminaires, team building, incentive, séjours pour invités, repas d'affaires, cadeaux d'entreprises...

Il s'agit bien d'activités innovantes dans le monde agricole, liées à la fois au **tourisme de terroir** et à la **valorisation du patrimoine rural** - au-delà du simple tourisme de loisir - où l'on privilégie la qualité de l'accueil et des infrastructures d'hébergement et de travail. Les propriétaires des exploitations agricoles s'adaptent non seulement aux souhaits d'une clientèle privée de plus en plus exigeante, mais également aux demandes des entreprises en perpétuelle évolution, en proposant des gîtes de grandes capacités, des salles bien équipées pour les séminaires et les réunions, des magasins à la ferme, de la restauration à partir de produits locaux, des activités récréatives axées sur la découverte des richesses naturelles, architecturales et culinaires de la Wallonie.

Par ailleurs, on constate que l'accueil à la ferme et le tourisme de terroir offrent "en temps de crise" de nombreux atouts aux entreprises, voire un **excellent rapport qualité/prix**. En effet, soucieuses de leur budget et de leur image, celles-ci continuent de proposer team building et incentive

à leur personnel, et des cadeaux d'affaires à leurs clients. Mais il faut aussi se démarquer, offrir de l'originalité, des émotions, de l'authenticité et de la convivialité. Quant aux agriculteurs, il est indéniable qu'ils ont aujourd'hui besoin d'un "soutien" concret et efficace, issu d'activités complémentaires et diversifiées, afin de maintenir une agriculture familiale forte, d'assurer un développement rural cohérent et de faire bénéficier les consommateurs d'une alimentation de qualité.

Pour tout dire, voilà une belle synergie générée par le tourisme d'affaires, qui ouvre de nouvelles perspectives économiques pour les agriculteurs et d'excellentes opportunités pour les entreprises !

**Accueil Champêtre en Wallonie**  
Chaussée de Namur, 47  
B- 5030 Gembloux  
[www.accueilchampetre.be](http://www.accueilchampetre.be)



*Le gîte Cool Days, au cœur des Trois Frontières*



*Marie-Noëlle Wiertz*

## Cool Days... à la ferme

Le paysage est grandiose, bossué et mamelonné à souhait, émaillé de haies vives et de verts bocages. Nous sommes à *Sippenaeken* (commune de Plombières), à l'extrême Est de la Wallonie, au lieu-dit des "Trois Frontières", entre la Belgique, les Pays Bas et l'Allemagne.



*Le gîte Cool Days vous accueille dans un environnement relaxant*

Il y a cinq ans, **Marie-Noëlle et Christian Wiertz**, agriculteurs spécialisés dans la production laitière, sont contraints d'ajouter une corde à leur arc afin de palier aux aléas du secteur ! Ils disposent d'une très grande étable inoccupée, et décident de la reconvertir en un "gîte à la ferme" **spacieux et confortable**, aménagé au goût du jour. La clientèle ne tarde pas à venir de tous les coins de la Belgique et des pays limitrophes, dans ce village calme et minuscule (200 habitants, la plupart agriculteurs) qui vit en osmose avec la nature. En effet, la région, qui occupe une situation géographique privilégiée, ne manque pas d'atouts touristiques : circuits de randonnées, balades à vélo, châteaux et fermes anciennes, édifices historiques, produits du terroir, golf...

Ici, "on met l'accent sur la **convivialité** et l'**accueil personnalisé**, mais professionnel et discret, afin que les hôtes se sentent à l'aise, précise Marie-Noëlle. Cet aspect "humain" est particulièrement apprécié par les organisateurs de **séminaires d'entreprises**, en plus de l'effet de dépaysement ! Nous avons des groupes de travail et de recherches issus des secteurs privés et publics, des universités, d'organismes culturels..." Notez que l'hôtesse s'exprime en trois langues : français, néerlandais, allemand. Quant à l'infrastructure, elle répond à toutes les attentes : une salle de séminaire bien équipée de 60 m<sup>2</sup> pouvant accueillir 22 personnes (service traiteur à la demande), neuf chambres (lits individuels) avec salles de douche et wc privés, dont une au rez-de-chaussée pour les personnes à mobilité réduite. Le gîte dispose également d'un salon spacieux, d'une salle à manger, d'une cuisine semi-professionnelle, d'une salle de détente et de jeux, d'une belle terrasse avec vue magnifique sur le jardin.

It's "Cool Days !"

### Gîte Cool Days

Rue de Beusdael, 81

B - 4851 Sippenaeken

[www.cooldays.be](http://www.cooldays.be)



*Perché sur les hauteurs de Spa, le CERAN occupe le joli château du Haut - Neubois, construit comme lieu de villégiature au début du XX<sup>ème</sup> siècle par la famille Peltzer, une puissante dynastie d'industriels lainiers verviétois.*

## "Speak as you live" !

Apprendre une langue étrangère pour le plaisir. Pas banal, me direz-vous. Et pourtant, les membres du *Groupe CERAN* l'affirment : *Mettez-vous en action, vivez dans la langue !* Voilà bien une approche dynamique et efficace, qui fait ses preuves depuis plus de trente-cinq ans auprès d'un large public de toutes nationalités, débutant ou initié.

Si le CERAN se distingue aujourd'hui des autres centres de formation en langues, c'est grâce à sa méthode d'apprentissage par **la pratique et la communication**. Ici, on se base sur l'efficacité du dialogue et l'écoute mutuelle entre le formateur et l'apprenant ; celui-ci peut choisir le type de formation qui lui convient le mieux. Il y a la **formule résidentielle** en immersion complète, courte ou longue, en petits groupes de quatre personnes et/ou individuelle, face à face. On y enseigne onze langues : allemand, anglais, arabe, chinois mandarin, espagnol, français, italien, japonais, néerlandais, portugais, russe. Quant à la formule non résidentielle, nouvelle et plus ponctuelle, elle fait également preuve de souplesse et s'avère intéressante pour

préparer ou poursuivre une formation, voire atteindre des objectifs très précis. Voyez le *coaching individuel* à Bruxelles, à Paris ou au sein de l'entreprise, le *Linguistic Help Desk* à distance, et les *Thematic Lunches* à Bruxelles et à Paris, des moments conviviaux où l'on peut élargir et partager ses connaissances professionnelles dans un domaine particulier.

"Le fer de lance du CERAN est incontestablement la **formule résidentielle** en immersion complète pour adultes à partir de 18 ans, souligne **Bénédicte Blandiaux**, Marketing Coordinator, que ce soit à Spa et à Avignon, où l'apprenant se trouve isolé de



Salle de cours du Ceran



Séance de cours assistée sur ordinateur

Bénédicte Blandiaux,  
Marketing Coordinator  
au Ceran

Un buffet accompagne toujours les séminaires

son environnement habituel pour lui permettre de se consacrer essentiellement à l'apprentissage de la langue choisie. Cette formation personnalisée, dispensée par des pédagogues "native speakers" en formation continue et engagés à respecter une charte de qualité, implique que nous tenions toujours compte des besoins, des acquis et des connaissances de l'apprenant afin d'atteindre ses objectifs. Il est clair que **la clientèle d'entreprise recherche avant tout une méthode efficace qui permet d'atteindre des objectifs précis en un minimum de temps**". Cette **méthode d'apprentissage intensive et spécifique** est un produit élaboré par le CERAN depuis sa création en 1975, une méthode constamment revue et affinée en fonction des besoins des apprenants.

"Mais la grande nouveauté, poursuit Bénédicte Blandiaux, c'est l'acquisition de la société **Terres Neuves** basée à Paris, spécialisée dans le conseil, la communication et la formation interculturels. Grâce à ses programmes d'expatriation et de management interculturel, elle propose des solutions personnalisées permettant de développer efficacité et autonomie dans un contexte international, ce qui favorise la réussite des échanges, la réalisation des projets et la gestion des

affaires. De notre point de vue, l'apprentissage d'une langue ne peut être dissocié de la culture du pays dans lequel la langue est parlée. A savoir : la perception et le rapport au temps, les coutumes locales, le message gestuel, le "lingua management" (gestion des conflits et de la négociation, apprentissage des expressions toutes faites, façon d'argumenter...)." Cette approche interculturelle est axée sur 160 cultures différentes et s'opère à l'aide de consultants spécialisés.

Notez également que le CERAN assure des formations en langue pour les juniors à partir de 9 ans, et que le château du Haut-Neu Bois accueille des groupes pour des **séminaires résidentiels d'entreprises**, non linguistiques.

#### CERAN LINGUA INTERNATIONAL

Avenue des Petits Sapins, 27

B- 4900 Spa

[www.ceran.com](http://www.ceran.com)

[www.terresneuves.com](http://www.terresneuves.com)

Chantal Van Gelderen

## CULTURE



*Atelier de Pasquier Grenier,  
La Famine et le prise de Jérusalem, 1465-1475,  
Tournai, Musée de la Tapisserie*

Ouverte, sereine, sans arrogance

## La multiple identité culturelle de la Wallonie

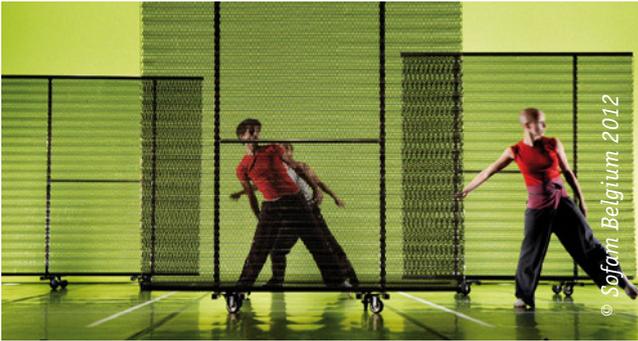
**Ceci n'est pas un manifeste. Une trentaine d'auteurs mettent en lumière une copieuse "Histoire culturelle de la Wallonie", au fil des siècles et des expressions artistiques. Et confortent son identité.**

On n'enferme pas la culture dans des frontières ni des institutions. Traiter sous l'angle "régional" un domaine d'essence "communautaire" ? Les historiens de l'art peuvent s'arroger tous les droits quand il s'agit de combler une lacune, et surtout de mettre en valeur, non sans fierté, une richesse culturelle parfois méconnue.

