A la Belge, de la fleur de sel de chez nous

Le Liégeois est plein de ressources et ne manque pas de créativité. Vincent Ronsse en est un parfait exemple. Il est le concepteur de A à Z des fleurs de sel A la Belge, un condiment de finition unique au monde.

C'est dans son atelier à Embourg que nous avons rencontré Vincent Ronsse. Ce trentenaire a déjà une belle carrière professionnelle derrière lui. Diplômé de Sciences politiques et de HEC, il fait partie de ceux qui ont vécu et contribué au lancement de la société liégeoise Lampiris fournisseur et producteur d'électricité verte et de gaz naturel.
Ce fut une très belle expérience qui lui a permis de toucher à tous les postes d'une société : de la vente au marketing, en passant par la création de site web... pour terminer à lancer, tout seul, la structure à Paris. Bref tous les ingrédients pour vous donner envie d'entreprendre. Et c'est ce que Vincent a fait en reprenant la société familiale de nettoyage industriel.

Vincent Ronsse fait partie de ces personnes qui ont le cerveau en ébullition, soit une idée à la minute et surtout qui n'ont pas peur de se lancer. C'est ce qui lui est arrivé avec sa gamme de fleur de sel A la Belge, un condiment de finition se déclinant dans divers parfums plus que détonnants. Il ne s'agit pas de fleur de sel aromatisée mais de fleur de sel au goût de produits de bouche bien belges comme le fromage de Herve, le spéculos, la bière ou des produits cultivés chez nous comme les choux de Bruxelles. Seule la fleur de sel n'est pas belge puisqu'elle provient directement de Guérande.

Une idée qui a germé sur un coin de table

C'est de retour de vacances en Italie que l'idée lui est venue brutalement, si l'on peut dire. *«Tout le monde sait qu'en Italie, on mange très bien»* raconte Vincent Ronsse. *«En discutant avec mon épouse de notre séjour autour d'un repas, j'ai fait tomber la salière sur la table. Quelques grains de sel se sont mis à rouler*

(Suite en page 12)

Texte : Maïté Sabel

et, tout en continuant à discuter nourriture, je lui ai dit que j'allais faire du sel au chocolat et aux choux de Bruxelles, rien qu'avec des produits belges. C'était limpide dès le départ et le lendemain j'allais faire des courses.»
Comme pour Lampiris, Vincent Ronsse est à toutes les étapes de fabrication. De la recherche du procédé à la fabrication, en passant par la création et le collage des étiquettes, à la conception du site, la confection des socles en bois, à la livraison dans les boutiques...
Le procédé original a pris pas mal de temps pour être mis au point. *«C'est une activité secondaire donc je n'y travaille pas à temps plein. J'ai mis presque deux ans pour réussir à établir les différentes recettes de mes différents produits. Un produit n'est pas l'autre. Par exemple avec la bière, - un liquide qui ne fait pas bon ménage avec le sel - pour intégrer le goût voulu avec le sel cela n'a pas été chose aisée. Il a fallu développer des techniques pour chaque produit et transformer des machines pour arriver au résultat voulu. Il fallait également trouver les bons produits capables de contrebalancer le goût puissant du sel»* explique Vincent Ronsse.

Pour le chocolat, il demande conseil au pâtissier-chocolatier Jean-Philippe Darcis. Il lui suggérera d'associer le sel avec le grué de cacao qui a un goût puissant et amer. Le grué est l'éclat de fève de cacao torréfiée puis concassée. On s'en sert en pâtisserie car il apporte également du croquant. En cuisine, on l'utilise aussi pour paner des langoustines, des viandes, des poissons.
Ce produit plaît énormément et les commandes sont importantes. A la Belge est labélisé «Artisan Certifié». Vincent aimerait s'étendre hors de nos frontières et c'est tout ce que l'on lui souhaite.
Vincent ne manque pas d'imagination. Quel que soit la fleur de sel qu'il crée, il propose toujours différentes façons de l'utiliser. Sur son site, vous pouvez découvrir une belle sélection de recettes salées et sucrées que vous sublimerez d'une pointe de sel A la Belge.
Un site que nous vous conseillons vivement de visiter pour découvrir la gamme et les différents points de vente ou directement acheter en ligne. Dix variétés sont à découvrir pour l'instant et une nouvelle gamme arrive en ce début d'année 2019. De quoi réjouir nos papilles gustatives.

Femmes en réseau

Texte : Carine Cordier

Quand des passionnées et des passionnantes tissent ensemble une toile résolument féminine.

Quasi inexistants il y a quinze ans, les réseaux féminins jouent un rôle clef pour aider les femmes à faire progresser leur carrière et valoriser leur potentiel. Le networking ou réseautage est fondamental dans le monde professionnel d'aujourd'hui. Et plus que jamais pour les femmes ! On ne le sait que trop bien : être une femme peut encore être un handicap dans un parcours professionnel. Face à ce constat, des réseaux de femmes se créent pour leur donner la possibilité de partager leurs expériences et trouver avec les autres, les pratiques adéquates pour dépasser les obstacles et avancer dans leur projet. Peu importe le domaine, il est plus que jamais nécessaire d'être connecté, de s'entraider, de se former et de faire les bonnes rencontres. Les réseaux professionnels de femmes favorisent une pratique bienveillante du réseautage qui fait trop souvent défaut.
De manière générale, les femmes viennent y chercher les clés pour mieux comprendre le rôle de la femme dans l'entreprise, comment se décline le leadership au féminin, comment s'imposer dans un monde des affaires souvent réservés aux hommes. Elles sont aussi en recherche d'outils pour gagner en confiance. Blocage culturel, peur de l'échec, pudeur, elles ont souvent des difficultés à utiliser leurs carnets d'adresses et user de leur influence, à la différence de leurs collègues masculins plus confiants en leurs capacités et qui ont une conception bien plus utilitariste du networking.
Il existe aujourd'hui de nombreuses plateformes ou réseaux physiques. Ils ont un tronc commun mais se différencient par leur structure, leur organisation ou encore leur spécialité. A chacune d'identifier celui qui sera le plus en adéquation avec elle-même, avec son activité, son style de vie, son âge...
f.a.r - femmes actives en réseau - est une véritable communauté active ouverte à toutes les femmes, tant salariées que cheffes d'entreprises ou simplement vivant leur passion. Dans un esprit convivial, ce réseau a la volonté d'aider les femmes par l'échange de bons plans et d'expériences au travers de dîners, de petits-déjeuners, de conférences, de rencontres. Rejoindre les *fariennes* c'est faire un pas sur le chemin de la réalisation de son rêve mais chacune venant avec son propre réseau agrandit encore la communauté et les possibilités d'aider les autres. Ses valeurs? Assurer l'équilibre et le progrès dans une société où les femmes sont valorisées, par les femmes et les hommes. Trouver sa voie, la poursuivre sereinement, aider d'autres femmes à prendre leur place, cheminer ensemble, c'est aussi l'objectif de ce réseau.
Site web, page Facebook, chaîne YouTube pour vous servir.
Siège social : Rue des Vennes 101, 4020 Liège
www.reseau-far.be
0495 52 92 81
Les **Mompreneuses** créent des

