

— N° 18 —

AUTUMN-WINTER / AUTOMNE-HIVER / HERFST-WINTER 2020

BRUSSELS MAG



**BRUSSELS
EXCLUSIVE
LABELS**

—
A SYMBOL OF QUALITY

WHAT **HOTEL?**



The Hotel.
BRUSSELS

SOPHIE HELSMOORTEL
President of Brussels Exclusive Labels

Art is the highest form of hope

Gerhard Richter

Putting the spotlight on these places in Brussels that are permeated with art; we do not seek to be comprehensive but rather to be fair. Let's not forget that Art opens the door to all that is possible, thinkable and imaginary. This is the path to follow in these times of chaos and confusion so that we can accept and adapt to this evolution which challenges us and which, we hope, will promise a better future. Good or bad? Beautiful or ugly? **Everything is a question of your point of view; let us look on the bright side of life.**

Pour mettre le focus sur les endroits imprégnés d'art à Bruxelles.

Nous ne souhaitions pas être exhaustifs, mais justes. N'oublions pas que l'Art nous ouvre les portes des possibles, du pensable et de l'imaginaire. Une voie à prendre en ces temps de chamboulement afin de pouvoir accepter et s'adapter à ce mouvement qui nous interroge et qui, espérons-le, nous promet un avenir meilleur. Bon ou mauvais ? Beau ou laid ? **Tout est une question de point de vue, prenons la vie du bon côté.**

Om de plaatsen in Brussel die doordrongen zijn van kunst voor het voetlicht te brengen. We koesteren niet de ambitie exhaustief te zijn, maar eren veeleer wat eer toekomt. Kunst opent immers deuren naar nieuwe mogelijkheden, naar verbeelding en fantasie. Kunst loodst ons door deze woelige tijden, op weg naar aanvaarding, vernieuwing, bezinning en – laat ons hopen – een betere toekomst. Goed of slecht? Mooi of lelijk? **Een kwestie van standpunt ... Dus laat ons het leven van de mooie kant bekijken.**

Low in sugar, gluten-free and as delicious as ever!



INTRODUCING THE TWENTY~4 AUTOMATIC
BEGIN YOUR OWN TRADITION

Maison De Greef
1848

Rue au Beurre 28, 1000 Brussels
T +32 (0)2 511 95 98 — www.degreef1848.com

**BRUSSELS
EXCLUSIVE
LABELS**
—
A SYMBOL OF QUALITY

Brussels Mag is published by
Brussels Exclusive Labels

EXECUTIVE EDITOR
Sophie Helsmoortel

—
EDITORIAL ASSISTANT
Françoise Bouzin

—
EDITORIAL STAFF
Françoise Bouzin
MB Caspers
Johan-Frédéric Hel Guedj
Trong Gi A Nguyen
Marie Hocepiéd
Marie Honnay
Jasper Lacoste

—
PHOTOGRAPHY
Karel Duerinckx
Johan-Frédéric Hel Guedj
Justin Paquay
Pauline Miko
Oskar

—
ILLUSTRATIONS
Kiki Ljung

—
**OVERALL COORDINATION
& ADVERTISING DEPARTMENT**
Fabienne Vaerewyck

—
GRAPHIC DESIGN
Sign

—
PRODUCTION & PRINTING
Paperland

—
DISTRIBUTION
DKD Media

—
TRANSLATIONS
Valerie Perales
Iso translation & publishing

—
Cover: Photo Jean-Paul Remy

PUBLISHERS
Brussels Exclusive Labels
53 rue Franz Merjay, 1050 Brussels
brussels-exclusive-labels.be
f.v@brussels-exclusive-labels.be



CONTENTS

3 EDITO
Art is the highest form of hope

7 BEL IN FIGURES

10 DOSSIER
Bruxelles, l'écosystème
de la curiosité

18 ONE HOUSE, THREE TRADES
Maison Vervloet

22 PERSONALITY
Olivier Lempereur

24 FACE TO FACE
L'art de l'engagement
Christophe Hardiquet
et Pierre Marcolini

30 OBJECTS OF DESIRE
Great finds

36 PORTRAIT
Guillaume Désanges
La verrière Hermès

38 GRAPHIC ART
Comíc continuum

42 BEHIND THE SCENE
Marie's Corner

45 VISION
De verleiding van kunst

48 BACK STAGE
Hall of time

50 MUSICAL ART
Music in the city

55 THE MOST BEAUTIFUL ONES
10 unusual places to see art
in Brussels

60 VALUES
De kunst van het doorgeven

64 LITERARY ART
l'Art littéraire Belge

66 7TH ART
Hats off

68 BEAUTIFUL RACING CARS
Swinging Mini

72 CULTURE
Du « Van Buuren Solidaire »
aux sculptures d'Arman

76 CULTURE
Retournons au musée

78 DELICIOUS DELIGHTS
3 plats, 3 chefs... et du vin !

80 VIBRATIONS
The best addresses
in the capital

108 ANNIVERSARY
They make a total
of 175 years!

109 WHO'S WHO

Special thanks to our partners

PAPERLAND
PRINTING WITH PASSION

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

 **Interparking**

SIGN



When Art meets Real Estate



**IMMOBILIERE
LE LION**

Get Inspired WWW.IMMO-LELION.BE

**BRUSSELS EXCLUSIVE LABELS
IS A NON-PROFIT ORGANISATION
FOUNDED IN 1937. IT BRINGS TOGETHER
AROUND 60 OF THE CAPITAL'S MOST
PRESTIGIOUS LABELS. THEY HAVE
MADE EXPERTISE, TRADITION,
ENTERPRISE AND CREATIVITY THEIR
WAY OF LIFE. THE NAME CONFIRMS
THE OBJECTIVES THAT WERE
DEFINED BY THEIR ORIGINAL DNA.**

**B.E.L THREE INITIALS
THAT STAND FOR EXCEPTIONAL QUALITY**

Why Brussels Exclusive Labels?

BRUSSELS, because our capital has become a "brand" itself, a label at the heart of Europe.

EXCLUSIVE, because being exceptional is what our members do every day and because they all defend a certain way of life and an approach that is ever more specialised towards their industry, while looking to the future. In fact, exclusivity is their special hallmark.

LABELS, because the desire to be held up as an example characterises each one of their initiatives and because they all, whether craftspeople, designers or large international luxury brands, set themselves apart by constantly striving for excellence.

The Chambre du Haut Commerce d'Art et de Luxe was founded in 1937 and was renamed B.E.L in 2008 in order to bring together and promote companies which advocate a certain idea of luxury, craftsmanship and quality.

1937

Fundación de BEL

BEL成立于 1937年

Creation of BEL

إنشاء جمعية علامات بروكسل المميزة

Création du BEL

57

عدد الشركات العضوة في جمعية علامات بروكسل المميزة

Le nombre de maisons membres du Brussels Exclusive Labels

Las marcas adheridas a Brussels Exclusive Labels

Brussels Exclusive Labels 标志有 57 个家族品牌会员

The number of members of Brussels Exclusive Labels

2

BEL EXPERIENCE DAYS

2 exceptional days in Brussels to discover behind the scenes of the most beautiful establishments, their trades and workshops

2 días excepcionales en Bruselas para conocer de primera mano los entresijos de los comercios más bellos y sus oficios y talleres

共同愿景：创造卓越品牌，闪耀于比利时乃至全球。BEL 体验日：在布鲁塞尔度过2个非凡日，探访最优秀的商店、职业和工坊的幕后运作。

2 jours exceptionnels à Bruxelles de découvertes des coulisses des plus beaux commerces, de leur métiers et ateliers

الهدف المشترك: إنشاء علامة تجارية مميزة ليذيع صيتها في بلجيكا والعالم أيام التجربة البلجيكية: يومان مميزان ببروكسل قصد اكتشاف كواليس أجل التجارات وحرفها وورشاتها

#1

座城市 – 布鲁塞尔

City – Brussels

ل س ك و ر ب : ق ن ي د م

ville – Bruxelles

ciudad – Bruselas

3300

Le nombre d'emplois générés par le BEL

Puestos de trabajo creados por BEL

BEL 创造了 3300 个就业岗位

The number of jobs created by BEL

عدد الوظائف التي توفرها جمعية علامات بروكسل المميزة

N°1

الهدف المشترك: ترويج علامات جودة متألفة في بلجيكا وفي العالم

L'objectif commun : créer un label de qualité pour rayonner en Belgique et dans le monde.

Objetivo común: crear una etiqueta de calidad para destacar en Bélgica y en todo el mundo

1个共同目标：创造一个在比利时和全球闪耀的品质标志

One objective: to create a label of excellence to shine in Belgium and around the world

13

Treize domaines d'excellence pour 57 maisons : joaillerie, mode, accessoires, restaurants, hôtellerie, bien-être, voyages, services, enfant, décoration, lunetiers, immobilière, voiturier.

Los sectores de excelencia en los que trabajan las 57 marcas: joyería, moda, accesorios, niños, restaurantes, hostelería, bienestar, viajes, servicios, decoración, óptica, inmobiliaria, alquiler de vehículos con conductor.

57个家族品牌从事的13个卓越领域- 珠宝、时尚、配件、儿童、餐厅、酒店、健康、旅行、服务、装饰、眼镜、房地产、运输。

Thirteen sectors of excellence for 57 members: jewellery, fashion, accessories, restaurants, hotels, well-being, travel, services, children, interiors, eyewear, property, automobile.

ثلاثة عشر قطاعا متميزاً لـ 57 شركة المجوهرات، أزياء النساء والرجال، الإكسسوار، الأطفال، المطاعم، الفنادق، الصحة، السفر والسياحة، الخدمات، الديكور، النظارات، العقارات، صناعة السيارات

8

BEL的8个价值观– 专有技术、品质、优雅、激情、尊重、承诺、独家、传承。

قيم علامات بروكسل المميزة:

المهارة الجودة، الأناقة،

التحمس الاحترام، الالتزام،

الحصريّة، نقل المهارات

Les huit valeurs du BEL :

Savoir-faire, Qualité,

Elégance, Passion,

Respect, Engagement,

Exclusivité, Transmission.

Los valores de BEL –

Saber hacer, Calidad,

Elegancia, Pasión, Respeto,

Compromiso, Exclusividad,

Transmisión.

The eight values of BEL:

Savoir-faire, Quality,

Elegance, Passion,

Respect, Commitment,

Exclusivity, Tradition.

En art, Bruxelles
a le goût de
la découverte,
inscrit dans
une tradition
multiséculaire de
collectionneurs
et dans une
curiosité qui joue
avec les règles.



Dirk Snauwaert

Bruxelles, l'écosystème de la curiosité

FR En deux décennies, Bruxelles est devenue une place d'art moderne et contemporain internationale, « le nouveau Berlin », selon un article paru fin 2019 dans *le Washington Post*. Cette vision américaine de notre capitale atteste de son pouvoir de séduction sur le monde des arts plastiques. Le rapport Deloitte 2019 sur le marché de l'art indique que la Belgique compte sans doute la plus grande densité de collectionneurs au monde rapportée au nombre d'habitants. Historiquement, si Bruxelles et la Belgique ont offert une place de choix au surréalisme et à des formes artistiques en rupture (mises en avant par un galeriste comme Rodolphe Janssen avec Wim Delvoye ou Jean-Luc Moerman), elles se sont d'abord distinguées sous deux angles : le poids traditionnel des arts premiers, avec des galeries comme celle de Pierre Dartevelle, ouverte en 1969, et l'intérêt des Belges pour l'art américain dès les années cinquante, bien avant les Français. Depuis lors, Bruxelles qui devançait ou faisait jeu égal avec New York, Londres, Amsterdam ou Paris sur les arts tribaux, a un peu levé le pied pour des raisons diverses, la dernière en date étant la longue fermeture du musée de Tervuren (2012-2019). En revanche, la vitalité américaine y trouve une place de choix : des artistes new-yorkais s'y installent, et l'une des galeries les plus prestigieuses, celle de Xavier Hufkens, met en avant les artistes américains contemporains.

TEXTE JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ
ILLUSTRATION KIKI LJUNG
ENGLISH TEXT P. 90 . NEDERLANDSE TEKST P. 102



Claire Leblanc

Écosystème

Au début des années 2000, la trans-humance des fortunes françaises et le déploiement de la Commission européenne ont amorcé un nouveau flux. Valérie Bach a ouvert La Patinoire Royale en 2005 et la parisienne Almine Rech sa deuxième galerie en 2008, avant Londres et New York. La galerie new-yorkaise Clearing, créée par un Français, Olivier Babin, est arrivée en 2012 avenue Van Volxem, dirigée par un autre Français Ludovico Corsini. La même année, le collectionneur belge Hubert Bonnet ouvrait la Fondation CAB. En 2016, c'était la newyorkaise Barbara Gladstone et, en 2017, la brésilienne Mendes Wood, présente à New York, plantait son drapeau au Sablon.

La vague est assez ample pour favoriser le développement d'un écosystème de lieux et d'institutions artistiques privés et publics qui jouissent d'une visibilité locale et d'un rayonnement international. Kanal-Pompidou, dans les anciens garages Citroën, projet conjoint de la région Bruxelles-Capitale et du Centre Pompidou, est né en 2018 : Kanal-Brut, préfiguration du musée à venir, y a présenté des formes artistiques insolites à un public de non-habituels. En avril 2020, le Suisse John Armleder y installe ses objets « ordinaires » qui font la part belle à l'aléatoire. Évoquons aussi le MiMa (Millennium Iconoclast Museum of Art, pied-de-nez au célèbre MoMa, musée d'art moderne le plus prestigieux du monde), ouvert en 2016 dans les anciennes brasseries Bellevue, à Molenbeek (son site rappelle fièrement que Donald Trump qualifiait ce quartier de « trou d'enfer »). Le MiMa mise sur le crowdfunding et offre des espace(s) artistique(s) décroisonné(s) aux cultures musicales, graphiques, visuelles, urbaines et à des artistes hors des lieux et des codes de l'art contemporain.

L'expérimentation bruxelloise n'est pas l'apanage d'anciens garages ou brasseries. À Ixelles, le musée dirigé par la Française **Claire Leblanc** s'est distingué avec une initiative unique en son genre en Europe, le Musée comme chez soi : les Ixellois choisissent une œuvre du fonds, exposée chez eux. « 2020 verra la cinquième édition, en juin et décembre. L'initiative a attiré

l'attention de musées européens qui se sont renseignés sur notre montage administratif et juridique. » Dans ce périmètre des arts plastiques bruxellois à la relative abondance (200 lieux), elle aimerait « *d'avantage d'harmonisation des objectifs communs et du calendrier, et une plus grande contiguïté entre les foires majeures comme Art Brussels – qui draine quelques 25.000 visiteurs sur 4 jours – et la Braf – 70.000 sur 10 jours – et des espaces comme le nôtre. Il existe des événements partagés comme la Nuit des musées, mais peu de stratégies fédératrices.* » À cet égard, elle se félicite de la nomination de Pauline Duclaud-Lacoste (arrière-arrière-petite-fille de Georges Méliès) à un poste culturel « *transversal entre les échevinats jeunesse, tourisme, événements, patrimoine.* »

Pour Claire Leblanc, nos « *forces résident aussi dans nos faiblesses : le système belge peu centralisé, peu hiérarchisé, offre plus de souplesse.* » Dans ce paysage, un musée municipal a des atouts institutionnels : pas de tutelle fédérale et des circuits administratifs relativement courts. « *Notre musée étant fermé jusqu'en 2023 pour sa rénovation-agrandissement, nous réfléchissons au long terme. Le nouveau collège d'Ixelles prend avec nous le temps d'analyser les besoins et envies du citoyen-consommateur de culture. Pour Bruxelles candidate capitale de la culture 2030, c'est essentiel.* »

Une scène observée par le monde entier

Cette force d'attraction bruxelloise n'a pas échappé à **Dirk Snauwaert**, directeur du Wiels, sans doute le plus stratège de nos directeurs d'institutions muséales. Cet attrait, souligne-t-il, ne s'exerce pas seulement pour les galeries, mais aussi pour des artistes en vue comme « les Anversois Oscar Murillo [Colombien co-lauréat du Turner Prize 2019] ou la Française Laure Prouvost [Turner Prize 2013] installés à Molenbeek », ou le Suisse Nicolas Party, soutenu par le galeriste Xavier Hufkens et dont une installation est au musée Magritte. Snauwaert insiste sur la qualité des artisans bruxellois dont les artistes ont besoin : citons les tireurs de photo d'art (Jean Crabeels avec Chambre

Baobab
COLLECTIONMiami
Cities

Noire, avenue de l'Hippodrome) ou les graveurs. *« La scène bruxelloise est observée par le milieu international, pas seulement parce que l'immobilier est deux à quatre fois moins cher qu'à Paris ou Londres. Les expatriés apprécient la qualité de vie »,* les marchands étrangers se plaisent à la Brafa ou à Art Brussels, plus conviviales qu'Art Basel. Pour lui, l'accès à l'art fait partie de *« l'émancipation des individus, de l'accès à la réflexion et de la transmission du savoir »*. Un exemple : le Wiels offre désormais la gratuité aux moins de 18 ans. *« L'article élogieux du Washington Post est le signe que l'action de Visit Brussels porte ses fruits »,* même si celle de Toerisme Vlaanderen reste sans doute supérieure, comme le montrent les grandes expositions autour des maîtres flamands (Bruegel en 2019 ou Van Eyck à Gand en 2020). Il faut néanmoins se garder *« de trop faire la part à "l'économisation" de la politique culturelle. Ce qui m'importe, c'est la culture vivante. »* Il se réfère au Londres des années 1970 et 1980, qui alliait la mixité culturelle et la dynamique d'un laboratoire de formes à l'échelle d'une capitale.



Les points forts historiques : surréalisme, arts premiers, art américain



Que manque-t-il au Wiels sur le plan institutionnel pour répondre pleinement à cette vitalité bruxelloise ? *« Des sources de financement innovantes. L'élargissement aux arts plastiques du dispositif de tax shelter propre au cinéma était envisagé. Sven Gatz [ancien ministre de la culture, des médias et de la jeunesse du gouvernement flamand de Geert Bourgeois] y était favorable. Visit Brussels devrait peser en ce sens. »*

La décision de la région flamande, en 2019, de réduire les sub-sides aux artistes de 60 % pèse : sur une enveloppe de 300 000 euros allouée par Bruxelles-Capitale, 100 000 € vont aux institutions néerlandophones lésées, ce qui ne compense pas. Dirk Snauwaert insiste : *« le soutien au créateur doit primer : une bourse à un artiste importe plus que le soutien à une galerie pour qu'elle prenne part à une foire d'art »*.

Il existe à Bruxelles plusieurs lieux privés qui développent un écosystème plus étoffé qu'une galerie. Spazio Nobile, que dirige **Lise Coirier**, entame sa cinquième année. Assorti de deux satellites conjuguant design et art contemporain (l'agence Pro Materia, qui accompagne des créateurs, et le magazine TLMag), Spazio Nobile allie création et monstration, en commandant les œuvres exposées à des créateurs. *« Il est essentiel d'être présents dans les foires comme PAD Paris ou Londres, ce qui coûte 30 000 euros. L'enveloppe annuelle de 15 000 euros que nous recevons de Bruxelles Export-Région Bruxelles-Capitale nous permet de créer une brochure et un stand. Et nous avons participé au lancement du label de communication des trois régions. « Belgium is design ». »*

Le soutien au créateur doit primer : une bourse à un artiste importe plus que le soutien à une galerie pour qu'elle prenne part à une foire d'art.

Dirk Snauwaert,
Directeur du Wiels



Le **Hangar**, place du Châtelain, est aussi dirigé par un duo, le Belge Rodolphe de Spoelberch et la Française Delphine Dumont. En trois ans, ils ont fait de Photo Brussels Festival le rendez-vous de la photo dans la capitale (la dernière édition a attiré 8 000 visiteurs). Désormais, le Hangar est dédié à la photo. Avant ce festival, la photo était quasi-absente de la capitale. Même à Knokke, malgré une forte concentration de galeries, Rodolphe de Spoelberch constate que la photo n'existe pas. *« Bruxelles est la seule capitale d'Europe à ne pas soutenir un événement photo. Pourtant, le parcours du festival fédère 32*

espaces participants. » Une absence institutionnelle qui, paradoxalement, ouvre un espace au Photo Brussels Festival. Le Hangar a aussi un caractère accueillant. Rodolphe de Spoelberch le souligne : *« il importe de recevoir et de saluer les visiteurs. Je visite parfois des galeries où l'on vous adresse à peine la parole. Nous souhaitons une expérience immersive, ce que j'appelle une économie symbolique de l'expérience. »* Ainsi, le Hangar accueille des ateliers photo et ouvrira en 2020 un espace librairie.

Bruxelles a aussi vu se multiplier les salons indépendants, moments éphémères où se croisent une fois par an créateurs, galeries

et collectionneurs. **Collectible**, qui vient de boucler sa troisième édition est dirigé par deux jeunes femmes chevronnées, une Belge parisienne née en Italie, Clélie Debehault, et une Anversoise franco-hollandaise, Liv Vaisberg (qui co-anime Independent Brussels avant le retrait de cette foire d'origine américaine). Le bâtiment Vanderborgh où se tient Collectible appartient à la commune de Bruxelles. Chaque année, les espaces de la foire nécessitent une mise en place du bâtiment à la charge du salon. Toutefois, son récent passage de la régie des bâtiments au service du patrimoine devrait permettre une

David Lebard et Yves-Bernard Debie



meilleure fonctionnalité. Liv et Clélie confirment que les faiblesses institutionnelles de Bruxelles sont aussi sa force : « *il n'existe pas d'appui et de financement intégré des initiatives artistiques comme à Rotterdam* » (que Liv connaît bien), mais inversement elles n'ont pas à affronter « *les obstacles que rencontrent les événements nouveaux-venus à Londres* » (qu'elles connaissent toutes deux très bien). Là-bas, les foires existantes « *louent des lieux rien que pour empêcher un événement rival* ». Certes, à Bruxelles, les financements « *sont plus maigres qu'à New York, mais étonnamment plus importants qu'à Berlin, où il y a peu d'acheteurs-collectionneurs* ». Alors, Bruxelles, nouveau Berlin ? C'est peut-être encore mieux que cela...

Le dernier mot revient à deux éminents collectionneurs d'art tribal (une très ancienne tradition bruxelloise), l'industriel français **David Lebard** et l'avocat belge

Yves-Bernard Debie. Le vivier bruxellois est fécond, certaines galeries sont prospères, mais l'ensemble est par nature fragile. « *Il y a indéniablement plus d'argent à Londres ou Paris, mais plus de connaisseurs à Bruxelles. Et le collectionneur peut acheter et revendre sans taxation, pourvu qu'il n'en fasse pas un commerce.* » David Lebard confirme : « *à Paris, le collectionneur est un oiseau assez rare. À Bruxelles, c'est un loisir et un plaisir que les Belges cultivent, même sans gros moyens, sans snobisme, et en vérité* ». Yves-Bernard Debie a un souvenir éloquent qui traduit toute la place de la collection dans le cœur des Belges : « *mon père a eu la vie sauve grâce à un grand cardiologue. Ce ponton le reçoit chez lui pour une visite de contrôle. Mon père ressort de l'appartement, l'air très déçu. Je m'inquiète, il me fait simplement : « Rien. Il n'a pas un seul tableau. Moi, qui croyais mon médecin intelligent.* »

A Paris, le collectionneur est un oiseau assez rare. À Bruxelles, c'est un loisir et un plaisir que les Belges cultivent, même sans gros moyens, sans snobisme, et en vérité.

David Lebard.
Industriel français

NATAN AW/20 CALENDAR

AUGUST

The artist studio IV
Margaux Baert, the birds,
featuring a set of artworks
in paper in the tones
of the collection,
on view at Natan Knokke.

SEPTEMBER

Amsterdam Fashion week,
runway show.
Paris Fashion week,
presentation.

OCTOBER

The artist studio V
Marie Michielssen,
captivating sculptures on view
at Natan Antwerp,
Amsterdam and Brussels.

NOVEMBER

The artist studio VI
Ben Storms, overview of his works,
featuring In Hale en Ex Hale,
on view at Natan Brussels.

Preview of the AW collection on
www.natan.be

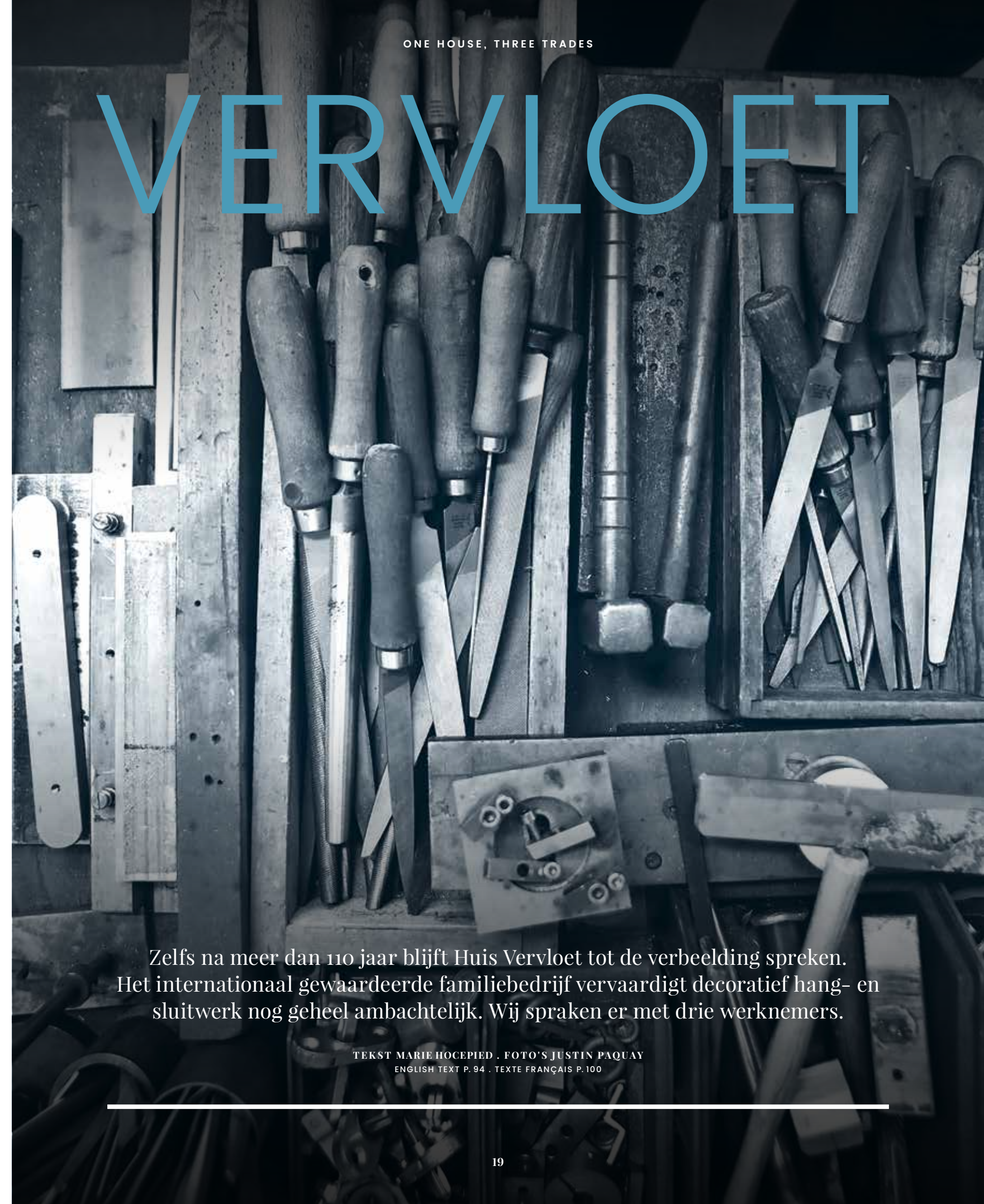
NATAN

MAISON



één huis,
drie beroepen

VERVLOET



Zelfs na meer dan 110 jaar blijft Huis Vervloet tot de verbeelding spreken. Het internationaal gewaardeerde familiebedrijf vervaardigt decoratief hang- en sluitwerk nog geheel ambachtelijk. Wij spraken er met drie werknemers.

TEKST MARIE HOCEPIED . FOTO'S JUSTIN PAQUAY
ENGLISH TEXT P. 94 . TEXTE FRANÇAIS P. 100

**NL Welk parcours hebt u afgelegd in het bedrijf?**

PASCAL DE BRAEKELEER Ik ben op mijn zestiende bij Vervloet aan de slag gegaan als vijler. Tijdens drukke periodes hielp ik ook de toenmalige verantwoordelijke voor de afwerkingslagen, die aan het einde van zijn loopbaan was. Na twee, drie jaar werd ik gevraagd om zijn functie over te nemen. Ik ben toen in zijn voetsporen getreden. Hoewel ik avondles metaalbewerking heb gevolgd, had ik altijd al een zwak voor de eindbehandeling. Ik ben autodidact en heb verscheidene eigen patina's geïntroduceerd. Door de jaren heen moesten de eindlagen soms aangepast worden en kwamen er speciale bestellingen binnen.