"C'est lors des célébrations du 180<sup>e</sup> anniversaire de la Belgique que m'est apparue cette constatation étonnante qu'il n'existait pas d'ouvrage spécifiquement consacré à ce sujet", explique **Bruno Demoulin**, qui

a dirigé la volumineuse "Histoire culturelle de la Wallonie", ouvrage collectif, une somme éditée par le Fonds Mercator.

"Or, poursuit l'historien, la culture est un ciment essentiel. Elle transcende l'histoire de ce pays wallon et nourrit à la fois son présent et son destin. Même s'il va de soi que la présence wallonne importante à Bruxelles et une culture francophone partagée transcendent les frontières institutionnelles".



*La Cité radieuse, une chorégraphie de Frédéric Flamand, chorégraphe bruxellois, fondateur de Charleroi-Danses, Bruxelles, Archives et Musée de la Littérature*



*Bruno Demoulin  
Professeur d'Histoire  
à l'ULg*

## Une culture qui s'affirme avec sérénité

"La Wallonie, c'est le pays wallon, le fruit institutionnel qui concrétise ce qui, depuis le 19<sup>e</sup> siècle, est en gestation. C'est une configuration territoriale, certes, mais où l'on retrouve des traits propres depuis des millénaires. C'est le fruit de passages et de brassages, une terre de croisements et d'influences multiples..."

La Wallonie, terre d'entre deux, qui n'a d'ailleurs pas de frontières naturelles, s'est nourrie des apports de ses voisins, mais leur a donné aussi parfois le meilleur d'elle-même. Le Liégeois Simenon est devenu romancier français. Le Tournaisien Roger de la Pasture est, sous le nom de Rogier van der Weyden, classé dans les peintres flamands de la Renaissance. Sans parler de l'actuelle floraison d'acteurs de cinéma wallons qui font les beaux jours de Paris et d'ailleurs.

C'est une culture d'échanges, qui n'est pas dominante, qui n'est pas un slogan, qui n'est pas une volonté politique, mais qui s'affirme avec sérénité. "Le sentiment d'identité wallonne vient en complément des autres identités, dont la belge, l'europpéenne, poursuit Bruno Demoulin. Nous ne sommes pas des gens agressifs. Notre culture est une réalité historique, multiple, pas monolithique. Elle ne cherche pas à s'imposer, elle se construit parallèlement à la construction institutionnelle de la Wallonie. Dans notre ouvrage, nous ne parlons d'ailleurs pas de l'histoire de la culture wallonne, mais de l'histoire culturelle de la Wallonie. La culture de la Wallonie n'est pas un instrument pour imposer une identité wallonne, mais un facteur de son éveil, et un motif de fierté, ça oui! On remarque d'ailleurs un souci de se démarquer de plus en plus présent, avec des liens entre les universités, avec la création de cette espèce de dorsale wallonne des musées, Mariemont, Seneffe, Huy, Verviers, Malmedy..."

## La culture, pour définir une société

Comment les Wallons doivent-ils s'approprier leur histoire culturelle? C'est la démarche entreprise par la trentaine d'auteurs de l'ouvrage, historiens, historiens de l'art, juristes, romanistes, musicologues, spécialistes de l'édition, de la lecture, des arts de la scène ou du cinéma, qui présentent Spirou et Roland de Lassus, Hugo d'Oignies et Paul Delvaux, Félicien Rops et les frères Dardenne, Tchanchtès et Henri Vernes... Des expertises rassemblées pour éclairer cette culture qui est, au sens donné par l'Unesco, "l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social: outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances".



*Pierre-Joseph Redouté, Bouquet de camélias, narcisses et pensées, dans Choix des plus belles fleurs et des plus beaux fruits, Collections artistiques de l'Université de Liège*

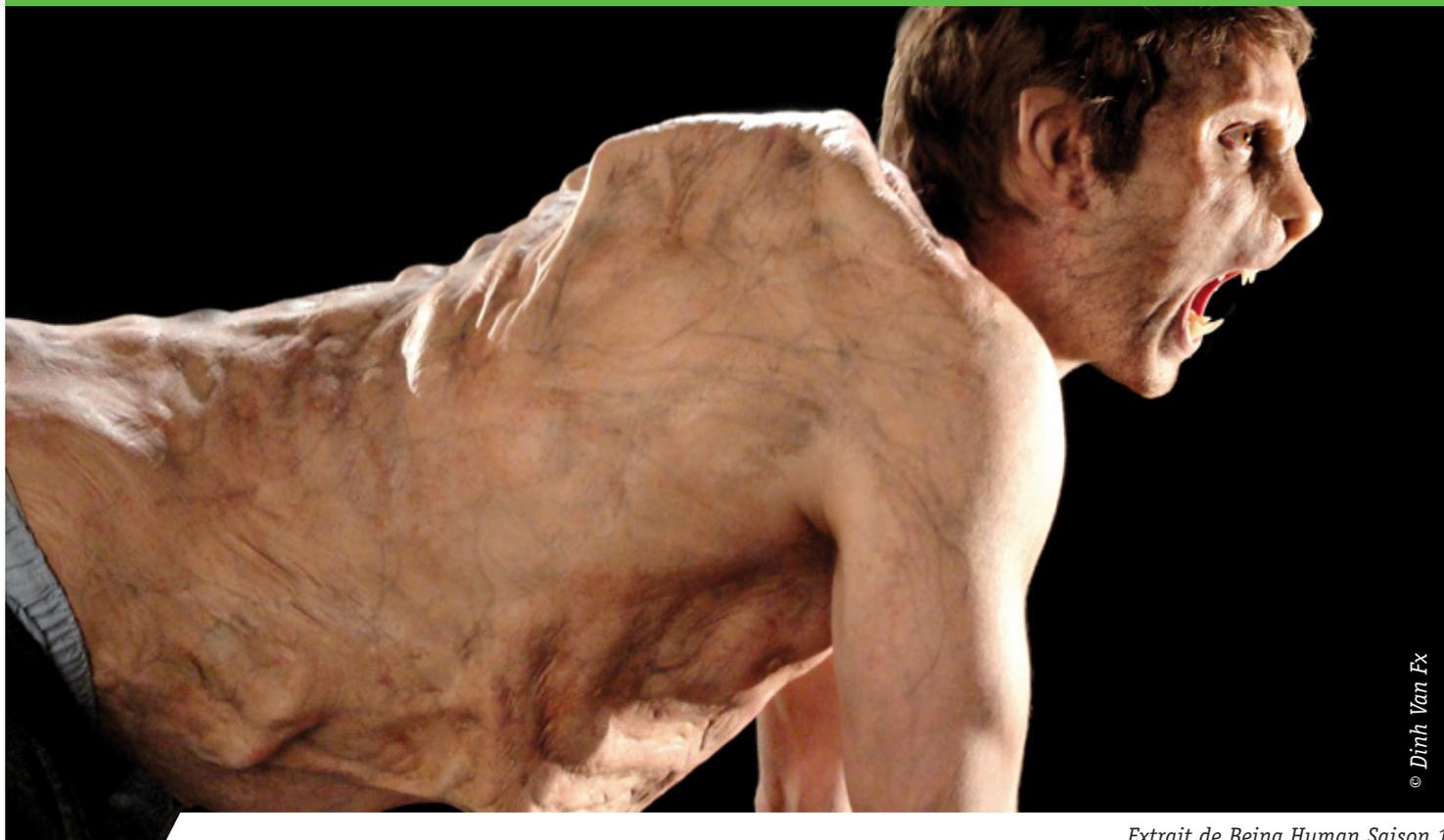
Un regret toutefois (ou un vif encouragement pour un 2<sup>e</sup> volume?): cette "Histoire culturelle de la Wallonie", de haut niveau intellectuel, fait quasi l'impasse sur la balle-pelote et le crossage en plaine; le couyon et le jeu de fer; la tarte au riz et le lapin a prones; le maitrank, le peket (ou pèkèt ou pèkèt ou pecket, car on a le droit de se singulariser en Wallonie), l'Orval, la Chimay et la Rochefort; la tarte al'djote et le crau stofé; le Doudou de Mons, les gilles de Binche et les marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse (tous au patrimoine immatériel de l'Unesco); les ascenseurs du canal du Centre ou les beffrois (reconnus aussi par l'Unesco); Bois-du-Luc, le Cazier et Blégny-Trembleur (encore sur la liste de l'Unesco)... Et l'on s'en veut de ne pouvoir citer tous les acteurs et/ou témoins de cette culture wallonne populaire qui contribuent à l'émergence d'une identité, même si souvent, en matière culturelle, ... "il n'est bon bec que de mon village".

**Michel Delwiche**

*Histoire culturelle de la Wallonie  
Sous la direction de Bruno Demoulin  
Fonds Mercator, 2, rue du Midi, 1000 Bruxelles  
Edité en français, néerlandais et anglais - 49,50€*



## PORTRAITS D'ENTREPRISE



© Dinh Van Fx

*Extrait de Being Human Saison 1*

# Dinh Van FX - Un peu de silicone, beaucoup d'effets spéciaux!

**Sous son nom d'artiste, Dinh Van FX, Lionel Lê est spécialisé dans le maquillage de créatures fantastiques pour le cinéma et la télévision. Le travail hors du commun de ce Liégeois de 35 ans est de plus en plus reconnu à l'étranger.**

Cicatrices, coupures, organes, dents de vampires, de loups-garous, monstres en tous genres, faux cadavres et autres prothèses pour le cinéma fantastique et d'horreur, Lionel Lê en fait son pain quotidien. Il connaît tous les trucages des effets spéciaux sur le bout des doigts, qu'il a agiles. Mieux : aujourd'hui, il réussit à vivre de sa passion. Mais comment est-il arrivé dans cet autre monde?