(Suite en page 14)

bijoux, des objets de déco ou fabriquent des biscuits et du chocolat maison. Leur particularité ? Elles sont toutes maman ou belle-maman, le revendiquent et tentent de concilier activité entrepreneuriale et vie familiale.

Un des fondements de l'ASBL Mompreneurs.be c'est l'entraide et la solidarité, y compris dans la sphère privée. Depuis ses premiers pas, en mars 2011, l'ASBL a beaucoup évolué, a trouvé ses marques et définit son mode fonctionnement et ses valeurs. Son credo : *«Essayer Mompreneurs.be asbl c'est l'adopter!»* Alors, maman indépendante, maman porteuse d'un projet, maman créatrice, lancez-vous et rejoignez les Mompreneuses liégeoises.

www.mompreneurs.be
contact@mompreneurs.be

Le **Réseau Diane**, les femmes entrepreneuses de l'UCM.

Le réseau Diane est une extension de l'UCM -Union des classes moyennes- qui vise à favoriser l'autonomisation des femmes indépendantes, cheffes d'entreprise, femmes artisans et titulaires de professions libérales... Diane propose un accompagnement, de la création à la croissance de l'entreprise et concrètement, un agenda truffé d'ateliers, de conférences, de visites d'entreprises, de business lunchs. Le but est de créer et installer des connexions qui vont apporter un plus au développement économique des femmes. Le message que Diane veut transmettre aux femmes c'est qu'il est erroné de penser que l'on n'a besoin de personne pour être autonome et lancer sa propre boîte. Au contraire, il faut éviter l'isolement.

A votre disposition, site web et page Facebook.
reseaudiane@ucm.be
0498 62 71 07
UCM Province de Liège, Boulevard d'Avroy, 42, 4000 Liège, 04 221 65 00

On citera également la communauté **WOWO,** les **WonderFul Women**, née de l'idée de Nathalie Van Eechkoudt de créer un réseau informel basé sur le partage, l'entraide et l'échange. Aujourd'hui repris par Florence Blaimont, coach et auteur, il ne cesse de s'agrandir et prône une philosophie d'empowerment. Aider les femmes à prendre confiance et développer leurs talents, c'est essentiel. Les rendre visibles elles et leur projet est important aussi ! Wowo organise des formations et des événements.

www.wowocommunity.com

On pourrait encore citer **Jump, les Women Businness Angels, Women in Business, PWI (Professional Women International Brussels), Women on Board,** plutôt dédié à l'accès des femmes à des postes de direction, etc...

Renseignez-vous. Suivez votre instinct. Faites votre choix ! ■

2000257528/MW-B

West Side Story

Ven. 14 déc. | 20h
Concert de Noël
We Have a Dream
● LES SOIRÉES DE L'ORCHESTRE
Musiques de Bob Dylan, Nina Simone, Stevie Wonder...

Sam. 15 déc. | 16h
We Have a Dream
● LES SAMEDIS EN FAMILLE

Dim. 16 déc. | 16h
Javier Perianes
● PIANO 5 ÉTOILES
Récital CHOPIN, DEBUSSY et DE FALLA

Ven. 11 janv. | 20h
Concert de Nouvel An
West Side Story
● LES SOIRÉES DE L'ORCHESTRE

Sam. 12 janv. | 16h
Mambo ! (West Side Story)
● LES SAMEDIS EN FAMILLE

Jeu. 17 janv. | 20h
Vivaldi/Richter, les quatre saisons
● LES SOIRÉES DE L'ORCHESTRE

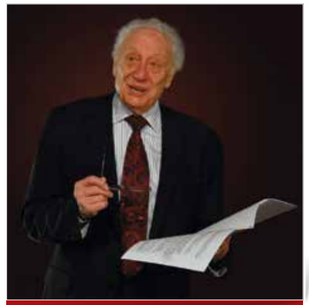
Dim. 20 janv. | 16h
Mahler 9
● LES CONCERTS DU CHEF

Du 31 janv. au 3 fév.
Festival Storytelling
Du texte à la musique
La jeune fille et la mort, Egmont, Métamorphoses, Ça slame à l'Orchestre, L'expérience Pi, Peer Gynt
Salle Philharmonique / La Cité Miroir / Théâtre de Liège / ULiège

OPRL Orchestre Philharmonique Royal de Liège
www.oprl.be
+32 (0)4 220 00 00

1

2



Le billet de José Brouwers

Rideau !