MANU PUERTAS Ik ben hier op erg jonge leeftijd begonnen. Nieuwkomers in het atelier beginnen altijd bij het vijlen. Dat is een verplichte stap, en meteen ook de moeilijkste. De werkstukken ontvetten, vijlen en sorteren, en het atelier schoonmaken. Dat is zowat de basisopleiding hier waardoor je meer inzicht krijgt in de werking van het atelier. In het begin is dat behoorlijk afzien. Je huid is nog zeer gevoelig en je kunt je flink bezeren. Gelukkig wordt de huid vrij snel taaier. Na het vijlen kies je een specialiteit, al naargelang je vaardigheden, aanleg en voorkeuren. Voor mij was dat het aanbrengen van de afwerkingslaag: een werkstuk verbronzen, verkoperen, vergulden of het een 'canon de fusil'-afwerking geven. Dat heb ik enkele jaren gedaan, tot een justeerder me onder zijn vleugels nam en me vroeg om hem te assisteren. Ik ging me daarin perfectioneren en werd al snel justeerder-plaatser. Mijn taak bestond erin om ter plaatse op de werf de in het atelier afgewerkte stukken bij te stellen en te plaatsen. Dat werk gaf me erg veel voldoening en bracht me vaak naar buitengewone locaties.

Daarna werd me gevraagd of ik voorman en vervolgens atelier-verantwoordelijke wilde worden.

Welk parcours hebt u afgelegd alvorens bij Vervloet aan de slag te gaan?

DONATIENCE GRÉGOIRE Ik ben begonnen met een opleiding juweel-ontwerp bij het IATA in Namen. Na vijf jaar ben ik beeldhouwkunst gaan studeren aan de Académie des Beaux Arts in Brussel. Daar heb ik een masteropleiding gevolgd. Ik vond het leuk om beeldhouwkunst en juweelontwerp te combineren. Ik wilde ook nog andere vaardigheden verwerven en nieuwe horizonten verkennen. Al snel vond ik werk in een atelier waar bronzen kunstwerken worden gegoten in samenwerking met kunstenaars. Dat was erg afwisselend werk. Daarna heb ik gesolliciteerd naar een deeltijdse job bij Vervloet. Zo zou ik nog voldoende tijd hebben om juwelen te ontwerpen. Ik ben hier ondertussen drie maanden aan het werk en voel me hier met de dag beter. Het werk komt aardig dicht in de buurt van juweelontwerp. Ik beschouw de stukken van Vervloet dan ook als juwelen voor een woning. Het gaat hier ook om de overdracht van een kunst, in samenwerking met ontwerpers, kunstenaars en architecten. Daarenboven vervaardigen we elk stuk met de hand.

Wat houdt uw werk precies in?

PD Het is mijn taak om werkstukken in hun uiteindelijke kleur te zetten en die te fixeren. Ik sta dus in voor het eindresultaat. Ik bereid de zuurbaden manueel voor. Dat is puur ambachtelijk werk. Na het polijsten komt het werkstuk bij ons terecht. Eerst ontvetten we het stuk via ultrasone reiniging. Daarna gaat het verscheidene zuurbaden in om het gewenste patina te verkrijgen. Na oxidatie gaat het stuk de verniscabine in om de kleur te fixeren. Vergulden doen we dan weer via elektrolyse.

MP Ik plan het werk in, waak over de opvolging van de dossiers, wijs de taken toe aan de geschikte personen, analyseer de uiteenlopende problemen en ga op zoek naar oplossingen. Echt ambachtelijk werk zit vol verrassingen. Hier wordt niets mechanisch geproduceerd. Het is erg moeilijk om de timing goed te hebben en deadlines te halen.

DG Ik ben de jongste hier, en de enige vrouw in het atelier! (*Lacht*) Ik zit nog in de kennismakingsfase en moet de verschillende stappen in het productieproces nog onder de knie krijgen. Zo help ik overal waar nodig een handje. Als je jong bent, wil je in zo veel mogelijk verschillende ateliers ervaring opdoen. Ik hoop hier zeker nog een tijdje te kunnen blijven. Er valt hier immers zoveel te leren. Ik leerde het Huis Vervloet kennen via het museum La Fonderie. Dit werk verschilt sterk van mijn voorgaande ervaringen. Ik geloof dat ik hier een frisse inbreng kan bieden bij bepaalde technieken in het atelier, maar dat ik anderzijds ook erg veel kan leren van de vakmannen met jaren ervaring.

**VAN LINKS NAAR RECHTS**

Pascal De Braekeleer is verantwoordelijk voor de afwerkingslaag en werkt al 37 jaar bij Huis Vervloet.

Donatienne Grégoire ging 3 maanden geleden aan de slag bij Vervloet.

Manu Puertas is ateliervoorantwoordelijke en werkt al 18 jaar bij Vervloet.

**Hoe zou u Huis Vervloet in drie woorden omschrijven?**

- PD** Luxe, uitmuntendheid en toewijding.
- MP** Elegantie, kwaliteit en dienstverlening.
- DG** Duurzaamheid, verfijning, vakmanschap

Welk project is u het meest bijgebleven?

PD Een erg bijzondere bestelling, meer bepaald van een koperen afdekplaat voor een sarcofaag. Die was gigantisch.

MP Het vervaardigen van volledige trapleuningen. Samen met mijn mentor Rober Sadouine hebben we verscheidene balustrades voor trappen gemaakt. Dat is een drietal maanden werk: het ijzer smeden en centreren, de treden opmeten, de trap in het atelier namaken, de stukken monteren ... Het is een heus titanenwerk dat twee voltijdse werkkrachten drie maanden lang aan het werk houdt. Dergelijke bestellingen werden vijftien jaar geleden nog afgeleverd, maar tegenwoordig beperken we ons tot de handrails.

Wat is uw favoriete stuk uit de talloze collecties?

PD Dat is nummer 776: een deurklink en sleutelgatrozet in empire-stijl, verguld en in de vorm van een pluim.

MP De handgreep Pull Handle 25, een erg opmerkelijk stuk met een leeuwenkop.

DG Ik ken nog niet alle modellen, maar ik houd wel van de modernere stukken die goed samengaan met de oudere. De mix van beide is erg interessant.

vervloet.com

Small indiscretions



... all about the Belgian architect Olivier Lempereur. After 20 years of working together on creations with his associate Hélène, Olivier Lempereur has branched out on his own and founded his own bureau. He trained with Andr  e Putman where he started his career in 1998. Olivier has collaborated on international projects with such as Philippe Starck, Zaha Hadid, Ron Arad,- and the architect Marc Corbiau. Now sole master of his own destiny, his lines are more affirmative, like a breath of fresh air.

TEXT MARIE HOCEPIED

Coffee or tea? I prefer coffee but only in the morning.

Keyboard or pen? Pen or marker pen and my iPhone keyboard.

Your HQ? I am still with the Niels family: the 'Savoy' on Place Brugmann or the 'Canterbury' at the Ixelles ponds.

Your restaurant? 'Racines des prés' in Saint-Germain-des-Prés. Alexandre Navarro is a chef whom I appreciate enormously.

Your defect? Impatience.

Your quality? Hardworking.

Your favourite cocktail? All the cocktails with a gin base and, from time to time, a Bloody Mary or an ice cold Mojito.

Gastro or simple cuisine?

I prefer gastro.

A song? No one particular song

but a playlist of jazz or easy listening music.

Your season? Most definitely summer.

A sportsman or contemplative?
Contemplative, I adore looking
at the sea for hours.

An architectural building?

I am still charmed by the pyramid at the Louvre.

A book? The latest summer novel.

How do you relax? A glass of good wine next to a roaring fire.

Your favourite holidays?

Aboard a yacht with beautiful scenery in the background.

Your museum? The Rodin museum in Paris.

An artist who inspires you?

The Irish artist (naturalised

American) Sean Scully.

An architect who inspires you?

I am still so impressed by the genius of Philippe Starck whom I was lucky enough to work with on an enormous project in Singapore.

A particular desire? I would love to do product design and redesign furniture.

Projects underway? I am finishing a magnificent private

residence in Neuilly; I am
working on a house at the

seaside in the Pays Basque, a penthouse with an incredible view over Paris, and a private residence very close to Roland Garros.

olivierlempereurinteriors.com

DIANE VON FÜRSTENBERG



RUE DU GRAND CERF 11 - 1000 BRUSSELS / KUSTLAAN 349 - 8300 KNOKE

#DVFBelgium

L'art de l'engagement



LIEU DE LA RENCONTRE

Pour donner encore plus de saveur à ce face à face, nous avons choisi la salle du BoCConi, le restaurant de l'hôtel Amigo à Bruxelles. Un lieu contemporain agrémenté de quelques touches arty, dont une collection d'assiettes signées Fornasetti. Quant à la cuisine transalpine du chef Igor Rosi, elle constitue un joli clin d'œil aux origines de Pierre Marcolini.

roccofortehotels.com

Christophe Hardiquet
face-à-face à
Pierre Marcolini

La cuisine est-elle un art ? Pour répondre à cette délicate question, nous avons demandé à Pierre Marcolini d'inviter une personne qui lui est chère à en débattre. Quand le chocolatier chouchou des Belges rencontre l'un des chefs les plus talentueux de la capitale, la discussion est savoureuse, enflammée et pleine de piquant.

TEXTE MARIE HONNAY
PHOTOS KAREL DUERINCKX
ENGLISH TEXT P. 96
NEDERLANDSE TEKST P. 106



FR Pierre Marcolini, qu'est-ce qui vous a donné envie d'inviter Christophe Hardiquet à ce face-à-face ?

PIERRE MARCOLINI Le début de notre amitié remonte à 20 ans, au moins. Au-delà du respect que j'ai pour son travail, nous partageons la même philosophie. Le métier de cuisinier est très exigeant. Un chef de son niveau évolue constamment sur un fil de funambule. Sa mission : atteindre un équilibre parfait qu'il lui faut maintenir pendant les deux heures et demi que les clients passent à sa table. Quand on travaille, comme le fait Christophe, avec des produits de première qualité, on court le risque qu'ils ne soient pas livrés à temps ou en suffisance. Malgré ça, il faut pouvoir proposer un niveau de qualité constant sans que les clients ressentent cette pression. Ce métier est un jeu d'équilibriste, une pièce de théâtre, un opéra savamment mis en scène.

Peut-on dire que la cuisine est un art ?

CHRISTOPHE HARDIQUEST Je dirais que la cuisine repose sur un vrai savoir-faire.

L'aspect artistique est présent, mais vient en second. Ce qui compte, c'est de posséder une vraie culture des produits. Si vous la maîtrisez, vous pouvez envisager de les mettre en beauté.

PM A mon sens, la cuisine est un art dans le sens où notre métier vise à créer une émotion, voire à susciter une réflexion. Comme c'est le cas d'un peintre ou d'un musicien, Christophe cherche la meilleure manière d'exprimer ce qu'il ressent. Sa cuisine est le reflet de son état d'esprit. Lui comme moi sommes influencés par la société. Ce que nous créons est le reflet de notre cheminement personnel. Tout doit avoir un sens. Je crois beaucoup à la mémoire du goût. Si, demain, mes chocolats peuvent être la Madeleine de Proust des jeunes d'aujourd'hui, je considérerai que j'ai réussi ma mission.

Quel est le moteur de votre créativité ?

CH Ce qui compte, c'est l'énergie que nous faisons passer au travers de nos plats. Dans la vision d'une entreprise moderne, il est impossible de se cantonner à observer un chiffre d'affaires. L'empreinte que nous laissons est tout aussi capitale.

PM Nous sommes ce que j'aime appeler 'les enfants de recettes volées'. Quand nous avons appris notre métier, les cuisiniers ne partageaient pas leur savoir-faire. Il fallait ruser pour parvenir à capter une recette ou un secret de chefs. Aujourd'hui, la notion de partage est au centre de notre démarche. En janvier 2019, quand Christophe a rassemblé des chefs du monde entier dans son restaurant à l'occasion d'une soirée de charité, nous avons vécu des moments de partage extraordinaires.

L'art contemporain est-il pour vous une source d'inspiration ?

CH Il a quelques années, j'avais créé le Poulpe Pierre Soulagés, un plat à base d'encre de seiche et de poulpe fumé. Pierre et moi sommes de vraies éponges. Tout ce que



Pierre Marcolini
Chef pâtissier, chocolatier, businessman, homme de télé, auteur de plusieurs ouvrages,

Pierre Marcolini est le chef de file de la tendance « bean to bar », l'un des premiers artisans à avoir fabriqué son propre chocolat en partant de la fève de cacao. Son succès démarre en 1995 lorsqu'il sort vainqueur de la coupe du monde de pâtisserie. Enthousiaste, bon vivant, bavard et charismatique, Pierre Marcolini (55 ans) a contribué à dépoussiérer l'univers de la chocolaterie belge en inventant le concept de chocolat 'haute couture'. Aujourd'hui, ses créations sont distribuées dans le monde entier. marcolini.com

nous voyons, entendons ou percevons, qu'il s'agisse d'une forme, d'une couleur ou d'un son, nous influence forcément. Cette sensibilité nous permet de rester connectés avec le monde. Le luxe, pour moi, passe par la notion de respect pour le travail des autres artistes ou artisans. Face à un beau vêtement ou à un objet de luxe réalisé dans les règles de l'art, on ne peut pas rester indifférents. Ces dernières années, j'ai collaboré à plusieurs reprises avec des talents de la capitale : l'atelier de maroquinerie Niyona qui a créé des sets de table en cuir pour le restaurant, ainsi que la Maison Vervloet. En collaboration avec l'atelier de ferronnerie d'art, le designer Jean-François d'Or a imaginé pour nous un objet au parfum presque surréaliste. Nous avons aussi confié à la Maison bruxelloise Scabal le soin d'habiller notre personnel de salle. Le talent de tous ces passionnés apporte une réelle plus-value à notre vision du luxe. Notre approche est souvent décalée et empreinte d'humour, mais, quoi qu'il arrive, nous faisons en sorte de viser l'excellence et de fuir toute forme de médiocrité. Nous nous devons aussi d'être, nous-mêmes, des ambassadeurs de cette qualité belge.

PM J'ai la chance incroyable d'avoir une femme artiste (Valérie Boucher, ndlr.), très impliquée dans la vie culturelle de la capitale. ArtContest, le concours qu'elle organise chaque année, me permet de côtoyer des artistes en devenir, mais aussi les membres du jury : le galeriste bruxellois Albert Baronian ou encore Dirk Snauwaert, directeur artistique du Wiels. Quand nous voyageons, je suis en charge de trouver les meilleurs restaurants. Valérie s'occupe de nourrir mon âme. De manière plus concrète, je me suis toujours entouré d'artistes et de créateurs talentueux : Charles Kaisin a développé bon nombre de projets design pour la chocolaterie. Pour ses dîners surréalistes, nous avons imaginé des desserts complètement fous comme un doigt de César sucré. Par le biais de Marie Taittinger, j'ai aussi croisé la route de l'artiste français Daniel Firman. L'expérience que nous avons menée avec lui, complètement surréaliste elle aussi, consistait à créer des chocolats avec des moules réalisés sur base de chocolat qu'il avait... prémâché. Cette performance artistique, plus que commerciale n'avait d'autre but que celui de prouver qu'on peut repousser très loin les limites de la créativité tout en conservant un vrai respect pour le produit. Comme l'a dit Christophe, ce qui est beau dans le luxe, c'est le geste et le savoir-faire. Le lieu dans lequel nous nous trouvons en est la meilleure preuve. La cuisine italienne est le plus souvent une cuisine pauvre, mais toujours authentique et généreuse.

Votre travail à l'un et à l'autre est également lié à la notion d'engagement. Expliquez-nous.

PM Il s'agit d'un travail de mémoire. La cuisine de Christophe revisite le patrimoine culinaire de la capitale. Ses plats 'signature' sont autant d'hommage à nos recettes et à la noblesse des produits belges. Comme la viande chevaline qu'il met un point d'honneur à remettre au goût du jour.

La création en soi n'a rien de compliqué. Mais pour qu'un dessert ou un chocolat soit vraiment réussi, ce qui compte, c'est que les gens se demandent, après avoir mangé le premier, s'ils auront encore droit à un deuxième.

CH Aujourd'hui, dans un monde qui tourne de plus en plus vite, il est essentiel de pouvoir se raccrocher à cette notion d'identité. La fierté nationale n'est pas un concept que je prends à la légère.

PM Il suffit de goûter les frites de Christophe, les meilleures du monde selon moi, pour comprendre que le luxe n'a rien à voir avec le prix des choses. On n'insistera jamais assez sur l'importance de ne pas perdre l'essence de notre gastronomie. Une manière de rendre hommage à l'ensemble des talents qui ont contribué à ce que ce plat soit une réussite. Car il ne faut pas oublier que dans un restaurant, le service est également un art qui demande de la souplesse et une grande flexibilité. Il faut être attentif et prévenant sans être intrusif, histoire de ne pas perturber, par exemple, une déclaration d'amour.

Vous arrive-t-il de souffrir de l'angoisse de la page, ou plutôt de l'assiette blanche ?

CH Dans notre métier, on peut distinguer trois phases : d'abord, la construction. Celle durant laquelle on construit notre identité. Un moment de grand doute où l'on se demande si ce que l'on fait va plaire, si on est dans le bon. La deuxième est une phase de consolidation. On prend confiance en nos capacités avant de passer à la dernière. Celle dans laquelle nous sommes, Pierre et moi. Aujourd'hui, notre objectif est de pérenniser notre projet. Pour y arriver, nous développons une hyper-créativité. On se lâche, on s'amuse. On est fatigués, mais... heureux.

PM Laurent Soenen, mon plus proche collaborateur, a l'habitude de dire : 'les rêves de Pierre, c'est le début de mes cauchemars.' Notre rôle consiste à capitaliser sur le passé pour le transcender. Les goûts changent. Les recettes et les codes doivent changer aussi. Les desserts sont moins sucrés et moins alcoolisés qu'avant. Les plats sont inspirés par la cuisine du monde. Notre art s'inscrit dans un projet très vaste où la notion d'engagement sociétal est plus que jamais primordiale.

Ce qui nous motive, c'est de créer une émulation permanente autour de notre travail. Nous passons notre vie à nous prendre la tête. Pierre en mode sucré, moi en mode salé, tout en gardant notre sens de l'humour, un grand enthousiasme et un vrai sens du décalage.



Christophe Hardiquet

Cuisiner doublement étoilé et propriétaire, avec son épouse, du restaurant bruxellois Bon Bon, le chef de 44 ans né à Liège s'est formé chez les plus grands talents de la capitale (Pierre Wijnants ou encore Yves Mattagne) avant d'ouvrir son propre restaurant. Installé dans un lieu chic de l'Avenue de Tervuren, Christophe Hardiquet a développé une identité culinaire fortement centrée sur le terroir belge. Ses recettes traditionnelles remasterisées lui valent une reconnaissance qui dépasse les frontières de la Belgique.

restaurant-bon-bon.be



MANALYS
JOAILLERIE



Boucles d'oreille Nuit étoilée
Pierres de lune, saphirs et diamants

© Paul K

11 Boulevard de Waterloo – 1000 Bruxelles – +32 (0) 2 512 61 18 – www.manalys.com

GREAT

FINDS



In a highly competitive industry such as luxury goods, creators have to know how to differentiate their products from those of the competition. A small selection of objects that make all the difference.

TEXT MARIE HOCEPIED . PHOTOS OSKAR



Dancing to her tune

'La Rose' ring in 18kt black gold, white diamonds and cognac diamonds, La Maison du Diamant
lamaisondudiamant.com



Skin to skin

'Bel Amour' personalised perfume, l'Antichambre
l-antichambre.com

Let there be light

Taccia Lamp by Achille & Pier Giacomo Castiglioni,
Flos edition, available at Dominique Rigo
dominiquerigo.be



Smoothest shave

*Shaving set, Hexagon by Mark Braun, Mühle,
available at Bayer & Bayer*

bayerbayer.be



LIGNE

Contemporary Design Shop in the heart of Brussels since 1966

Artek • Artifort • Carl Hansen • Cassina • ClassiCon • Catellani •
Davide Groppi • Depadova • Desalto • Edra • Flexform • Flos •
Flou • Fiam • Fritz Hansen • Ingo Maurer • Knoll • Kristalia • Lumina •
Molteni • Moooi • Pastoe • PP Mobler • Qlocktwo • Ritzwell •
Santa & Cole • Thonet • Vitra • Woodnotes • Zanotta...

Guillaume Désanges

LA VERRIÈRE HERMÈS



Une belle histoire de l’art

Curateur de La Verrière, l’espace d’exposition de la Fondation d’entreprise Hermès, Guillaume Désanges nous plonge dans les coulisses d’un lieu qui entend repenser l’histoire de l’art.

TEXTE MARIE HONNAY
 ENGLISH TEXT ON P. 93 . NEDERLANDSE TEKST OP P. 105

FR Protection de la création

En 2013, lorsque la Fondation d’entre-prise Hermès propose au Parisien Guillaume Désanges, critique d’art et commissaire in-dépendant, d’orchestrer la programmation de La Verrière, le lieu d’exposition situé à l’arrière de la boutique Hermès du boulevard de Waterloo, elle lui donne carte blanche. D’emblée, Guillaume Désanges choisit de capitaliser sur cette liberté qui lui est offerte, mais aussi sur la configuration atypique de La Verrière : « *Sa topographie – il faut traverser le magasin pour rejoindre l’espace d’exposition – rendait le lieu évidemment très particulier. J’ai tout de suite pensé à la métaphore d’un laboratoire à l’entrée dérobée, un peu comme si le magasin nous protégeait. A La Verrière, je ne suis pas soumis aux contraintes du marché de l’art qui, parfois, constituent un frein à la créativité. Le principe de la Fondation d’entreprise Hermès est qu’à l’issue des expo-sitions, les artistes récupèrent leurs œuvres. Un autre luxe consiste à ne pas devoir, comme c’est souvent le cas dans les institutions cultu-relles, absolument plaire au ‘grand public’. La liberté que je peux laisser aux artistes me permet de les inviter à s’exprimer sur les grandes questions qui animent le monde de l’art aujourd’hui.* », précise le commissaire.

Le luxe des moyens

Plutôt que de proposer une suite d’ex-positions, Guillaume Désanges a choisi de travailler par cycles thématiques. « *Ce luxe qui m’est donné de disposer à la fois d’un grand espace, de moyens pour produire et de temps (les cycles sont développés sur 3 ans), je le trans-mets aux artistes qui exposent à La Verrière. Après avoir réfléchi, lors d’un premier cycle, sur les gestes de la pensée, c’est-à-dire sur la fin de la séparation entre le corps et l’esprit et, dans le cadre d’un deuxième, au rapport entre un art conceptuel ou mathématique et une approche plus poétique, j’aborde actuellement la question de ce que j’ai appelé une ‘écologie des pratiques’, à savoir la fin des oppositions qui subsistent dans l’univers de l’art. L’expo-sition de l’artiste d’origine azéri Babi Badalov que nous avons présentée jusqu’en février décloisonnait subtilement art, graphisme et artisanat.* » En programmant des artistes internationaux, mais aussi des Belges, Guillaume Désanges souligne l’ancrage évident de La Verrière dans le paysage culturel de la capitale : « *mon objectif est de proposer une vision différente ou complé-mentaire de ce qui est déjà montré ailleurs.*

D’autant que nous avons la chance de nous adresser à un public bruxellois fidèle. Lorsque j’ai décidé d’exposer l’artiste bruxelloise Jacqueline Mesmacker, je souhaitais montrer le travail d’une figure incontournable de la scène locale – un référent de par son passé d’enseignante – dont le travail est cependant trop peu connu. Mon rôle, en tant que curateur, consiste à montrer ou à remonter l’œuvre de jeunes artistes, mais aussi celle de ceux ou celles qui, d’une certaine façon, sont restés dans les marges de l’histoire de l’art. »

L’ancrage bruxellois

La multi-culturalité de Bruxelles, son positionnement géographique central, ainsi que l’absence de formalisme qu’on peut y observer, Guillaume Désanges l’avoue, ne sont pas étrangers à sa réflexion globale sur l’art et à la direction qu’il veut donner à l’espace d’exposition bruxellois. « *Avant La Verrière, j’ai souvent travaillé en Belgique. Mais, même après plus de 10 ans, la ville continue à m’intriguer à de nombreux égards. Comme si je ne la comprenais pas toujours. J’ai avec elle, comme avec l’art contemporain, un rapport à la fois mobile et curieux, qui m’oblige à me poser en permanence de nouvelles questions. Bruxelles est une ville d’ouverture, où il est question de collaboration, plutôt que de concurrence, où règne une fantaisie, à la limite du fantastique. En parfaite opposition avec son architecture austère, rationnelle, et sa qualité de capitale administrative, la ville cultive sa part de rêve.* », précise encore Guillaume Désanges. Le lieu idéal pour surfer sur les changements de paradigmes que l’on peut observer dans le monde d’aujourd’hui. « *Ce qui m’intéresse dans l’art, c’est de remettre en question certaines formes de domination qui subsistent encore dans la société et même dans le milieu de l’art. L’exposition que nous consacrerons dès le 25 septembre à l’artiste américaine Barbara Chase-Riboud – le cin-quième volet du cycle « Matters of Concern/ Matières à panser » – va dans ce sens. Ses sculptures hybrides mêlant élégance et sauva-gerie, force et fragilité, assise et mobilité sont chargées d’enjeux sociaux et politiques qui résident discrètement dans les plis de la ma-tière. Héritière d’une histoire tragique de la diaspora africaine, de la traite esclavagiste transatlantique aux luttes pour les droits ci-viques aux États-Unis, Barbara Chase-Riboud en glisse des indices sublimés par la forme. Une œuvre généreuse, donc, mais pas apaisée, ni réconciliée avec la part sombre de l’Histoire.* »

LA VERRIÈRE

Exposition de Barbara Chase-Riboud
 du 25 septembre au 5 décembre 2020
 Boulevard de Waterloo 50, 1000 Bruxelles
fondationdentreprisehermes.org

The graphic arts tradition is long and storied in Belgium. All of us know the iconic characters from our childhood, but a new generation of storytellers has emerged, beyond paper pages. Let the *bande* play on...

TEXT TRONG GIA NGUYEN

EN Over the last one hundred years, Belgium has established its place in the pantheon of popular culture with its rich history of comic arts. Classic masters like Hergé (*The Adventures of Tintin*), Peyo (*The Smurfs*), Morris (*Lucky Luke*), and Philippe Geluck (*Le Chat*) exported Belgian wit and awareness to a global audience. The clear line style pioneered by Hergé ushered in an illustrative style that influenced generations of cartoonists. In the digital age, traditional readership has scattered and declined due to a lower subscription rate and daily routines that no longer involve sitting down at breakfast and reading paper newspapers, with their comic strips and Sunday ‘funnies.’ Despite this, the oldies are still formidable cash cows, as is evident by Hollywood productions in the last decade of several Smurf films and a 3d-animated feature of Tintin directed by Steven Spielberg.

If history is what you seek, what better way than spending an afternoon at the Belgian Comic Strip Center. The museum is dedicated to masters of the medium opened in 1989, and is housed in an exceptional Art Nouveau building designed by Victor Horta. What began modestly has grown into a major Brussels attraction.

With over 700 comic creators and illustrators living in the country, Belgium still maintains the highest density of graphic artists in the world. Students continue flocking to renowned programs in fine art, typography, graphic and visual communication at institutions such as Sint-Lucas School of Art in Ghent and Brussels’ National School of Visual Arts (ENSAV) at La Cambre. Founded in 1927 by the architect and designer Henry van de Velde, the old abbey that is now *La Cambre* demonstrates the reverence for *bandes dessinées*. ‘The Ninth Art,’ as the locals call it, has necessarily evolved in the 21st century.

Regardless of whether they ever attain the fame of their predecessors, a new crop of Belgian cartoonists has emerged. There are young award-winning storytellers such as Shamisa Debroey and Brecht Evens, who negate tradition while employing Jekyll and Hyde modes of illustration; and while editorial comics still have a say, the most cutting edge work being produced by graphic artists has migrated from print publication to temporal, experiential street art.

There was *Remember Souvenir* in 2017, the unforgettable Solvay building intervention by Denis Meyers, in which the artist filled all eight levels, wall-to-wall, ceiling-to-floor, with portraiture and text taken from his notebooks. Like most street art, there is an element of catharsis in the subversive act, which has found its way



ROA mural, image courtesy the artist and The Crystal Ship, Belgium 2016

FR Depuis plus d’un siècle, la Belgique a maintenu une place de choix dans le panthéon de la culture populaire avec son patrimoine impressionnant de Bandes Dessinées. Des maîtres classiques comme Hergé, Peyo, Morris et Philippe Geluck ont exporté l’esprit et l’humour belges hors de nos frontières. Même Hollywood s’en inspire. Steven Spielberg a d’ailleurs donné un autre souffle à notre petit reporter blond en culotte courte. Si vous souhaitez en connaître plus sur le 9^{ème} art, comme on l’appelle chez nous, rien de tel qu’une sortie au Centre belge de la bande dessinée ouvert depuis 1989. Mais, si la bande dessinée éditoriale a encore son mot à dire, le travail le plus avant-gardiste produit par les graphistes a migré de l’impression et de la publication au Street Art qui se veut plus expérimental.