"Quand j'étais enfant, j'étais fan des films *Star Wars*, commence-t-il. J'étais déjà passionné par les effets spéciaux, mais je pensais que c'était une utopie de vouloir en vivre en Belgique. J'ai suivi un cursus normal avec mes humanités à l'Athénée Royal de Liège 1. Je rêvais de créer des robots en étudiant les sciences appliquées et en devenant ingénieur. Mais quand je me suis rendu compte que les robots pour l'industrie ne ressemblaient pas du tout à ceux des films, je me suis dit que ce n'était pas ma voie! Tout en poursuivant mes études secondaires, j'ai commencé à suivre des cours du soir en illustration à l'Institut Saint-Luc de Liège. Ces cours m'ont incité à prendre la

filrière artistique. Après ma rhéto, j'ai suivi des études supérieures en illustration et BD à Saint-Luc. J'ai dessiné quelques couvertures d'illustration pour un magazine liégeois. L'illustration est un travail très solitaire qui ne me convenait pas du tout. Je ne voulais pas faire des dessins, matin, midi et soir, mais rencontrer les gens, que cela bouge autour de moi."

### Trouver sa voie

En 2002, Lionel Lê participe au concours de peinture sur corps organisé lors du Festival international du film fantastique de Bruxelles. Il remporte le premier prix deux années durant. "Ce concours international m'a permis de rencontrer des gens plus avancés que moi dans le domaine. Cela m'a aussi conforté dans l'idée de continuer. C'est ce que je voulais faire. J'avais trouvé ma voie. Mais en Belgique, les films ne nécessitent pas beaucoup d'effets spéciaux, en général. De plus, il n'existe pas de formations préparant spécifiquement à ce



Being Human Saison 1



### Lionel Lê en plein travail

métier comme on en trouve à Londres, aux Etats-Unis et en France, notamment à Paris et à Strasbourg plus récemment."

Pour mettre le pied à l'étrier, l'artiste participe à des courts-métrages réalisés par des étudiants de l'IAD et de l'Insas. "Ils me demandaient de dessiner des blessures. Je maquillais les corps. Les étudiants n'ont pas d'argent, et moi, je débutais. A ce moment-là, les retombées financières m'importaient peu. J'apprenais sur le terrain, c'était l'essentiel. Dans le milieu professionnel, l'argent règne en maître. Souvent, beaucoup de projets tombent à l'eau, faute de moyens."

Après quelques moyens-métrages, Lionel participe enfin à un premier long-métrage, intitulé *The Room*, avec le soutien de Gilles Daoust. "Pour moi, c'était nouveau, il y avait pas mal de choses à réaliser. Pour ce film, j'ai fabriqué un faux ventre de femme enceinte, nue à l'écran. C'était donc un peu subtil de faire en sorte que la prothèse ne se voie pas. J'ai dessiné des blessures. J'ai sculpté aussi une fausse hache, une fausse pelle... Les instruments doivent être souples pour ne pas blesser les acteurs."

### Marchés porteurs du faux vieillissement et du pseudo rajeunissement

Lionel réalise de faux corps, de fausses têtes de cadavres, de faux bébés, des prothèses dentaires, le tout en silicone médical. Comment ça se passe? "Cela commence toujours par une prise d'empreintes de la partie du corps du comédien à modifier, que ce soit le nez ou le ventre, explique Lionel. Après cette prise d'empreintes, je réalise une sculpture. De la sculpture, on forme un autre moulage dont on tire un objet: la prothèse. Différents matériaux sont employés: de la mousse de latex, du silicone, de la résine. Je fais tout moi-même. Comme je travaille pour d'autres studios que le mien, cela me permet de bénéficier de leurs infrastructures."

Pour développer son expertise, Lionel se tourne vers les ateliers spécialisés en effets spéciaux. "Ils ne prennent pas de stagiaires, mais j'observe les spécialistes." Il réalise aussi des projets personnels pour pouvoir se constituer un book et montrer son travail à l'étranger, principalement. "Pour avoir une chance de se faire reconnaître par la profession, il faut savoir sculpter, dessiner, mouler, peindre. Ensuite, on peut se spécialiser dans un domaine. Ma préférence va au fantastique. Le vieillissement, le pseudo rajeunissement et le grossissement sont aussi des marchés porteurs."

### Un savoir-faire exporté outre-Atlantique

Le bouche à oreille fonctionne. Aujourd'hui, cela fait quatre ans que Lionel Lê ne travaille plus en Belgique. "Je suis né ici, mais n'y trouve

plus de travail. Les gens m'appellent davantage de l'étranger que de Belgique." Il se rend aux Etats-Unis, mais rencontre rapidement un problème lié à l'absence de carte verte. "Je n'ai trouvé aucun organisme belge susceptible de m'aider à en obtenir une. Le visa touristique permet de rester trois mois, mais avec l'interdiction de travailler sur le territoire. Pour cela, un permis de travail doit être délivré par l'employeur et la demande prend environ trois mois. Comme les projets dans le cinéma ne sont jamais certains, il est difficile d'anticiper. En outre, un avocat doit prouver qu'il n'existe pas de main d'œuvre qualifiée sur le territoire pour pouvoir utiliser une main d'œuvre étrangère. C'est donc très compliqué... tant qu'on ne se marie pas avec une Américaine! Mais j'ai quand même pu contribuer à l'élaboration d'une armure pour Vin Diesel pour le film *Chronicles of Riddick 2*."

Il se tourne alors vers le Canada. "Comme région francophone, le Québec entretient des partenariats fructueux avec la Fédération Wallonie - Bruxelles. Là-bas, j'ai travaillé sur la série américaine *Being Human*, dans laquelle des loups-garous se battent avec des vampires. Il y a des cadavres, des têtes coupées, des bras arrachés..." Que du bonheur!

Lionel Lê participe également à de nombreux films français tournés en Belgique grâce au tax shelter. "Les films français demandent davantage d'effets spéciaux que les films belges. J'ai oeuvré sur *Oscar et la Dame rose*, *Largo Winch II*... Pour *Oscar*, l'enfant devait avoir une grosse tête, censé être très intelligent, pas hydrocéphale. J'ai sculpté une tête imposante avec un gros front. J'ai eu à plusieurs reprises des commandes pour de la pub en Turquie et en France."

### Le rêve américain

Actuellement, avec un ami réalisateur qui habite à Los Angeles, Lionel prépare un court-métrage. "Je vais devoir maquiller la comédienne en femme battue, l'amochoer sérieusement et, *in fine*, lui donner l'apparence d'une morte. Par ailleurs, j'attends la réponse pour la réalisation d'un clip vidéo d'un chanteur à Paris."

Lionel Lê ne cauchemarde pas. Au contraire, il ambitionne d'atteindre les plus grosses productions américaines. "C'est le travail le plus intéressant. Les Américains tournent régulièrement en Europe, notamment dans les pays de l'Est où c'est moins cher. Et pourquoi pas, un jour, travailler avec George Lucas?..." Si, la nuit, les rêves de Lionel sont parfois peuplés de créatures monstrueuses, le jour, il vise leur perfection.

Jacqueline Remits

## GASTRONOMIE



*La terrasse en teck permet de profiter de la belle saison*

# Le Jardin des Bégards, aux accents méditerranéens

**Le chef liégeois François Piscitello a décroché l'étoile pour son Jardin des Bégards, où il sublime la cuisine méditerranéenne.**

L'accès, déjà, est une jolie surprise. Une improbable petite ruelle qui se faufile entre les grands immeubles du boulevard de la Sauvenière. Quelques escaliers pour nous monter la voie à suivre. Un vieux portail de pierres ouvre sur une vaste et verte propriété blottie au pied d'imposants remparts médiévaux. Le restaurant est implanté tout au fond, mais il s'offre une jolie avancée à la belle saison, lorsque la terrasse en bois de teck, semée de grands parasols beiges, invite à manger au grand air. Intérieur ou extérieur, on se limite ici à un maximum de 30 couverts, histoire de rester fidèle à l'esprit de convivialité qui fait aussi l'intérêt de la maison.

Le Jardin des Bégards doit son nom à cette communauté autonome de moines mendiants et ascètes, qui s'installèrent à cet endroit au XIV<sup>e</sup> siècle, au pied du Mont Saint Martin. Voilà déjà 13 ans que François Piscitello et son équipe ont pris possession des lieux. Une étape

décisive dans un parcours professionnel pour le moins étonnant. Car le patron a longtemps tenu boutique de vêtements à Liège, avant de se prendre de passion pour l'ambiance des restaurants. Il ouvre une première enseigne à Verviers, puis une autre à Liège, puis part prendre un bon coup de soleil comme conseiller culinaire dans des établissements réputés à Ténériffe et à Ibiza. De retour sur ses terres, et parce qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, il passe vite côté fourneaux. Sa formation sera donc celle d'un autodidacte doué et inventif, qui procède par "essai-erreur" et se laisse emporter par la volonté de concrétiser dans l'assiette ses envies et ses goûts culinaires.

La base, c'est le respect du produit, donc de sa fraîcheur et de sa saisonnalité, qu'il s'agit ensuite de sublimer par les accompagnements et les saveurs. Le credo, c'est la cuisine italienne, et plus largement



*François Piscitello, chef étoilé du Jardin des Bégards*



*Un vieux portail de pierres vous accueille au Jardin des Bégards*



*Une salle sous le signe de l'épure, qui joue la carte de la fluidité et de l'harmonie*

l'esprit méditerranéen, ce qui ouvre les portes à beaucoup de découvertes et d'inventivité. "J'aime beaucoup la cuisine asiatique et les saveurs de l'aigre-doux", explique François Piscitello. "Rien à voir avec la cuisine italienne, me direz-vous. Et bien si, car dans la Rome antique, l'aigre-doux était très apprécié. Tout cela pour vous dire que je ne me sens pas coincé par une cuisine traditionnelle. L'Italie, c'est un véritable carrefour de civilisations, pour la cuisine aussi...".

Côté salle, l'ambiance joue la carte de la fluidité et de l'harmonie, de l'épure et du design. Le mobilier s'articule en une composition rythmée de grandes tables carrées en corian noir et de fauteuils galbés en cuir dans le plus pur esprit design des sixties. La grande cuisine occupe l'espace central et se dévoile en toute transparence à la clientèle. Les anciens remparts réapparaissent furtivement dans un coin de l'établissement, où il se sont trouvés une vocation de cellier. Derrière une imposante vitrine, les vins profitent de l'épaisseur du mur médiéval afin de conserver leur température fraîche ainsi qu'une hygrométrie stable tout au long de l'année. Avec plus de 200 références, toutes les régions d'Italie sont ici représentées, principalement certains grands terroirs piémontais et toscans.