Avec son verre, il frappe deux fois sur le comptoir. Au bruit qu'il fait, la serveuse qui est dans une sursaute légèrement. C'est le signal particulier de ce consommateur ordinaire, il souhaite une autre bière. Il pourrait, comme n'importe qui, attirer l'attention de la fille de comptoir en l'appelant, et s'il ne veut dépenser que le seul mot de «Mademoiselle», simplement montrer son verre vide. Non, il frappe sur le comptoir. Et la demoiselle, à chaque fois vexée, lui sert sa bière, le visage fermé à double tour. Lors des dernières vacances, la serveuse avait été remplacée par une amie du patron. Humiliée par le manège du consommateur, elle avait refusé d'abord de lui servir sa bière, en lui faisant une jolie leçon de politesse. L'amateur de jus de houblon ne se sentit en rien désobligé. Il n'avait dit mot, fait curieux pour un homme dont la profession est de parler mais, il est vrai, seulement au Palais de Justice. Au comptoir, devant sa bière, il n'était jamais disert. Il tint un soir à me raconter l'anecdote en riant. Un rien peut amuser l'homme qui s'ennuie. L'humeur de la serveuse face à ses façons d'ours mal léché l'égayait.

Avocat, il tenait, à la taverne, ses assises bien que n'ayant jamais plaidé qu'en correctionnelle. Ses parents l'avaient gratifié d'un nom et d'un prénom qui rappelaient deux fêtes carillonnées. Il s'appelait Noël Pâques. Ça ne s'invente pas. Sa femme joue quotidiennement au bridge. Lui adore le théâtre et la musique mais trouve, à chaque occasion, un prétexte pour ne pas aller au Théâtre de Liège ou au Philarmonique.

As-tu vu, lui demande-t-on, telle pièce de tel auteur. Non, répond-il, j'avais appris que cela durait quatre heures. Je trouve ça un peu long. Et ce concert que tu attendais, renchérit-t-on? Il n'aime pas Mahler, à moins que ça ne soit Strauss, non pas Johan mais Richard. Tout cela ne l'empêche pas de suivre de très près l'actualité culturelle liégeoise. Il m'aborde comme il quitte la taverne :

- Savez-bien, Monsieur le théâtreux, que Paris offre tous les soirs cent propositions de spectacles.
- Et Liège, en pleine saison, propose vingt-cinq occasions d'abandonner la petite lucarne.
- Pas le lundi, tout de même?
- Ce jour de relâche traditionnel, l'Alliance Française occupe...
- Je sais, le Théâtre de Liège.
- En 2017-2018, l'Alliance proposera des invités prestigieux: Michel Debré, Jean-Marie Rouart...
- De l'Académie française?
- Oui. Yves Bigot, le boss de TV 5, Pechenard, l'ancien chef de la police judiciaire au Quai des Orfèvres, André François, le créateur de «Strip-tease» et Laurence de Bussac qui chantera Barbara. Vous adhérez à l'Alliance pour 25 € et vous avez droit aux six débuts de soirée.
- Je ne saurais où mettre ma carte d'adhésion. Mon portefeuille ressemble au sac de ma femme.

(Suite en page 16)

3

1 Les faux British qui jouent une «murder party» mouvementée au Théâtre de Liège.
2 Renaud Rutten, vu au cinéma, mais d'abord incorrigble blagueur.
3 Une scène du *Comte Ory*, certainement l'ouvrage le plus joyeux de Rossini.

Texte : José Brouwers

4

5

6

7

Sans transition, Maître Pâques me demande si le Théâtre Arlequin ferme ses portes après décision ministérielle. Je lui réponds tout à trac que ... pas du tout. La saison qui vient, il crée deux comédies : *Un dîner d'adieu,* des fabuleux auteurs du célèbre *Prénom* ainsi que *Le Fusible,* en première au Forum le soir du réveillon de l'an et il reprend la pièce à succès d'Armel Job : *L'évasion de Socrate.* La compagnie fêtera son 65e anniversaire en 2021 puisqu'elle est repartie pour trois ans, grâce à une Ministre rapidement remise sur rails par les valeureux Liégeois, autorités communales, spectateurs fidèles, journalistes et Marie-Dominique Simonet. Dieu merci! s'exclame le défenseur de la veuve et de l'orphelin, très opportunément d'ailleurs puisque Madame Greoli milite au CDH et se présente aux élections! Mais mon interlocuteur ajoute qu'il va plus volontiers au Théâtre de Liège vu que l'ancienne Emulation est plus proche de la taverne où il a son ardoise. A l'heure du lever du rideau, précise-t-il, quand les hôtesses ouvrent enfin les portes des salles à la satisfaction spécialement des spectateurs pensionnés qui attendent debout depuis une demi-heure, j'ai tout juste le temps d'avaler le fond de mon verre et de rejoindre tranquillement la place du Vingt août.

Je l'informe que le Théâtre de Liège consacrera trois spectacles à Marguerite Duras. Il m'interrompt :

- J'ai vu *L'amant* au cinéma. Même que c'était un beau chinois...

Il y aura *La Musica,* une comédie douce-amère de Duras que créa, au Théâtre du Gymnase, Roger Francel, la voix de Liège Matin sur la RTBF dans les années septante, un spectacle d'Isabelle Gyselinx sur la vie de la romancière et *La Maladie de la mort* avec Irène Jacob (la vedette de *La double vie de Véronique*). Une mise en scène audacieuse de la rencontre d'un homme mystérieux avec une prostituée. Carré blanc, dit, à juste titre, mon interlocuteur.