Il y a eu Remember Souvenir en 2017, l’inoubliable intervention de Denis Meyers dans le bâtiment Solvay, l’artiste y a rempli les huit niveaux, du sol au plafond, avec des portraits et des textes tirés de ses carnets. Alors que les rues de Bruxelles et des autres grandes villes de notre plat pays se parent de graffitis réalisés par des stars comme ROA, Iota et PSO man, on assiste aussi au bourgeonnement de festivals en plein air comme le Mur du Boho à Anvers, Sorry Not Sorry à Gand et The Crystal Ship dans la ville côtière d’Ostende. En passant de l’intimité du papier aux façades des rues, ces œuvres « néo-BD » pourraient très bien vivre éternellement dans les annales des réseaux sociaux. Ou tout le moins, dans un futur livre de table basse.



into the mainstream as well. Local venues such as Galerie Mazel place emphasis on urban artists, for example, Benjamin Sparks, Sonac, and Logan Hicks. In the Molière district there is Stroker Inside, a cross between a gallery and museum, and neither. Here the duo of Alexandra Lambert and Fred Atax has created a 'supermarket for street art' within the 5,000 m² condemned building. The space already attracts a host of international names and attractions in graffiti.

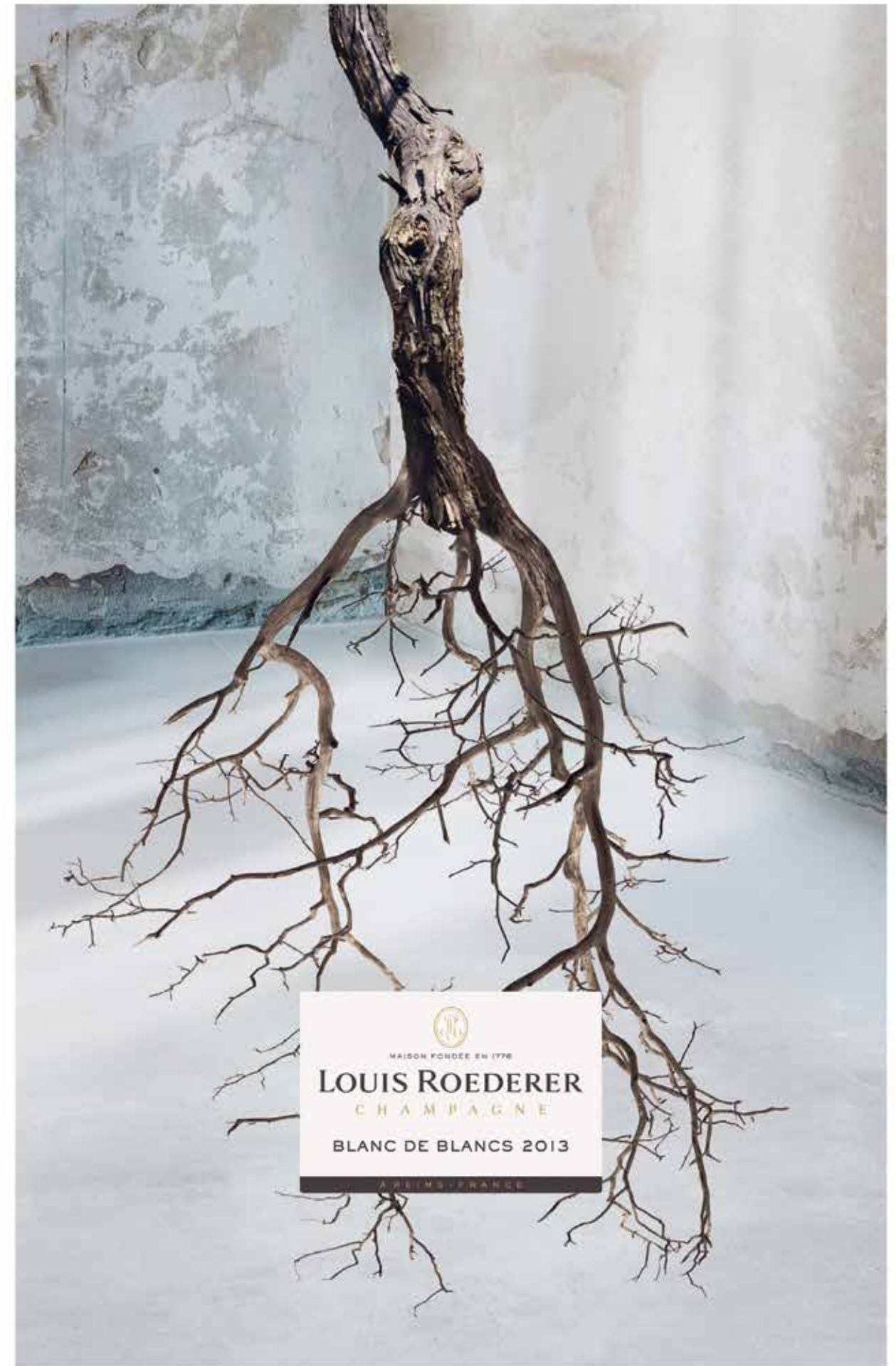
Major outdoor festivals catering to the form have also sprouted in the past five years all over Belgium, including Wall of Boho in Antwerp, *Sorry Not Sorry* in Ghent, and *The Crystal Ship* in the coastal town of Ostend. The works of local bombing legends like ROA, Iota, and PSO man can be found in these cities and beyond. Subsequently, nothing says you've made it like brand collaborations, such as Dzia with fashion label CKS and Joachim with the Italian shoe company Moaconcept.

Not to be left out, Belgium's classic comic book tradition has also been honoured on outdoor building murals. One can pick up a map and follow the 'BD parcours' to see our heroes Boule & Bill or Billy the Cat animated on hidden corners and major intersections. By moving from the intimacy of paper to the exposed streets, where most of the new graphic art will inevitably get painted over or removed, this 'neo-BD' work eschews the hard recognition its predecessors had secured over a long period of time. Instead the new generation opts for a brief, ambitious moment of shared self-reflection that may very well live on eternally in the annals of social media. Or at the very least, as a future coffee table book.

NL Al meer dan 100 jaar staat België hoog aangeschreven als het op populaire cultuur aankomt, vooral dankzij zijn rijke en indrukwekkende erfgoed aan strips. Klassieke meester-strip-tekenaars als Hergé, Peyo, Morris en Philippe Geluck hebben de Belgische humor en kijk op het leven tot ver buiten onze landsgrenzen gebracht. Zelfs tot in Hollywood, waar Steven Spielberg onze kleine blonde reporter in korte broek nieuw leven heeft ingeblazen. Wie meer te weten wil komen over de negende kunst, zoals de stripkunst ook wel eens wordt genoemd, moet bij het Belgisch Stripcentrum zijn, dat in 1989 de deuren opende. Maar hoewel de perscartoon nog steeds een vinger in de pap heeft, is het meest vooruitstrevende grafische werk van het drukkerij- en uitgeverwezen naar de meer experimentele streetart verschoven. Denk maar aan *Remember Souvenir* uit 2017, toen Denis Meyers de acht verdiepingen van het Solvay-gebouw tot de nok vulde met portretten en teksten uit zijn schriften.

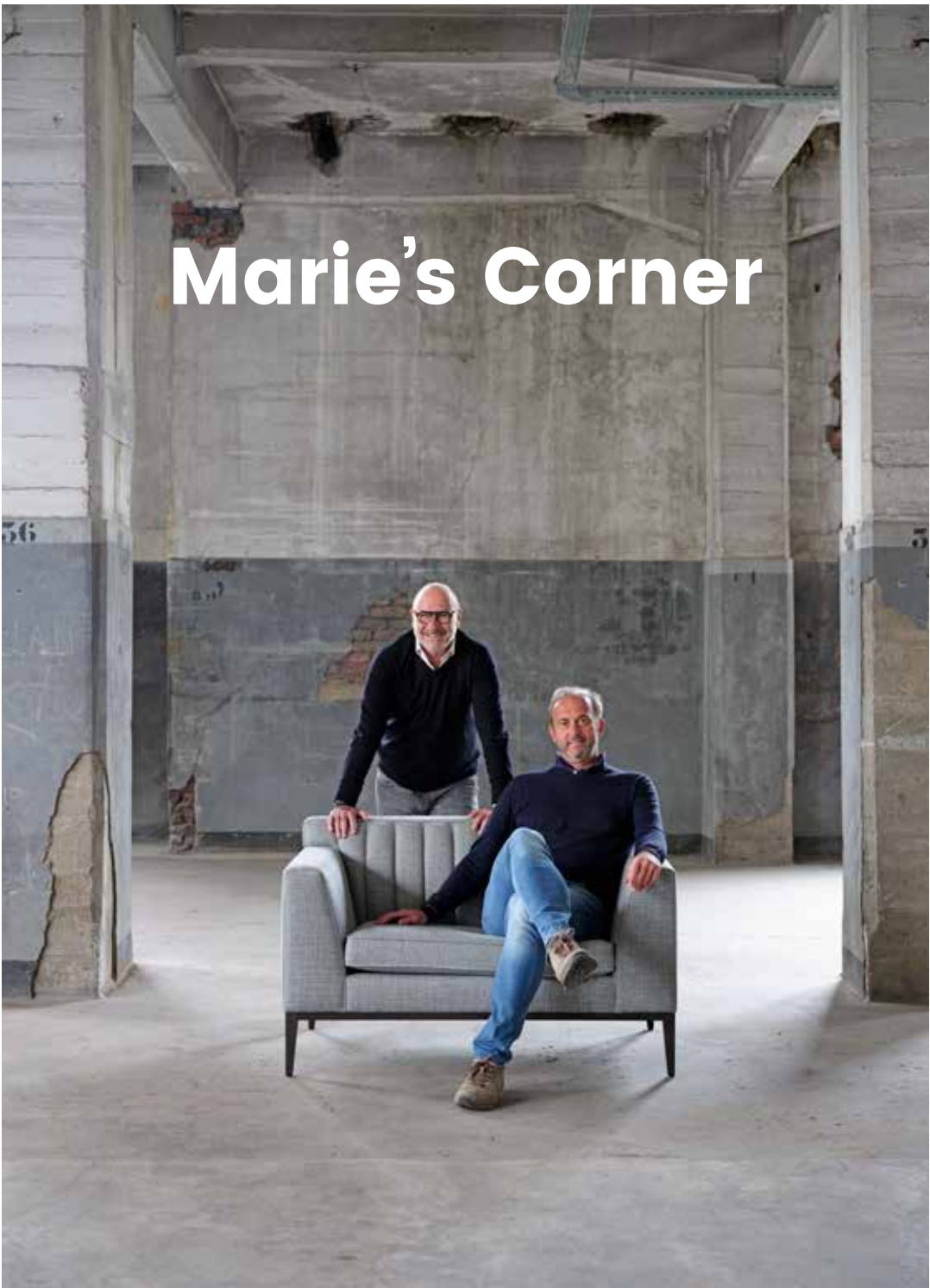
Terwijl de straten van Brussel en van andere grote steden in ons vlakke land getooid worden met graffiti kunst, door sterren als ROA, Iota en PSO man, duiken ook heuse openluchtfestivals op zoals *Walls of Boho* in Antwerpen, *Sorry Not Sorry* in Gent en *The Crystal Ship* in badstad Oostende.

Van de bescheidenheid van papier tot levensgrote gevels ... Er is deze 'neostrips' misschien wel nog een erg lang leven beschoren op sociale netwerken. Of op z'n minst ooit in een kunstboek op de salontafel.



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
 CHAMPAGNE
 BLANC DE BLANCS 2013
 REIMS - FRANCE

LOUIS ROEDERER
 HAND IN HAND WITH NATURE



TEXTE MARIE HONNAY
ENGLISH TEXT ON P. 98

Profitant de la trêve estivale, nous nous sommes glissés dans le QG de la maison belge Marie's Corner. Visite guidée avec **Serge Silber** et **Philippe Vanhemelen**, ses deux CEO.

FR Depuis sa création il y a presque 30 ans, Marie's Corner a fait le choix de s'appuyer sur des valeurs fortes et des principes fondateurs clairs : artisanat, qualité, garantie du savoir-faire, flexibilité, proximité et production européenne (Saragosse, en Espagne). A l'ère de la mondialisation et de la course à la réduction des coûts, ces choix ont pu surprendre à l'époque... Mais aujourd'hui, plus que jamais, ils prennent tout leur sens. Car ils ont permis de traverser la crise en limitant au maximum les perturbations. Cette cohérence et cette certitude se retrouvent aujourd'hui renforcées face à un avenir particulier et inédit.

Serge Silber et Philippe Vanhemelen, les deux CEO de l'entreprise bruxelloise Marie's Corner nous reçoivent dans leur QG, un bâtiment contemporain dont l'intérieur, mélange d'acier, de verre et de bois, accueille les bureaux, le showroom et l'entrepôt de la marque. Construit en 2014, il sert d'écrin à l'ensemble des collections. « *Le showroom a deux fonctions distinctes* », précise Serge Silber. « *Chaque lundi, nous accueillons nos distributeurs, mais aussi les architectes et les décorateurs avec qui nous collaborons. Dans cet espace, ils ont la possibilité de découvrir l'entièreté de notre gamme, à savoir 200 modèles environ (dont une trentaine de chaises et de canapés, ainsi que des poufs, méridiennes, tabourets hauts, coffee tables...* », ajoute-t-il. Au bout du showroom, on aperçoit un espace séparé : le MC boutique hotel. « *A l'intérieur de cette zone, nous avons aménagé un espace réception, une salle de petit-déjeuner, un bar et une chambre. Les décorateurs peuvent y découvrir ce volet de notre univers, ainsi que notre gamme de tissus spécialement conçus pour les lieux publics. Ces 5 dernières années, dans le cadre du rajeunissement de la gamme, nous avons en effet élargi notre offre dans ce domaine.* », précise le CEO.

Laboratoire d'idées

Philippe Vanhemelen nous présente ensuite la chaise Sonoma, un futur classique de la marque, présentée dans trois versions. « *Une première en tissu, une deuxième avec un dossier en bois et une dernière réalisée sur mesure pour Frederik Deceuninck, chef et propriétaire du restaurant Caillou à Knokke. En collaboration avec son architecte, nous lui avons proposé une variante plus confortable de cette chaise. La rehausse des accoudoirs permet d'y passer plusieurs heures à l'aise et sans perdre en style* », précise Philippe Vanhemelen. Dans le showroom Marie's Corner, la couleur est très présente : « *La grande diversité de notre gamme de tissus et de notre palette de couleurs fait partie intégrante de notre ADN* », ajoute-t-il. Parmi l'équipe de 18 collaborateurs (employés administratifs, commerciaux, logisticiens...) actifs au sein du siège de Wavre, une personne est en charge du développement des nouveaux tissus. « *Nous présentons nos nouveautés une fois par an, au mois de janvier. Les nouveautés doivent donc être finalisées pour le mois de septembre, mais la recherche de tissus occupe cette personne environ 8 mois par an* ». Quant à l'élaboration des modèles proprement dits, elle est réalisée au sein de l'usine de production espagnole de Marie's Corner. « *Le lien entre nos bureaux de Wavre et l'usine est quotidien puisque nous ne produisons notre mobilier que sur-commande. Cette organisation en flux-tendu nous permet de ne pas surproduire et de limiter au maximum le nombre de pièces qui transitent par notre espace de stockage.* »

Espace hybride

Au premier étage du bâtiment, les bureaux ouverts offrent une vue impressionnante sur la campagne du Brabant Wallon. Un étage plus bas, des clients profitent de

l'ouverture du showroom pour tester le confort de certains modèles. « *Ici, nous pouvons présenter toutes nos propositions, mais jusqu'ici, nous ne cherchions pas, comme c'est le cas au magasin de la rue de Namur, à créer de belles ambiances. L'idée était plutôt de permettre à nos équipes de changer facilement la configuration d'un salon à la demande d'un client ou d'un architecte, mais aussi de disposer de suffisamment d'espace et de luminosité pour pouvoir, lorsque c'est nécessaire, réaliser des shootings photos comme nous venons de le faire pour la nouvelle série de tables basses en marbre et acier que nous présentons à Paris ce mois-ci. Cette année, nous envisageons toutefois de revoir complètement l'espace pour créer une atmosphère plus proche de celle de notre magasin* », ajoute Serge Silber en guise de teaser. Mais avant ça, le duo termine les préparatifs des deux salons à venir : deux rendez-vous qui monopolisent 12 collaborateurs, ainsi que 14 agents commerciaux et une vingtaine de freelance. De quoi vider presque entièrement le QG de Wavre pendant 5 jours entiers.

Dans le showroom, nos classiques, comme le fauteuil Jackson, côtoient d'autres pièces, parfois déjà iconiques comme la chaise Sonoma, nouveau bestseller de la gamme.



Your Rental partner for your next event

Make your life easier for your next big event, or your romantic date for two. Festi has got you covered from the teaspoon to the tent.

No more hassle! **We take back your dirty dishes and tablecloths.** Kick back and relax, Festi will take care of your desires.

www.festi.be | rent@festi.be | 02.640.41.40



VISION



De verleiding van kunst

Dat kunst ons deugd doet, wisten ze al eeuwen geleden in Altamira. Maar een integratie van artistiek vrij werk in het straatbeeld of in boetieks is een recenter fenomeen. Kunst voedt steeds vaker de beleving. En net dat is nodig in de wereld van vandaag.

TEKST VEERLE WINDELS . ILLUSTRATIE KIKI LJUNG

NL Ooit van Dover Street Market gehoord? Het concept is van origine Japans maar vooral uniek. Initiatiefnemer is Rei Kawakubo, de ontwerpster achter het Japanse modelabel Comme des Garçons, en haar man Adrian Joffe. Die startten in 2004 hun eerste winkel in ... Dover Street in Londen. Het was een plek waar tientallen boeiende designers onder één dak te vinden waren. Een unieke locatie omwille van het zeer experimentele modeaanbod, de mix in prijzen (laag naast hoog), maar ook: de ronduit geweldige aankleding van de boetiek. Designerlabels kregen er bijzondere *corners*, met telkens een verkoper met hipsterallure. Bovendien: overal was er een glimlach én de confrontatie met kunst. Niet via *in your face* schilderijen of sculpturen maar door een integratie van kunst in het totaalplaatje en de heel eclectische, *arty* vormgeving van de grote ruimte. Intussen zijn er al vier extra Dover Street Markets geopend, in New York, Singapore, Peking, en Los Angeles. De meest recente opening gebeurde in LA, in het Arts District nog wel, waar je als bezoeker echt omver valt van de vele leuke artistieke hebbedingen. Als in: een sculptuur van vintage stoelen die dienst doet als etalagemateriaal, ingenieuze lichtarmaturen die in feite een amalgaam zijn van afdankertjes die doorgaans op de schroothoop terecht komen. Een kassa die in een kunstwerk vervat zit en meer van dat. Bij het binnenkomen van een plek als deze, overvalt je niet meteen de vraag: wat kan of moet ik hier kopen? Integendeel: de ruimte nodigt uit om te snuisteren en te genieten van zoveel schoonheid, om tijd door te brengen in een omgeving die doet dromen en die je even uit je dagdagelijkse beslommeringen haalt. Bovendien vindt iedereen dat hier normaal. Wie zonder kopen buiten wandelt, hoeft niks te vrezen.

Dover Street Market is maar één voorbeeld van een adresje waar het verhandelen van producten een heel nieuwe betekenis heeft gekregen. Het toevoegen van een zogenaamde artistieke *touch* in een toch wel commerciële context levert niet alleen extra aandacht op, het zorgt soms voor een compleet nieuw publiek. Concreet: misschien komt iemand binnen om het jonge kunstgeweld te bekijken en niet

meteen om een Comme des Garçons hemd aan te schaffen. Een paar jaar geleden boekte ik een retailtour in Tokio: een plaatselijke retailgids bracht me langs hotels, boetieks en restaurants die elk op hun manier het verschil maakten. Neen, niet door het exquise eten, de prima service of het aanbod in de winkel, wel om de mix van dat alles én om de vaak heel artistieke benadering van hun activiteit. Uiteraard kon je in alle boetieks producten kopen, maar je kon er ook mocktails leren maken, je leerde er planten verzorgen of haalde nieuwe inzichten tijdens een artistieke workshop. De beleving stond centraal, nooit het product zelf.

Een zelfde verhaal bij grootsteden die het aandurfd en om mooie culturele projecten hun stad binnen te loodsen. Luidop denk ik aan het Guggenheim Museum van Bilbao – een stad die voor de opening van dat museum (een opvallend ontwerp van Frank Gehry) nauwelijks aandacht kreeg. Idem dito voor de spectaculaire bruggen van architect Calatrava in Valencia of de High Line in New York. Die laatste plek is een goed voorbeeld van hoe kunst een stad veel leefbaarder kan maken. De High Line is vandaag het op een na meest bezochte park van Manhattan (na Central Park), maar het is gebouwd op een schroothoop: een verhoogde spoorweg die jarenlang gebruikt werd om vlees te vervoeren van en naar New York. Zowel in de zomer als in de winter (wanneer het bitterkoud kan zijn in de Big Apple) is het hier op de koppen lopen. Toeristen maar ook locals gaan het openbare park in aan Gansevoort Street in Meatpacking District en doen de 22 blocks tellende High Line alle eer aan door er ofwel te joggen, ofwel rustig de zonsondergang te bekijken. Het park zelf is prachtig aangelegd door de Nederlandse landschapsarchitect Piet Oudolf, maar de voorbije jaren werd werk gemaakt van een fantastische openbare kunstcollectie, met onder meer werk van Gilbert & George. Een heerlijk toetje tijdens de ochtend- of avondwandeling.

Kunst kan een stad helemaal doen opleven. Zie wat Art Miami in december met de drukste stad van Florida doet. Hoe de Biënnale van Venetië ondenkbaar is zonder de Dogenstad zelf. En op welke manier projecten als de Fondation Vuitton, de Fondazione Prada en straks het nieuwe kunstproject van Pinault in respectievelijk Parijs, Milaan en Parijs (gaan) doen. Het valt nauwelijks uit te rekenen maar kunst kan een stad redden. En kunst kan zeker de perceptie van een stad omkeren. Steeds meer kunstliefhebbers combineren een citytrip met een expo van hun favoriete artiest en laten zich dat ook helemaal welgevallen. Als in: het hotel, het restaurant en alles wat daarrond hangt, mag dan ook wat kosten. Instellingen als BOZAR of Wiels doen gouden zaken voor het imago van Brussel, net als de huidige Van Eyck expo mooi meegenomen is voor een stad als Gent en dat niet anders zal zijn voor Oostende, wanneer daar later dit jaar ook het Ensorhuis de deuren opent.

Kunst verzacht de zeden. Kunst doet kijken en in vraag stellen. Kunst doet glimlachen. Of maakt net boos. Kunst laat, in het beste geval, niemand onverschillig achter. En net dat is nodig in een stad of een wereld waar de schoonheid soms ver te zoeken is. En waar zogenaamd commerciële prioriteiten niet altijd artistieke projecten behelzen. Het is godgeklagd dat kunst het vaak moet afleggen tegen snelle winst. Want de impact is nauwelijks te berekenen in harde cijfers. Wel in de glimlach van mensen. Die heel precies weten, maar vooral voelen wat kunst hen dagelijks bijbrengt. Ik eindig graag met een laatste weetje: Het idee voor de High Line kwam er in 1999. Het was de droom van twee kunstenaars. Vandaag weten zij alvast dat dromen kunnen uitkomen.

VEERLE WINDELS

Modejournaliste Veerle Windels werkt al meer dan 30 jaar voor kranten en tijdschriften in België en Nederland. Ze schrijft onder meer voor De Standaard en Elle, geeft geregeld lezingen over mode en het retailgebeuren en heeft enkele boeken op haar actief. Sinds kort doceert ze ook kostuumgeschiedenis aan de modeafdeling van de Antwerpse Academie voor Schone Kunsten. Vanuit haar functie reist ze de wereld af op zoek naar boeiende verhalen achter de schermen. De passie van designers en artiesten drijft haar veel meer dan de producten of de trends. Een heuse storyteller dus met veel kilometers in de benen. veerlewindels.com

FR L'art fait du bien. Ils l'avaient déjà bien compris à Altamira il y a des siècles. Mais l'intégration d'œuvres dans le paysage urbain ou dans les boutiques est un phénomène plus récent. De plus en plus souvent, l'art nourrit l'expérience. Le Dover Street Market en est une excellente illustration. Implanté dans cinq villes, ce concept store présente

les dernières tendances de la mode au beau milieu d'installations artistiques. Loin de se limiter à quelques peintures ou sculptures tape-à-l'œil, son décor arty s'intègre dans un concept total des plus éclectiques. L'ajout d'une touche dite artistique à un environnement somme toute commercial permet non seulement de capter

d'avantage d'attention, mais aussi d'attirer un tout nouveau public. Il en va de même dans les métropoles qui osent mettre en œuvre de beaux projets culturels entre leurs murs. Pensez au musée Guggenheim de Bilbao, à la Fondation Vuitton à Paris ou encore à la High Line de New York. Celle-ci montre bien à quel point l'art peut rendre

une ville plus agréable. Même si cela ne s'explique pas, l'art peut sauver une ville. Raison pour laquelle il est inadmissible qu'il doive souvent s'incliner devant la recherche d'un profit rapide. Car son impact ne se mesure pas avec des chiffres mais à l'aune du sourire des gens.



EN Art is good for you. Thousands of years ago, dwellers in the Altamira cave understood this, but integrating art into the urban landscape or in stores is a more recent phenomenon. Increasingly, experiences are nourished by art. The Dover Street Market concept store is an

excellent illustration. Present in five cities, it displays the latest fashion trends amidst art installations. Their arty décor is more than a mere scattering of flashy paintings or sculptures, but instead, is part of a comprehensive, eclectic concept. Adding an artistic touch to what

is frankly a commercial environment, not only attracts more attention, but a whole new audience. It is also true for cities that dare to implement beautiful cultural projects within their walls: the Guggenheim Museum in Bilbao, the Vuitton Foundation in Paris or the High Line in New

York; examples of how art can make a city more enjoyable. Inexplicably perhaps, but art can instill life in a city, and the fact that it often translates into the quest for a quick profit is unacceptable. The impact of art is not measured in numbers, but in the smiles on people's faces.

Muziek in de hoofdstad

TEKST MARIE HONNAY

NL De internationaal vermaarde Koningin Elisabethwedstrijd brengt de vitaliteit van de hedendaagse muziekwereld voor het voetlicht. Bernard de Launoit is executive president & CEO van de Muziekkapel Koningin Elisabeth in Waterloo, waar opleidingen, voorstellingen, bijeenkomsten en uitwisselingen plaatsvinden. Hij schetst voor ons de basiswaarden van de instelling, die geldt als een van de drijvende krachten achter het culturele leven in de hoofdstad.

Vijf jaar geleden nam de Muziekkapel zijn intrek in een nieuw en modern gebouw omringd door groen, waar het centrum zijn kruissnelheid bereikte. Tachtig jaar na zijn oprichting valt dit opleidingscentrum met internationale focus dan ook niet meer weg te denken uit de hoofdstedelijke dynamiek. *“De Kapel kwojt zich als geen ander van zijn taak als culturele spil”,* vertelt Bernard de Launoit. *“We hebben inmiddels een stevige reputatie opgebouwd. Die danken we onder meer aan ons opmerkelijke gebouw. Het werkt een nauwe band tussen de artiesten en hun publiek in de hand. Elk seizoen weten we 420 abonnees te overtuigen en slagen we erin met de 80 concerten en masterclasses die we tussen oktober en midden juni organiseren, 20.000 personen te strikken.”* Bernard de Launoit is overigens erg trots op de diversiteit in het programma van de Kapel. *“Hoewel 80 % van ons programma uit klassieke werken bestaat, staan we ook open voor jazz en andere muziekgenres. Bovendien verwelkomen we zowel jonge musici als heuse grootmeesters”,* aldus De Launoit.

Naar Europees voorbeeld

Net als andere grote Europese hoofdsteden beschikt Brussel vandaag dankzij de Kapel over een concertzaal langs de stadsrand. *“Dat gaat in geen geval ten koste van andere cultuurinstellingen met een meer centrale ligging in Brussel”,* licht Bernard de Launoit toe. *“We werken immers nauw samen met de Munt, BOZAR en Flagey. Het Music Chapel Festival, dat plaatsvindt in december 2020, is daarvan een mooi voorbeeld.”* Het is de ideale gelegenheid om de vitaliteit van de Brusselse muziekwereld, in al haar vormen, in de verf te zetten. Het bewijs daarvan vinden we onder meer in het programma van Flagey, waar jazz- en wereldmuziekconcerten een centrale plaats krijgen. Pop- en rocktempel Ancienne Belgique blaast dit jaar 40 kaarsjes uit en viert dit heugelijke feit met een buitengewoon feestelijk programma. De Koningin Elisabethwedstrijd mag zich op zijn beurt wereldwijd de op één na grootste muzikale afspraak in zijn genre noemen.



EN Known internationally, the Queen Elizabeth Competition highlights the liveliness of the music scene in Brussels. The Executive President & CEO of the Queen Elizabeth Music Chapel, a prestigious music school located in Waterloo, and also a place where concerts, meetings and discussions are held, Bernard de Launoit, evokes for us the foundations of this institution, one of the driving forces of the cultural life of a capital rich in concert halls: Bozar which this season will again be hosting the finale of the competition, and also Flagey with its highly varied programming (classics, jazz and world music) or even Ancienne Belgique which will be celebrating its 40th anniversary in 2020 by increasing the number of shows of pop/rock music, its signature offering.