Côté cuisine, on a fait le choix d'une carte très courte qui s'installe le temps d'une saison et se décline de deux façons. Le menu trois services à 65 euros et le menu dégustation à 75 euros, soit 5 plats et le dessert. Petit coup d'œil sur celui de l'instant : voici des asperges du perthuis avec une plancha de seiche à l'huile de curry, roquette, menthe et glace aux anchois. Le turbot est confit à l'huile d'olive et s'accompagne de câpres, citron, jeunes carottes et de gremolata, ou persillade italienne, qui a aussi des vertus décoratives. Le tortelli de pigeonneau est servi avec des petits pois, réduction de Barbera

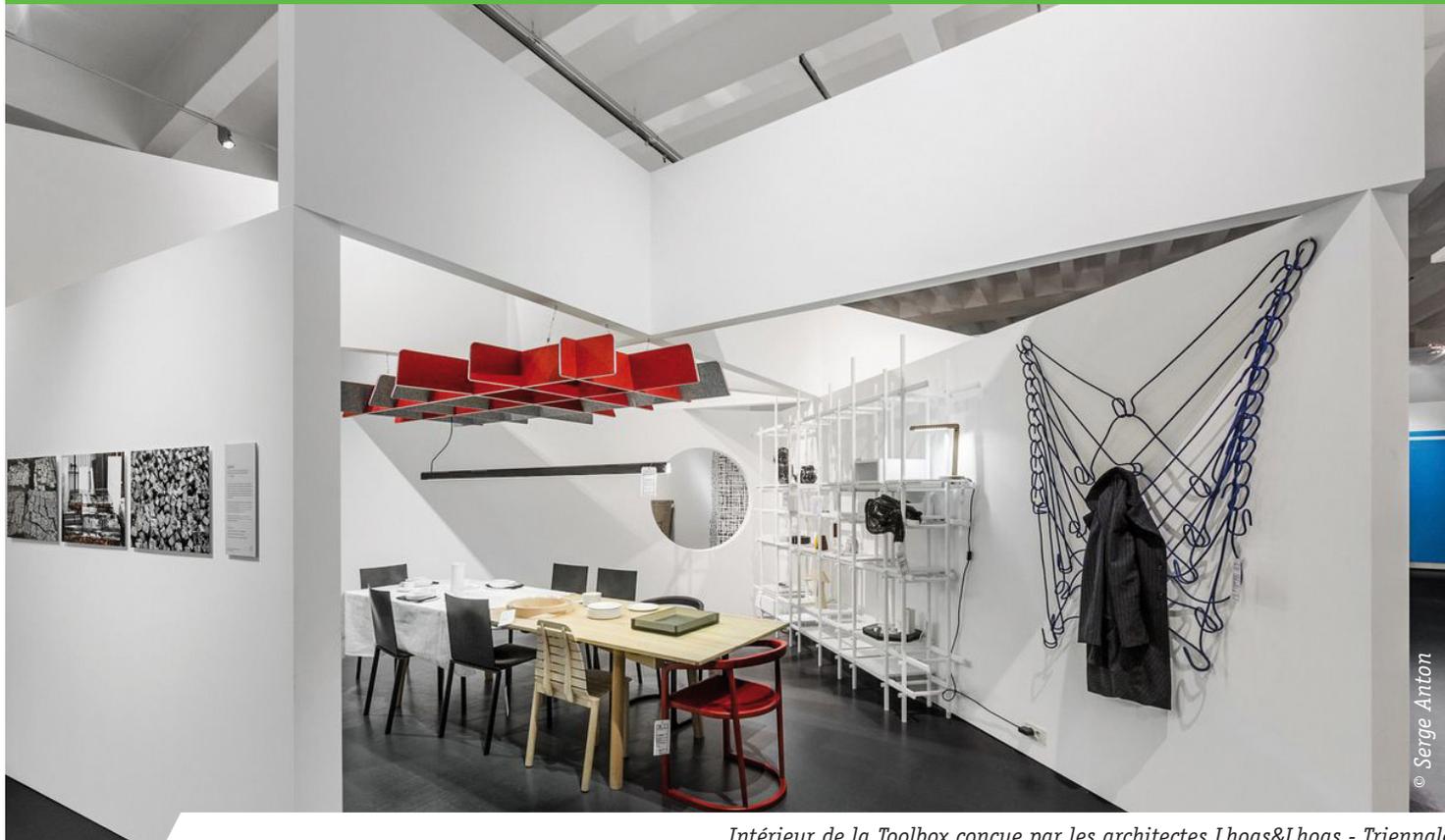
d'Alba et fonduta de pecorino. La pluma iberique de bellota, viande d'exception provenant de porcs élevés dans l'Extramadure, sud-ouest espagnol, est servie avec de l'aubergine au miso, de la pancetta confite et de la mostarda de pomme. A l'heure du dessert, les fraises et la rhubarbe se déclinent avec un crumble aux amandes, un sorbet au mascarpone et limoncello. Une suggestion de vin au verre est proposée pour chaque plat et les fromages italiens affinés se commandent en supplément. Le risotto est aussi une spécialité de la maison ainsi que l'incontournable tiramisu, qui joue ici le chaud et le froid, partie crémeuse glacée et meringue chaude.

La belle petite entreprise blottie au pied des remparts a vite bénéficié d'un chaleureux bouche à oreille et les récompenses ont suivi. Le Delta d'Or en 2007, le titre de "Meilleur restaurant Méditerranéen de Belgique et du Luxembourg" en 2010, un solide 16/20 au Gault et Millau, sans oublier bien sûr la prestigieuse étoile au Guide Michelin, attribuée fin de l'an dernier. "L'annonce officielle a été faite un lundi et le restaurant était fermé. J'ai donc appris la nouvelle par des messages que m'envoyaient des amis. Cela fait bien sûr très plaisir, mais cela ne changera rien à ma manière de voir les choses. Pour moi, c'est le plaisir de bien faire avant tout". Parole de sage chef.

#### Jean-Marie Antoine

Le Jardin des Bégards, 70 bis,  
Boulevard de la Sauvenière,  
4000 Liège  
Tél. : 0032 (04) 222 92 34  
[www.lejardindesbegards.be](http://www.lejardindesbegards.be)

## DESIGN



Intérieur de la Toolbox conçue par les architectes Lhoas&Lhoas - Triennale

## Milan 2013 : identité et ingéniosité du design en Belgique

Chaque année, la présence des designers belges au Salon du meuble de Milan se renforce. En termes de visibilité, bien sûr, mais surtout en termes de qualité. Les moments forts de cette édition, Toolbox et le stand du Satellite, ont permis de confirmer le talent et le savoir-faire "made in Belgium".

L'histoire d'amour entre le design et notre pays n'est plus à démontrer. Que ce soit au niveau historique avec de grands noms comme Henry Van de Velde, commercial, avec les entreprises belges ou dans les salles de vente, tout cela nous donne à penser que nous sommes une place incontournable en matière de créativité. Ce vivier est en mouvement constant, cherchant par tous les moyens à exister et à être reconnu. C'est sous le label "Belgium is design", qui réunit des institutions de promotion\*, que se sont organisés les deux événements phares de cette année.

Le "SaloneSatellite" a sélectionné neuf designers qui ont reçu le soutien de Wallonie-Bruxelles Design/Mode pour toute la partie logistique et communication. En matière de design, et au vu des milliers d'autres projets, il est question de pouvoir se donner les moyens d'attirer, si possible plusieurs fois, le regard des éditeurs. Pendant les trois années prévues par la sélection, les professionnels ont la possibilité d'amorcer une rencontre, de la confirmer et

finaleme nt de la consolider par une éventuelle mise en production du prototype exposé. Précédemment, Raphaël Charles a vu son seau à champagne édité par Veuve Cliquot et sa table "Multiple" présentée à Bruxelles chez Smets. Quant à Emmanuel Gardin, sa table "Arumi" est entrée au catalogue de Gandia Blasco.

Cette année, la sélection a confirmé avec justesse les qualités esthétiques et humaines des objets présentés. Ils investissent notre quotidien sans s'imposer mais en affirmant la volonté d'en partager les moindres émotions. Et c'est de cela qu'il est question, notamment, avec les lampes de Marie Gobert. L'effet lumineux obtenu est étrange et fascinant. La matière offre un support à ce halo intangible qui, bien que discret, affirme son existence. Pour Jean-Baptiste Goetgheluck d'UNU Studio, l'harmonie naît de la beauté de l'assemblage des pièces. Il n'en résulte pas seulement une forme mais un système constructif efficace et rationnel. L'architecture n'a pas laissé insensible l'agence de design. Rad Product revisite



© MarieG.DesignStudio



Marie Gobert

*Coiling Light - 2012 -  
Éclairage intimiste  
réalisé en verre et cuivre*

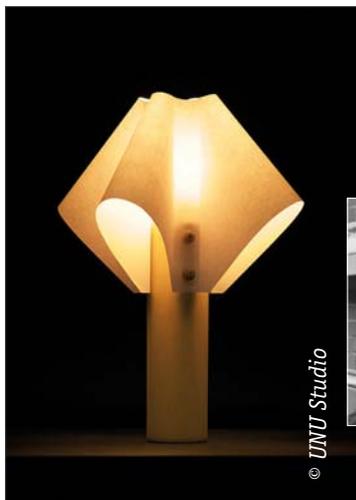


© Laure Kasiers



Laure Kasiers

*TUPI 2013 - Set de coussins pour construire du  
petit mobilier et des cabanes d'intérieur*



© JNU Studio

Jean-Baptiste  
Goetgheluck

*PIN - Lampe à poser en  
hêtre avec abat-jour  
en papier punaisé*



*Giovanna Massoni, commissaire de  
l'exposition Toolbox à la Triennale de Milan*

des standards en ajoutant une touche de nouveauté, comme les charnières de Mr A-Linéa. Plus ludique, **Laure Kasiers** installe son **Tipi**, une version plus stylée des tapis en mousse alphabet de nos enfants. Il se transforme en assises, cloisons ou petites cabanes pour nous inviter au jeu, au repos ou à la méditation.