Mais la saison sera chargée de bien d'autres occasions de quitter ses pantoufles : Marivaux et *Le Triomphe de l'amour* mis en scène par Denis Podalydès de la Comédie Française. Molière avec un *Scapin* version 68 et *L'école des femmes* exportée de l'Odéon, *Ah les beaux jours* de Beckett avec Anne Claire qui reprend le rôle créé par Madeleine Renaud. *Heureux les heureux* de Yasmina Reza avec Carol Bouquet. Une nouvelle pièce de Jean-Marie Piemme, l'auteur liégeois de de la saison : *La vie trépidante* de Laura Wilson, *The Elephan in the room* de Françoise Bloch qui sera « décentralisé » ... à la Cité Miroir

- Et le soir du réveillon, s'inquiète Noël Pâques ?
- *Les faux britishs,* du boulevard comme on l'aime autant à Liège qu'à Paris. Mais ça viendra de Bruxelles dans une production du «Public». Et pour vous donner froid dans le dos dans une salle bien chauffée, *Arctique,* une pièce écrite et mise en scène par Cécile Vandalem. C'est au Manège que vous irez voir *Darius, Stan et Gabriel contre le monde méchant,* avec trois anti-héros qui ressemblent à la fois aux Trois Stooge et aux Pieds Nickelés.
- Un ami magistrat et sa femme m'ont entraîné un dimanche où il pleuvait dans un petit théâtre de la rue je ne sais plus comment en haut de la rue Saint-Gilles.
- Rue Bassenge. C'est La Comédie de Liège. Si votre juge vous y invite, vous pourrez retrouver *Le pouvoir des fables* de votre enfance, deux pochades du vaudevilliste du Second Empire, Eugène Labiche et une joyeuse comédie de Sacha Guitry : *Une folie.*
- Ma fille ne jure que par le Philarmonique.
- C'est normal si elle aime la musique.
- Elle non, pas vraiment, mais Arthur, mon petit-fils, alors oui. Il joue déjà du piano. Et il adore aller au concert. A son âge, moi je jouais aux billes.
- Pour les enfants, au Philarmonique, il y aura *Alibaba,* toute la magie de l'Orient, en famille ils iront aussi voir *Robin des Bois,* entendre *Une nuit sur le mont chauve* de Rachmaninov, *Westside Story la comédie musicale* de Bernstein au bord de l'an neuf ou *La danse macabre* de Saint-Saëns le soir d'Halloween. Pour étonner, notre formidable orchestre proposera une pause au cinéma avec Enrico Morricone et au théâtre avec *Egmont,* le seul opéra de Beethoven.
- Evidemment, Il y aura du Gustav Mahle et du Richard Strauss?
- A foison! Je sais bien que vous n'aimez pas, Maître Pâques. Ce n'est pas une excuse pour en priver les autres. D'ailleurs, qu'aimez-vous vraiment?
- J'adore *Carmina Burina.* Mais je ne sais pas où j'ai fourré le CD. J'ai dû le prêter à celui qui m'a aussi pris ma fille.
- Vous pourrez aller écouter au Philarmonique cette œuvre envoûtante de Carl Orff.
- J'adore les chœurs.
- *Le Requiem de Fauré* sera à l'affiche.

Il faudra que je me secoue, conclut mon avocat préféré, et que je quitte de temps en temps mon tabouret de comptoir pour un fauteuil d'orchestre. Comme je connais mon avocat, il lui est impossible d'être sincère comme irréaliste pour une courtisane d'être chaste. ■

4 Marion Lepomme, révélation d'Avignon, à la Comédie en Ile.
5 Dans *Le Fusible,* comédie époustouflante de drôlerie, avec les «Arlequins» sur la scène du Forum.
6 De gauche à droite, Pierre Bonzans, Janine Robiane, Pauline Carton et l'auteur, réunis au Théâtre Royal du Gymnase pour la création du *Mari de ma femme,* une comédie de René Rongé
7 Denys Podalydès, sociétaire de la Comédie Française, réalise à Liège la mise en scène du «Comte Ory» qui lui a valu beaucoup de succès lorsqu'il la créa à l'Opéra Comique à Paris.

UNIQUEMENT DU MOBILIER
DE GRANDE QUALITÉ
PROFITEZ DE NOS SOLDES DU 3 AU 31 JANVIER 2019

2000257473/MN-B

Plus de 100 salons exposés
Plus de 100 relax en démonstration

À seulement 30 minutes de Liège nous vous proposons une collection de salons et de relax que vous ne trouverez nulle part ailleurs

Notre spécialité : les Salons de fabrication allemande de haute qualité

Forges 44 (Gd Route d'Eupen) | **4837 BAELEN**
T 087 76 22 85

www.meubleswansart.be

Ouvert du Lundi au Jeudi de 9:00 à 12:30 et de 13:30 à 19:00
Samedi de 10:00 à 18:00 | Dimanche de 14:00 à 18:00 | fermé le Vendredi & jours fériés

1

2

Albi, Toulouse, Carcassonne, le terroir de l'or bleu.

Albi, Toulouse, Carcassonne, le terroir de l'or bleu. C'est ici que les boules séchées de feuilles de pastel destinées à fabriquer la belle teinte bleue firent jadis la fortune des négociants des 3 villes sœurs qui acheminaient via la Garonne leur précieuse marchandise vers les ports étrangers. 4 siècles plus tard, le désir de couleurs naturelles et la passion de la tradition remettent peu à peu le pastel au goût du jour. L'occasion de découvrir les lieux qui abritent le pigment bleu.

1 La forteresse de Carcassonne entourée de ses remparts est l'un des monuments emblématiques de l'Aude.
2 Impossible de ne pas remarquer la jolie boutique Graine de Pastel dont les tons bleus soulignent les murs de pierre des anciens logis.

Texte : Christiane Goor
Photos : Charles Mahaux.

Au 16ème siècle, la plante du pastel Isatis Tinctoria est cultivée un peu partout en Europe mais c'est sur les terres qui dessinent un triangle entre Albi, Toulouse et Carcassonne que pousse la meilleure qualité. Les feuilles étaient lavées puis broyées pour donner une pâte façonnée en petites boules, des coques dont on extrayait un somptueux pigment bleu qui séduisit toutes les cours de la Renaissance : bleu roi, bleu de France, bleu céleste. Ainsi naquit le pays de Cocagne car le pastel va enrichir de nombreux négociants qui expédiaient les coques à l'étranger. L'apparition de l'indigotier plus facile à cultiver et donc moins cher signe la mort du pastel dont la dernière récolte eut lieu en 1883 jusqu'à ce que des passionnés renouent vers la fin du 20ème siècle avec une production que l'on croyait perdue.