FR Connu internationalement, le concours Reine Élisabeth met en lumière la vivacité de la scène musicale actuelle à Bruxelles. Executive President & CEO de la Chapelle Musicale, 'un espace de formation situé à Waterloo, mais aussi un lieu de spectacle, de rencontres et d'échanges', Bernard de Launoit évoque pour nous les fondements de cette institution, l'un des moteurs de la vie culturelle d'une capitale riche en salles de concert : Bozar qui accueille cette saison encore la finale du concours, mais aussi Flagey et sa programmation hybride (classique, jazz, musique du monde) ou encore l'Ancienne Belgique qui célèbre son 40^{ème} anniversaire en 2020 en multipliant les rendez-vous dans le registre pop/rock, sa marque de fabrique.

music Chapel.org
flagey.be
abconcerts.be
bozar.be
koninginelisabethwedstrijd.be

HALL OF TIME



Françoise Lanoizelet a fondé *Hall of Time* avec Emmanuel Hankard, un fou de montres. Ils fêtent leurs dix années d'existence dans les couloirs du temps.

TEXTE JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ



FR Un jour, Françoise Lanoizelet a changé de métier. Ou plutôt : elle a redistribué les cartes. Ayant vendu *The Mailing Factory*, société de marketing direct, elle s'est posé la question que se pose tout entrepreneur : que faire ? Celui qui deviendrait son associé était amateur de belles montres, et ils partageaient une impression : leur expérience d'achat les laissait sur leur faim. En 2009, ils ouvraient *Hall of Time*, nom anglais retenu pour s'adresser à tous, et privilégiaient le cadre, l'accueil et le conseil, services dispensés par une vingtaine de personnes. « *Le client doit se sentir bienvenu* », souligne Françoise. Ils écartent les modes passagères et retiennent des produits intemporels, légitimes et pérennes. Comment le goût a-t-il évolué ? « *Voici dix ans, on nous demandait ce que les autres ne portaient pas. Désormais, nos clients cherchent moins la singularité, il y a convergence des goûts. L'incertitude économique les orientent vers les valeurs sûres.* »

Toutefois, les grandes marques proposent des personnalisations qu'elle apprécie : « *JLC propose de belles gravures rehaussées d'un remplissage à la laque* ». Françoise et Emmanuel sont captivés par l'innovation, dans le choix des matériaux ou dans l'image. Ainsi, Tag-Heuer, marque de montres sport à leur catalogue, a innové en communiquant non plus sur l'image de la force physique et de la sueur, mais de la force mentale : c'est le fameux slogan « *Don't crack under pressure* », une image où la transpiration cédait la place à la réflexion et la concentration de l'athlète.

La marque reine de Hall of Time, c'est Rolex, au point que notre duo a ouvert en 2014 une deuxième boutique dédiée : *Rolex by Hall of Time*. Rolex n'est pas apparue en Suisse, berceau de l'horlogerie, mais à Londres. Née sous le nom de Wilsdorf and Davis, la marque a eu deux fondateurs, Hans Wilsdorf, Anglais d'origine allemande, qui fonda aussi Tudor (autre marque au catalogue d'Hall of Time), et Alfred Davies, en 1905.

En 1908, Wilsdorf cherche un nom assez court pour être inclus sur le cadran d'une montre et prononçable dans toutes les langues. Il raconte : « *J'avais essayé toutes les combinaisons alphabétiques et trouvé des centaines de noms, tous aussi insatisfaisants. Un matin, j'étais au deuxième étage de mon bus londonien, tracté à l'époque par des chevaux, et un bon génie m'a soufflé : « Rolex »*. Il dépose la marque à Londres et en Suisse. Rolex serait la contraction d'« horlogerie extrême » ou d'« horlogerie d'excellence ». La marque créa vite des mouvements innovants, comme en 1931 le rotor Perpetual, plateau en demi-lune dont la rotation sous l'effet de la gravité actionnait les mouvements.

Aujourd'hui, rappelle Emmanuel Hankard, « *la famille Rolex se compose principalement de deux collections : l'Oyster Perpetual avec l'Air King, la Perpetual, Date, la Datejust et la Day-Date, et l'Oyster professional, la version sport, avec l'Explorer, la GMT-Master, la Submariner, la Sea Dweller, la Yacht-Master ou la Daytona. La série spéciale Oyster, avec son diamètre de 31 mm, est destinée à notre clientèle féminine* ».

Rolex est sans doute la première marque associée à l'exploit et à une promotion innovante : dès 1928, Mercedes Gleitze traversa la Manche à la nage pour Rolex. Ce furent ensuite des explorateurs et des aventuriers de l'extrême Sir Edmund Hillary (l'Everest), Malcolm Campbell (et ses records de vitesse avec son bolide le *Blue Bird*), Chuck Yeager (le mur du son) ou des champions comme Jean-Claude Killy, Jackie Stewart, Roger Federer ou Tiger Woods. Rolex a même séduit des musiciens : la soprano Kiri Te Kanawa, Eric Clapton ou Plácido Domingo. Sans oublier deux apparitions fameuses à l'écran : une Submariner au poignet de Sean Connery dans James Bond 007 contre Dr. No, et la GMT Master à celui de Robert Redford dans *Les Hommes du président*, l'histoire du Watergate. En somme, une couronne mondiale.



NL Op een dag besloot Françoise Lanoizelet het over een andere boeg te gooien. Ze had net haar direct marketing-bureau The Mailing Factory verkocht en stelde zich de vraag die elke ondernemer zich stelt: "Wat nu?" In 2009 opende ze samen met Emmanuel Hankard Hall of Time, een zaak waar "liefhebbers van horloges zich thuis moeten voelen". Françoise en Emmanuel zijn gefascineerd door vernieuwende materiaal- of stijlkeuzes. Zo wil Tag-Heuer, een merk van sporthorloges in hun aanbod, niet langer inzetten op fysieke kracht en inspanning, maar veeleer op mentale sterkte, met de slogan "Don't crack under pressure". De fysieke inspanning moest plaats ruimen voor de mentale kracht en concentratie van de atleet.

Het paradepaardje in het Hall of Time-gamma is de Rolex. In 2014 opende het duo dan ook een tweede zaak: Rolex by Hall of Time.

Rolex is in 1905 ontstaan, niet in Zwitserland – de bakermat van de horlogekunst –, maar wel in Londen. Het was Hans Wilsdorf, een Engelsman met Duitse roots en tevens oprichter van Tudor (eveneens in het Hall of Time-gamma), die het merk samen met Alfred Davies in het leven riep onder de oorspronkelijke naam Wilsdorf and Davis. In 1908 bedacht Wilsdorf de naam Rolex, die hij kort genoeg vond om op de wijzerplaat te staan en die vlot genoeg bekte in andere talen. Het werd het eerste merk dat geassocieerd werd met uitzonderlijke prestaties. Al in 1928 zwom Mercedes Gleitze het Kanaal over voor Rolex. Met andere woorden: Rolex staat al honderd jaar voor innovatie, Hall of Time is al tien jaar een thuis voor de horlogeliefhebber.

EN Françoise Lanoizelet founded Hall of Time with Emmanuel Hankard, who is crazy about watches. They celebrated their ten years of existence in the corridors of time. One day, Françoise Lanoizelet decided to change course. Having sold The Mailing Factory, a direct marketing company, she asked herself the same question that many entrepreneurs do: "What's next?" In 2009, together with Emmanuel Hankard, they opened Hall of Time, where "the watch lover must feel welcome". Françoise and Emmanuel are captivated by innovation in the choice of materials or image. Tag-Heuer, a sports watch brand in their catalogue, now prefers to communicate using the image of mental strength rather than physical strength and sweat with the slogan "Don't crack under pressure". Sweating has given way to the athlete's thinking and concentration. The hallmark of Hall of Time is Rolex. In 2014, the duo opened a second boutique: Rolex by Hall of Time. Rolex did not appear in Switzerland, the cradle of watchmaking, but in London in 1905 under the name of the founders Wilsdorf and Davis: an Englishman of German origin, Hans Wilsdorf, founder of Tudor (another brand of Hall of Time), and Alfred Davies. In 1908, Wilsdorf found name Rolex short enough to be included on the dial of a watch and pronounceable in all languages. It is the first brand associated with feats and prowess: as early as 1928, Mercedes Gleitze swam across the English Channel for Rolex. In short, Rolex has been the epitome of innovation for a century while Hall of Time has been taking care of watch lovers for the last ten years.



EXPER IENCE DAYS | 2020

SAVE THE DATE
12&13.12
third edition of BELDAYS
beldays.be — #beldays

BRUSSELS
EXCLUSIVE
LABELS

A SYMBOL OF QUALITY

WWW.BRUSSELS-EXCLUSIVE-LABELS.BE

THE MOST BEAUTIFUL ONES

10 UNUSUAL PLACES TO SEE ART IN BRUSSELS

You 👁️👁️ do not necessarily
have to go to a gallery 👁️👁️
or a museum 👁️👁️ to admire
👁️👁️ a painting or be thrilled
by a piece of sculpture. 👁️👁️
Fashionable 👁️👁️ restaurants,
👁️👁️ chic boutiques, trendy
hotels, hairdressing salons, ...
Art can be viewed everywhere.
You 👁️👁️ just have 👁️👁️ to
👁️👁️ go out and see it. 👁️👁️

TEXT MB CASPERS . PHOTOS KAREL DUERINCKX



01

MAISON ROGER

Pretty wall

Signed Pascale Christoffel, the wallpaper that decorates the walls of the Maison Roger hairdressing salon at Rue de Namur echoes the exhibitions organised throughout the year in this space which has recently undergone a makeover. The hangings are changed approximately every month. This underlines the intimate nature of the salon conceived as a large private apartment, both chic and convivial.

rue de Namur 86, 1000 Brussels
maisonroger.com

02

CAFÉ LA POMPE

Lift up your head

In the very heart of Saint-Gilles, beer pumps have replaced petrol pumps... People come to Café La Pompe with friends or family to eat a hot dog (offered in several different ways depending on your taste or mood) and to drink good beer or a spritz, depending on the weather or what you feel like. All of this is available beneath a freshly decorated ceiling by the duo Hello Collective. It is geometrical, it is abstract and it is fresh.

chaussée de Waterloo 211, 1060 Brussels
cafelapompe.be

03

RESTAURANT BOUCHÉRY

In three steps

A fresco embroidered in triptych style adorns the walls of the Bouchéry restaurant. It is signed Krjst and is the consequence of a delicious meeting between the owners of the restaurant (Bénédicte Bantuelle and Damien Bouchéry) and the Belgian art studio. *“First, they offered us delicious cachou nuts to boost our creativity. We started to reflect and drew some sketches while there. Then we had dinner in the restaurant with all the studio staff so that we could really immerse ourselves in the luminous and resonant ambience, discover the aromas and flavours of the dishes and study the materials and colours of the crockery. We spent the evening taking notes and sketching. One thing was certain, our work had to open up onto a landscape with windows, it had to breathe wellbeing and release a pure energy.”*

chaussée d’Alseberg 812, 1180 Brussels
bouchery-restaurant.be



04

FOSBURY & SONS

Overtime?

Fosbury & Sons is the epitome of refined, welcoming co-working areas that now have three addresses in the capital. A special mention must be made of the Boitsfort address with services worthy of a luxury hotel and sleek architecture. Much more than merely a simple building; people go into raptures looking at the mythical modernist tower, the fruits of the imagination of the Belgo-Polish architect Constantin Brodzki. Just as in Antwerp, the Brussels establishments give a significant amount of space to art, by collaborating with the Brussels gallery Rodolphe Janssen and Veerle Verbakel Gallery, the artists Perry Roberts and Florian Tomballe, as well as with the Private Art Support Foundation.

chaussée de la Hulpe 185,
1170 Watermael-Boitsfort
fosburyandsons.com



05

AMIGO HOTEL

Happy hour

In addition to its concierge service (a unique concept bringing together experts in different domains, including art and design), this Brussels hotel accords a unique place to contemporary art. The Bar A, with its opulent décor, hosts temporary exhibitions several times during the year. It is an occasion to combine Happy Hour with a visit to an exhibition.

rue de l’amigo 1-3, 1000 Brussels
roccofortehotels.com

06

TOUCAN BRASSERIE

At the seaside

If the Toucan Sur Mer displays an authentic warm decoration, it is thanks to the work of a Belgian sculptor – and friend of the restaurant’s owner – Armand Jonckers. An imposing crafted counter and a suspended sculptural creation are veritable works of art that play with materials around the theme of the sea, naturally.

avenue Louis Lepoutre 1, 1050 Ixelles
toucanbrasserie.com



07

DELVAUX AT NUMBER 27**Best of Belgium**

The Delvaux boutique on Boulevard de Waterloo is not a classic flagship store, nor is it a museum. In addition to some ten or more handbags and a series of pieces of 20th century Belgian porcelain, number 27 also houses furniture and unique lamps signed Pieter de Bruyne, Gino Sarfatti or Jules Wabbes, complemented by other more contemporary pieces by Nathalie Dewez or Alain Berteau. The photographs by the Argentine artist Romina Ressia, which decorate the stairwell of number 27, underline the delightfully surrealist nature of this Belgian Maison.

The Delvaux boutique, boulevard de Waterloo 27, 1000 Brussels
delvaux.com

08

HÔTEL DES GALERIES**In situ**

The rooms and salons of this hotel in the capital are decorated with posters from exhibitions and original lithographs, certain of which are by Sonia Delaunay. In the restaurant, there are works by the American artist Jim Dine. An original collage by Nikki de Saint Phalle adorns the reception area. In the restaurant's mezzanine area, there is a Plexiglas art installation 'La Cabane Eclatée' by the artist Daniel Buren; this was created in situ.

rue des Bouchers 38, 1000 Brussels
hoteldesgaleries.be



08

09

LE SALON D'ART**Two-in-one**

Atypical and totally integrated in the capital's cultural life for several decades, this hybrid venue in the Saint-Gilles district, half-hairdressing salon and half art gallery, receives clientele by appointment only. Between the shampoo basins, Jean Marchetti, the owner, proposes a specialised programming from the antipodes in a formatted style. Their loyal artists love showing their work here.

rue de l'Hôtel des Monnaies 81, 1060 Brussels
lesalondart.be



10

10

RESTAURANT LA PAIX**The past and the present**

Six years ago, after a trip to Japan, David Martin reviewed the menu of his restaurant, and also the décor, by introducing works of art. On the ceiling, an origami installation by Charles Kaisin forms the link between the old and the new La Paix. As for the burnt wooden sculpture by Kaspar Hamacher (a modular composition centred on three rounded openings), it illustrates the chef's passion for Asia.

Restaurant La Paix, rue Ropsy-Chaudron 49, 1070 Brussels
lapaix.eu

DE KUNST VAN



HET DOORGEVEN

NL De naam van de school is een eerbetoon aan Jeanne Toussaint, een Belgische juweelontwerpster die van de jaren 30 tot de jaren 70 artistiek directeur was van de afdeling Juwelenkunst van het huis Cartier. Hieruit blijkt overduidelijk de ambitie van de school. Jeanne Toussaint is begonnen vanaf nul, maar kon uiteindelijk wel haar stempel drukken op deze veeleisende mannenwereld. De school staat open voor iedereen, maar er heerst wel die typische strengheid voor beroepen in luxesectoren. Het Institut Jeanne Toussaint organiseert zowel dag- als avondopleidingen voor toekomstige juweliers, couturiers en lederbewerkers. Deze kunstberoepen zitten vandaag meer dan ooit in de lift. *“De voorbije vijf jaar noteerden we een toenemende belangstelling voor onze dagopleidingen. De cursisten, tussen 35 en 50 jaar, willen een nieuwe professionele weg inslaan. Na hun opleiding gaan sommigen aan de slag bij grote merken, anderen starten hun eigen atelier. Op basis van die vaststelling hebben we ook nieuwe programma's uitgewerkt. Vanaf volgend schooljaar zal onze opleiding Lederbewerking uit modules bestaan. Daarnaast voorzien we verplichte stages. Een manier om de cursisten onder te dompelen in de realiteit van de bedrijven waar ze later misschien wel terechtkomen”,* aldus Carole Mengal, directeur van het Institut Jeanne Toussaint.

De essentie

Hélène Balle (34 jaar) is een van de doorgewinterde ambachtslieden die lesgeeft aan het Institut Jeanne Toussaint. Na haar studies aan La Cambre besloot ze – uit liefde voor ambachten en leder – om zich te specialiseren in lederbewerking. *“Na een stage bij Delvaux heb ik vijf jaar in het atelier van Hermès gewerkt. Dé gelegenheid om mij te perfectioneren in de kleinschalige serieproductie van handtassen”,* zo vertelt ze. Tijdens deze ervaring op het terrein lag de lat bijzonder hoog, een ambitie die ze nu ook aan haar cursisten doorgeeft. *“De doelstelling van de school is haar cursisten voorbereiden op een job bij de grote luxehuizen, maar evenzeer in kleinere structuren of herstellingsateliers (ook een sector in volle groei). We hebben nauwe contacten met het luxelederhuis Delvaux uit Brussel en krijgen hun restjes leder om in onze lessen te gebruiken. Dit is niet enkel een ecologisch, maar ook een educatief gebaar. Onze cursisten kunnen hierdoor namelijk het vak*

Het Institut Jeanne Toussaint (Campus des Arts et Métiers) leidt toekomstige juweliers, couturiers en lederbewerkers op tot vaklui met een bijzonder waardevolle kennis van hun ambacht. Deze belangrijke waarden moeten dan ook van generatie op generatie worden doorgegeven.

TEKST MARIE HONNAY

leren aan de hand van kwalitatieve materialen. Elk jaar mag er ook een cursist (gekozen op basis van zijn/haar technische competenties en motivatie) vijf dagen meedraaien op de hoofdzetel van Delvaux. Dat is een unieke kans om zich verder te verdiepen in verschillende expertises: ontwerpen, prototypes maken, leder snijden, stikken in het atelier en de dienst-na-verkoop verzorgen”, vervolgt ze. Behalve naaimachines en een snijmachine is er in het lederatelier van Jeanne Toussaint weinig modern materiaal te vinden. Hieruit blijkt nog maar eens het ambachtelijke karakter van het beroep. De rest is een kwestie van oefening en ervaring.

Het geheim van de juwelenkunst

Carole Mengal neemt ons vervolgens mee naar de afdeling Juwelenkunst die aan de basis ligt van de sterke reputatie van het Institut Jeanne Toussaint. Hier leren de cursisten zes beroepen (typisch voor deze school): klassieke juwelenkunst, hedendaagse juwelenkunst, grafisch ontwerpen, zetten, glazuren en metaalinjectie. In de groep van juwelier Alain Roggeman werken de cursisten aan een Amerikaanse trouwring, die na talloze werkuren volledig bezet zal zijn met steentjes. Communicatie- en marketingspecialiste Amandine (28 jaar) wil het over een andere boeg gooien en schoolt zich momenteel om tot juwelier. Ze brengt zeer nauwkeurig de lijnen aan waar de klemmen voor de steentjes moeten komen. Zal deze cursiste na haar opleiding bij een bekend huis aan de slag gaan? Moeilijk te zeggen. *“In Brussel zijn er niet veel juweliers met een eigen atelier. Manalys is nog een van de laatste. De meeste van onze cursisten zoeken dus iets anders. Dat is ook het geval van Aurore de Heusch, een ontwerpster van hedendaagse juwelen die zich in de Dansaertwijk heeft gevestigd”,* vertelt de lesgever. *“Je moet vijf à tien jaar ervaring hebben voordat je jezelf een volleerd juwelier mag noemen. Vandaar ook dat het zo belangrijk is om je te blijven bijscholen tot je – naast veel geduld – het waarnemingsvermogen, de precisie en de discipline hebt die nodig zijn op deze concurrentiële markt die voortdurend evolueert.”* Het spreekt voor zich dat niet al onze afgestudeerden professioneel als juwelier aan de slag kunnen. Maar dat is eigen aan beroepen waar ambachtelijke knowhow voor nodig is. De lat ligt bijzonder hoog. Juist daarom is het enkel de besten gegeven.



EN Incorporated into the Arts et Métiers Campus, the Institut Jeanne Toussaint (the name is a homage to Jeanne Toussaint, the Belgian woman who from the 1930s to the 1970s was the artistic director of the jewellery department of Maison Cartier) trains future jewellers, fine leather goods craftsmen and couturiers in these arts and crafts which, more than ever, are now flourishing. The students, aged between 35 and 50, are looking for a new orientation in their career, either at the end of their career path, by joining one of the major firms or by creating their own workshop. The school's goal is to prepare the students to work for the major luxury brands but also for small firms, or even repair workshops, a sector that is also growing rapidly. Given the close connection between the fine leather work professors and the

Belgian luxury leather goods producer Delvaux, the students have the possibility of learning their profession using leather offcuts supplied by Delvaux. In the fine leathers workshop at the Jeanne Toussaint institute, you will not find much material of the latest fashion, just sewing machines and a slitter machine for cutting the leather. This is proof of the resolutely artisanal nature of the profession. As for the jewellery section, the one that contributed to establishing the reputation of Jeanne Toussaint, it features six professional activities: classical jewellery, contemporary jewellery making, graphic design, setting, enamelling and injection moulding.

FR Intégré au campus des Arts et Métiers, l'Institut Jeanne Toussaint (Le nom est un hommage à Jeanne Toussaint, une Belge qui, des années 30 à 70, a occupé le poste de directrice artistique du département joaillerie de la Maison Cartier) forme de futurs joailliers, maroquiniers et couturiers à ces métiers d'art qui, plus que jamais, ont le vent en poupe. Les étudiants, entre 35 et 50 ans, cherchent à donner une nouvelle orientation à carrière. Soit, à l'issue de leur cursus, en intégrant de grandes Maisons ou en créant leur propre atelier. L'objectif de l'école est de préparer les étudiants à travailler pour de grandes marques de luxe, mais aussi pour de plus petites structures, voire pour des ateliers de réparation, un secteur également en plein

boom. Compte tenu des liens étroits tissés entre les professeurs en maroquinerie et la Maison belge Delvaux, les étudiants ont la possibilité d'apprendre le métier sur base de chutes de cuir fournies par Delvaux. Dans l'atelier maroquinerie de Jeanne Toussaint, vous trouvez peu de matériel dernier cri. Juste des machines à coudre et une refendeuse utilisée pour couper le cuir. Preuve du caractère résolument artisanal de la profession. Quant à la section joaillerie, celle qui a contribué à asseoir la réputation de Jeanne Toussaint, elle s'articule autour de six métiers : joaillerie classique, bijouterie contemporaine, création graphique, sertissage, émaillage et fonte injectée.

INSTITUT JEANNE TOUSSAINT

Campus des arts et Métiers,
Boulevard de l'Abattoir 50, 1000 Brussels
parure-bijouterie.be



We are more than waiters

JML

WWW.JML.BE

Contact : Jean-Michel Loriers





l'Art littéraire belge

Malgré qu'elle soit souvent comparée à la littérature française, la littérature belge n'a cependant pas grand-chose à lui envier !

TEXTE MARC FILIPSON

EN Belgian literature is often compared to its French counterpart. Yet historically, Belgium invested in literary genres that had been abandoned by France and has met with great success. Today, Belgium retains its au-

thenticity and particularities which are part of its charm. The success of Belgian literature is in part due to the promotional efforts of our publishing houses which have made a huge contribution to the triumph

of Belgian authors, many of whom have been awarded prestigious literary prizes at home and abroad. In brief, Belgian literature has a bright future, offering a broad variety of literature where every-

one can find something to their taste. It is essential for the public to visit bookstores and discover our writers. Do not forget the famous French quotation which translates as 'Read, for God's sake'!

FR En effet, historiquement en marge de la littérature de France, la Belgique décide d'investir –et non sans prestige et succès– les genres délaissés par son imposante voisine et nommés par ailleurs paralittérature. C'est ainsi qu'émergent entre autre Hergé avec Tintin, Simenon accompagné de son inspecteur Maigret ou encore Jean Ray et ses récits fantastiques investissant le champ littéraire belge et progressivement mondial. Aujourd'hui encore, la littérature belge garde son authenticité et ses particularités qui font son charme discret !

L'art littéraire belge a donc son identité et en est fière ! Et pour la promouvoir nous pouvons compter sur les maisons d'éditions. Citons pour commencer Espace Nord qui a pour projet d'éditer les textes fondamentaux de notre patrimoine passé afin de les rendre accessibles à tous. De Charles De Coster à Maeterlinck, Lemonnier, Verhaeren, Rodenbach, Ghelderode, ou encore Ray cité précédemment et tout en promouvant également des auteurs francophones actuels. Le penchant plus moderne est quant à lui assuré par les Impressions Nouvelles qui publient des textes de création et de réflexion littéraires, et culturels. Ces deux maisons ont donc une vision généraliste. Dans la même veine, nous pourrions citer Onlit éditions –qui s'était fait remarquer avec le fameux Poney flottant de Isabelle Wéry qui était en lice pour le Rossel 2019–, Genèse Edition qui publie Michel Claise ou encore Alain Berenboom, et situées à Bruxelles. La Marque Belge éditait en 2017 Pitou de Henri De Meeûs, ou encore les éditions Lamiroy connue pour ses opuscules. Outre ces maisons d'édition, la

Belgique compte également de nombreuses éditions spécialisées dans un domaine comme la Maison de la poésie d'Amay qui offre un vaste catalogue, ou encore Lansman Éditeur qui reste la seule maison d'édition belge à publier exclusivement du théâtre.

Il faut également souligner le succès des auteurs belges à l'étranger dont l'édition passe souvent par la France, comme c'est le cas pour Paul Colize, Amélie Nothomb, Jean-Philippe Toussaint, Adeline Dieudonné,



Barbara Abel, Geneviève Damas et également Nathalie Skowronek...

De plus, afin d'avoir un champ littéraire complet, la Belgique peut également se prévaloir de prix littéraires de renommée et de qualité tel que le Rossel dont la lauréate 2019 est Vinciane Moeschler (*Trois incendies*, Stock 2019), le prix Filigranes dont l'objectif est de nommer un livre de qualité et accessible à tous et qui a récompensé en 2019 Philippe Hayat pour *Où bat le cœur du*

monde (Calmann Lévy), ou encore le prix Première récompensant un premier roman comme ce fut le cas pour Alexandre Lenot et *Écorces vives* (Actes Noirs) dernièrement.

Revenons un peu sur la BD, celle-ci a bien évidemment encore et toujours une place fondamentale dans l'espace littéraire belge. Depuis Tintin, Spirou, Gaston, Les Schtroumpfs ou encore Lucky Luke la production ne cesse de croître tout comme son public. Citons sans hésitation le succès toujours actuel des aventures de Blake et Mortimer (*Le dernier Pharaon*, de Schuiten, Van Dormael, Gunzig et Durieux) et les initiatives naissantes telles que la série de Patrick Weber (*Sourire 58* et *Leopold 60* paru chez Anspach) qui retrace certains événements de notre histoire récente.

En résumé, la littérature belge a encore de beaux jours devant elle, le savoir-faire littéraire n'est pas l'apanage des grandes nations. Elle a su exploiter à l'époque les zones d'ombres délaissées par sa voisine, en faire une force et ses auteurs savent aujourd'hui encore plaire au plus grand nombre en ne délaissant pas pour autant leurs particularités langagières, leur typicité dans l'évocation des lieux ou de la météo, ou encore par son surréalisme légendaire. La Belgique est capable de proposer une offre aussi variée qu'ailleurs où chacun pourra donc y trouver son bonheur, l'essentiel étant bien évidemment de parcourir les librairies afin d'y découvrir nos auteurs et de pouvoir insister sur la désormais célèbre citation : Lisez nom de Dieu !

filigranes.be

NL De Belgische Franstalige literatuur wordt vaak vergeleken met de rivaliserende Franse letteren. Vanouds besloot België – met glans en niet zonder succes – aan een reputatie te bouwen in zogenaamd paraliteraire genres, die die zijn

imposante buurland links laat liggen. Tegenwoordig kan onze literatuur prat gaan op haar authenticiteit en bijzondere karakter, die onmiskenbaar mee haar succes bepalen. De populariteit van onze literatuur valt ook deels toe te

schrijven aan de toewijding van onze uitgeverijen, die de Belgische auteurs – in binnen- en buitenland bekroond met prestigieuze prijzen – op een voetstuk plaatsen. Kortom: de Belgische literatuur heeft een mooie toekomst

voor de boeg, met een waaier aan genres waarin iedereen zijn of haar gading vindt. Dat is van groot belang voor zowel de bezoekers van onze boekwinkels als voor onze schrijvers. Vergeet dus vooral niet te lezen!

HATS



OFF

TEXT FRANÇOISE BOUZIN

NL Hoewel Belgische films internationale bekendheid genieten en op talloze festivals in de prijzen vallen, weten ze hun publiek nog onvoldoende te bekoren. Ook Belgische acteurs staan hoog aangeschreven en prijzen buiten onze landsgrenzen op menige affiche. Daarnaast is het filmlandschap sterk veranderd. Tegenwoordig kijken we waar en wanneer we willen via platforms. Die schenken films een tweede leven, en Belgische series lijken er – zowel in binnen- als buitenland – erg in de smaak te vallen.

This could easily be the motto of Belgian Francophone cinema. Recognised internationally, feted at several festivals, it does not yet attract its home audiences enough, in contrast with Flemish cinema which has found an enthusiastic audience in the northern part of the country.