## Une identité territoriale

Dans un contexte économique chahuté, il est apparu aux organisateurs et à **Giovanna Massoni**, commissaire de l'exposition "Toolbox" à la Triennale, l'importance de promouvoir les liens entre designers, manufactures et entreprises belges. Afin de redonner un sens à une identité territoriale, les collaborations interrégionales ont été mises à l'honneur. Le public a pu, non seulement, prendre connaissance des différentes étapes constitutives d'un projet, mais aussi juger de sa concrétisation de visu. Ce scénario, sujet à controverse, conçu par les architectes Lhoas&Lhoas, a donc choisi de traiter, en périphérie, de la recherche et du développement d'une idée. Le centre, divisé en plusieurs espaces de vie par une structure imposante, a accueilli, quant à lui, un "living room" destiné à montrer l'objet dans un intérieur familial.

Plus que jamais, cette édition a tenté de remettre le design au diapason des principes d'Henry Van de Velde. Ce qui fait un objet, ce sont les relations de proximité qui se nouent autour de lui. Tout

le savoir-faire et les compétences partagées ne sont au service que d'une seule idée créatrice et artistique, à laquelle il faut donner forme et structure. Mener à bien ce processus met en exergue les relations humaines. Il en découle des notions fondamentales d'honnêteté, d'éthique et de traçabilité du produit. Le design belge crée un tissu économique dense, qui doit se faire connaître au-delà de nos frontières en faisant fi de toute modestie. Lever le voile sur toutes ces collaborations n'a pas été aisé mais pour celui qui se donne le temps de l'analyse, force est de constater que le "100% belge", qui bénéficie d'un capital sympathie maintes fois reconnu, devient une valeur sûre et attractive à l'international.

**Kunty Moureau**

\* Wallonie-Bruxelles Design/Mode, Design Flanders et le Centre bruxellois de la Mode et du Design. "Belgium is design" reçoit le soutien des agences de promotion de l'exportation: Flanders Investment & Trade, l'Agence Wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers et Brussels Invest & Export

## MUSIQUE



*Il y a foule au Festival Esperanzah!*

## Festivals de l'été en Wallonie et à Bruxelles : un cru 2013 très prometteur

L'été est à nos portes, et avec lui une multitude de festivals dans des styles très variés, qui promettent d'ores et déjà de belles surprises et de bons souvenirs pour les milliers de participants attendus sous le soleil.

Depuis quelques années, de nouveaux festivals se sont lancés sur ce terrain déjà bien fourni, et tentent de se faire une place dans le cœur, et le portefeuille, des festivaliers.

Qu'ils soient jeunes ou plus anciens, collectionneurs de bracelets d'entrée à arborer au poignet jusqu'à l'automne, mélomanes avertis ou en devenir, fans d'un artiste aguerri ou à la recherche de nouveaux noms à découvrir, le profil des participants est aussi panaché que l'affiche proposée tout au long de l'été.

Wallonie-Bruxelles International est très attachée à la diversité culturelle de ces festivals et soutient beaucoup d'entre eux, via une aide leur permettant de payer les cachets de certains artistes belges ou étrangers. Un coup de pouce pour les gros organisateurs, mais une main tendue essentielle pour les plus petits...

Voici donc un tour d'horizon de ce qui vous attend entre juin et septembre. Attention, ça va festoyer !

### Francos ou Dour pour le 21 juillet ?

Du côté "des grosses machines", il y a bien entendu le Festival de Dour qui avoisine depuis plusieurs années les 150.000 visiteurs. Le record en Fédération Wallonie-Bruxelles. Pour la 25<sup>e</sup> édition, du 18 au 21 juillet, les organisateurs ont mis les petits plats dans les grands. Au programme : une tendance plutôt électro avec Trentemøller, Modeselektor et Flying Lotus. Pour les rockeurs, Smashing Pumpkins évidemment, mais aussi Biohazard et Suuns. Et l'incontournable Charles Bradley viendra apporter sa superbe touche de soul.

Autre monstres de l'été, les Francos de Spa et les Ardentes, qui feront danser la région liégeoise. A Spa, l'affiche de cette 20<sup>e</sup> édition se veut éclectique et réunira des pointures de la chanson. Rendez-vous du 17 au 21 juillet pour apprécier les prestations de Jenifer, Olivia Ruiz, Natacha St-Pier, Tal, Julien Clerc, Serge Lama, Saez, Ozark Henry, Benjamin Biolay, Cali, Lou Doillon, Raphael, et Stefan Eicher. Et il y en a encore des dizaines d'autres !



Bonne humeur champêtre au Festival LaSemo

A Liège, les Ardentes reprendront place sur le site de Coronmeuse, en bord de Meuse, du 11 au 14 juillet. Avec 60.000 festivaliers l'an dernier, les Ardentes ont acquis une très bonne réputation dans le milieu en seulement sept éditions. Parmi les gros rendez-vous de ces quatre jours, et les 80 artistes attendus, on citera le passage de M, Mika, dEUS, Kaiser Chiefs, Arno, An Pierle...

Dans la capitale, l'événement ce sera le Brussels Summer Festival, avec quelque 120.000 personnes attendues pour dix jours de concerts et d'animations. Du 9 au 18 août, le quartier de la place royale accueillera des chanteurs de tous horizons : d'Amy MacDonald à Arno, en passant par K's Choice, Cali et Rachid Taha. Une 12e édition qui promet encore une fois une affiche musicale riche et diversifiée, allant du rock au reggae...

Et pour les Bruxellois et tous les autres, il y a bien entendu Couleur Café, le dernier week-end de juin à Tour et Taxis. Quelque 70.000 festivaliers sont attendus pour profiter des prestations, entre autres, de Zaz, Saule, Joey Starr, Abel Irie, Caalexico, Faithless, Jimmy Cliff et Kerry James. Que du beau monde !

### De plus petits organisateurs qui en veulent !

A côté de toutes ces grosses pointures, il y a un tas de plus "petits" festivals, qui doivent chaque année rivaliser d'imagination et de créativité pour boucler et équilibrer leur budget. WBI est particulièrement attentif à soutenir ces organisateurs moins connus, mais qui réussissent, à force de persévérance, à tirer leur épingle du jeu.

Pour se faire un nom et séduire les festivaliers, ces responsables savent sur quoi miser. Un lieu original d'abord. Une identité culturelle qui se distingue des autres événements de l'été et qui attirera un public très ciblé. Et enfin, une ambiance plus intimiste, qui ravira ceux qui préfèrent apprécier la musique en petits comités, et non compressés comme des sardines...

Esperanzah !, par exemple, en est aujourd'hui à sa 12<sup>e</sup> édition dans le cadre exceptionnel de l'Abbaye de Floreffe. Du 2 au 4 août, elle se mettra à l'heure de la world music et de la diversité culturelle. Un festival qui se veut durable, avec une affiche métissée sans grosses stars US ou françaises, mais qui attire 30.000 festivaliers. "Dans notre démarche éthique, il est évident que le soutien des pouvoirs publics, comme WBI, est très important pour notre organisation", explique **Jean-Yves Laffineur**, le directeur d'Esperanzah ! "Nous ne voulons pas



Concert au Gaume Jazz Festival

de multinationales dans nos partenaires, et sommes très attentifs dans leur sélection. Nous voulons des sponsors qui partagent nos valeurs".

Le Gaume Jazz Festival, à Rossignol, peut compter sur ses 28 années d'expérience pour attirer la crème du monde du jazz. "Mais il n'est pas évident pour autant de trouver des sponsors pour nous aider", expliquent les organisateurs. "Les aides publiques sont donc très importantes, et nous permettent de mettre l'accent sur la promo de l'événement pour attirer tant un public jeune que des gens plus avertis". A Rossignol, du 9 au 11 août, l'accent sera principalement mis sur les femmes dans le jazz et sur le jazz hollandais. On pourra aussi compter sur le Brussels Jazz Orchestra, l'un des meilleurs big bands du moment avec son Oscar de la meilleure musique de film aux USA pour *The Artist*, pour assurer le show.

Le Festival de l'été Mosan, lui, se distingue par sa durée et sa quantité de concerts : 20 au total, répartis sur six semaines, du 13 juillet au 25 août. Depuis 35 ans, les artistes invités parcourent les plus beaux coins de la vallée mosane et s'installent dans les abbayes, les châteaux, les jardins, pour permettre au public d'allier découverte de la musique classique et du patrimoine exceptionnel de la Wallonie. Un must pour les amateurs, qui lui aussi bénéficie du soutien de WBI. "Un soutien capital, comme tous ceux de nos sponsors", soulignent les organisateurs. "Etant une asbl, nous ne recherchons pas le profit mais juste l'équilibre financier. Le soutien des autorités publiques est, pour nous, une sécurité. Sans cela, nous ne tiendrions pas cinq ans".

La Semo, elle, s'est orientée vers le durable pour asseoir sa réputation dans le monde des festivals. Et ça marche puisqu'après cinq ans passés à Hotton, elle s'installera mi-juillet dans le parc d'Enghien, en plein cœur de la Wallonie picarde. Côté programmation aussi, le festival a pris du galon et réunira cette année des artistes aux styles très variés, du Grand Jojo à Gaëtan Streeel, en passant par Amadou&Mariam et Hilight Tribe.

Enfin, comment ne pas parler du Festival de Wallonie. Réparti sur sept lieux distincts, il s'étend de juin à novembre, et invite tous les mélomanes et les curieux à des événements de haut rang. Et il y en a pour tous les goûts, de Namur à Bruxelles, en passant par Saint-Hubert, Stavelot et Liège. Il ne vous reste plus qu'à faire vos choix en fonction de vos goûts musicaux.

**Laurence Piret**

## INNOVATION



© Hverviers

*Le soir venu, l'Hôtel Verviers s'illumine*

## La géothermie à l'Hôtel Verviers

### La seule chaîne d'hôtels de Belgique à fonctionner sans aucun apport d'énergie-pétrole

Une famille avec une fibre verte réussit actuellement très bien en Wallonie. Les Wohrmann possèdent plusieurs hôtels. Ils dépendent du groupe "Van der Valk". Il s'agit de la 5<sup>ème</sup> génération, et les hôtels sont gérés par les enfants de Bert Wohrmann, le grand patron: Ben à Gosselies, Marco à Verviers, Mathieu et Bob à Nivelles, notamment.