Albi, une sentinelle flamboyante sur le Tarn.

Pas étonnant dès lors qu'Albi ait conservé quelques superbes hôtels particuliers construits par les marchands enrichis par le pastel. C'est pourtant depuis le pont Neuf que la vue sur la ville frappe le mieux l'imagination. Ste-Cécile, la plus grande cathédrale de brique au monde, impose sa masse rouge redoutable sur la multitude des toits de tuiles rouges qui s'imbriquent les uns les autres autour d'elle. Si elle surprend par la sobriété de son enceinte telle une forteresse de la foi, elle déroute par la richesse de sa décoration intérieure : un Jugement dernier détaille les horreurs de l'enfer sur près de 300 m² ou encore de hautes voûtes recouvertes de fresques sur fond or et azur s'étirent sur près de 100 m de long.

Avec la cathédrale, le palais épiscopal de la Berbie forme un ensemble monumental qui fait d'Albi la capitale de la brique. Encerclé de murailles rouges qui dominent le cours du Tarn et surmonté d'un donjon massif, cette ancienne construction forte réaménagée en jardin public abrite le musée Toulouse-Lautrec. Le peintre est né à deux pas du palais et même s'il a vécu son enfance dans la propriété familiale du château du Bosc, c'est à Albi que la comtesse Adèle choisit de confier l'ensemble des toiles et dessins retrouvés dans l'atelier de son fils. Curieux écrin que cette forteresse massive pour des œuvres qui dépeignent la vie «dissolue» de Montmartre.

Toulouse, somptueuse ville rose.

La patine rose de ses briques de terre cuite tout comme l'élégance naturelle du patrimoine bâti de la vieille ville racontent cette période faste de l'histoire de Toulouse quand le commerce du pastel enrichit les négociants au point d'en faire un centre de commerce international. Proche des ports de l'Océan qui mènent en Angleterre et en Flandres, Toulouse devient la capitale de l'or bleu. De splendides hôtels particuliers chapeautés par de hautes tours étroites sont élevés à cette époque.

Toute visite commence sur la place du Capitole, centre du pouvoir depuis le 12ème siècle. Face au superbe hôtel de ville s'ouvre une série d'arcades garnies de terrasses qui invitent à la flânerie avant d'emprunter la rue du Taur qui mène à la basilique St-Sernin, véritable phare sur la ville, un chef d'œuvre de l'art roman inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Non loin de Saint-Sernin, la forteresse du couvent des Jacobins, maison mère des Dominicains qui s'opposèrent à l'hérésie cathare, est aujourd'hui le lieu d'accueil de belles expositions d'art contemporain dans un décor exceptionnel à l'ombre des piliers qui à leur sommet dessinent l'étonnante silhouette d'un palmier de pierre polychrome.

La balade dans le labyrinthe des placettes et des ruelles tortueuses mène vers les rives de la Garonne, ce large fleuve aujourd'hui paisible. Quand le soleil décline sur le fleuve, les belles maisons bourgeoises s'embrasent de couleurs fauves et c'est alors que le pont St-Pierre et le Pont Neuf plongent leur reflet illuminé dans le miroir du cours paisible du fleuve.

Carcassonne, une anthologie de pierre.

Avec sa double enceinte qui totalise 3 km de remparts crénelés, 52 tours, 2 portes monumentales, des barbacanes, un château, une basilique, des escaliers, des chicanes, des poternes, des fossés, la cité fortifiée de Carcassonne est un peu comme une machine à remonter le temps. D'abord oppidum, puis castellum romain, siège ensuite d'un puissant comté et enfin forteresse royale sous la tutelle de Louis IX, la citadelle est une incroyable plongée dans l'architecture militaire et religieuse du Moyen-Age. Comme autrefois, on y pénètre par un pont-levis et les venelles pavées sinueuses guident le promeneur vers le château comtal, l'ultime défense de la cité et véritable forteresse dans la forteresse. Les chemins de ronde offrent une vue imprenable sur les remparts et sur les sombres forêts de la Montagne Noire ou sur les collines ondulantes des Corbières.

Jadis c'était l'industrie du drap qui faisait vivre la ville, aujourd'hui c'est le tourisme qui attire pas moins d'un million et demi de curieux, surtout depuis que l'Unesco a classé la cité médiévale au patrimoine de l'humanité. Les anciennes bâtisses de la vieille ville sont autant d'auberges, de tables goûteuses et de boutiques de souvenirs dont *Graine de pastel* qui, comme chez ses sœurs voisines de Toulouse et Albi, proposent des produits cosmétiques entre tradition et innovation à partir de l'huile récoltée dans les graines de pastel.

La ville moderne plus connue sous le nom de bastide Saint-

3

4

3 La Garonne offre à Toulouse ses plus belles perspectives surtout à l'heure du coucher du soleil.
4 Cité envahie par les étudiants Toulouse s'anime toujours en soirée, surtout dans les venelles de la vieille ville où le vélo est roi.

5

8

6

7

Louis est à découvrir sur l'autre rive de l'Aude, dans son quadrillage de ruelles souvent piétonnes qui abritent aussi son lot d'hôtels particuliers. Ici la vie est plus paisible que dans la Cité si ce n'est les jours de marché sur la place Carnot. Mais en fin de journée, chacun se retrouve sur le pont Vieux afin de se perdre dans la contemplation du coucher de soleil sur les murailles crénelées de la citadelle.

Terre de vignobles.