EN Although for several years, Belgian cinema has been typified as being a social cinema, grey and miserable; it is now daring to diversify and is offering totally different themes. With regard to Belgian actors – François Damiens, Virginie Efira, Stéphane De Groodt, Emilie Dequenne, Marie Gillain, Matthias Schoenaerts, Bouli Lanners, Olivier Gourmet, Deborah François, Yolande Moreau, Lubna Azabal, Cécile de France, Jérémie Renier and Benoît Poelvoorde – are all leading figures in several foreign films. Without counting the Magritte awards which were created to enhance the value of Francophone cinema in the eyes of the general public by highlighting its richness and diversity. However, this is not reflected in the audience figures – at least in the French-speaking area of Belgium. For example, *“Nos Batailles”* by Guillaume Senez with Romain Duris, big winner of Magritte awards in 2019, only had audience figures of 17,000 viewers in Belgium compared with 250,000 viewers in France. *“Films are like books, not everything can be explained”*, according to Isabelle Truc, producer of *“Nos Batailles”*. *“Nevertheless, the film did find its international public given that it was distributed in more than 20 countries worldwide including Japan. Moreover, our society and the way that we watch films have evolved. We now have instant consumption at home on platforms such as Netflix, this is positive for the future because they have opened up the game. Faced with competition, producing high quality work allows us to differentiate ourselves. And this is where we stand out”*. On the Belgian side, TV series also have the wind in their sails and the success of *La Trêve*, *Ennemi Public* and *Unité 42* is opening up new possibilities. The members of BEL are also contacted regularly to collaborate on different occasions: several scenes in a Jaco Van Dormael film were shot in the Métropole Hotel, and Maison Degand provided the clothing for Pascal Duquenne, the president, and Kody (*photo at the left*), the master of ceremonies, at the Magritte Awards 2020.

FR Reconnu internationalement, célébré dans de nombreux festivals, le cinéma belge ne séduit pas encore suffisamment son public. Côté acteurs, les Belges ont la cote et figurent en haut de l’affiche de nombreux films hors de nos frontières. Parallèlement, la société a évolué ; on consomme dans l’immédiateté et via des plateformes. Les films ont ainsi une seconde vie et les séries belges obtiennent un vrai succès tant au niveau national qu’international.



La Mini a soixante ans, mais ses renaissances l'empêchent de vieillir. Son créateur BMC (British Motor Corporation), puis BMW (Bayerische Motor Werke) auraient-ils trouvé l'élixir de l'éternelle jeunesse automobile ? Moteur !

TEXTE MARIE HONNAY

FR MINI Brussels Store South de Uccle s'installe à Watermael-Boitsfort. C'est un retour aux sources : quinze ans après, MINI revient dans ce qui était une concession... MINI. Retour aux sources qui est en quelque sorte la signature de la marque.

Après la Morgan née en 1933 et la Coccinelle dessinée par Ferdinand Porsche en 1938, c'est la plus ancienne des voitures européennes encore en production, et dans son usine originelle, à Oxford. Surgie le 26 août 1959 de la planche à dessin de Sir Alec Issigonis, sous l'appellation Morris Mini Minor, son design brisait le moule : petite dehors, spacieuse dedans, diablement maniable. Elle eut une naissance très géopolitique : suite à la crise de Suez, c'était la parade de BMC (British Motor Corporation) à la pénurie de pétrole.

Les designers et publicitaires modernes misent sur un langage sémantique qui emprunte à la mode : les carrossiers comme les couturiers sollicitent l'imaginaire du corps de la femme. En design automobile, les courbes ont de l'épaulement ou des hanches. Le nom même de la Mini, apparue peu de temps avant la mini-jupe, aura scellé son succès. Elle séduit les Monkees, Bruce Reynolds, le cerveau (The Brain !) de l'attaque du train postal de 1963, la prima ballerina Margot Fonteyn, Lord Frederick Windsor est son plus jeune conducteur, à 13 ans (à Windsor, dans le parc de la reine, dont il est le petit-cousin), le pilote John Cooper la transforme en bolide de rallye (elle remporte trois éditions du Monte-Carlo en 1964, 1965 et 1967), et Charlotte Rampling pose allongée sur le toit en janvier 1967. Mr. Bean, juché lui aussi sur le toit, mais dans un fauteuil en rotin et armé d'un balai, en fait un accessoire de choix de ses séries dans les années 1990. Et Michael Caine, dans *L'or se barre* (1969), en fait le véhicule idéal du casseur chic, exemple que Donald Sutherland et Charlize Theron n'hésiteront pas à reprendre dans le remake de 2003, *The Italian Job*. Sans oublier *Austin* (le bien nommé) *Powers* dans *Goldmember* où Michael Caine, encore lui, fait une apparition tonitruante au volant d'une Mini Cooper Union Jack.



Le nom de la Mini, apparue peu avant la mini-jupe, a participé à son succès.

EN This young racing car is sixty years old and already has had several lives. British Motor Corporation and Bayerische Motor Werke invented the swinging car. Start your engine!

After the Morgan born in 1933 and the Beetle designed by Ferdinand Porsche in 1938, it is the oldest European car still in production. Emerging on August 26, 1959 from Sir Alec Issigonis' drawing board, the Morris Mini Minor broke the mould: small outside, spacious inside, and devilishly handy. Bodybuilders and dressmakers alike draw on the imagination of the woman's body. In automotive design, a car has curves, shoulders or hips. The name of the Mini, which appeared shortly before the

mini-skirt, will have favoured its success. Charlotte Rampling lies on its roof and its youngest driver (13 years old) is none other than Queen Elizabeth II's second cousin removed!

In 2001, it was reborn with this slogan: "From the original to the original": an instant global success. The Mini 2000 preserves and transforms what made the very much swinging London seduction of the first iteration (especially with the Cooper, born from rally racing). In the summer of 2019, the Mini John Cooper Works GP celebrated its 60th anniversary by completing a tour of the legendary Nürburgring in less than eight minutes. The Mini has lost none of its swing.

NL Deze krasse bolide is zestig jaar oud en heeft al verscheidene levens achter de rug. Het waren de British Motor Corporation en de Bayerische Motor Werke die deze swingende wagen hebben ontworpen. Volle gas!

Na de Morgan uit 1933 en de Kever, in 1938 ontworpen door Ferdinand Porsche, is dit de oudste Europese wagen die nog in productie is. De Morris Mini Minor zag op 26 augustus 1959 het levenslicht op de tentafel van Sir Alec Issigonis. Het model was vernieuwend:

klein vanbuiten, ruim vanbinnen en verdraaid behendig! Het lichaam van de vrouw spreekt niet alleen tot de verbeelding van modeontwerpers. Ook autobouwers hebben het maar al te graag over de rondingen en lijnen van hun ontwerp. De Mini kreeg zijn naam kort voor het opduiken van de minirok, die het succes van de kleine auto in de hand werkte. Charlotte Rampling poseert languit op het dak van de wagen, terwijl zijn allerjongste bestuurder niemand minder is dan het 13-jarige achterneefje van de koningin!

Begin 2001 wordt de Mini herboren onder de slogan: "From the original to the original". Een wereldwijd succes! De Mini 2000 weet de verleidingskracht en het 'Swinging London'-gehalte van de originele versie (en dan vooral van de Cooper uit de rallywereld) te behouden en te hervormen. In de zomer van 2019 is de cirkel rond en viert de Mini John Cooper Works GP de 60e verjaardag van de bolide, met een ronde op de legendarische Nürburgring in minder dan 8 minuten. De Mini heeft dus nog niets van zijn swinggehalte verloren!

En 1964, la Mini s'engageait dans l'armée avec la Mini-Moke. Entièrement ouverte, elle vit le soleil de Californie.

La première née mesurait 3,05 mètres et coûtait 496 livres sterling. Cette première édition fut vite déclinée en Mini Van et Mini Estate, puis en deux modèles select : la Riley Elf et la Wolseley Hornet, avec son tableau de bord en bois verni, présentées comme les « Mini-Most ». Le groupe BMC ne s'est pas arrêté là puisqu'en 1964 la Mini s'engageait dans l'armée britannique avec la Mini-Moke. Entièrement ouverte, elle fut vite adoptée sous le soleil de Californie, de Floride ou d'Australie.

En 1986, la cinq millionième unité sortait de l'usine de Longbridge.

Remake et renaissance

Tel le chat à neuf queues (ou un remake hollywoodien), la Mini a donc plusieurs vies. En 2000, la production du modèle classique s'arrêtait après 41 ans et 5,3 millions d'exemplaires au compteur : sa première vie s'achevait sur la plus grande

réussite de l'histoire des petites compactes. En 1994, le Rover Group, propriétaire de la marque, la cédait à BMW. Début 2001, c'est la renaissance, avec ce slogan : « De l'originale à l'originale ». Le succès est foudroyant, mondial. La famille Mini redevient peu à peu maxi avec les MINI 3-portes, MINI 5-portes et MINI Convertible (en 2004), MINI Clubman, MINI Countryman, et last but not least la MINI Cooper SE électrique.

Le plus remarquable, c'est que la nouvelle préserve et transforme ce qui faisait la séduction très swinging London de la première (surtout affirmée avec la Cooper de 1969). Les instruments de bord et le grand cadran central ont une signature unique qui tranche avec les codes modernes du design automobile et renouent avec l'affichage des années cinquante. À l'été 2019, bouclant la boucle, la nouvelle Mini John Cooper Works GP fêtait le 60ème anniversaire en signant un tour du légendaire Nürburgring en moins de huit minutes. La Mini n'a vraiment rien perdu de son swing.



Le plus remarquable, c'est que la nouvelle Mini préserve et transforme ce qui faisait la séduction très swinging London de la première version. En 2020, elle n'a rien perdu de son... swing.



Du « VAN BUUREN SOLIDAIRE » aux SCULPTURES D'ARMAN



Avec l'énergie de celles que la crise du covid -19 a galvanisées, **Isabelle Anspach**, Conservatrice du Musée Van Buuren, a transformé les jardins en scène de spectacle pour aider les artistes en difficulté.

TEXTE FRANÇOISE BOUZIN

Il émane du Musée Van Buuren un charme particulier... celui d'une maison musée où rien ne semble avoir bougé depuis le départ de ses propriétaires. Mais loin d'être un mausolée, c'est avant tout un lieu de vie, un hommage à ce qui se fait de mieux en Art Déco. Du hall à l'atelier, en passant par les salons, la salle à manger, le bureau, la maison semble avoir été construite autour des meubles et des objets soigneusement choisis pas ses hôtes. Grands mécènes du début du 20^{ème} siècle, David et Alice ont côtoyé et aidé de nombreux artistes dans diverses disciplines (architecture, peinture, sculpture, arts décoratifs, architecture de jardin, botanique). Le musée Van Buuren recèle un autre trésor : ses jardins dessinés par Jules Buyssen et René Pechère. En tout 6 espaces : le jardin régulier, le jardin pittoresque, la grande roseraie, le jardin du cœur, le labyrinthe et le verger. Un véritable bijou de musée à (re)découvrir.

FR Lorsqu'en juin, Isabelle Anspach entend Nathalie Uffner, directrice du Théâtre de la Toison d'Or, expliquer que « *ce n'est pas de jouer dont les artistes ont besoin mais bien de bouffer* », elle pense directement aux magnifiques jardins de la Villa Van Buuren. « *Si je ne fais rien maintenant, alors je ne ferai jamais rien pour les autres* ». Très vite, elle trouve un tentiste - Organic Concept - qui accepte de lui prêter une tente durant 1 mois. Elle fait ensuite un appel à projets sur le site du ministère de la culture. Très vite, les demandes affluent... « *Il était très difficile de choisir un artiste plutôt qu'un autre. J'ai essayé de créer un programme qui soit le plus éclectique possible avec une variété musicale, allant du jazz à la danse, en passant par des harpistes, un calligraphe japonais qui dessinait en « live » sur le son d'un saxo, des lectures sur le thème des migrants, des guitaristes flamenco, etc.* ». Très vite l'agenda de ce qu'elle a baptisé le « *Van Buuren Solidaire* » se remplit. Mais la maison ne se contente pas d'accueillir les artistes, elle leur reverse l'intégralité des recettes. « *On peut dire que la crise covid-19 a généré des choses positives... On n'avait jamais réalisé ce type d'animation. Pourquoi ne pas renouveler cette expérience l'année prochaine ?* » commente Isabelle Anspach.

L'éclosion de nouveaux projets

Réouvert depuis le 18 mai, le musée Van Buuren accueille un nombre limité de visiteurs (50 au lieu de 100 personnes à l'extérieur et 15 personnes à l'intérieur) tout en respectant les consignes sanitaires.





Si la grande exposition de la rentrée consacrée à Arman est postposée au printemps 2021, d'autres projets ont éclos comme la collaboration avec la galerie Clearing et le duo d'artistes Daniel Dewar & Grégory Gicquel. Cinq sculptures en marbre rose seront installées dans les jardins du musée jusqu'au 28 mars 2021.

Autre rencontre, celle d'Hervé Perdriolle, collectionneur, galeriste et critique d'art parisien qui œuvre depuis de nombreuses années pour faire connaître et promouvoir les « Autres maîtres de l'Inde » au travers les œuvres des artistes contemporains de l'art tribal et de l'art populaire indiens. « *Il s'agit de peintures tantriques réalisées par des prêtres indiens vivant hors de tout contact avec la civilisation. Celles-ci, chargées en énergie représentent d'étonnants motifs géométriques qui n'ont rien à envier aux grands peintres abstraits. Ayant réussi à tisser un véritable lien d'amitié avec ces artistes, Hervé Perdriolle se voit confier leurs œuvres lorsque celles-ci ont perdu leur charge émotionnelle* », explique la Conservatrice. L'exposition se déroulera jusqu'au début 2021.

Parmi les opportunités, il y a également la rencontre avec Claire Leblanc Conservatrice du musée d'Ixelles qui organise des expositions « *hors les murs* » avec laquelle Isabelle va monter une exposition qui s'appellera « Ribambelle » et proposera une série de tableaux sur le thème de l'enfance (de janvier à fin mars 2021).

Côté financement, la période Covid a sonné le glas pour les sponsors culturels. « *Nous avons eu, durant de nombreuses années, une magnifique histoire avec la banque Degroof. Désormais les expositions sont sponsorisées par les galeries elles-mêmes avec la possibilité de vendre les œuvres lors des expositions. Signe des temps, les choses évoluent et désormais il faut accepter cette part plus commerciale...* »

Les jardins ont été magnifiquement restaurés grâce à l'aide de la région (80%) – les 20% restant ayant été auto-financés.

« *Aujourd'hui, le musée est autonome et fonctionne en partie grâce la billetterie, la location des lieux et le portefeuille légué par Alice Van Buuren* », explique Isabelle Anspach.



MUSÉE VAN BUUREN

avenue Léo Errera 41, 1180 Bruxelles
Ouvert tous les jours de 14h à 17h30.
Fermé le mardi. Ouverts tous les jours fériés.
museumvanbuuren.be

DAMIEN AUDUSSEAU

CRÉATEUR DE GOÛT ET D'EMOTIONS CHEZ CHOUX DE BRUXELLES

Une Madeleine de Proust
- la mousse au chocolat de sa
maman - et vingt années dans
les cuisines d'Yves Mattagne plus
tard, voilà Damien plongé depuis
trois ans dans le noyau sensible
de la grande tribu de Choux de
Bruxelles.



Chef de la tribu des chefs plutôt que chef de clan, Damien rassemble, fait tourner et consolide les équipes. Des équipes polyvalentes, librement interchangeable, qui ont développé un tel esprit d'entraide qu'il en est devenu le vocabulaire interne. Ici, Damien parle en langage extras, gars, renforts, un peu comme s'il assurait la fluidité du trafic routier.

Comme chef exécutif, il donne le ton à la cuisine. Une cuisine qui n'est pas que belge, qui aime les voyages, les assiettes "mono-produit", qui se laisse volontiers porter par les courants culinaires sans jamais en être assujettie. Deux fois par an, les chefs des différentes unités se réunissent pour créer ensemble leurs recettes.

Chacun fait ses tests de son côté. Et la troupe, avec son esprit tribu, partage ses expériences.

Au regard de l'image que l'on doit se faire du traiteur de demain, Damien est de ceux qui ne se focalisent pas sur les techniques à la mode - celle du taillage par exemple -, conscient de ce que les machines et technologies nouvelles auront tôt fait de supplanter le bon vieux couteau. Ce qui garantira l'avenir du métier, c'est de continuer à croire encore et toujours aux richesses de l'apport sensible du cuisinier. En misant sur l'homme et sur la plus-value goût & émotion, le Chef offre un bel avenir aux cuisines de Choux.

www.chouxdebruxelles.be

01

A (re)découvrir

Rebaptisé Bozar en 2003, le Palais des Beaux-Arts accueille toute l'année durant des orchestres de musique classique de renommée mondiale tout en proposant des expositions, pièces de théâtre et spectacles de danse. Vingt ans après sa première exposition individuelle à Bruxelles, dans les antichambres du Palais des Beaux-Arts, l'artiste plasticienne belge Ana Torfs revient au Bozar avec de nouvelles œuvres, dont *Sideshow*. Les prises de vue enregistrées image-par-image mettent en scène divers performeurs. Jusqu'au 1er novembre 2020.

Bozar, rue Ravenstein 23, 1000 Bruxelles
bozar.be

02

Balade dans le temps et dans le monde

Récemment rebaptisé Musée Art et Histoire, le Musée du Cinquantenaire a réouvert ses portes et dévoile ses collections voyageant de la préhistoire à l'art déco en passant par toutes les époques. Une incursion dans nos régions mais aussi à travers le monde, avec les collections d'art islamique, d'art grec, d'Égypte, d'Amérique du Nord, et un parcours inédit avec l'ouverture de salles fermées depuis des années, comme par exemple la chapelle.

Musée Art et Histoire
Parc du Cinquantenaire 10, 1000 Bruxelles
artandhistory.museum

03

Mémoire d'Afrique

Réouvert il y a 2 ans après 5 ans de travaux de rénovation, l'AfricaMuseum allie des collections exceptionnelles à une technologie up to date. En tout 27 collections permanentes y sont présentées: des photographies d'expédition de Charles Lemaire jusqu'aux peignes Chokwe en passant par les tambours de l'Afrique sub-saharienne, les souvenirs d'Henry Morton Stanley, les statuettes funéraires en pierre du Bas-Congo... mais aussi des œuvres contemporaines d'artistes comme Aimé Mpane ou Freddy Tsimba. Le tout présenté dans un joyau d'architecture néo-classique.

AfricaMuseum
Leuvensesteenweg, 3080 Tervuren.
africamuseum.be



03

04

04

« Ceci n'est pas une pipe »

Magritte (1898-1967) a toujours aimé créer le trouble tout en voulant dénoncer les illusions de la peinture et les conventions du langage : les images nous leurrent et les mots ne veulent pas toujours dire quelque chose. Son musée est à son image : 2500 m² réunissant la plus grande collection d'œuvres au monde dans une scénographie particulièrement réussie.

Musée Magritte
Place royale 1, 1000 Bruxelles
musee-magritte-museum.be

05

Souvenirs d'enfance

Le musée du jouet est un lieu incroyable où 25.000 jouets de 1850 à nos jours illustrent tous les domaines du jeu et du jouet: automobiles, jouets mécaniques, avions, bateaux, poupées, etc. A voir absolument: de petits chevaux à bascule du 19^{ème} siècle, un tramway grandeur nature, une cuisine miniature ou encore des autos de manège où les enfants peuvent se bousculer sans se faire gronder par des gardiens... A (re) découvrir avec ou sans enfants !

Le musée du jouet
rue de l'Association 24, 1000 Bruxelles
museedujouet.eu



06

Bulles en folie

Tintin, Spirou et les Schtroumpfs, ils y sont tous ! On le sait la BD est tout sauf un art mineur ! Depuis plus de 25 ans, le succès du Centre belge de la bande dessinée (CBBD) n'a jamais été démenti. Envie par nos voisins, il est aussi le plus grand musée consacré au 9^e art en Europe. On y croise la célèbre "fusée lunaire" de Tintin et la 2 CV rouge de Boule et Bill, qui trônent dans le hall d'entrée, avant de grimper à l'étage pour découvrir ce qu'est la BD, du crayonné à peine esquissé à la planche mise en couleur. Pour sa réouverture, le CBBD inaugure une nouvelle exposition : "Juanjo Guarnido – Secrets d'atelier d'un maestro".

Musée de la BD
rue des Sables 20, 1000 Bruxelles
cbbd.be

06



07

Décoder la masculinité

Raf Simons, Dries Van Noten, Maison Martin Margiela... Ils sont nombreux les designers belges à faire tourner la mode autour de leur dé. Pour la première fois, un musée belge rend hommage à la mode masculine contemporaine. De la « Grande Renonciation Masculine » de la fin du 18^e siècle à la mode non genrée de 2020 en passant par le costume- cravate, tous les codes de la masculinité se dévoilent dans « Masculinities ». A découvrir jusqu'au 13 juin.

Musée Mode & Dentelle
rue de la Violette 12, 1000 Bruxelles
fashionandlacemuseum.brussels

agenda.brussels



07



3 PLATS, 3 CHEFS... ET DU VIN !

TEXTE MARIE HOCEPIED . PHOTOS PAULINE MIKO



ENTRÉE

Par Antoine Pinto,
du brasserie Belga Queen

Carpaccio de duo de canard, vinaigrette
au lait d'orgeat

Mon plat signature mise est une évidence
comme une oeuvre de Rothko : superposition
de saveurs brutes qui, en s'associant, se
mélangeant aux extrémités apportent une
harmonie et subliment les goûts. Au-delà du
graphisme de l'assiette c'est la déclinaison
d'un même produit qui est mise en avant,
juste adoucie par le lait d'orgeat tout comme
la palette de l'artiste.

belgaqueen.be

Et dans le verre ?

« Clos les Cistes », Domaine Peyre Rose 2009,
Côteaux du Languedoc (rouge)

PLAT

Par Jean Michel Loriers,
Traiteur JML

Millefeuille d'artichaut, foie gras,
truffe et terre de malt

Notre plat tire à la fois ses inspirations, pour
la forme et le minimalisme, d'Anish Kapoor.
Pour ce qui est de la palette, la création
s'est penchée sur le travail de Pierre Soulages.
Un dressage simple et minimaliste qui se
dévoile bien plus complexe à la dégustation
avec un millefeuille d'artichaut, foie gras,
truffe et terre de malt.

jml.be

Et dans le verre ?

« Cervaro della Sala » 2018, Antinori,
Umbria (blanc)

DESSERT

Par Pascal Devalkeneer,
restaurant Chalet de la Forêt

Chocolat, praliné, vanille,
noix de pécan

Ce dessert au goût intense me fait penser à
l'œuvre de Vassily Kandinsky, artiste russe
travaillant sur les cercles concentriques.
Mon cercle, je l'ai intitulé 4 C pour Chocolat,
Café, Cacao et Chicorée. Je l'ai travaillé et
retravaillé, et suis fier de le présenter à la
carte du restaurant.

lechaletdelaforet.be

Et dans le verre ?

« Porto Ramos Pinto Late Bottled Vintage » 2014

SÉLECTION DE VINS

par Alexandre Cantoni de De Coninck Vanderkindere
deconinckwine.com

VIBRATIONS

All new things inspire us, make a lasting impression,
or simply allow us to dream

TEXTE MARIE HOCEPIED

HYPERGLYCÉMIE OU PRESQUE

Saint-Honoré, Eclair, Paris-Brest, Baba au Rhum, Mille-Feuille, Merveilleux, Tropicane, Moelleux au chocolat, Tartes aux fruits... les incontournables séduisent plus que jamais. Passé maître dans l'art de la pâtisserie, Fabien Grégoire, chef pâtissier du Saint-Aulaye et compagnon du Devoir du Tour de France, aime travailler les matières nobles et recherche en permanence le vrai goût. « Dans toutes nos pâtisseries, il n'y a que deux parfums et un croustillant pour la mâche. Car si on ne mâche pas, on ne goûte pas le parfum. C'est un peu la base d'un gâteau du Saint-Aulaye. Nous travaillons toujours les produits de saison et nous avons allégé nos pâtisseries en sucre. Notre Saint-Honoré, par exemple, se compose de petits choux à la crème pâtissière allégée par une crème fouettée... »

saintaulaye.com

SORTIES À THÈMES

Du Portugal à l'Afrique, et même jusqu'en Antarctique, Ponant, leader mondial de l'expédition de luxe et unique armateur français de navires de croisières, vous emmène sur tous les océans du monde. Depuis peu, Ponant propose une sélection de croisières thématiques autour des thèmes de la musique, de la gastronomie et de la culture alliant destinations inédites et conférenciers de renom. On hésite entre l'antarctique avec la présence de l'explorateur belge Adrien de Gerlache, la mer Méditerranée en compagnie d'Eric-Emmanuel Schmitt, l'Islande en musique avec Alain Duault ou encore le Portugal avec le chef gastro français Cédric Grolet. En mer, notre cœur balance.

ponant.com



02



01

EN CAVE

Riwyne, c'est la table cachée du Comme Chez Soi. Fin 2019, Laurence et Lionel Rigolet créent Riwyne, un lieu étonnant et contemporain au cœur de la cave à vins du Comme Chez Soi, réputée comme l'une des plus importantes d'Europe. Ils y créent un espace marqué de leurs empreintes respectives, où ils proposent une autre vision de leur gastronomie : une cuisine du terroir et traditionnelle dans une ambiance familiale. Une table pour des groupes de 8 à 12 convives maximum, un menu mensuel unique proposé par le Chef sur base de plats traditionnels belges à partager et de préparations servies par les générations précédentes de la maison. Le tout dans une atmosphère intimiste et décontractée, au milieu des plus grands crus.

commechezsoi.be



05

LA COLLECTION DENIM

Delvaux présente sa Collection Denim, une collection exclusive en édition limitée. Ce trio de modèles emblématiques se réinvente dans un tissu jean intemporel. Parfaites incarnations du savoir-faire de la Maison, ces nouvelles interprétations décalées du Brillant MM Trench, du Cool Box MM et du Pin Mini Bucket arborent une touche glamour et un look denim indémodable.

delvaux.com



03



04

GARAGE POUR BEAUX BOLIDES

Depuis décembre 2019, la concession de la marque britannique McLaren se trouve à Uccle sur la Chaussée de Waterloo 861/865. « Cet emplacement est non seulement plus accessible pour nos clients, mais il nous permet d'encore mieux conseiller nos clients et nos prospects, grâce à un showroom plus grand doté d'un salon de configuration 3D séparé et d'un parking facilement accessible. » explique Jean-Michel Maertens, Brand Manager chez McLaren Brussels.

brussels.mclaren.com

ON S'HABILLE DE CUIR VEGAN !

Afin de ne pas nuire à l'environnement, La Maison Natan a introduit dans sa collection Couture AW un nouveau type de cuir vegan développé à partir de cactus. Un concept inédit made in Mexique, portant le nom de Desserto. Une alternative pour le monde de la mode tant pour l'environnement que pour le bien-être animal. Le cactus ne nécessite pas beaucoup d'eau ni d'entretien avec herbicides ou pesticides. Le fait qu'il contient une protéine aux propriétés imperméables et adhésives naturelles le rend encore plus intéressant à travailler. Cerise sur la peau, la vue et le toucher s'en voient bluffés avec l'apparence et la sensation du vrai cuir.

natan.be

06



VIBRATIONS



07

BÉBÉ DE 25 ANS

À l'occasion de ses 25 ans, la maison belge Théophile & Patachou vous dévoile tout en douceur et raffinement ses 3 nouvelles collections pour décorer la chambre de bébé. Imprimés d'une forêt enchantée ou encore des motifs en toile de Jouy élégant, Théophile & Patachou ne cesse de se renouveler avec sa nouvelle gamme « Sweet Pink, Soft Grey et Sweet Blue ». À découvrir dans sa boutique de l'Avenue Louise..

theophile-patachou.com

L'HEURE DU THÉ

Pour cette rentrée, Pierre Marcolini a concocté des « sélections gourmandes » avec ses Madeleines de Proust. Des douceurs à partager ou à offrir : chocolats, financiers, tablettes, cake, gourmandises... Le chef propose des assortiments à chaque moment de la journée pour que ces instants de plaisir ré-enchantent le quotidien.

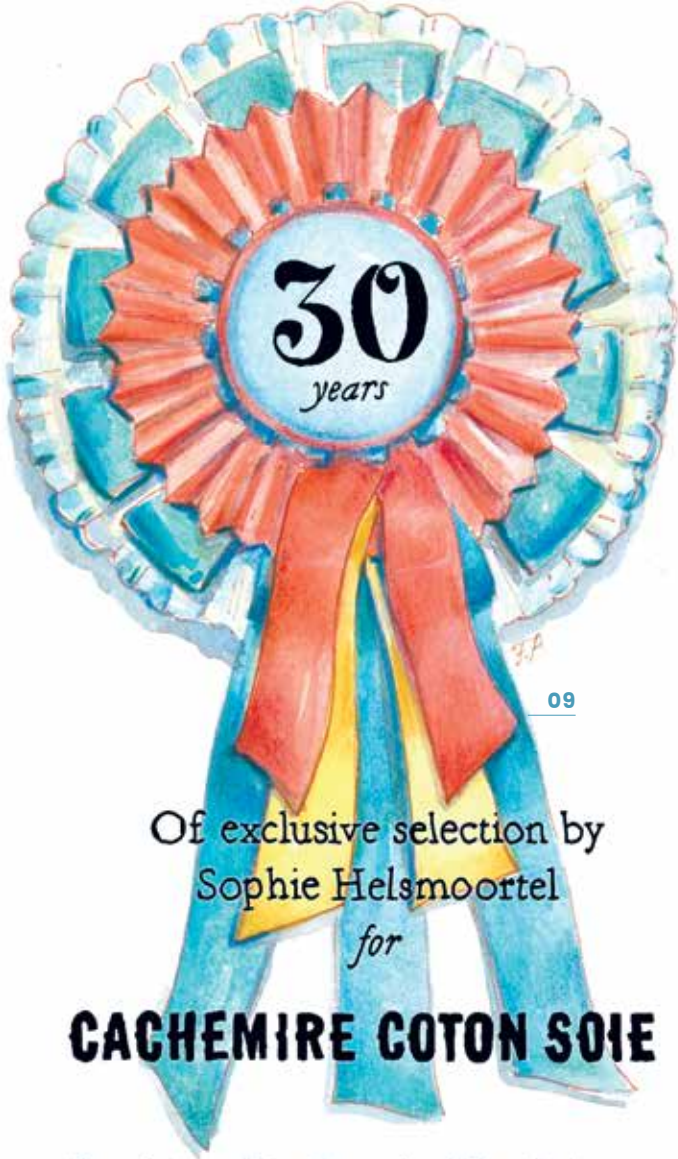
eu.marcolini.com

08



PIERRE MARCOLINI

PIERRE MARCOLINI



09

JOYEUX 30!