Marier la gestion hôtelière et la maîtrise du coût et de la consommation de l'énergie est possible et indispensable en cette période de crise. Pour **Bert Wohrmann**, cette vision à long terme est une évidence. "On pense évidemment à l'énergie durable lorsque l'on s'inscrit dans de tels investissements. Je suis à Nivelles depuis 36 ans et cela fait 5 générations d'hôteliers. On se développe pour nos enfants et nos petits-enfants. Nous travaillons aussi actuellement sur un projet de géothermie à Mons. Le plus étonnant, c'est que nos clients ne savent pas toujours les efforts que nous faisons en matière d'énergie verte avant de venir chez nous."

Le projet pour lequel la famille est la plus connue en Wallonie se situe à Verviers. "Nous avons mis en place un système de cogénération, avec un système au gaz qui permet à la fois de produire de l'électricité et de la chaleur. L'ancienne installation (huit chaudières atmosphériques) consommait énormément de combustibles" ajoute M. Wohrmann.

Située le long de la Vesdre, l'ancienne gare de Verviers, dont les murs extérieurs ont été conservés, est devenue un magnifique hôtel "vert". A l'origine, ce bâtiment servait d'entrepôt pour les douanes. Après la guerre 14-18, la gare était trop endommagée et ne fut plus accessible pour les voyageurs. Suite à la suspension du transport de marchandises dans les années 60, l'ancien entrepôt des douanes fut laissé à l'abandon.

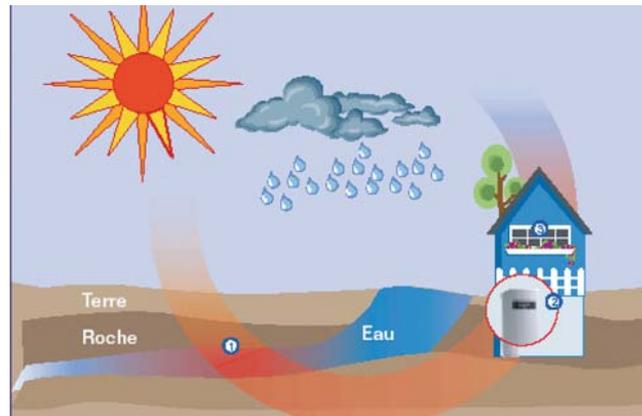
Aujourd'hui, c'est un hôtel de 7.000 m<sup>2</sup> avec piscine extérieure et 2 pompes à chaleur de 100 KW. "Nous sommes très fiers que l'Hôtel Verviers soit toujours le seul Hôtel de Belgique à fonctionner sans aucun apport d'énergie-pétrole. Il dispose d'un champ de géothermie



*L'ancienne gare de Verviers, avant sa transformation en hôtel vert*



*La famille Vohrmann au complet*



*Schéma d'un système de géothermie*

de plus de 80 puits à 80 mètres de profondeur. Ce principe permet de chauffer et de refroidir l'ensemble de l'hôtel et de produire l'eau chaude utilisée au sein de tout l'établissement. L'hôtel, dont l'éclairage façade est en lampes LED, possède aussi des fenêtres à triple vitrage et des interrupteurs économiques. De plus, nos cuisines sont munies d'un système de traitement des déchets, permettant ainsi la production d'énergie verte", précise Michel Pauquet, Senior Sales Manager à Verviers.

Si l'éolien fonctionne quand il y a du vent, et le photovoltaïque lorsqu'il y a du soleil, l'énergie géothermique produit sans interruption, 24 heures sur 24 et 365 jours par an.

Anne-Sophie et Marco Worchmann développent cet hôtel où l'on rencontre 40% de clientèle d'affaires et 60% de touristes. Mais comment ont-ils pensé à un tel projet pour la ville de Verviers ? Tout a démarré avec un simple audit énergétique qui recommandait la géothermie pour chauffer cet ensemble de 7.000 m<sup>2</sup> ! La solution passe par un coefficient d'isolation très bas (K35). Mais l'investissement de départ du projet fut plus élevé que prévu (250.000€), dû surtout à la réalisation des puits.

Comment cela se passe-t-il concrètement ? Le système se compose de 80 puits profonds de 80 à 100 mètres, et de deux pompes à chaleur de 100 KW. A cela s'ajoutent 4 systèmes double-flux avec récupération d'énergie pour le renouvellement d'air. Le reste de l'installation est composé d'un échangeur pour l'eau chaude sanitaire, d'un autre pour le chauffage de la piscine, d'une chaudière à condensation de 250 KW pour l'eau chaude sanitaire, de deux ballons de stockage (6.000 litres) et d'un ventilo-convecteur par chambre. L'économie réalisée sur une climatisation d'été, désormais gratuite, est estimée à environ

25.000€ et le temps de retour sur l'investissement est de l'ordre d'une dizaine d'années.

Outre un amortissement des investissements au niveau du chauffage, cette technique permet d'offrir le rafraîchissement gratuit de l'ensemble du bâtiment en laissant simplement circuler l'eau provenant des puits. L'hôtel a ouvert ses portes le 2 août 2009. Depuis, toutes les consommations d'énergie sont mesurées et analysées régulièrement.

La famille n'est en pas restée là. Elle utilise également la géothermie dans son hôtel de Gosselies. Là, ce sont 33 forages de 104 M de profondeur qui ont été réalisés. A cela, elle ajoute une réflexion plus globale en matière d'énergie verte : une ventilation "chauffage sanitaire", une isolation (toiture inclinée, murs sous-sols contre terres, double vitrage...) et toujours un important travail sur l'éclairage (1.174 points lumineux équipés de LED). A Nivelles, elle a également investi dans pas moins de 140 m<sup>2</sup> de panneaux solaires qui ont été posés, pour compléter un système de chauffage qui utilise la cogénération. Face aux coûts de l'énergie, cette réflexion est indispensable dans le monde de l'hôtellerie et ailleurs. "A Nivelles, nous sommes les premiers à posséder un chargeur rapide pour les voitures électriques. Cela se passe en 20 minutes. Nous n'avons pas encore beaucoup de clients qui l'utilisent mais nous sommes les premiers dans la région à posséder un tel appareil. Nous cherchons toujours à innover pour réduire notre impact en matière énergétique. C'est un défi permanent pour un gestionnaire", conclut Bert Worchmann, le grand patron.

## COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT



*Herménégilde Manyange, Directeur de la Direction provinciale de l'Agriculture et de l'Élevage de la Province de Gitega, à l'Institut Technique Agricole du Burundi*

# L'expertise génétique wallonne au service de l'élevage burundais

**Un projet de coopération a permis un partage de connaissance entre les experts de l'élevage de nos contrées et les éleveurs de la province de Gitega au Burundi, afin d'améliorer la production de leurs cheptels bovins.**

En février dernier, dans le cadre de la Semaine belge au Burundi, Philippe Suinen, Administrateur-général de l'Awex, se rendait dans la province de Gitega, à l'Institut Supérieur d'Agriculture, pour découvrir un projet exemplaire de coopération. Philippe Suinen était accompagné de représentants de Wallonie-Bruxelles International (WBI) et de l'APEFE, eux aussi pleinement partenaires et porteurs de ce projet.

Ce projet est un réel exemple de coopération au développement, puisqu'il s'inscrit dans le développement durable. Il respecte le système agricole local, son écosystème, et participe à la prise en mains de leur destin par les Burundais, à travers un véritable transfert de savoir-faire et de formation.

"L'amélioration de l'élevage bovin par la formation aux techniques d'élevage moderne et économiquement rentable" intervient dans le cadre de la coopération Wallonie-Bruxelles avec le Burundi, l'un des

pays prioritaires du programme de coopération au développement. Il se situe dans l'axe de l'un des trois thèmes prioritaires de cette coopération : la formation professionnelle et technique en tant qu'outil de renforcement des capacités pour améliorer les conditions de la croissance économique. Il a trouvé son origine dans le partenariat signé entre la Province du Brabant wallon et celle de Gitega.

### Vers un élevage plus productif

"La première phase, démarrée en 2009, s'est achevée fin 2011 sur un constat de réussite qui a justifié le lancement d'une deuxième phase, de 2012 à 2015", explique Prosper Kiyayila Ntema, administrateur du bureau APEFE-WBI au Burundi, en charge des liens avec l'enseignement technique. "Notre constat de départ était que, bien que l'élevage bovin soit important dans notre pays, notre cheptel était peu productif aussi bien pour le lait que pour la viande. De



Formation pratique en laboratoire



Prosper Kiyayila Ntema, Administrateur du bureau APEFE-WBI au Burundi



Philippe Chapaux, vétérinaire à l'AWE, donnant une formation au Burundi



Monsieur Chapaux et les apprentis vétérinaires burundais en plein travail

plus, nos éleveurs ne possédaient pas les techniques nécessaires à un élevage et un rendement performants."

Le premier levier d'action a été de former les enseignants techniciens agricoles dépendants du ministère provincial de l'Agriculture et de l'Élevage aux techniques d'insémination artificielle et de suivi vétérinaire pour améliorer la productivité du cheptel. "La démarche s'est inscrite dans une vue à long terme de réforme du système éducatif, puisque les élèves d'aujourd'hui sont les éleveurs de demain. S'ils disposent, grâce à la vulgarisation, du bagage technique nécessaire, non seulement ils obtiendront un meilleur rendement de leurs troupeaux mais, en plus, ils pourront eux-mêmes dispenser leur savoir", continue Prosper Kiyayila Ntema.

"Les différents liens établis au départ ont très vite permis d'avoir l'Association Wallonne de l'Élevage (AWE) comme partenaire belge du projet, permettant un meilleur transfert de savoir-faire et une amélioration de la qualité de notre cheptel", ajoute **Herménégilde Manyange**, Directeur de la Direction provinciale de l'Agriculture et de l'élevage de la Province de Gitega. "Avec l'AWE, nous avons lancé un essai de croisement entre nos bovins et le Blanc-Bleu-Belge, connu pour sa forte capacité viandeuse. Les premiers tests, menés dans deux stations d'élevage, sont prometteurs. Il faut maintenant confirmer scientifiquement cette stratégie de croisement."

### La formation au cœur de la démarche

Les premiers veaux issus de ces croisements sont nés. Ils présentent effectivement une meilleure conformation héritée BBB. Aujourd'hui, l'important est d'analyser le gain de poids de viande de ces animaux

jusqu'à l'âge adulte, d'étudier leur alimentation et d'estimer leur résistance aux maladies. "En parallèle, la seconde phase du projet se concentrera aussi sur la formation des formateurs, afin de pouvoir transmettre à tous les éleveurs les connaissances théoriques et pratiques utiles", souligne Herménégilde Manyange.