Voilà déjà quelque 6 ans qu'Isabelle Brasseur partage la vie d'Olivier Bustin, pharmacien qui se partage entre la Belgique et la France pour gérer ses officines mais aussi grand chasseur devant l'éternel au vu de la collection de trophées qui orne sa maison de Méry. Isabelle consacre 3 jours par semaine à son métier d'enseignante qu'elle vit à Bruxelles. Historienne de l'art, elle assume des cours dans une école artistique mais aussi la coordination pédagogique auprès des futurs enseignants de cette matière à l'ULB.

Ou comment se croiser entre deux portes... Alors ils ont décidé de s'offrir un projet à deux, à savoir acheter quelques arpents de vignes en France et plus précisément dans le Languedoc moins couru que la Champagne, la Bourgogne ou le Bordelais. Après avoir visité plusieurs propriétés à l'abandon, la chance leur a souri. Un Belge, encore un, installé sur place depuis 22 ans, avait décidé de vendre sa métairie de vin monocépage, une formule qui lui assurait, disait-il, une qualité égale de son vin : Chardonnay, Syrah, Merlot, distribué à une coopérative. Il faut ajouter que les parcelles de même cépage offrent différents sols et microclimats et donnent aux vins une riche palette d'arômes et de nuances. La métairie se situe à Douzens proche de Carcassonne. La vue depuis la propriété s'ouvre en grand sur la Montagne Noire coincée entre les Corbières et le Minervois. Un gîte qui permettait d'abriter les fans de circuits d'œnologie leur sert actuellement de logement puisque de gros travaux de modernisation transforment la métairie. Mais déjà, Isabelle s'y sent chez elle, elle y pose ses valises au point de ne pas encore connaître tous les trésors de la région et elle se laisse charmer par la douceur de la vie proche de la nature et des produits du terroir qu'elle peut cueillir directement chez les producteurs. Non pas que le parc qui clôt sa maison de Méry ne lui offre pas un super bel espace arboré mais la qualité de la lumière occitane reste incomparable.

9

Infos pratiques : www.tourisme-occitanie.com, www.toulouse-tourisme.com, www.tourisme-carcassonne.fr, www.monuments-nationaux.fr; www.audetourisme.com, www.albi-tourisme.fr. Sans oublier www.grainedepastel.com et www.musee-toulouse-lautrec.com.

Se loger : A Toulouse, l'hôtel Albert I^{er}**** à deux pas de la place du Capitole, un havre de paix dans une rue calme www.hotel-albert1.com. A Albi, l'hôtel Mercure au bord du Tarn avec une terrasse qui offre une vue imprenable sur la ville www.lemoulin-albi.fr. A Carcassonne, l'hôtel du Vieux Pont, dans le quartier médiéval au pied de la citadelle www.hotelpontvieux.com

A découvrir à Albi : Si tout le centre historique de Albi a été reconnu par l'Unesco patrimoine mondial de l'Humanité, il n'en abrite pas moins d'autres trésors plus contemporains, comme cet étonnant musée privé consacré à la Mode installé dans l'ancien couvent des Annonciades. Son propriétaire présente chaque année une exposition thématique à la muséographie particulièrement soignée www.musee-mode.com. ■

5 Isabelle Brasseur.
6 Le musée Toulouse-Lautrec est présenté dans l'un des plus beaux écrins d'Albi, le palais de la Berbie.
7 Un magnifique jardin classé jardin remarquable se cache derrière les murs du palais de la Berbie à Albi.
8 Le centre historique d'Albi est un concentré de joyaux qui se déploient autour de l'ensemble épiscopal formé par le cathédrale et le palais de la Berbie.
9 Dans le couvent des Jacobins à Toulouse, la voûte du chœur toute en nervures fines et légères tourne autour d'un pilier que l'on appelle aujourd'hui le «palmier des Jacobins». L'architecte à l'origine de cette prouesse technique n'est malheureusement pas connu.

Ose

Faire le bon choix pour un repas de fête

Qui ne s'est jamais senti perplexe ou perdu devant les rangées de bouteilles, la multitude d'étiquettes, classiques ou originales, et les noms évocateurs de domaines, de familles, de crus... Comment s'y retrouver Comment faire le bon choix et éviter le faux pas? Comment accorder au mieux les breuvages aux plats de fêtes sans se ruiner?

Les rennes du shopping

«Des goûts et des couleurs, on ne discute pas» dit l'adage. Disons plutôt que tant qu'il y a du goût et des couleurs et un soupçon de générosité, ça démarre bien. Mais ce ne sera pas suffisant. La première chose à faire, dès votre menu établi, c'est prendre du temps pour une dégustation. Pour choisir un vin, on le goûte. Et où gouter un vin sans ramener des dizaines de bouteilles à la maison? Chez un caviste. Les grandes surfaces offrent bien sûr des avantages, un choix énorme et une certaine facilité mais vous ne serez jamais aussi bien guidé que chez votre caviste. Et sans dépenser plus. On parle bien entendu de dégustation. Boire et déguster, ce n'est pas tout à fait pareil. Déguster c'est examiner et mettre tous ses sens en éveil. Le vin se regarde, il se hume, il se goûte et il se boit en toute conscience. Il ne faut pas être connaisseur, juste un amateur qui veut faire plaisir et se faire plaisir. C'est sûr que plus on s'exerce, plus on éduque son palais à la palette des goûts - que voilà un bon argument! -mais ça ne se fait pas en un jour.

Une étiquette qui colle à la bouteille

L'étiquette est la carte de visite du vin et si elle peut séduire en quelques secondes, elle en dit long sur le contenu. Un décryptage est nécessaire parce que les marketeurs, passés par là, ont développé des astuces attractives. Il vaut mieux ne pas s'attarder à la forme, du moins pas que.
En Europe, l'information concerne les origines, les vins dits du Nouveau Monde mettent plutôt l'accent sur les caractéristiques du cépage. Il existe évidemment des mentions légales obligatoires qui sont censées informer correctement le consommateur. De même, un langage spécifique à l'univers viticole et des mots moins connus se retrouvent fréquemment sur les étiquettes. Voilà l'occasion d'enrichir son vocabulaire et faire ses premiers pas en œnologie. Certaines maisons intègrent un QR code qui donnera une foule de renseignements annexes.