Trois décennies déjà que la boutique Cachemire Coton Soie, dirigée par sa talentueuse Sophie Helmoortel, séduit par son exceptionnelle élégance. Une belle longévité due à la passion de sa propriétaire qui fêtera donc, en automne prochain, trente années de découvertes intemporelles dans un univers voué à la mode, à l'artisanat et au raffinement. Une nouvelle année qui sera ponctuée de rendez-vous complices et audacieux... Une belle histoire à suivre.

cachemirecotonsoie.com

SPECTACULOOS BEER

If you've never heard of it, Brussels Beer Project is a brewery born with the grand ambition of giving Belgian abbey beers a new lease of life. Brussels Beer Project made a beer with our broken speculoos while we created a brand new biscuit with their drafts. Tough Cookie came to life

maisondandoy.com

VIBRATIONS

11



OUVRIR UN MESSAGE

La collection « Message » imaginée par la décoratrice Victoria-Maria Geyer pour la Maison Vervloet est une collection inspirée d'une lettre, d'un message, envolé et venu se poser sur une porte ou une fenêtre. Si le thème est poétique et ludique, les lignes quant à elles sont pures. Dans un monde où l'écriture sur papier devient un luxe, le message caché est un cadeau.

vervloet.com

10



COMME À L'HÔTEL

Créée avec son parfum d'exception Signature, The Hotel propose à la réception de l'hôtel, l'achat d'une bougie « maison » qui se distingue par sa gravure argentée à chaud, alliant élégance et raffinement. Conçue en partenariat avec le célèbre « nez » Raymond Matts, lui-même à l'origine de nombreux parfums révolutionnaires, cette bougie est née d'une volonté de rendre unique cette expérience olfactive. Son caractère envoûtant s'exprime par le subtil mélange de lys, magnolia, pomme et mimosa apportant un ton frais et fleuri, avec des notes de fond de bois blond et de noix.

thehotel-brussels.be

12



À LA BELLE HEURE

Au poignet, la chaîne en acier entrelacée de cuir rose de la nouvelle montre Première Rock Pink Blossom de Chanel. Une édition limitée à 1200 pièces. Un must pour être à l'heure.

chanel.com

14



LA NOUVELLE VILLA

Dix ans après avoir repris la Villa Lorraine, la famille Litvine choisit de transformer, rénover et moderniser cette emblématique maison, heureuse de réécrire l'histoire avec le chef Yves Mattagne à ses côtés. Le temps d'importants travaux de rénovation, avant de pouvoir intégrer la nouvelle Villa, Yves Mattagne ouvrira un restaurant éphémère « Art Club » situé aux carrefours des musées de la Place Royale, Musée Magritte et Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique. Le chef y proposera une carte du monde, influencée par ses nombreux voyages à l'étranger et axée sur le partage.

lavillalorraine.be

INCONTOURNABLE

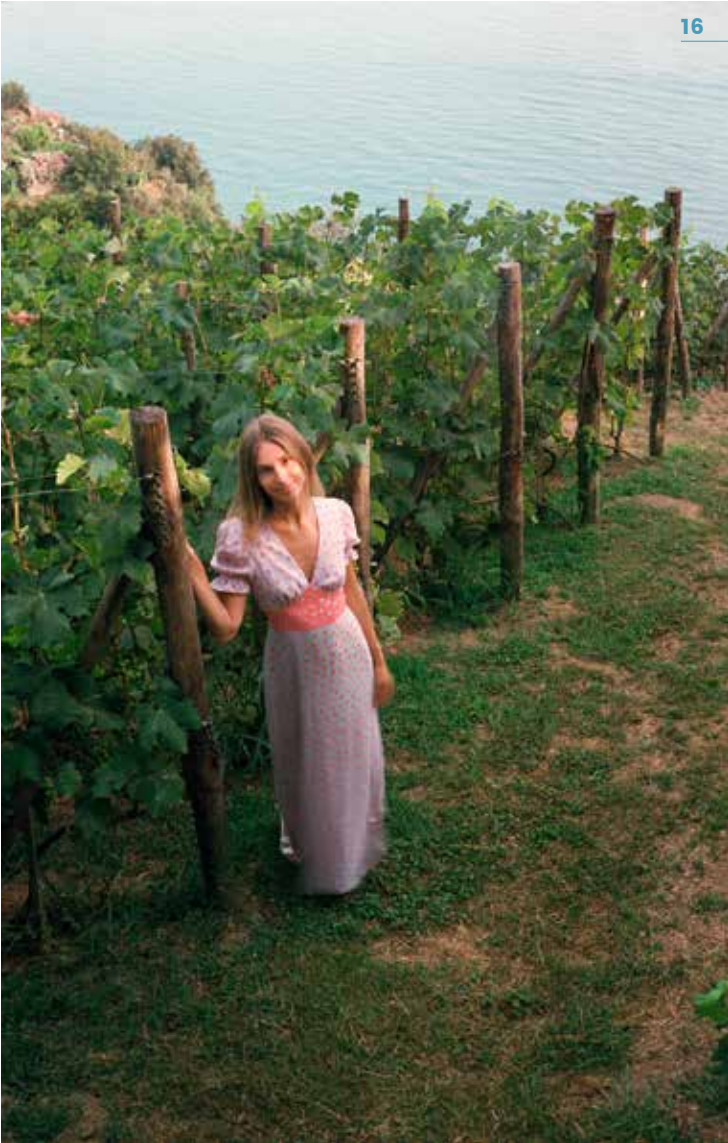
« Et si nous modernisons le traditionnel fauteuil club anglais ? » Cette question, posée par Charles Eames, marque le point de départ de la création du Lounge Chair, un processus qui a duré plusieurs années. Comme un clin d'œil à l'iconique Eames Lounge Chair du couple éponyme, le fauteuil lounge offre la quintessence du confort. Entre structure boisée, assise basse et finitions tressées, chaque marque signe sa propre revisite et le plus difficile sera de n'en choisir qu'un. À découvrir chez Dominique Rigo.

dominiquerigo.be

15



16



A SWEET ESCAPE

Designed for the last days of summer, Talita von Furstenberg is the third collection for DVF. This collection brings the taste of summer into your closet, and hopefully offers some much-needed romance and escapism into our lives. It's a colorful dessert menu of effortless treats. Launching on August 24th, exclusively at DVF Brussels Store.

dvf.com

17



À CONTRE-POIL

Le barbier Bayer&Bayer fête ses 5 ans et s'offre pour l'occasion un nouveau look avec l'arrivée d'un bar/bibliothèque. On pourra y découvrir la dernière collection des prestigieux livres des éditions Assouline. Une rénovation du sol au plafond tout en conservant le style british mêlant mobilier des années 60 (dont les mythiques fauteuils Belmont), des couleurs chaleureuses rehaussées par un magnifique papier peint tartan rouge placé à l'arrière du salon. De quoi créer une atmosphère chic et décontractée pour offrir aux hommes une parenthèse dans leur quotidien

bayerbayer.be

FAVELA'S INSPIRATION

Among the unique pieces that you can find at LIGNE is the FAVELA chair designed by the Campana brothers and made by EDRA. The chair has no internal structure, constructed with several strips of natural wood similar to those used to build the 'favelas' in Brazil. Its beauty resides in the natural materials and in the apparent simplicity of its construction. Each chair is a unique work of art! Edra is a young Italian brand founded in 1987 which, over a few decades, has become an international reference brand for high quality creativity. Not restrained by fashion and trends, the brand has created its own style. Every one of its creations is the result of an inventive combination of sophisticated manual skills and innovative technology.

ligne.be



CHOUCHOU DES DÉCORATEURS

Les motifs de la Maison italienne Dedar, éditeur de tissus d'ameublements (qui produit également les tissus de la Maison Hermès), se concentrent sur les points communs entre formes naturelles et formes géométriques. Entre un regard curieux pour les traditions d'un passé plus ou moins récent, incarné par des motifs abstraits et animés et un caractère vibrant inspiré d'un thème végétal.

tissusdusablon.be

21



18

CELEBRATE AGAIN WITH JML !

Since about 5 months, JML has launched their new concept « Celebrate Again ». During these particular times, JML wanted to support its local suppliers and their staff while proposing its greatest classics in a new covid-proof formula « Papillotes ». It's a great way to Celebrate Again with friends and family! The Papillotes can be delivered anywhere in Belgium from thursday till sunday. You can find every week a new mouth-watering menu on

celebrateagain.be

Of course JML is also available for regular serviced events at your entire disposal via mail.

jml.be



22

VENT DE FRAÎCHEUR...

... pour l'hôtel Warwick avec la refonte de son espace bar et accueil client dès la fin avril. Un coup d'éclat qui donnera au Warwick Brussels toute l'élégance et la majesté dont il a le secret. Suivra la rénovation de ses Suites, qui allieront modernité et charme d'antan. En attendant, on profite d'un cocktail au Warwick Bubble Bar, ou sur son fameux Secret Rooftop Bar surplombant les toits de Bruxelles.

warwickhotels.com



20

MIGNARDISES

Une symphonie de couleurs, un concerto de libellules, un récital de pierres exceptionnelles. Les créations de La Maison Wolfers célèbrent le Printemps avec une nouvelle mélodie de fraîcheur, de créativité, d'audace et de modernité. Un savoir-faire unique porté par les valeurs d'une signature haut de gamme au service de la beauté, du rêve et de l'émotion.

wolfers.be

UNIQUE MANSION

The Immobilière Le Lion is proud to present this exceptional contemporary mansion, designed by architect Marc Corbiau. Its surface of 660 m² is divided between its reception areas: a living room, an office, a large kitchen, 6 bedrooms, 4 bathrooms and a beautiful indoor pool. Finally, it enjoys a patio garden and superb south-facing terraces.

immo-lelion.be



23

In art, Brussels has a taste for discovery which is part of a secular tradition of collectors and a sense of curiosity that plays with the rules.

Brussels the curiosity ecosystem

TEXT JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ . ILLUSTRATION KIKI LJUNG

UK In two decades, Brussels has become a home to international modern and contemporary art, *“the new Berlin”*, according to an article published in the *Washington Post* at the end of 2019. This American vision of our capital is proof of its powers of seduction in the world of plastic arts. The Deloitte 2019 report of the art market indicates that without a doubt Belgium has the greatest density of collectors in the world in relation to the number of inhabitants. Historically, if Brussels and Belgium offered a place of choice to surrealism and to artistic forms that break with tradition (showcased by a gallery

owner Rodolphe Janssen with Wim Delvoye or Jean-Luc Moerman), they were first distinguished by two aspects: the traditional weight of primitive arts, with galleries such as the one owned by Pierre Darteville, which opened in 1969, and the interest that the Belgians have shown in American art of the 1950s, long before the French. Since then, Brussels which was ahead of or on equal footing with New York, London, Amsterdam or Paris for tribal arts, with a slower pace recently for various reasons, the last one being the long closure of the Tervuren Museum (2012–2019). On the other hand, American

vitality has found an important place in Brussels: New York artists are well established here and one of the most prestigious galleries is that of Xavier Hufkens, which showcases contemporary American artists.

Ecosystem

At the beginning of the 2000s, the movement of French capital and the expansion within the European Commission generated a new flow. Valérie Bach opened the Patinoire Royale in 2005 and the Parisian Almine Rech launched her second gallery here in 2008, before London and New York. The New York establishment Clearing, created by the Frenchman Olivier Babin, arrived in 2012 at avenue Van Volxem, directed by another Frenchman Ludovico Corsini. The same year, the Belgian collector Hubert Bonnet started the Fondation CAB. In 2016, it was the New Yorker Barbara Gladstone and, in 2017, the Brazilian gallery Mendes Wood, already in New York, established its footing in the Sablons, Brussels.

This extensive wave is broad enough to favour the development of an ecosystem of private and public artistic places and institutions that enjoy a certain visibility locally and even internationally. Kanal-Pompidou, located in the former Citroën garage, a joint project of the Brussels–Capital Region and Centre Pompidou, was launched in 2018: Kanal-Brut, a prefiguration of the museum that was to come, presented unusual artistic forms there to a public not accustomed to this. In April 2020, the Swiss artist John Armleder will be installing his “ordinary” objects there, giving an important role to all that is random. Let us also mention the MiMa (the Millennium Iconoclast Museum of Art – a title that thumbs its nose at the celebrated MoMa, the most prestigious modern art museum in the world) – opened in 2016 in the former Bellevue brewery in Molenbeek (the site proudly recalls that Donald Trump said of this district that it was ‘a hell hole’). The MiMa relies on crowd funding and offers open space areas for cultural arts activities such as music, graphic arts, visual and urban arts to artists not within the scene and codes of contemporary art.

In Brussels, experimentation is not just the privilege of former automobile garages or breweries. In Ixelles, the museum directed by **Claire Leblanc** who is French,

has distinguished itself through an initiative that is unique in its kind in Europe: *Le Musée comme chez soi* (The Museum in your Home), local people living near the museum can choose a work of art from the museum’s storage and exhibit it in their own homes. *“2020 will herald the fifth edition of this action, in June and December. The initiative has attracted the attention of European museums who have enquired about how this was set up administratively and legally.”* In this perimeter of plastic arts in Brussels, where venues are relatively abundant (200 venues), Claire Leblanc would like to see *“a greater harmonisation of the common goals and the calendar, and a greater relatedness of the major fairs such as Art Brussels which attracts some 25,000 visitors over 4 days – and the Braf – 70,000 visitors over 10 days – and venues such as ours. There are shared events such as the Night of the Museums, but few federative strategies.”* In this respect, Ms. Leblanc is delighted about the appointment of Pauline Duclaud Lacoste (great-great granddaughter of Georges Méliès) to an *“overarching cultural position in the alderman’s offices covering youth, tourism, events and heritage”*.

For Claire Leblanc, *“our strengths also reside in our weaknesses: the Belgian system is barely centralised, not very hierarchical and offers more flexibility”*. With this background, a municipal museum has institutional advantages: there is no federal supervision and the administrative pathways are relatively short. *“Given that our museum is closed until 2023 for renovation and extension work, we were thinking about the long term. The new council of Ixelles is also taking time to analyse the needs and desires of the citizen-consumer of culture. For Brussels which is a candidate for the European Capital of Culture in 2030, this is essential.”*

A scene observed by the entire world

The force of attraction that Brussels has did not escape **Dirk Snauwaert**, director of Wiels, without a doubt the greatest strategist among our directors of museum institutions. This attraction, he underlines, is not only exercised by the galleries but also by the artists who are very much in the public eye such as *“Oscar Murillo [Colombian joint winner of the Turner Prize 2019] or Laure Prouvost from France (Turner Prize 2013) now established in Molenbeek”*, or the Swiss Nicolas

Party, supported by the gallery owner Xavier Hufkens, who has an installation in the Magritte Museum. Snauwaert also emphasises the quality of work of the Brussels artisans whom the artists need: for example, we can mention the art photographers (Jean Crabeels with Chambre Noire, avenue de l’Hippodrome) or the engravers. *“The Brussels scene is being watched by the international milieu, and not only because property is two to four times less expensive than in Paris or London. Expats appreciate the quality of life here”*, foreign buyers enjoy Braf and Art Brussels, which are more convivial than Art Basel. According to Dirk Snauwaert, access to art is part of *“the emancipation of an individual, giving access to reflection and the transmission of knowledge”*. An example: Wiels is now offering free entry to the under 18s. *“The complimentary article in the Washington Post is a sign that the Visit Brussels action is bearing fruit”*, even if the action of Toerisme Vlaanderen was significantly superior, as can be seen from the great exhibitions featuring the Flemish masters (Bruegel in 2019 or Van Eyck in Ghent in 2020). Nevertheless, care should be taken to avoid *“giving too much attention to the ‘economisation’ of a cultural policy. What is important to me is the living culture.”* He is referring to London in the 1970s and 1980s which brought together the cultural mix and dynamism of a laboratory of forms on the scale of a capital city. What is Wiels missing at the institutional level to fully respond to this Brussels vitality? *“Innovative sources of funding. Extending to the plastic arts the tax shelter legislation afforded to the cinema was envisaged. Sven Gatz (former minister of culture, media and youth in the Flemish government of Geert Bourgeois) was in favour of this. Visit Brussels should carry some weight in favour of the argument.”*

Our strengths lie in our weaknesses: the Belgian system is barely centralised, not very hierarchical and offers more flexibility.

Claire Leblanc,
Director of the Musée d’Ixelles

The decision of the Flemish Region in 2019, to reduce the subsidies allocated to artists by 60% is very significant: from a budget of 330.000 euro allocated by Brussels-Capital, 100.000 euro is set aside for the Flemish-speaking institutions affected by the loss of subsidy; in no way could this be considered compensation. Dirk Snauwaert insists: *“support for the creator must take precedence: a grant for an artist is more important than providing support for a gallery so that it can participate in an art fair”*.

There are several private premises in Brussels that are developing an ecosystem that is more extensive than a gallery. Spazio Nobile, directed by **Lise Coirier**, is starting its fifth year. Together with two satellite organisations that combine design and contemporary art (the Pro Materia agency, which

supports creative artists and the magazine TLMag), Spazio Nobile combines creation and creative performance art, by ordering the works exhibited from their creators. *“It is essential to be present in the fairs such as PAD Paris or London, which costs 30.000 euro. The annual budget of 15.000 euro that we receive from the Brussels Export-Region Brussels-Capital, enables us to create a brochure and a stand. And we participated in launching the communications label for the three regions: ‘Belgium is Design.’”*

The Hangar, Place du Châtelain, is also directed by a twosome, the Belgian Rodolphe de Spoelberch and the French national Delphine Dumont. In three years, they have made the Photo Brussels Festival the rendezvous for photography in the capital (the last event attracted 8,000 visitors).

From now on, the Hangar is dedicated to photography. Prior to this festival, photography was virtually absent from the capital. Even in Knokke, despite the high concentration of galleries, Rodolphe de Spoelberch noted that photography did not exist. *“Brussels is the only European capital that does not support a photography event. Nevertheless, during the festival, 32 participant spaces opened up”* an institutional absence which, paradoxically, opened a space at the Photo Brussels Festival. The Hangar also has a welcoming nature. Rodolphe de Spoelberch highlights that *“it is important to receive and greet visitors. I sometimes visit galleries where the people barely say a word to you. We want to provide an immersive experience, what I call a symbolic economy of the experience.”* Thus the Hangar welcomes photographic studios and

The strong historical points: surrealism, primitive arts and American art

in 2020, it will open an area for a bookstore. Brussels has also seen a vast increase in the number of independent salons, fleeting moments where once a year, creators, galleries and collectors cross paths. **Collectible**, has just completed the third edition of its fair. It is directed by two experienced young women, a Parisian Belgian born in Italy, Clélie Debehault, and a Franco-Dutch girl from Antwerp, Liv Vaisberg (who together co-presented Independent Brussels before this fair of American origin was disbanded). The Vanderborcht building where Collectible is held belongs to the municipality of Brussels. Every year, the fair areas require that the building be set up accordingly, which is paid for by the fair. However, a recent visit of the buildings administration of the heritage department ought to facilitate an improved functionality. Liv et Clélie confirmed that the institutional weaknesses of Brussels

are also its strength, *“there is no support or funding integrated with the artistic initiatives such as there is in Rotterdam”* (which Liv knows well), but, conversely, they do not have to face *“the obstacles that the newly arrived events had to deal with in London”* (a city that they both know very well). In London, the existing fairs *“rent premises simply to prevent a rival event”*. Indeed, in Brussels, the funding *“is much less than in New York, but astonishingly more than in Berlin, where there are very few collector-buyers”*. So is Brussels the new Berlin? It is perhaps even better than that... The last word goes to two eminent collectors of tribal art (a very old Brussels tradition), the French industrialist **David Lebard** and the Belgian lawyer **Yves-Bernard Debie**. The art sources in Brussels are prolific, certain galleries are prosperous, but the ensemble is by its very nature fragile. *“Without a doubt, there is more money in*

London or Paris, but there are more connoisseurs in Brussels. And a collector can buy and resell without taxation as long as it does not become trading.” David Lebard confirms, *“in Paris, the collector is somewhat of a rare bird. In Brussels, it is a leisure time activity and a pleasure which the Belgians cultivate, even without having vast sums of money, without snobbery and in all honesty”*. Yves-Bernard Debie has something he remembers that says much and which illustrates how collecting is dear to the heart of many Belgians, *“my father’s life was saved thanks to the action of a great cardiologist. He once visited this illustrious doctor in his home for a check-up. My father emerged from the apartment with a very disappointed air. I was concerned, but then he said to me very simply, ‘Nothing is wrong. He does not have one single painting and I thought that my doctor was a clever man.’”*

Guillaume Désanges LA VERRIÈRE HERMÈS

Curator of La Verrière, the exhibition space of the Hermès Foundation, Guillaume Désanges immerses us backstage in the space that intends to rethink the story of art.

TEXT MARIE HONNAY

UK Protecting creation

In 2013, when the Hermès Foundation proposed to the Parisian Guillaume Désanges, art critic and independent expert, that he organise the programming for La Verrière, the exhibition area located at the back of the Hermès boutique on Boulevard de Waterloo, they gave him a free hand. Right from the start, Guillaume Désanges chose to capitalise on the freedom he was offered, but also on the atypical configuration of La Verrière. According to Guillame Désanges, *“Its topography – you have to walk through the store to get to the exhibition area – obviously makes the area very particular. I immediately thought of the metaphor of a laboratory with a concealed entrance, almost as though the store was protecting us. At La Verrière, I am not subjected to the constraints of the art market which sometimes constitutes a restraint on creativity. The principle of the Hermès Foundation is that at the end of the exhibition, the artists recuperate their work. Another luxury is that, unlike what is often the case in cultural institutions, there is absolutely no obligation to please the ‘general public’. The freedom that I am able to give to the artists allows me to invite them to express themselves on the major issues that concern the art world today.”*

The luxury of having the means

Rather than proposing a series of exhibitions, Guillaume Désanges has chosen to work in thematic cycles. *“I have been given the luxury of having a large area available and the production means and time (the cycles are developed over three years); I can transmit this to the artists who are exhibiting at La Verrière. After having thought at the time of the first cycle, about the gestures and the thoughts, i.e. on the end of the separation between the body and the spirit and, in the framework of a second cycle, about the relationship between conceptual or mathematical art and a more poetic approach; I actually approach the question of what I called ‘an ecology of practices’ in other words, the end of the opposition that subsists in the universe of art. The exhibition of the artist Babi Badalov, of Azerbaijani origin, which we presented in February, compartmentalized in a very subtle manner art, graphic art and craftsmanship.”* By programming international artists, as well as Belgian artists, Guillaume Désanges emphasizes how self-evident it is that La Verrière is rooted in the cultural scene of Brussels, *“my goal is to offer a vision that is different from or complementary to what is shown elsewhere. This is all the more so because we are fortunate in addressing a loyal Brussels public. When I decided to exhibit the work of the Brussels artist Jacqueline Mesmacker, I wanted to show the work of a major*



figure on the local scene – symbolic because of her past as a teacher – yet her work is not well known enough. My role as a curator is to show or exhibit more than once the work of young artists, and also that of those artists who, to a certain extent, have remained on the sidelines in the story of art”.

Rooted in Brussels

Brussels is multicultural, its central geographical position, and the absence of formalism that can be observed in the capital, Guillaume Désanges admits are not alien to his overall reflection on art and the direction he wishes to give to this Brussels exhibition space. *“Before La Verrière, I had often worked in Belgium. Yet, even after more than 10 years, the city continues to intrigue me from many points of view. It is as though I cannot always understand it. With Brussels, as with contemporary art, I have a relationship that is both mobile and curious, which forces me to be continually asking myself new questions. Brussels is an open city, where it is an issue of collaboration rather than competition, where fantasy reigns, at the limit of the fantastic. In perfect opposition to its austere, rational architecture, and its status as an administrative capital, the town cultivates its share of dream qualities”*, states Guillaume Désanges. It is the ideal place to surf the changing paradigms that can be observed in the world of today. *“What interests me in art is to challenge certain dominant forms that still subsist in society and even in art circles. The exhibition that we will hold from April will feature the artist from Guadeloupe Minia Biabiany – the fourth element of our current cycle – which highlights this direction. She will tackle identity concerns and also the place of women in this post-colonial era. Once again, the material itself (notably through the sculptures that the public will be allowed to handle) will be at the very centre of her intention as if to build on our desire to create within La Verrière a standalone experience. This is proof that at a time when certain institutions, social networks forcing their hand, design their exhibitions with a purely photogenic approach, the physical space remains at the heart of our intentions.”*

fondationdentreprisehermes.org

one house

Maison Vervloet



FROM TOP TO BOTTOM

Pascal De Braekeleer
Manager of Decoration,
37 years with Maison Vervloet
Donatienne Grégoire
Joined the firm just three
months ago
Manu Puertas
Head of Workshop,
18 years with Maison Vervloet



three trades

After more than 110 years, Maison Vervloet still inspires the public. We met with three artisans who work for this family-owned artistic ironwork firm whose international reputation is widespread.

UK What has been your career path in the company?
PASCAL DE BRAEKELEER I started with the firm when I was 16 as a filer. When we had very busy periods, I lent a hand to the decorator who at the time was approaching the end of his career. After two or three years, I was offered his position, so I took over from him and became a decorator. Even though I had taken evening classes in engraving, I always had a soft spot for decoration. I am self-taught and have developed different patinas of my own. Over the years, the decors have had to be adapted according to special requests.
MANU PUERTAS I began here when I was very young. When you first arrive in the workshop, you always begin by filing; it is an obligatory stage and the most difficult one. You have to remove the grease from the parts, do the filing, tidy up and clean the workshop; this is our basic training that enables us to understand better how the workshop functions. In the beginning, it is very painful, your skin is still very sensitive and it can easily get hurt, but fortunately, the skin hardens very quickly. Then, depending on their skills, aptitudes and desires, the artisan is oriented towards a speciality. For me, it was the decor: applying a bronze finish, or old copper, gun barrel colour or gilding an object. I did this for a few years until a metal worker took me under his wing and wanted me to help him. I learned the craft and very soon became a metal worker-

installer. I went to the job sites to handle the metal work and install objects that had been made in the workshop. This work was most gratifying and was often done in the most incredible places. Then I was offered the job of foreman and finally, I became the head of the workshop.
What was your career path before joining Vervloet?
DONATIENCE GRÉGOIRE I began by following a course in jewellery making at the IATA (Higher Institute of Technical Arts, Sciences and Crafts) in Namur. I studied there for five years before taking a sculpture course at the Academy of Fine Arts in Brussels where I took a masters degree. I liked the idea of learning sculpture as a complement to jewellery making. I wanted to master other skills, discover other horizons. I very soon found a job in an art foundry. There, they were casting works in bronze and they worked with the artists. The work was very varied. I then applied for a part-time position with Vervloet to allow me some time free to create my own jewellery. It is only three months that I have been here, but the more I come here, the more comfortable I feel here. It is somewhat similar to jewellery making; in my opinion, the objects made by Vervloet are like jewellery for the home. Here, you also find the continuity of art with the collaboration of the designers, artists and architects. And, above all, the fact that we fashion every object with our own hands ...
What is your job description?
PD The role of the decorator is to give an object a colour and to varnish it, to give it its finished aspect. The decorator prepares the acid baths manually; this is pure craftsmanship. After the polishing, the object is ready for decoration. Firstly, the grease is removed by ultrasound. The object then passes through various acid baths in order to obtain the desired patina. Once it has been oxidised, it enters the varnishing cabinet in order to fix the colour. The gold bath is then applied by electrolysis.
MP I draw up the work plan and deal with managing the dossiers, distribute the tasks to the right people, manage any problematical situations and seek solutions for them. There are often surprises working in the artisan world. Nothing is mechanized in our company. It is very complicated and hard to be precise on timing and delivery dates.