**Philippe Chapaux**, vétérinaire à l'AWE, confirme l'intérêt de la démarche. "Nous avons au départ constaté le manque de formation et avons dès lors très vite voulu répondre à cette lacune via des modules pédagogiques relativement courts et orientés vers la pratique. De même, puisque l'insémination artificielle requiert de l'azote liquide et que personne n'en produit là, nous avons eu recours à des machines, disponibles sur place mais qui n'étaient plus en ordre de marche, pour l'extraire de l'air ambiant. Nous sommes donc partis de la réalité de terrain pour trouver, ensemble, les meilleures solutions. Le tout avec un budget assez faible. Ce qui prouve aussi qu'il ne faut pas toujours beaucoup d'argent pour être efficace."

Et M. Chapaux de souligner que ce projet dépasse la seule considération génétique. "Derrière, il faut évidemment aussi prendre en compte tous les aspects sanitaires et alimentaires qui contribuent de manière importante à la productivité du troupeau. Nous avons par exemple cherché à caractériser la valeur alimentaire des fourrages usuels et à dispenser les conseils nécessaires auprès des éleveurs. Au bilan, tous les résultats sont extrêmement prometteurs. »

Au point que ce projet pourrait même être étendu à l'ensemble du pays. La coopération dans ce qu'elle a de meilleur...

Marc Vandermeir

## LE COIN BD

# SPIROU

## 75 ANS

## Rétrospective: Spirou, de main en main

**C'est l'un des rendez-vous marquants de "l'Année Groom", autrement dit le 75<sup>e</sup> anniversaire de Spirou. L'étonnante aventure éditoriale se raconte dans une remarquable exposition organisée au Centre Belge de la Bande Dessinée.**

C'est le 21 avril 1938 que paraît le premier numéro du *Journal de Spirou*. Le nouveau héros, qui a donné son nom à ce magazine destiné à la jeunesse, a été imaginé par Jean Dupuis, patron d'une imprimerie et d'une société d'édition à Marcinelle. Spirou est un jeune garçon vif, espiègle, débrouillard et pétri de belles valeurs morales. Le dessinateur français Robert Velter, alias Rob-Vel, va être choisi pour lui donner vie sur le papier. Il s'inspirera de sa propre expérience de steward sur un paquebot transatlantique pour imaginer un petit groom à la chevelure rousse, surmontée d'un calot, et habillé d'un costume rouge agrémenté de jaune et de noir. Mais la guerre oblige Rob-Vel à interrompre ses activités, hypothéquant donc à terme l'avenir de Spirou... et du magazine. Un accord sera finalement trouvé en décembre 1942 avec l'éditeur de Marcinelle: les éditions Dupuis rachètent les droits sur le personnage, et assurent ainsi la pérennité du journal. Spirou est donc une exception dans le vaste monde de la bande dessinée: son propriétaire n'est autre que son éditeur, ce qui va permettre à ce dernier de perpétuer les aventures du petit groom à travers les années, en le transmettant d'un auteur à un autre, selon les nécessités de la poursuite de la série.

Spirou était donc prédestiné à passer de main en main: en 75 ans d'existence, pas moins de 22 auteurs, scénaristes et dessinateurs, ont œuvré aux aventures de *Spirou et Fantasio* pour réaliser les

53 albums de la série principale, 4 hors-série, 6 volumes de *Le Spirou de...*, 16 tomes du *Petit Spirou*, sans oublier quelques projets inédits en album.

Au cours des années, l'adolescent espiègle cédera la place à un jeune homme aventurier et courageux, toujours vêtu de rouge, autour duquel ses dessinateurs successifs construiront un monde à taille humaine, peuplé de personnages hauts en couleurs. Pour un dessinateur et un scénariste, se voir confier un univers tel que celui de Spirou, constitue un challenge aussi redoutable qu'excitant, car il s'agit de respecter une grammaire artistique précise tout en y imposant sa personnalité.

On mesure dès lors tout l'intérêt et toute la richesse de l'exposition présentée au Centre Belge de la Bande Dessinée, qui aborde de manière chronologique les grandes étapes de cette extraordinaire aventure éditoriale. Elle est bien sûr abondamment illustrée de documents précieux, d'illustrations, d'ébauches et d'une cinquantaine de planches originales dont certaines jamais présentées auparavant. Cette exposition avait été imaginée par feu Yvan Delporte (1928-2007), qui fut pendant 15 ans le rédacteur en chef emblématique du *Journal de Spirou*. Il en avait tracé les grandes lignes il y a une bonne dizaine d'années déjà. C'est Jean-Claude de la Royère, un ancien



Journal de Spirou n°0  
du 7 avril 1938



Spirou par Rob-Vel



Spirou par Franquin

rédacteur de Spirou et proche d'Yvan Delporte, qui a complété le propos et finalisé sa réalisation.

Les fans de Spirou devineront vite qu'André Franquin occupe une place importante dans cette évocation. Le surdoué bruxellois avait à peine 22 ans, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, lorsque Jijé, le successeur de Rob-Vel, lui confia la destinée de Spirou. Jijé avait déjà imaginé le personnage de Fantasio, l'ami fidèle. Mais c'est Franquin qui, pendant 20 ans, créera véritablement la mythologie de la série, avec le village et le comte de Champignac, le vil cousin Zantafio, l'extraordinaire Marsupilami, le pirate John Hélène, sans oublier Zorclub, le scientifique mégalomane. Un dernier personnage imaginé par le scénariste Greg, qui, à cette époque, fut l'un des principaux collaborateurs de Franquin avec Jidéhem et Roba. Nous sommes alors dans les années 1950 et 1960, époque où rien n'arrête le progrès. Franquin s'en donne à cœur joie, avec des automobiles rutilantes, du mobilier design, ou encore un sous-marin à rétropropulsion. Il transforme aussi les deux héros en véritables globe-trotters généreux et humanistes qui parcourent le monde pour y combattre l'injustice. Le Breton Jean-Claude Fournier, qui succède à Franquin en 1968 et pilote la série pendant 12 ans, apporte une touche de poésie et fait découvrir à Spirou et Fantasio des territoires encore inconnus comme le Japon d'Itoh Kata, savoureux personnage de prestidigitateur, et les landes bretonnes nappées dans un univers de mystères et de magie. Le tandem Tome et Janry livrera ensuite 13 albums qui modernisent complètement la série, avant de se concentrer sur une série parallèle, *Le Petit Spirou*.

L'exposition met aussi en avant la série *Le Spirou de...* lancée en janvier 2006. Cette collection d'albums spéciaux de *Spirou* et *Fantasio* sort en alternance avec la série régulière, dans laquelle ils n'interfèrent pas. Chaque tome est un one shot confié à des auteurs différents et six albums ont vu le jour jusqu'à présent, dont le fameux *Journal d'un ingénu* d'Emile Bravo. L'espace consacré aux hommages permet encore d'évoquer la *Galerie des illustres*, étonnante entreprise éditoriale mise en œuvre en 2008, et qui propose aux meilleurs plumes et pinceaux de la bande dessinée dite "franco-belge" de réaliser une planche d'hommage à l'univers de Spirou et des innombrables séries qui sont nées dans le magazine depuis le 21 avril 1938. Dans ce même espace, on peut aussi découvrir les croquis préparatoires d'albums en

gestation. Car on se le tient pour dit: rendez-vous dans 25 ans, pour le centenaire de Spirou.

Jean-Marie Antoine

Exposition "*Spirou de main en main*", jusqu'au 24 novembre 2013, au Centre Belge de la Bande Dessinée, rue des Sables, 20 à 1000 Bruxelles. Infos: [www.cbbd.be](http://www.cbbd.be)

### Angoulême: Spirou, héros dynamique

Le Musée de la Bande Dessinée d'Angoulême ouvre aussi les 400 m<sup>2</sup> de sa salle d'exposition temporaire au plus célèbre groom de la bande dessinée. Pour ce faire, il sort de ses réserves les trésors de ses collections : planches originales bien sûr, mais aussi imprimés (numéros de *Spirou*, albums rares et anciens), affiches, jouets... et rassemble également ce qu'un actif réseau d'amis, de correspondants et de prêteurs a accepté de lui confier pour l'occasion.

Conçue dans un esprit résolument joyeux, l'exposition évoque le personnage de Spirou, à travers deux approches. D'un côté, le héros intrépide et ses aventures en cinquante-trois albums, mais aussi les autres personnages principaux de la série, ou encore l'esthétique de Spirou, qui se manifeste par un soin particulier apporté aux décors marqués par le design le plus moderne de l'époque et par un goût très sûr dans l'invention de machines aux lignes parfaites. De l'autre côté, la rédaction de *Spirou*, avec l'évolution de l'hebdomadaire, mais aussi la vie trépidante de la rédaction, hantée par des (anti)héros mémorables, au premier rang desquels figure bien sûr Gaston Lagaffe, le plus mauvais garçon de bureau du monde, mais l'un des personnages comiques les plus fabuleux de la bande dessinée mondiale.

Exposition "*Spirou : un héros dynamique*". Du 29 juin au 6 octobre 2013, Musée de la bande dessinée, quai de la Charente à Angoulême.

## TÉMOIGNAGES



Guillaume De Bo a contribué à créer une machine moléculaire

## 30<sup>ème</sup> anniversaire



de Relations Internationales  
Wallonie-Bruxelles

### Guillaume De Bo, boursier WBI

Guillaume De Bo est Docteur en Sciences et a obtenu une bourse d'excellence Wallonie-Bruxelles International. Une opportunité unique qui a permis à ce jeune chercheur de participer à une avancée spectaculaire : une machine moléculaire.

Guillaume De Bo a obtenu un Doctorat en chimie organique à l'Université Catholique de Louvain (UCL), ainsi qu'un postdoctorat en chimie des polymères. "J'ai ensuite bénéficié d'un financement FSR-UCL pour effectuer un séjour postdoctoral dans le laboratoire du Professeur David Leigh à l'Université d'Edimbourg, en Ecosse", explique le chercheur. Une occasion particulière de travailler sur un projet ambitieux. "Le projet consistait à synthétiser une machine moléculaire capable d'effectuer la synthèse de peptides à la manière d'un ribosome".