Les bulles coulent de source

Marylin Monroe et Coco Chanel l'ont glorifié, le Champagne reste un produit de prestige incontournable en cette période de fêtes. Il se boit généralement dans d'élégantes flûtes. Les coupes, crées à l'attention de Madame de Pompadour et qu'on a quelque peu abandonnées, ont pourtant belle allure mais le désavantage de laisser s'échapper les bulles trop facilement. Un conseil, ne choisissez pas des flûtes trop étroites, au risque qu'elles ne viennent chatouiller le nez de trop près. Le Champagne n'a pas l'exclusivité des bulles et mieux vaut un bon Prosecco ou un vin effervescent de qualité qu'un Champagne douteux. Blanquette de Limoux et Crémant d'Alsace ont leur place sur les belles tables, le tout est de bien les accompagner ou vice-versa. Par exemple, un crémant d'Alsace est idéal pour un Apfelstrudel.
Avec l'aide de votre caviste, n'hésitez pas à sortir des sentiers battus et à découvrir quelques pépites.

Loués soit les tanins

Un vin se chouchoute et pour qu'il reste une charmante compagnie tout au long du repas, on veille sur lui. Pour commencer, on le laisse se détendre en l'ouvrant une petite heure avant de le servir. Du coup, on en profite pour le goûter en douce afin d'éviter une mauvaise surprise. Carafe ou non ? Chacun a son avis sur la question mais pour rappel, on carafe un vin jeune et laisse bien tranquilles les vins plus vieux. La bonne température a toute son importance : autour de 8°C pour les vins blancs, 16°C pour les vins rouges, qu'on ne laisse jamais monter jusqu'à 20 ! Ils achèveront de se réchauffer dans les verres et gagneront très vite 2 ou 3 degrés. On choisit des grands verres, profitable à l'oxygénation, tant pour les blancs que les rouges. Pas de discrimination ! Un verre légèrement cintré sur le haut est idéal. Pour flatter les palais sans jamais décevoir, on respecte un ordre, qui fait que le vin suivant semble toujours meilleur que le précédent. Une des clés est de ne pas saturer les papilles, on va donc aller des plus légers au plus puissants. Cela dit, c'est parfois plus complexe quand il s'agit d'accommoder aux mets: mamy tient à son petit liquoreux avec le foie gras et elle n'a pas tort. La solution? Opter pour un moelleux équilibré et frais en bouche qui n'assommera pas les papilles dès le début du repas et ne servir qu'un petit verre, le reste reviendra à table avec le dessert.

Les douze goûts de minuit

Qui va avec quoi? Pour aiguiser l'appétit, vous proposerez peut-être des charcuteries, des antipasti, des tapas qui se partagent et se dégustent en toute convivialité. Pour soutenir le gras, faites un choix parmi les vins blancs qui ont un peu de corps alors que les préparations salées demandent des saveurs plus expressives. Et sachez qu'avec les bulles, vous ne faites pas d'erreur. Attention aux olives qui dominent les arômes des vins, préférez leur un Prosecco. Les huitres, iodées, se plairont avec un vin frais et sec, de préférence un jeune Sauvignon de Loire ou de Nouvelle Zélande, surtout pas de rouge. La cuisine japonaise réclame de la pureté et de l'équilibre, donc avec les sushis et les sauces au soja, mieux vaut des vins avec très peu de tanins, voire pas du tout, par exemple un Pinot noir d'Alsace ou un Tarrango australien. Poissons, fruits de mer et crustacés s'associent avec des vins frais alors que vous pourrez étonner vos invités en servant de la vodka avec les poissons fumés. N'hésitez pas, ça fonctionne très bien! Poulet de Bresse, pintade, dinde ou gibiers à plumes demandent des textures onctueuses et douces. On partira sur un rouge, Pinot noir, Gamay ou Syrah fruité du Rhône ou du blanc, un Chardonnay légèrement passé en fûts de chêne, un Chassagne-Montrachet si vous cassez votre tirelire. Si vous avez un vieux vin en cave, n'hésitez pas à le sortir pour accompagner du chapon ou de l'oie mais soyez prévoyant pour le cas où il aurait trépassé.
Le fromage se sert aujourd'hui tant avec du rouge qu'avec du blanc. Le Sauternes, voire un Porto vintage, est un excellent allié des bleus, le chèvre aime le Sancerre ou un muscat sec, les pâtes dures s'épanouiront au contact de vins plus corsés, le Parmesan avec un vieux piémontais, et des fromages tels que l'époisses ou le munster ont besoin de vins bien structurés. Pourquoi pas un Grand Cru d'Alsace? Une bière d'Abbaye ambrée peut remplacer le vin avec un brie ou un camembert.
Les desserts quant à eux recherchent la compagnie de vins doux, un vin de Maury ou de Rivesaltes sur le chocolat et sur les fruits ou bavarois raffiné, une bulle demi-sec rosée ou un vin d'Asti.