DG I am the youngest one here, the latest arrival and the only woman in the workshop! (*laughter*) I am still in the discovery phase, I am familiarising myself with the different jobs here. I help out wherever I am needed. When you are young, you want to work in a maximum number of workshops to acquire experience. I would like to stay here longer because there is so much to learn. I discovered this company through the FONDERIE – the Brussels Museum of Industry and Work. This job is rather different from my previous experiences. I think that I can view certain techniques used in the workshop with new eyes and, conversely, the craftsmen here with many years of experience have an enormous amount of knowledge to give me.
How would you describe the Maison Vervloet in three key words?
PD Luxury, excellence and attentiveness.
MP Elegance, quality and service.
DG Continuity, delicacy and craftsmanship.
What is the product that has impressed you the most?
PD A very special order which consisted of covering a sarcophagus in copper sheeting; it was gigantic.
MP The fabrication of banisters for a staircase: together with my mentor, Robert Sadouine, we made several banisters. You have to count three months of work: you beat out the iron and centre it, measure the stairs, reproduce the staircase in the workshop, fix the parts... It is a Herculean task which demands all the effort of two men working fulltime during three months. We made this kind of order some 15 years ago; today, we limit our projects to the handrails of staircases.
What is your favourite object in the various collections?
PD A handle with a rosette decoration and key entry, Empire style, number 776, which resembles a pen with a fine gold finish.
MP The Pull Handle, a very imposing handle in the form of a lion's head.
DG I do not yet know all the models in all their details, but I love the more modern objects which are combined with more ancient ones. I find the mix of these two aspects very interesting.

The art of commitment



Christophe Hardiquest

Restaurant Bon Bon

FACE TO FACE
WITH

Pierre Marcolini

Marcolini

Is cooking an art? To respond to this somewhat delicate question, we asked Pierre Marcolini to invite someone who is close to him to discuss the topic. When Belgium’s blue-eyed boy of chocolate-making gets together with one of the capital’s most talented chefs, the discussion is delightful, passionate and rather spicy.

TEXT MARIE HONNAY . PHOTOS KAREL DUERINCKX

UK Pierre Marcolini, what made you want to invite Christophe Hardiquest to this Face-to-Face?

PIERRE MARCOLINI Our friendship started some 20 years ago at least. Above and beyond the respect that I have for his work, we share the same philosophy. The profession of a chef is very demanding. A chef at his level is constantly evolving on a tightrope. His mission is to achieve a perfect balancing act that he has to maintain during the two and a half hours that his clients are seated at table. When someone works like Christophe does with top quality produce, there is always the risk that it will not be delivered on time or in sufficient quantity. In spite of that, you have to be able to offer a constant level of quality without the clients being aware of this pressure. This profession is a balancing act, a theatrical spectacle or a skilfully staged opera.

Can one say that cooking is an art?

CHRISTOPHE HARDIQUEST I would say that cooking is based on a real savoir-faire. The artistic aspect is present but it comes in second place. What really counts is to have a veritable culture of the produce. If you can master that, then you can really envisage presenting your produce as a work of art.

PM I think that I would say that cooking is an art from the viewpoint that our profession aims to create an emotion, or even to provoke a thought. As in the case of a painter or a musician, Christophe is searching for the best way that he can express what he feels. His cooking is the reflection of his state of mind. We are both influenced by society. What we create is the reflection of our personal path in life. Everything has to have a meaning. I believe very much in the memory of taste. If, tomorrow, my chocolates could become like Proust’s Madeleine cake for the young people of today, I would consider that I had accomplished my mission.

What is the driving force of your creativity?

CH What counts is the energy that we transmit through our dishes. In the vision of a modern enterprise, it is impossible to confine oneself to just looking at turnover figures. The impression that we make is of capital importance.

PM We are what I like to call ‘the children of the stolen recipes’. When we started to learn our profession, cooks did not share their savoir-faire. You had to be cunning to capture a recipe or a chef’s secret. Today, the idea of sharing is at the very centre of our approach. In January 2019, when Christophe gathered together chefs from around the world for a charity evening at his restaurant, we experienced moments of extraordinary sharing.

Is contemporary art a source of inspiration for you?

CH A few years ago, I created Poulpe Pierre Soulages, a dish based on cuttlefish ink and smoked octopus. Pierre and I are veritable sponges. Everything that we see, hear or perceive, whether it is a shape, a colour or a sound, influences us. This sensitivity allows us to stay connected with the world. For me, luxury is derived from the notion of respect for the wok of other artists and artisans. When you see a beautiful item of clothing or an object fashioned in accordance with the rules of art, you cannot be indifferent. In recent years, I have collaborated on several occasions with some of our capital city’s greatest talents: the Niyona fine leather goods studio which created leather table sets for the restaurant, as well as with Maison Vervloet. Collaborating with the wrought iron art works atelier, the designer Jean-François d’Or

designed an object for us with an almost surrealist air. We also entrusted the Brussels firm Scabal with the task of designing clothing for our restaurant personnel. The talent of all these enthusiastic artisans has given a real added value to our vision of luxury. Our approach is often quirky and full of humour, but, whatever happens, we do everything possible to aim for excellence and flee from any form of mediocrity. We also owe it to ourselves to be ambassadors of Belgian quality.

PM I have the incredible good fortune to have a wife who is an artist (Valérie Boucher, Editor’s note), who is very involved in our capital’s cultural life. ArtContest, the competition that she organises every year enables me to meet with future artists and also members of the jury: the Brussels gallery owner Albert Baronian and Dirk Snauwaert, the artistic director of Wiels. When we travel, I am always in charge of finding the best restaurants. Valérie takes care of nourishing my soul. In concrete terms, I am always surrounded by talented artists and creative types: Charles Kaisin has developed a good number of design projects for chocolate-making. For his surrealist dinners, we have created totally crazy desserts such as Caesar’s sweet finger. Through contact with Marie Taittinger, I also came across the French artist Daniel Firman. The experience that we had with him, also completely surreal, consisted of creating chocolates with a mould made from a chocolate base that he had mashed up beforehand. This was an artistic performance rather than commercial which had the sole objective of proving that one can push the limits of creativity very far while maintaining a real respect for the product. As Christophe says, what is beautiful about luxury is the gesture and the savoir-faire. The place where we are now is the best proof of this. Italian cuisine is more often than not a meagre cuisine, but it is always authentic and generous.

In your work, and this applies to both of you, there is always the concept of commitment. Can you explain this?

PM It is work where memory plays a role. Christophe revisits the culinary heritage of the capital. His signature dishes are a way of paying homage to our recipes and the nobility of our produce, such as horsemeat which for him is an honour to prepare in a

way that reflects the tastes of today.

CH Today, in a world that is turning faster and faster, it is essential to be able to hang on to the concept of identity. National pride is not an idea that I take lightly.

PM You simply have to taste Christophe’s fries, the world’s best in my view, to understand that luxury has nothing to do with the price of things. One can never stress strongly enough how important the essence of gastronomy is: a way of paying homage to all the talents that have contributed to making this dish such a success. In a restaurant, the service is also an art that demands adaptability and a high degree of flexibility. The staff must be attentive and considerate without being intrusive, for example, one should never disturb a client in the midst of a declaration of love.

Do you ever feel anxious about a blank page or an empty plate?

CH In our profession, we can distinguish three phases: firstly, the construction when we are building our identity. This is a time of great doubt; we wonder whether what we are doing will please, if we are going in the right direction. The second phase is consolidation. We become more confident in our abilities before the last phase. This is the phase where we are now, Pierre and I. Today, our goal is to perpetuate our project. To achieve this, we are developing a hyper-creativity. We relax, we are enjoying ourselves. We are tired but very happy.

PM Laurent Soenen, my closest colleague, has a habit of saying, ‘Pierre’s dreams are the beginning of my nightmares’. Our role consists of capitalising on the past in order to transcend it. Tastes change. Recipes and codes must also change. Desserts are less sweet and contain less alcohol than before. Dishes are inspired by world cuisine. Our art is part of a greater project where the notion of commitment to society has become more crucial than ever before.

THE MEETING PLACE

To give even more flavour to this Face-to-Face, we chose the Bocconi restaurant in the Amigo Hotel, Brussels. A contemporary room adorned with some arty touches, including a collection of plates signed Fornasetti. The transalpine cuisine of chef Igor Rosi provides a friendly reference to Pierre Marcolini’s origins.

roccofortehotels.com

Christophe Hardiquest

A chef with two stars to his name and, together with his wife, he is the owner of the Brussels restaurant Bon Bon. The 44-year old chef, born in Liège, trained with the greatest talents in the capital (Pierre Wijnants and Yves Mattagne) prior to opening his own restaurant. Located in chic premises on the Avenue de Tervuren, Christophe Hardiquest has developed a culinary identity focussed on Belgian country cooking. His traditional enhanced recipes have earned him recognition that goes beyond the Belgian borders.

restaurant-bon-bon.be

Pierre Marcolini

Pastry chef, chocolatier, businessman, television personality, author of several books, Pierre Marcolini is the leader of the “bean-to-bar” trend, one of the first artisans to have made his own chocolate starting from the cocoa bean. He first became successful in 1995 when he won the World Pastry Cup. Enthusiastic, bon-vivant, chatty and charismatic, Pierre Marcolini (55) has contributed to brushing away the cobwebs in the Belgian chocolate-making universe by inventing the concept of ‘luxury chocolate’. Today, his creations are sold worldwide.

marcolini.com

Marie’s Corner



Taking advantage of the summer break, we slipped into the HQ of the Belgian enterprise Marie’s Corner. We enjoyed a guided tour with **Serge Silber** and **Philippe Vanhemelen**, the company’s two CEOs.

TEXT MARIE HONNAY

UK Since its creation almost 30 years ago, Marie’s Corner chose to base itself on strong values and clear founding principles: craftsmanship, superior quality, a guaranteed savoir-faire, flexibility, proximity and furniture produced in Europe (in Zaragoza, Spain). In the era of globalisation and the race to reduce production costs, these choices may have seemed surprising at the time... Yet, today, more than ever, they make a lot of sense. They have enabled the company to come through the crisis while significantly limiting disruptions. Today, this consistency and certitude are reinforced in order to face a very particular and hitherto unknown future.

Serge Silber and Philippe Vanhemelen, the two CEOs of the Brussels enterprise Marie’s Corner, welcomed us to their HQ, a modern building with an interior composed of steel, glass and wood which hosts the brand’s offices, showroom and warehouse. Built in 2014, it serves as a showcase for all the collections. “*The showroom has two distinct functions*”, Serge Silber stated.

In the showroom, our classic pieces, such as the Jackson armchair, can be seen alongside other items, some of which have become icons, for example, the Sonoma chair, which is the new best seller in the range.

“Every Monday, we meet with our distributors, as well as with the architects and decorators with whom we collaborate. In this space, they are able to discover the entirety of our range, i.e. approximately 200 models (including some thirty or so chairs and sofas, in addition to pouffes, chaise longue, high stools, coffee tables...” he added. At the far end of the showroom, there is a separate area: the MC hotel boutique. “*Within this space, we have set up a reception area, a breakfast room, a bar and a hotel room. The decorators can discover here this aspect of our universe, as well as our range of fabrics especially designed for public areas. Over the past five years, with the goal of rejuvenating our range, we have expanded our offer in this particular sector*”, the CEO added.

The ideas laboratory

Philippe Vanhemelen then presented the Sonoma chair to us, this is one of the brand’s future classic items, available in three versions. “*The first is fully upholstered in fabric, the second has the external back in wood and the third one has been custom made for Frederik Deceuninck, chef and owner of the Caillou restaurant in Knokke. In collaboration with his architect, we proposed a more comfortable version of this chair to him. The upholstered armrests allow you to sit in the chair very comfortably for several hours and in no way does this design detract from the style*”, according to Philippe Vanhemelen. Colour is very present in the Marie’s Corner showroom. “*The broad diversity of our range of fabrics and our colour palette is an integral part of our DNA*”, he added. Among the team of 18 colleagues (administrative personnel, commercial staff and logistics experts...) all of whom are active at the Wavre offices, one person is responsible for developing new fabrics. “*We present our new items once a year, in January. All the new items must*

therefore be finalised before September, but looking for new fabrics keeps this person busy for about 8 months of the year.” As for the development of the models themselves, that is done by the Spanish production plant of Marie’s Corner. “*The contact between our offices in Wavre and the production plant takes place on a daily basis, given that we only produce our furniture to order. This lean manufacturing system means that we do not overproduce and it significantly limits the number of items that transit through our storage area.*”

Hybrid area

On the first floor of the building, the open offices offer an impressive view over the countryside of Brabant Wallon. On the lower floor, there is an open showroom where clients can test the comfort of the different models. “*Here, we can present all our proposals and, until now, we were not seeking, as is the case in the rue de Namur store, to create a pleasant atmosphere. The idea was rather to allow our teams to easily change the configuration of a lounge suite, at the request of a client or an architect, but also to have sufficient space and luminosity available in order to take photographs when necessary; we have just done this for the new series of low tables in marble and steel that we are presenting in Paris this month. However, this year, we are thinking of changing this area totally in order to create an ambiance close to the one in our store*”, Serge Silber added as a teaser. But before this, the duo is completing preparations for two future exhibitions: two events that are monopolising the time of 12 colleagues, as well as 14 commercial agents and some 20 or so freelancers. This will almost empty the entire contents of the Wavre HQ for 5 whole days.

mariescorner.com

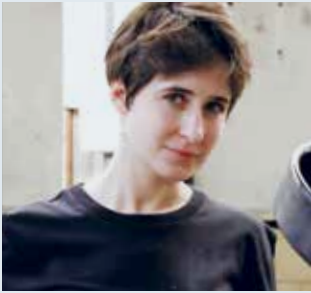
une maison



TEXTE MARIE HOCEPIED
PHOTOS JUSTIN PAQUAY

trois métiers

Après plus de 110 ans, la Maison Vervloet continue de faire rêver. Rencontre avec trois artisans de cette serrurerie d'art familiale dont la réputation internationale n'est plus à faire.



DE GAUCHE À DROITE

Pascal De Braekeleer
Responsable décoration,
Depuis 37 ans au sein
de la Maison Vervloet

Donatienne Grégoire
depuis 3 mois au sein
de la maison Vervloet

Manu Puertas
Chef Atelier, depuis 18 ans
au sein de la Maison Vervloet

Quel est votre parcours dans la maison ?
PASCAL DE BRAEKELEER Je suis entré dans la Maison à l'âge de 16 ans en tant que limeur. En période de grand rush, je donnais un coup de main au décorateur qui était à l'époque en fin de carrière. Après deux, trois ans, on m'a proposé de reprendre son poste, j'ai donc pris la relève et suis devenu décorateur. Même si j'ai suivi des cours du soir en ciselure, j'ai toujours eu un faible pour la décoration. Je suis un autodidacte, j'ai amené différentes patines qui me sont propres. Au fil des années, il a fallu adapter les décors, les demandes spéciales.
MANU PUERTAS J'ai commencé très jeune ici. Quand on arrive dans l'atelier, on commence toujours par le limage. C'est une étape obligée, et la plus difficile. On dégraisse les pièces, on lime, on range, on nettoie l'atelier, c'est notre formation de base qui permet ensuite de mieux comprendre le fonctionnement de l'atelier. Au début, c'est très douloureux, notre peau est encore très sensible, on se blesse facilement, mais elle s'endurcit heureusement très vite. Ensuite, en fonction de ses compétences, de ses aptitudes et envies, l'artisan est orienté vers une spécialité. Pour moi, c'était le décor : apporter une finition bronze, vieux cuivre, canon de fusil ou dorure à une pièce. J'y suis resté quelques années avant qu'un ajusteur me prenne sous son aile et me demande en renfort. Je me suis perfectionné et suis très vite devenu ajusteur-placeur. Je me rendais sur chantier pour ajuster et poser les pièces qui étaient réalisées en atelier. C'était un travail très gratifiant, souvent réalisé dans des lieux incroyables. On m'a ensuite proposé le poste de contre maître et suis finalement chef d'atelier.

Quel a été votre parcours avant de rejoindre Vervloet ?
DONATIENTE GRÉGOIRE J'ai commencé par une formation en bijouterie à l'IATA à Namur. J'ai fait cinq années avant de rejoindre des cours en sculpture à l'Académie des Beaux Arts

de Bruxelles. J'y ai fait un master. J'aimais l'idée d'apprendre la sculpture en complément de la bijouterie. J'avais l'envie d'acquérir d'autres compétences, découvrir d'autres horizons. J'ai rapidement trouvé un job dans une fonderie d'art. On coulait le bronze, on travaillait avec les artistes. C'était très varié comme travail. J'ai ensuite postulé chez Vervloet pour un temps partiel, afin de dégager du temps pour la création de mes propres bijoux. Cela ne fait que trois mois que je suis ici, mais plus j'y viens et plus je m'y sens bien. Ça se rapproche pas mal de la bijouterie ; selon moi, les pièces Vervloet sont comme des bijoux domestiques. On retrouve une pérennité de l'art également, avec la collaboration de designers, d'artistes et d'architectes. Et par-dessus tout, le fait que l'on façonne chaque pièce de nos propres mains...

Quelle est votre « job description » ?
PD Le rôle du décorateur est de donner une teinte, et de vernir la pièce. Réaliser son aspect fini. Le décorateur prépare ses bains acides manuellement. C'est de l'artisanat pur. Après le polissage, la pièce arrive à la décoration. On procède d'abord au dégraisage à l'ultra son. La pièce est passée dans différents bains d'acide afin d'obtenir la patine souhaitée. Une fois oxydée, on la passe alors en cabine de vernissage afin de fixer la teinte. Le bain d'or se fait quant à lui par électrolyse.
MP Je planifie le travail et assure la gestion des dossiers, la distribution des tâches aux bonnes personnes, la gestion des problématiques diverses, la recherche de solutions. Il y a souvent des surprises dans l'artisanat. Rien n'est mécanisé chez nous. Il est très compliqué d'être précis sur des timings et des délais.
DG Je suis la plus jeune, la dernière arrivée et la seule femme dans l'atelier ! (*rires*) Je suis encore dans une phase de découverte, je me familiarise avec les différents postes présents. Je viens en renfort dès que l'on a besoin de moi. Quand on est jeune, on a envie de passer par un maximum d'ateliers

pour se faire une expérience. Ici, j'espère rester plus longtemps car il y a beaucoup de choses à apprendre. J'ai découvert la maison via le Musée de Fonderie. C'est un boulot assez différent de mes précédentes expériences. Je pense apporter un regard neuf sur certaines techniques utilisées au sein de l'atelier et inversement, les artisans avec plusieurs années d'ancienneté m'apportent énormément.

Si vous deviez décrire la maison Vervloet en 3 mots clés ?
PD Luxe, excellence et attention.
MP Élégance, qualité et service.
DG Pérennité, délicatesse, artisanat.

La réalisation qui vous a le plus impressionné ?
PD Une commande très spéciale qui consistait à recouvrir un sarcophage de tôle de cuivre. Il était gigantesque.
MP La fabrication des rampes d'escalier. Avec mon mentor, Robert Sadouine, nous avons réalisés plusieurs rampes. Il faut compter trois mois de travail : battre et centrer le fer, mesurer les marches, reproduire l'escalier en atelier, fixer les pièces... C'est un travail titanesque qui exige tous les efforts de deux hommes à temps plein pendant trois mois. On réalisait ce genre de commande il y a 15 ans, aujourd'hui, nous nous limitons aux mains-courantes des escaliers.

Quelle est votre pièce préférée dans les différentes collections ?
PD Une béquille rosace et entrée de clé, style Empire, numéro 776, qui ressemble à une plume en finition or fin.
MP La poignée Pull Handle 25, une poignée très imposante en tête de lion.
DG Je ne connais pas encore tous les modèles avec précision, mais j'aime les pièces plus modernes qui se mélangent aux plus anciennes. Le mix des deux est très intéressant.

vervloet.com

De Brusselse kunstwereld richt haar pijlen op ontdekking. De sector kadert in een eeuwenoude traditie van collectioneers met een onstilbare nieuwsgierigheid naar kunst die buiten de lijntjes kleurt.

Brussel, het ecosysteem van de nieuwsgierigheid

TEKST JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ · ILLUSTRATIE KIKI LJUNG

NL Een artikel in de *Washington Post* van eind 2019 omschrijft Brussel als het *nieuwe Berlijn*. Onze hoofdstad veroverde in amper twintig jaar tijd een vaste stek op de internationale scene voor moderne en hedendaagse kunst. Het beeld dat deze Amerikaanse bron ophangt van onze hoofdstad illustreert de aantrekkingskracht van Brussel op de wereld van de beeldende kunst. Uit een rapport van Deloitte uit 2019 over de kunstmarkt blijkt dat België op wereldvlak wellicht de meeste kunstverzamelaars telt in verhouding tot het aantal inwoners. Brussel en bij uitbreiding heel België kunnen vanuit historisch oogpunt worden beschouwd als de ideale voedingsbodem voor het surrealisme en kunstvormen die normen en tradities de rug toekeren (een Wim Delvoye of Jean-Luc Moerman die door galeriehouders zoals Rodolphe Janssen in de kijker worden geplaatst). Toch moeten we de troeven van Brussel en België vooral gaan zoeken in twee uiteenlopende werelden: het traditionele zwaargewicht van de tribale kunst met onder meer de galerie Pierre Dartelle die de deuren opende in 1969 en de interesse voor Amerikaanse kunst die reeds vanaf de jaren 50 de kop opstak in België, veel vroeger dus dan in Frankrijk. Brussel, dat vele jaren als voorloper gold op het vlak van tribale kunst, of minstens gelijke tred hield met New York, Amsterdam of Parijs, raakte daarna om diverse redenen wat op de achtergrond. De sluiting van het museum van Tervuren tussen 2012 en 2019 zal daar niet vreemd aan zijn. Voor de dynamiek die van de Amerikaanse kunstenaars uitgaat, blijkt Brussel echter de uitgelezen plek. Talent uit New York komt zich in onze hoofdstad vestigen en Xavier Hufkens, een van de meest toonaangevende galerieën, zet hedendaagse Amerikaanse kunstenaars op het voorplan.

Ecosysteem

Aan het begin van de 21e eeuw zorgt de massale transfer van Franse fortuinen naar België en de uitrol van de Europese Commissie voor een nieuwe instroom. In 2005 opent Valérie Bach de galerie La Patinoire Royale en de Parijse galerie Almine Rech geeft in 2008 Brussel de voorkeur voor een tweede vestiging, nog voor Londen en New York. De New Yorkse galerie CLEARING, opgericht door de Fransman Olivier Babin, opent in 2012 de deuren in de Van Volxemlaan en is momenteel in handen van een andere Fransman, Ludovico Corsini. In datzelfde jaar richt de Belgische kunstverzamelaar Hubert Bonnet de Fondation CAB op. In 2016 strijkt de New Yorkse Barbara Gladstone neer in Brussel, gevolgd door de Braziliaanse Mendes Wood, die na New York voet aan de grond zet op de Zavel.

De beweging is ruim genoeg om een ecosysteem tot stand te brengen van privé- en openbare locaties en instellingen die lokale zichtbaarheid en internationale uitstraling genieten. In 2018 vindt Kanal-Pompidou – een gezamenlijk project van het Brussels Hoofdstedelijke Gewest en het Centre Pompidou – onderdak in de voormalige Citroën-garage. Kanal-Brut, of de voorloper van het toekomstige museum, bracht ongebruikelijke kunstvormen voor een publiek van niet-ingewijden. In april 2020 is de Zwitser John Armleder aan de beurt met installaties van ‘alledaagse’ objecten waarbij ‘toevalligheid’ de boventoon voert. Hoort ook in dit rijtje thuis: het MiMa (Millennium Iconoclast Museum of Art, een vette knipoog naar het befaamde MoMa, het meest prestigieuze museum voor hedendaagse kunst ter wereld)

dat in 2016 de deuren opende in de voormalige brouwerij Bellevue in ‘hellhole’ Molenbeek. Het MiMa laat trouwens niet na de uitspraak van Donald Trump te vermelden op zijn website. Het museum doet een beroep op crowdfunding en biedt open artistieke ruimtes voor verschillende disciplines zoals muziek, grafische en visuele kunst en urban art van kunstenaars die buiten de klassieke grenzen en codes van de hedendaagse kunst vallen.

Het Brusselse model is niet alleen weggelegd voor verlaten garages of leegstaande brouwerijen. Het Museum van Elsene, dat geleid wordt door de Franse **Claire Leblanc**, zette een initiatief op poten dat enig is in zijn soort in Europa: het Museum aan huis, waarbij inwoners van Elsene een werk kiezen uit de collectie om het bij hen thuis tentoon te stellen. *“In juni en december 2020 zijn we al aan onze vijfde editie toe. Het initiatief wekte de aandacht van Europese musea die bij ons hebben aangeklopt met vragen over de administratieve en juridische afwikkeling van een dergelijk project.”* In deze perimeter met een hoge concentratie aan beeldende kunst (200 locaties) streeft Claire Leblanc naar *“meer harmonie in de collectieve doelstellingen en het tijds kader, en een betere samenhang tussen ruimtes zoals de onze en groots opgezette beurzen zoals Art Brussels, goed voor zo wat 25.000 bezoekers op 4 dagen, en Braf, die op 10 dagen 70.000 geïnteresseerden over de vloer krijgt. Er bestaan wel degelijk collectieve evenementen, zoals de Brusselse museumnacht, maar overkoepelende strategieën zijn eerder zeldzaam.”* In dit opzicht juicht zij de benoeming toe van Pauline Duclaud-Lacoste (achterachterkleindochter van Georges Méliès) als ‘cultureel verbindingspersoon tussen de schepenen van jeugd, toerisme, evenementen en erfgoed’.

“Onze troeven schillen ook in onze zwakke punten: het nauwelijks gecentraliseerde systeem in België, met zijn geringe gelaagdheid, biedt extra flexibiliteit”, aldus Claire Leblanc. In dit landschap beschikt een stedelijk museum over institutionele troeven: geen federale voorgedij en relatief korte administratieve parcours. *“Aangezien ons museum gesloten is tot 2023 wegens renovatie- en uitbreidingswerken, denken wij op lange termijn. Het nieuwe gemeentebestuur van Elsene neemt samen met ons de tijd om de noden en voorkeuren van de burger-cultuurliefhebber te bestuderen. Voor Brussel als kandidaat-Culturele Hoofdstad 2030 is dit geen overbodige luxe.”*



Alle ogen gericht op de Brussels kunstscene

Deze aantrekkingskracht van Brussel is ook **Dirk Snauwaert** niet ontgaan. De directeur van Wiels is ontegensprekelijk de grootste strateeg onder de museumdirecteurs. Hij benadrukt dat deze aantrekkingskracht niet enkel van toepassing is op de galerieën, maar ook geldt voor prominente namen zoals Oscar Murillo (Colombiaanse co-winnaar van de Turner Prize 2019) of de Franse Laure Prouvost (Turner Prize 2013), die in residentie verbleven in Antwerpen. Ook de Zwitserse kunstenaar Nicolas Party, die installaties presenteert bij Hufkens en in het Magritte Museum, behoort tot die grote namen. Snauwaert benadrukt tevens de kwaliteit van het Brusselse vakmanschap, dat onontbeerlijk is voor de kunstenaars. Denken we maar aan de kunstfotografen (Jean Crabeels van Chambre Noire, Renbaanlaan) of graveurs. *“De Brusselse kunstwereld wordt nauwlettend in*

het oog gehouden in internationale kunstkringen, en niet alleen omdat het vastgoed er tæe tot vier maal goedkoper is dan in Parijs of Londen. Expats spreken vol lof over de levenskwaliteit”, buitenlandse handelaars vinden de sfeer op Braf en Art Brussels gezelliger dan op Art Basel. Dirk Snauwaert beschouwt de bereikbaarheid van kunst als een onderdeel van de *“emancipatie van het individu, van de toegang tot reflectie en de overdracht van kennis”*. Zo is de toegang voor jongeren tot 18 jaar bij Wiels gratis. *“De lovende woorden in de Washington Post bewijzen dat het werk van Visit Brussels wel degelijk zijn vruchten afwerpt”*. De inbreng van Toerisme Vlaanderen blijft evenwel van een hogere orde, getuige de groots opgezette tentoonstellingen rond de Vlaamse Meesters (Bruegel in 2019 en Van Eyck in Gent in 2020). We moeten echter oppassen voor *“een overdreven ‘economiseren’ van het cultuurbeleid. Voor mij telt de levende cultuur.”* Hij verwijst naar het Londen van de jaren 70 en 80, waar de culturele diversiteit en de dynamiek van

Onze troeven schuilen ook in onze zwakke punten: het nauwelijks gecentraliseerde systeem in België, met zijn geringe gelaagdheid, biedt extra flexibiliteit.

Claire Leblanc,
Director of the Musée d’Ixelles

een proeftuin elkaar vonden op maat van een hoofdstad. Wat heeft Wiels nog te kort om op institutioneel vlak volop te kunnen inspelen op die Brusselse dynamiek? *“Vernieuwende investeringsbronnen. Er werd overwogen om het tax shelter-systeem van de filmindustrie uit te breiden naar de beeldende kunsten. Sven Gatz (voormalig minister van Cultuur, Media en Jeugd onder de Vlaamse Regering van Geert Bourgeois) was alvast voorstander. Visit.Brussels zou in die zin ook gewicht in de schaal kunnen leggen.”*

De beslissing van het Vlaams Gewest uit 2019 om de subsidies aan kunstenaars met 60 % terug te schroeven weegt zwaar door. Als reactie hierop maakt de Stad Brussel 300.000 € vrij, waarvan 100.000 € naar de getroffen Nederlandstalige instellingen gaat. Dat weegt evenwel niet op tegen de besparingen. Dirk Snauwaert beklemtoont dat: *“De steun aan de creatieve geesten moet primeren: een beurs voor een kunstenaar is belangrijker dan steun aan een galerie om te kunnen deelnemen aan een kunstbeurs.”*

Brussel telt verschillende privélocaties die een ecosysteem uitwerken dat verder reikt dan een galerie. Zo gaat Spazio Nobile al zijn vijfde jaar in. **Lise Coirier**, de drijvende kracht achter Spazio Nobile, combineert creativiteit met presentatie door in opdracht gecreëerde werken tentoon te stellen. Via haar agentschap Pro Materia, dat kunstenaars begeleidt, en het tijdschrift TLMag brengt ze design en kunst onder een dak. *“We moeten sowieso aanwezig zijn op beurzen zoals PAD Paris of London, wat ons 30.000€ kost. Met de jaarlijkse subsidie van*

15.000€ van Brussel Export van het Brussels Hoofdstedelijke Gewest kunnen we een folder uitbrengen en een stand betalen. Wij werkten ook mee aan de lancering van ‘Belgium is Design’, de gemeenschappelijke communicatienoemer van de drie gewesten.”