### Publié dans "Science Magazine"

Mais un séjour d'un an, c'est relativement court. C'est pourquoi, en 2011-2012, Guillaume a posé sa candidature pour une bourse d'excellence Wallonie-Bruxelles International. Un programme qui permet l'envoi de diplômés universitaires et de chercheurs dans des institutions étrangères renommées. "La bourse qui m'a été attribuée

m'a permis d'effectuer une seconde année dans le laboratoire du Professeur. Cette année m'a été particulièrement bénéfique car elle a vu l'aboutissement du projet, qui a été publié dans la revue "Science" début 2013".

Effectivement, en janvier 2013, un article publié dans le célèbre "Science Magazine" rend compte d'une avancée spectaculaire : une machine moléculaire. Guillaume de Bo et d'autres scientifiques ont créé cette machine, capable de capter des acides aminés et de les assembler dans le bon ordre, pour fabriquer des séquences de protéines. Un procédé qui est, par exemple, utile dans la recherche de traitements contre certains cancers : des séquences de protéines sont utilisées pour reconnaître les tumeurs. Le médicament est attaché à la séquence de protéine et agit directement sur celle-ci.

### Une expérience unique

"Mon séjour postdoctoral au Royaume-Uni a été enrichissant tant du point de vue scientifique que culturel et humain. En effet, travailler dans le laboratoire du professeur Leigh, un spécialiste des machines moléculaires, m'a permis d'apprendre énormément dans un environnement très stimulant. J'ai pu travailler et collaborer avec des gens aux expériences et origines variées, et ainsi d'appréhender

*d'autres cultures. Finalement, ce séjour a aussi été l'occasion de mieux connaître la culture britannique et de visiter ce superbe pays qu'est l'Écosse", raconte Guillaume.*

Aujourd'hui, il est établi en Angleterre, à l'Université de Manchester, où il travaille toujours pour le Professeur Leigh. Un projet lui tient particulièrement à cœur : *"continuer ma carrière dans la recherche académique avec l'envie de revenir, à terme, dans une université en Belgique".*

Chaque année, le nombre de bourses octroyées par Wallonie-Bruxelles International ne cesse de croître. Si comme Guillaume de Bo, vous souhaitez parfaire votre expérience et votre savoir-faire à l'étranger, ou simplement découvrir de nouveaux horizons dans des institutions de renommées mondiales, n'hésitez pas à consulter le site internet de WBI.

[www.wbi.be](http://www.wbi.be)



## Fabrice Murgia

*L'aide apportée par Wallonie-Bruxelles International est assez claire pour une compagnie comme la nôtre, la compagnie Artara. Chaque fois que nous créons un spectacle, c'est pour qu'il soit vu par un maximum de gens, et donc pour qu'il tourne. Une fois que le spectacle a tourné en Belgique, on essaie de dépasser les frontières. Souvent, les coproductions induisent cela dès le départ, puisqu'il s'agit de partenaires étrangers. On se retrouve ainsi fréquemment dans des situations où l'on déplace des spectacles, qui ne sont pas des "petits" spectacles, un peu partout à l'étranger. L'aide de Wallonie-Bruxelles International se situe d'abord sur le plan de l'apport financier. En effet, WBI peut intervenir non seulement auprès des compagnies francophones, mais aussi auprès des lieux qui accueillent des spectacles dans des pays où la crise, parfois, les empêche d'avoir accès à la culture. D'autre part, cette aide de WBI permet d'établir des liens concrets avec ces lieux. Chaque fois, un délégué WBI sur place peut nous accueillir. Ce fut le cas à Paris, en Roumanie, à Rotterdam récemment, avec Ghost Road. Il peut également établir lui-même des contacts avec des lieux, et étoffer un réseau de relations dans ces pays.*



## François Schuiten

*Un beau souvenir que j'ai avec Wallonie-Bruxelles International, c'est évidemment la Foire du Livre de Beyrouth, où j'ai eu le plaisir de retravailler avec mon frère. Ça faisait longtemps qu'on n'avait plus dessiné ensemble. On a créé tout un petit spectacle où on traversait un petit peu nos univers. Mais on les traversait aussi en dessinant, en racontant, avec de la musique. C'était vraiment très particulier, spécialement fait et conçu pour Beyrouth, à cette occasion. Je trouvais que c'était vraiment une aventure qui mélangeait à la fois une façon de communiquer le travail, mais aussi une aventure humaine que j'ai beaucoup aimée.*



## Marion Hänsel

*Pour moi, Wallonie-Bruxelles International a été un acteur très important dans toute ma carrière. C'est une institution qui m'a soutenue, suivie, aidée de diverses manières. D'abord via les sous-titrages des films, en anglais et en espagnol principalement, pour pouvoir les diffuser internationalement. Le soutien en festival est aussi très important. Une autre aide, que je n'avais pas prévue et qui a été une surprise, d'abord, puis un bonheur, c'est, il y a 7 ou 8 ans, la décision de consacrer un livre, une monographie, à mon travail. Cette initiative a provoqué plein de réactions. Notamment des rétrospectives, un peu dans le monde entier, et une reconnaissance de mes films et de ma carrière. C'était un cadeau absolument magnifique qui m'a été offert par WBI.*

# SURVOLS



Pierre Deligne

## Pierre Deligne, Prix Abel 2013

Diplômé de l'ULB et détenteur d'un doctorat de l'Université de Paris-XI, Pierre Deligne a reçu le Prix Abel 2013, qui, en l'absence de Prix Nobel en la matière, récompense les mathématiques depuis une dizaine d'années. Déjà détenteur de la Médaille Fields en 1978, et du Prix Crafoord en 1988, ce mathématicien de génie a construit l'essentiel de sa carrière en France et aux Etats-Unis, où il est Professeur émérite à l'Université de Princeton. Tombé amoureux des mathématiques dès l'adolescence, Pierre Deligne décide d'y consacrer sa vie par goût de la beauté et plaisir esthétique. Il soutient l'importance des mathématiques pures, en-dehors de leurs applications. C'est la seconde fois que le Prix Abel est remis à un Belge, après Jacques Tits, ancien professeur du lauréat 2013.



Henri La Fontaine (1854-1943)

## Centenaire du Nobel de la Paix d'Henri La Fontaine

Voilà 100 ans cette année qu'Henri La Fontaine (1854-1943) recevait le Prix Nobel de la Paix. Co-fondateur en 1895, avec Paul Otlet, de l'Institut International de Bibliographie (futur Mundaneum), au sein duquel il contribua à mettre au point le système de Classification décimale universelle (CDU, précurseur d'Internet), Henri La Fontaine a également consacré sa vie à la défense de la paix. En 1889, il participe à la création de la Société belge de l'arbitrage et de la paix. Il fut aussi membre de l'Union interparlementaire, embryon d'un parlement international. Il est ainsi devenu une figure incontournable du mouvement pacifiste par son travail en faveur de la paix, ce qui lui valut de recevoir, en 1913, le célèbre Prix Nobel de la Paix. Cette problématique restera au cœur des préoccupations d'Henri La Fontaine jusqu'à la fin de sa vie. En 1916, en pleine Première Guerre Mondiale, il publie *The Great Solution : Magnissima Charta*, ouvrage dans lequel il défend, déjà, l'idée d'une Société des Nations et de la coopération internationale. Cela lui vaudra d'être nommé, en 1919, délégué belge à la Conférence de la Paix de Paris, et ensuite à l'Assemblée de la Société des Nations, chère à son cœur.



*Le Biopark Incubator*

### Le pôle BioWin en collaboration avec des entreprises américaines

Un nouveau programme international de soutien à l'innovation dans le domaine des biotechnologies et de la santé a été officiellement lancé lors du Salon mondial des biotechnologies de Chicago en avril. BioWin, pôle de compétitivité wallon, va participer à ce programme, initié par le Massachusetts Life Sciences Center (MLSC) de Chicago. Le gouvernement wallon contribuera financièrement au programme, tandis que les entreprises membres de BioWin pourront déposer des projets de collaborations avec des entreprises américaines. La participation de la Wallonie à un tel projet démontre l'importance et la qualité des activités du secteur des Sciences du vivant de la région, et sa reconnaissance à l'international.

[www.wbi.be](http://www.wbi.be)

### *A perdre la raison*, de Joachim Lafosse, récompensé au Festival du Film Francophone de Grèce

En avril dernier, le jury de la 14<sup>e</sup> édition de Festival du Film Francophone d'Athènes a décerné son Prix du Jury au film belge *A perdre la raison*, du réalisateur Joachim Lafosse. Ce festival, présidé cette année par Alexandre Desplat (célèbre compositeur de musiques de films français), a pour but de valoriser la production cinématographique francophone. Après les prix glanés lors du Festival de Cannes (section "Un certain regard") et lors des Magrittes du Cinéma, le film de Joachim Lafosse a poursuivi son chemin dans de nombreux festivals internationaux, avant d'être une nouvelle fois récompensé en Grèce.

[www.wbi.be](http://www.wbi.be)

### Les Marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse reconnues au Patrimoine Universel de l'Unesco

Après les sites miniers wallons, c'est au tour des Marches de l'Entre-Sambre-et-Meuse d'être reconnues par l'Unesco, sur la liste du Patrimoine immatériel cette fois. Depuis décembre, 15 Marches se déroulant dans la région ont rejoint les Géants et dragons processionnels, le carnaval de Binche ou encore la Fauconnerie dans les rangs du Patrimoine immatériel de l'Unesco. Cette reconnaissance prouve une nouvelle fois, s'il en est encore besoin, la richesse et l'importance du patrimoine culturel wallon, qu'il soit matériel ou immatériel.

[www.wbi.be](http://www.wbi.be)



**WB**  
+  
**Wallonie//Bruxelles**

Revue trimestrielle de Wallonie-Bruxelles International (WBI)  
et de l'Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers (AWEX)  
Place Saintelette 2, B-1080 Bruxelles  
Téléphone 32-2 421 87 34 • Télécopieur 32-2 421 87 22  
Courriel : [e.stekke@wbi.be](mailto:e.stekke@wbi.be)