Tout cela paraît bien compliqué mais avec des conseils judicieux et l'éclairage d'un expert qui connaît bien ses vins, vous allez voir que c'est presqu'un jeu d'enfant. Et quoi qu'il en soit, l'essentiel reste le partage et la bonne ambiance que vous créerez autour de votre table.
Passez de bonnes fêtes! ■

Texte : Carine Cordier

Lisons Liégeois

Un beau livre à offrir pour les fêtes :

« Vin de Liège - Au cœur des Vignes »

Dans un village de Hesbaye, plantés dans une terre où se marient le limon et l'argile, cinq pieds de vigne ont pris, au fil du temps, de la bouteille. Ils se côtoient, «se parlent» et se parent d'expériences. Il est vrai, ils viennent de loin et nés sous d'autres contrées : deux sont originaires de la Provence, deux autres de la région d'Ispahan en Iran et le cinquième de la Montagne de St-Emilion dans le Bordelais.
Ceci est une très modeste aventure par rapport à la réussite viticole, sociale et économique du «Vin de Liège» dont l'approche des fêtes de fin d'année nous invite en goûter avec fierté toute la saveur. Ce projet est une réussite due au courage, à l'esprit imaginatif et coopératif des initiateurs depuis le choix des cépages «interspécifiques», issus du croisement des vignes européenne et américaine, et celui de s'investir dans «un enherbement total». Et la suite...à lire, à parcourir dans un bel ouvrage écrit avec élégance et passion, laissant le temps de respirer, de regarder, d'être inspiré et de déguster le «Vin de Liège» ; l'ensemble agrémenté de photos que rythme la vie de ces cépages au cours des saisons. Ce livre retrace aussi l'Histoire de la vigne dans nos contrées et les années de renaissance qu'offre le «Vin de Liège».

Julien Moës

« Vin de Liège – Au cœur des vignes »
- sous la signature de Florence Clotuche, avec une préface de Jacques Defourny et des photos signées Romain Bevillard, Alec Bol, Pascal Collignon, Thomas Van Ass, Jean-Louis Wertz et Christophe Wittevrongel – Editions de la Province de Liège – Prix : 29 €

Un lieu culturel d'animation

Olivier Verschueren devant l'entrée de la Librairie «Livre aux Trésors»

«Nous devons être aussi, souligne Olivier Verschueren, un lieu d'accueil pour des animations et je trouve aussi qu'il faut se faire l'écho de ce qui se passe à Liège.» Bien des rencontres se déroulent dans la librairie et parfois également en collaboration avec la Cité du Miroir. Les auteurs se succèdent dans la diversité de la création littéraire en fonction de la ligne éditoriale suivie par la librairie. Certains même demandent à revenir au milieu des ***«Trésors»***.

C'est le cas par exemple de Maylis de Kerangal qui est déjà venue quatre fois. «Elle est devenue une amie de la librairie. Ce qu'elle écrit nous passionne. Je trouve que c'est une des auteures les plus importantes et tout au long de ses livres publiés aux éditions Verticales, nous sommes toujours séduits. La dernière fois, c'est elle qui nous a demandé de venir. Les éditions Gallimard, qui chapeautent Verticales, organisaient une tournée et c'est elle qui a dit : «Si je vais en Belgique, je veux aller chez mes amis, à Liège.»

La Librairie «Livre aux Trésors» a aussi un apriori très positif à l'égard de certaines éditions comme celle du Cerisier. «Cela nous intéresse de les défendre. Ainsi un client que j'apprécie m'a proposé de recevoir l'auteur d'un polar qui se passe à Liège, un petit peu subversif et critique de la politique liégeoise : ***«Les meilleurs morceaux du mammouth»*** publié justement aux éditions du Cerisier. Et c'est ainsi que nous avons accueilli Charles Manian, un écrivain liégeois dont on ignorait qu'il est aussi un client de notre librairie.»

Et puis, il y a d'autres cas de figures car la Librairie «Livre aux Trésors» participe depuis dix ans à l'organisation d'une manifestation, devenue un événement : «Littérature, Jazz et Politique», en collaboration avec la Maison du Jazz, le Centre d'Action Laïque et les Territoires de la Mémoire et avec la présence d'un auteur célèbre comme Luis Sepùlveda ou Jonathan Coe. Quoi de plus naturel pour Olivier Verschueren, passionné de jazz...

De gauche à droite, Sophie Suttor, Julie Fraiture, Olivier Verschueren, Jérôme et Eric Swennen.

Un lieu culturel où le public doit se sentir accueilli...

Une vue de la rencontre littéraire avec Maylis de Kérangal

Recette d'Ômiam.tv par Jean-Luc Daniel

BluePoint Liège

Boulevard Emile de Laveleye 191 • 4020 Liège • Tél. 04/340 35 06 • www.bluepoint.be

Toast de pain d'épices au foie gras

Prix : 5-10€
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 10 minutes
Difficulté : facile
Ingrédient principal : viande
Saison : hiver

Ingrédients pour 4 personnes

4 belles tranches de foie gras
1 pomme
2 fruits de la passion
10cl cidre
4 tranches de pain d'épices
1/2L porto rouge
50gr sucre
Du thym - Du laurier - De l'anis étoilé - De la Cannelle

Etapes

1 Découper le foie gras en tranches allant de 1 à 1,5cm. Placer-les 15 à 20 minutes au congélateur avant de passer à la cuisson.
2 Couper une pomme en petits cubes puis les faire fondre dans une poêle avec du beurre. Ajouter un peu de fruits de la passion. Déglacer la poêle avec du cidre.
3 Faire réduire du porto avec un peu de sucre. Une fois que la préparation est à l'état de sirop, ajouter de l'anis étoilé, de la cannelle et un peu de chocolat.
4 Fariner les tranches de foie gras afin de former une petite croûte.
5 Poêler chaque face des tranches de foie gras pendant 1 minute.
6 Décroûter le pain d'épices.
7 Déposer les tranches de foie gras sur du papier absorbant.
8 Toaster le pain d'épices dans la graisse du foie gras.
9 Dresser.

Note : ARTISAN CUISINIER
Passionné de cuisine, Jean-Luc Daniel a, en grande partie, appris par lui-même les ficelles du métier. Ce qu'il affectionne particulièrement? Les produits de qualité !
Ses années d'expérience et sa passion pour les voyages lui ont permis de créer un véritable univers culinaire.
Jean-Luc est également animateur des émissions «Qu'est-ce qu'on mange» et «Mon Plat Préféré».
Depuis octobre, il officie en tant que chef de cuisine de BluePoint Liège.

Découvrez d'autres recettes sur www.omiam.tv