Ook kunstencentrum/galerie **Hangar** aan het Kasteleinsplein wordt gerund door een duo: de Belg Rodolphe de Spoelberch en de Française Delphine Dumont. In drie jaar tijd zijn zij erin geslaagd om van het Photo-Brussels Festival de vaste afspraak te maken voor de fotokunst in de hoofdstad. De recentste editie lokte maar liefst 8000 bezoekers. Sindsdien staat de Hangar in het teken van de fotografie. Voor het bestaan van dit festival was fotokunst zo goed als onvindbaar in Brussel. Zelfs in Knokke, waar de vele galerieën elkaar verdringen, stelt Rodolphe de Spoelberch vast dat fotografie de grote afwezigheid is. *“Brussel is de enige Europese hoofdstad die geen steun verleent aan een foto-evenement. Het festivalparcours telt inmiddels 32 deelnemende locaties en ondanks de institutionele afwezigheid stelt de Stad een ruimte ter beschikking van het PhotoBrussels Festival. In de Hangar moet het publiek zich welkom voelen.”* Dat is het stokpaardje van Rodolphe de Spoelberch: *“Het is belangrijk dat je bezoekers verwelkomt en bedankt voor hun bezoek. Ik kom soms in galerieën waar je met moeite wordt aangesproken. Wij streven naar een allesomvattende beleving of hetgeen wat voor mij symbool staat voor een ervaringseconomie.”* Zo biedt de Hangar onderdak aan fotografie-workshops en staat de opening van een boekenafdeling op het programma van 2020.

Brussel kent de laatste jaren ook een sterke groei van onafhankelijke beurzen. Het zijn tijdelijke events waar creatieve geesten, galeriehouders en kunstverzamelaars elkaar eenmaal per jaar treffen. Bij **Collectible**, de designbeurs die onlangs haar derde editie voorstelde, staan twee jonge, ervaren vrouwen aan het roer. Het gaat om de Belgische, in Italië geboren Clélie Debehault, die pendelt tussen Parijs en Brussel, en de half Frans, half Nederlandse Liv Vaisberg, die in Antwerpen woont en codirecteur was bij de van oorsprong Amerikaanse kunstbeurs Independent Brussels. Het gebouw Vanderborght, dat onderdak biedt aan

Collectible, is eigendom van de gemeente Brussel. Elk jaar opnieuw moeten de ruimten worden heringericht voor de beurs. De recente overdracht van het gebouw van de Regie der Gebouwen naar de erfgoeddienst zou de functionaliteit ervan ten goede moeten komen. Liv en Clélie bevestigen dat de institutionele zwakheden van Brussel net de troeven zijn van de stad: *“Er bestaat hier niet zoiets als ondersteuning en geïntegreerde financiering van kunstinitiatieven zoals in Rotterdam”* (een situatie waarmee Liv vertrouwd is). Anderzijds moeten zij niet opboksen tegen *“de hinderenissen waarmee nieuwkomers in de Londense eventsector worden geconfronteerd”* (een wereld die zij beiden goed kennen). Bestaande beurzen in die steden *“huren locaties af alleen al om een concurrerend event te verhinderen”*. Feit is dat de subsidies in Brussel *“kariger zijn dan in New York, maar verrassend genoeg hoger zijn dan in Berlijn, waar er dan weer weinig kopers-collecteurs zijn”*. Dus ... Brussel, het nieuwe Berlijn? Misschien is het zelfs nog meer dan dat.

Het laatste woord laten we aan twee prominente verzamelaars van tribale kunst (een zeer oude Brusselse traditie). Het gaat om de Franse industrieel **David Lebard** en de Belgische advocaat **Yves-Bernard Debie**. De Brusselse bodem is vruchtbaar, sommige galerieën groeien en bloeien, maar het geheel blijft van nature broos. *“Er is tegensprekelijk meer geld in Londen en Parijs, maar Brussel telt meer kenners. Kunstverzamelaars kunnen hier belastingvrij kopen en verkopen, zolang het geen handelswaar wordt.”* David Lebard stelt: *“Kunstverzamelaars worden in Parijs beschouwd als uitzonderingen. In Brussel is dat een hobby en een plezierig tijdverdrijf waar Belgen aan vasthouden. Ook diegenen zonder grote middelen, zonder snobisme, maar vanuit een zekere authenticiteit.”* Yves-Bernard Debie rakelt een sprekende herinnering op die aantoon hoe verknocht Belgen zijn aan een kunstverzameling: *“Mijn vader dankt zijn leven aan een befaamde cardioloog met veel aanzien. De man ontvangt mijn vader bij hem thuis voor een controleafspraak. Na zijn bezoek aan het appartement blijkt mijn vader bijzonder ontgoocheld. Ik maak me zorgen, maar mijn vader zegt enkel: “Niets. Hij heeft zelfs geen schilderei. En ik die dacht dat mijn dokter een verstandige man was.”*

Guillaume Désanges

LA VERRIÈRE HERMÈS

Guillaume Désanges is curator van La Verrière, de tentoonstellingsruimte van de Fondation d’entreprise Hermès. Hij gunt ons een blik achter de schermen van een ruimte waar kunstgeschiedenis herschreven wordt.

TEKST MARIE HONNAY

NL De artistieke creatie beschermen

In 2013 vroeg de Fondation d’entreprise Hermès de Parijse kunstkenner en zelfstandig curator Guillaume Désanges om een programma uit te werken voor La Verrière, een tentoonstellingsruimte achteraan het Hermès-verkooppunt langs de Waterloolaan. Hij kreeg daarvoor carte blanche van de Fondation. Guillaume Désanges besloot om die vrijheid ten volle te benutten en de ongewone ligging van La Verrière uit te spelen: *“De indeling – je moet eerst de winkelruimte door om de tentoonstellingsruimte te bereiken – is op zijn minst opmerkelijk te noemen. Het deed me meteen denken aan een verborgen laboratorium, alsof de winkelruimte ons beschermt. Bij La Verrière laat ik me niet beknotten door de wetmatigheden op de kunstmarkt, die soms een rem plaatsen op de creativiteit. De Fondation d’entreprise Hermès hanteert dan ook het principe dat de kunstenaars na elke tentoonstelling hun werken terugkrijgen. Nog een luxe is dat we ‘het grote publiek’ helemaal niet hoeven te bekoren. Dat moeten andere cultuurinstellingen doorgaans wel doen. De vrijheid die ik kunstenaars kan schenken, laat hen toe hun visie op de grote vragen die de huidige kunstwereld bezighouden, vorm te geven”,* aldus de curator.

Een schat aan middelen

In de plaats van opeenvolgende, losstaande tentoonstellingen op het getouw te zetten, kiest Guillaume Désanges ervoor met thematische cycli te werken. *“De luxe om tegelijk over een grote ruimte, voldoende productiemiddelen en tijd (driejaarlijkse cycli) te beschikken, draag ik over aan de kunstenaars die hun werken bij La Verrière tentoonstellen. In een eerste cyclus boog ik me over de gedachte*

in beweging, meer bepaald het wegvallen van de grens tussen lichaam en geest. Een tweede cyclus behandelde de relatie tussen conceptuele of mathematische kunst en een meer poëtische benadering. Momenteel staat een ‘praktijkecologie’ centraal, oftewel het einde van de aanhoudende tegenstellingen in de wereld van de kunst. De tentoonstelling van Babi Badalov, een kunstenaar van Azerbeidzjaanse origine, hier tot in februari te zien, brak op subtiële wijze de grenzen open tussen kunst, grafische vormgeving en ambacht.” Door zowel Belgische als buitenlandse kunstenaars in het programma op te nemen wil Guillaume Désanges de waarde van La Verrière in het culturele landschap van de hoofdstad in de verf zetten. *“Mijn doelstelling bestaat erin een ander of aanvullend beeld te schetsen van wat elders al wordt getoond. Dat maakt dat we inmiddels een trouw Brussels publiek bereiken. Toen ik besloot om de Brusselse kunstenaars Jacqueline Mesmaeker tentoon te stellen, wilde ik in de eerste plaats werken tonen van iemand die onlosmakelijk verbonden is met de lokale kunstscene – daar stond haar verleden als lerares garant voor –, maar van wie het oeuvre nog onvoldoende bekendheid genoot. Mijn taak als curator bestaat erin het werk van jonge kunstenaars voor te stellen of opnieuw in de kijker te plaatsen, maar net zozeer om werken te tonen van artiesten die om de een of andere reden in de schaduw van de kunstgeschiedenis bleven.”*

Geworteld in Brussel

De multiculturaliteit en centrale ligging van Brussel hebben net als het gebrek aan formalisme in de stad een plaats gekregen in Guillaume Désanges’ algemene visie op kunst en de richting die hij met de Brusselse ten-

toonstellingsruimte uit wil. *“Voor ik curator van La Verrière werd, had ik al vaak in België gewerkt. Toch blijft de stad mij na meer dan 10 jaar nog steeds in vele opzichten intrigeren. Het lijkt wel alsof ik Brussel nog steeds niet echt begrijp. Net als met hedendaagse kunst, heb ik met de stad een tegelijk grillige en merkwaardige band die me ertoe dwingt permanent nieuwe vragen te stellen. Brussel is een open stad waar veeleer ruimte is voor samenwerking dan voor concurrentie. Overal lonkt de fantasie, op het fantastische af. Lijnrecht tegenover zijn strenge, rationele architectuur en zijn invulling als administratieve hoofdstad staat het dromerige aspect van Brussel”,* aldus Guillaume Désanges. Het is de ideale locatie om je te laten leiden door de paradigmaverschuivingen die zich in de wereld van vandaag voordoen. *“Laat kunst nu net bepaalde vormen van macht, die we nog steeds in onze maatschappij en zelfs in de kunstwereld terugvinden, in vraag stellen. Dat is wat mij boeit in kunst. En dat is ook wat Minia Biabiany doet, de kunstenaars uit Guadeloupe aan wie we vanaf april een tentoonstelling wijden, als vierde hoofdstuk in onze huidige cyclus. Zij buigt zich naast identiteitskwesties ook over de plaats van de vrouw in de postkoloniale wereld. Ook hier zal de materie (in de vorm van beeldhouwwerken die de fysieke interactie met het publiek aangaan) een centrale plaats krijgen in haar verhaal, om tot een volwaardige beleving te komen binnen La Verrière. Nu bepaalde instellingen – met de sociale netwerken in het achterhoofd – hun tentoonstellingen vooral fotogeniek willen maken, blijven wij het fysieke naar voren schuiven in ons verhaal.”*

fondationdentreprisehermes.org



De kunst van het engagement



Kan koken kunst zijn? Om op die delicate vraag een antwoord te vinden, vroegen we aan Pierre Marcolini om een vriend uit te nodigen voor een dubbelinterview. Wanneer een door de Belgen op handen gedragen chocolatier een van de meest getalenteerde chefs van de hoofdstad ontmoet, dan belooft het gesprek verrukkelijk, hartstochtelijk en pittig te zijn.

TEKST MARIE HONNAY . FOTO'S KAREL DUERINCKX

Pierre Marcolini

Chef-pâtissier, chocolatier, zakenman, televisiefiguur ... Pierre Marcolini is de voortrekker van de 'bean to bar' gedachte, en een van de eerste ambachtelijke chocolatiers die zijn eigen chocolade creëerde vertrekkende vanuit de cacaoboan. Zijn succesverhaal start in 1995 als hij de 'coupe du monde de pâtisserie' in de wacht sleept. Pierre Marcolini (55) is een gedreven vakman, levensgenieter, welbespraakt en charismatisch en hij was vooral de man die de Belgische chocolaterie afstofte door het concept 'haute couture' chocolade uit te vinden. Vandaag worden zijn creaties verdeeld in heel de wereld. marcolini.com

Pierre
Marcolini

FACE TO FACE
MET

Christophe
Hardiquet

Restaurant Bon Bon



Christophe Hardiquet

Tweesterrenchef en samen met zijn echtgenote eigenaar van het Brusselse restaurant Bon Bon. Deze 44-jarige Luikenaar ging in de leer bij de grootste talenten van de hoofdstad (Pierre Wijnants en Yves Matagne) alvorens zijn eigen restaurant te openen. Christophe Hardiquet nam zijn intrek in een statig pand aan de Tervurenlaan en ontwikkelde er een culinaire identiteit waarin Belgische streekproducten centraal staan. Zijn meesterlijke bewerkingen van traditionele recepten leveren hem ver buiten de Belgische landsgrenzen erkenning op.

restaurant-bon-bon.be

NL Pierre Marcolini, waarom wou u Christophe Hardiquet uitnodigen voor dit dubbelinterview?

PIERRE MARCOLINI Onze vriendschap gaat al ruim 20 jaar terug. Los van het respect dat ik voor zijn werk heb, delen wij dezelfde filosofie. Ons vak is bijzonder veeleisend. Topchef zijn heeft iets van koorddansen. De uitdaging bestaat erin perfect in balans te blijven gedurende de twee en een half uur dat de klanten aan tafel doorbrengen.

Omdat we, zoals Christophe doet, werken met producten van topkwaliteit, lopen we altijd het risico dat deze niet tijdig of in voldoende hoeveelheid worden geleverd. Toch moeten we een constant kwaliteitsniveau kunnen aanbieden zonder dat de klanten iets gewaarworden van die druk. Vandaar dat ons vak vergelijkbaar is met een zenuwslappende balanceeroefening, een knap staaltje theaterwerk, een meeslepende opera.

Kunnen we stellen dat koken kunst is?

CHRISTOPHE HARDIQUEST Ik zou zeggen dat koken berust op vakmanschap. Het artistieke aspect is aanwezig, maar komt op de tweede plaats. Wat telt is de liefde voor het product. Wie die liefde cultiveert, kan een mooi verhaal schrijven.

PM Volgens mij is koken een kunst in die zin dat ons vak een emotie wil creëren of zelfs tot nadenken wil aanzetten. Net zoals een schilder of een muzikant dat doet, tracht

Christophe de beste manier te vinden om uit te drukken wat hij voelt. Zijn keuken weerspiegelt zijn state of mind. Hij wordt net als ik beïnvloed door de samenleving. Wat wij creëren weerspiegelt ons persoonlijke levenspad. Alles moet betekenis hebben. Ik hecht veel geloof aan smaakherinnering. Als morgen mijn chocolade voor de jongeren van vandaag de madeleine van Proust kan zijn, dan beschouw ik mijn opdracht als geslaagd.

Wat is de drijfveer van uw creativiteit?

CH Wat telt, is de gedrevenheid die we via onze bereidingen doorgeven. Vanuit de visie van een moderne onderneming moet verder gekeken worden dan alleen de omzetcijfers. De beleving waarvoor wij staan is minstens even belangrijk.

PM Wij zijn zoals ik het graag noem 'de kinderen van de gestolen recepten'. In de tijd dat wij het vak leerden, waren chefs niet geneigd om hun kennis te delen. We moesten op de loer liggen om ons meester te maken van een recept of een geheim van de chef. Vandaag staat gedeelde kennis centraal in onze manier van werken. In januari 2019 nodigde Christophe chefs uit de hele wereld uit in zijn restaurant ter gelegenheid van een liefdadigheidsavond. Daar beleefden we onvergetelijke momenten van uitgewisselde ervaring.

Is hedendaagse kunst voor u een bron van inspiratie?

CH Een paar jaar geleden creëerde ik mijn Poulpe Pierre Soulagés, een gerecht op basis van inktvisink en gerookte pulpo. Pierre en ik zijn echte sponzen. Wat we zien, horen of ervaren, of het nu gaat over een vorm, een kleur of een klank, beïnvloedt ons hoe dan ook. Dankzij die gevoeligheid blijven we geconnecteerd met de wereld. Luxe heeft volgens mij alles te maken met respect voor het werk van andere artiesten of vakmensen. Bij het zien van een mooi kledingstuk of een luxeobject dat volgens de regels van de kunst werd vervaardigd, kunnen we niet onverschillig blijven. De voorbije jaren heb ik meermaals samengewerkt met talenten uit onze hoofdstad: met lederwarenatelier Niyona dat tafelsets maakte voor het restaurant of met Maison Vervloet. In samenwerking met het kunstbeslagatelier bedacht designer Jean-François d'Or voor ons een object met een bijna surrealistische uitstraling. We deden ook een beroep op het Brusselse Scabal om ons zaalpersoneel te kleden. Het talent van al deze gepassioneerde specialisten voegt een

reële meerwaarde toe aan onze visie op luxe. Onze benadering is vaak onconventioneel en zelfs doordrongen van humor, maar in alle omstandigheden mikken wij op uitmuntendheid en nemen we afstand van middelmatigheid. We zijn het aan onszelf verplicht om ambassadeurs te zijn van deze Belgische kwaliteit. **PM** Ik heb het geluk getrouwd te zijn met een kunstenares (Valérie Boucher, nvdr) die nauw betrokken is bij het culturele leven in de hoofdstad. Via ArtContest, de wedstrijd die zij elk jaar organiseert, kom ik in contact met kunstenaars in wording, maar ook met de juryleden: de Brusselse galerijhouder Albert Baronian of Dirk Snauwaert, artistiek directeur van Wiels. Wanneer wij op reis zijn, is het mijn taak om de beste restaurants te vinden, terwijl Valérie ervoor zorgt dat mijn geest gevoed wordt. In de praktijk heb ik mij altijd omringd met kunstenaars en getalenteerde ontwerpers: Charles Kaisin ontwikkelde tal van designprojecten voor chocolaterie. Voor zijn surrealistische diners bedachten we de gekste desserts zoals een zoete duim van César. Via Marie Taittinger kruiste ik ook het pad van de Franse kunstenaar Daniel Firman. Het experiment dat we samen met hem opzetten, alweer compleet surrealistisch te noemen, bestond erin chocolade te creëren met gietvormen op basis van chocolade die hij had voorgekauwd. Deze meer artistieke dan commerciële realisatie was enkel bedoeld om aan te tonen dat we de grenzen van de creativiteit erg ver kunnen leggen mét behoud van respect voor het product. Zoals Christophe al zei, schuilt de schoonheid van luxe in het gebaar en de vakkennis. De plaats waar we ons nu bevinden is daarvan het beste bewijs. De Italiaanse keuken is vaak een schrale keuken, maar altijd authentiek en genereus.

Het werk van u beiden heeft ook alles te maken met engagement.

Kunt u dat toelichten?

PM Ons werk zoekt aansluiting bij het collectieve geheugen. De keuken van Christophe belichaamt het culinaire erfgoed van de hoofdstad. Zijn 'signature' gerechten zijn een eerbetoon aan onze recepten en aan de rijke traditie van Belgische producten. Ik denk bijvoorbeeld aan hoe hij er een erezaak van maakt om paardenvlees te herwaarderen in de huidige tijdsgeset.

CH In deze wereld van vandaag, die almaar sneller evolueert, is het des te belangrijker om vast te houden aan die identiteit. Nationale trots is niet iets waar ik licht over ga.

PM Het volstaat om de frieten van Christophe te proeven, volgens mij de beste van de wereld, om te begrijpen dat luxe niets te maken heeft met de prijs van de dingen. We kunnen niet genoeg benadrukken hoe belangrijk het is om vast te houden aan de essentie van onze gastronomie. Een manier om eer te betonen aan alle talenten die hebben bijgedragen tot een geslaagd gerecht. We mogen ook niet vergeten dat in een restaurant ook de bediening een kunst is die fijngevoeligheid en inleving vergt. Personeel moet attent en voorkomend zijn, maar niet opdringerig. Kwestie van bij voorbeeld geen liefdesverklaring te verstoren.

Ervaart u soms iets als een writer's block, of de angst voor het witte bord?

CH In ons vak kunnen we drie fasen onderscheiden. De eerste fase is de opbouw, het vormen van een identiteit. Dat is een moment van grote twijfel waarbij we ons afvragen of wat we doen in de smaak zal vallen. De tweede is de consolidatie. We krijgen vertrouwen in ons kunnen om tot slot naar de laatste fase te gaan. De fase waarin Pierre en ik ons al bevinden. Vandaag is het onze opdracht ons project te bestendigen. Daarvoor moeten we grenzeloze creativiteit aan de dag leggen. We laten de remmen los, we amuseren ons. We zijn vaak moe ... maar voldaan.

PM Laurent Soenen, mijn rechterhand, beweert wel eens: 'waar de dromen van Pierre eindigen, beginnen mijn nachtmerries'. Onze rol bestaat erin voort te bouwen op het verleden om de toekomst te overstijgen. Smaken veranderen. De recepten en de codes veranderen ook. Desserts zijn minder zoet en bevatten minder alcohol dan vroeger. We zoeken inspiratie in de wereldkeuken. Onze kunst evolueert in een zeer ruim kader, waarbij het begrip maatschappelijk engagement meer dan ooit op de voorgrond komt.

ONTMOETINGSPLAATS

Om dit dubbelinterview nog meer op smaak te brengen, kozen we voor Ristorante BoCConi in Hotel Amigo in Brussel. Een eigentijdse plek waar de gasten niet alleen culinair verwend worden, maar ook kunnen genieten van een arty decor, met als blikvanger onder meer een bordencollectie van Fornasetti. De zuiderse keuken van chef Igor Rosi is dan weer een knipoog naar de roots van Pierre Marcolini.

roccofortehotels.com

BRVVO

THEY MAKE A TOTAL OF
175 YEARS!
All together, of course...

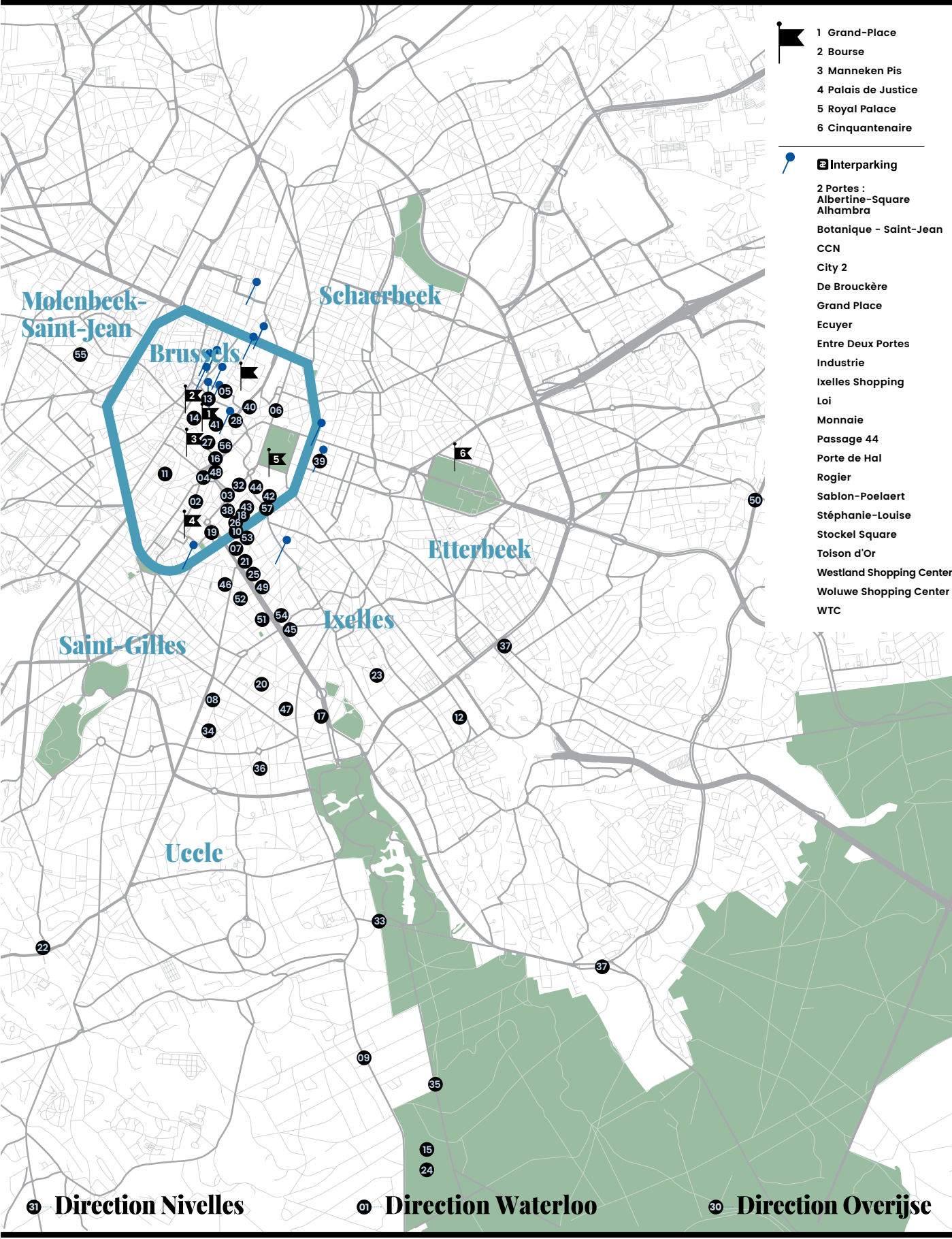
115 YEARS
OF PRECIOUS HOME'S ARTWORKS
Vervloet

30 YEARS
OF WOMEN'S ELEGANCE
Cachemire Coton Soie

15 YEARS
OF WINE EXPERIENCE
Chai-Bar

5 YEARS
OF MEN'S ATTENTIONS
Bayer

10 YEARS
OF SCINTILLING EXCLUSIVITY
Manalys



who's who

01  **AQUA DESIGN**
Eric Clément
**Customized sanitary
fitments**
Chemin des Postes 151A
1410 Waterloo
02/332 07 32
aqua.design.com

02  **BADEN BADEN**
Françoise Orban, Vincent
Decoen & Luc Hauman
Made-to-measure Home
Rue Haute 80
1000 Brussels
02/548 96 96
badenconcept.com

03  **BAOBAB COLLECTION**
Alain Lahy
Perfumed candles
Rue des Sablons 15
1000 Brussels
02/513 80 64
baobabcollection.com

04  **BAYER@BAYER**
Nicolas Bayer
Barbershop
Rue Joseph Stevens 35
1000 Brussels
02/502 04 99
bayerbayer.be

05  **BELGA QUEEN**
Antoine Pinto
Chic brasserie
Rue Fossé aux Loups 32
1000 Brussels
02/217 21 87
belgaqueen.be

06  **BODART OPTICIENS**
Luigi Moioli
Opticians
Rue Royale 33
1000 Brussels
02/219 30 60
bodartopticiens.be

07  **BOUVY**
Philippe Abelew
Casual fashion
Av. de la Toison d'Or 52
1060 Brussels
02/513 63 91
bouvy.be

08  **CACHEMIRE COTON SOIE**
Sophie Helsmoortel
**Elegantism boutique
for women**
Rue Franz Merjay 53
1050 Brussels
02/647 09 88
cachemirecotonsoie.com

09  **CHAI & BAR**
Frédéric Dufrasne
Wine and spirits
Chaussée de Waterloo 1469
1180 Brussels
02/375 46 36
chai-bar.be

10  **CHANEL**
Guergana Ivanova
Luxury store
Boulevard de Waterloo 6
1000 Brussels
02/675 26 10
chanel.com

11  **COMME CHEZ SOI**
Laurence & Lionel Rigolet
Gastronomic institution
Place Rouppe 23
1000 Brussels
02/512 29 21
commechezsoi.be

12  **CONTINENTS INSOLITES**
Anaïs Grassat
Tailor-made journeys
Rue César Franck 44 A
1050 Brussels
02/218 24 84
continents-insolites.com

13  **CORICA**
Marie-Hélène Callewaert
& Harold Anciaux
Artisanal torrefaction
Rue Marché aux poulets 49
1000 Brussels
02/511 88 52
corica.be

14  **DANDOY**
Bernard Helson
Biscuit-maker Spectaculoos
Rue au Beurre 31
1000 Brussels
02/511 03 26
maisondandoy.com

15  **DE CONINCK**
Jean-Gabriel De Coninck
Wine and spirits
Chaussée de Bruxelles 37
1410 Waterloo
02/353 07 65
deconinckwine.com

16  **DE GEEST**
Vincent Mairiaux
Luxury Dry CleanersRue
de l'Hopital 41
1000 Brussels
02/512 59 78
degeestteinturie.be

17  **DEGAND**
Pierre Degand
Tailoring for the smart man
Avenue Louise 415
1050 Brussels
02/649 00 73
degand.be

18  **DELVAUX**
François Schwenicke
Belgian fine leather goods
Boulevard de Waterloo, 27
1000 Brussels
02/513 05 02
delvaux.com

19  **DIANE
VON FURSTENBERG**
Greta Halfin
Luxury ready-to-wear
Rue du Grand Cerf 11
1000 Brussels
02/648 62 24
dfv.com

20  **D'IETEREN CAR CENTERS**
Didier Fenix
Car dealership
Rue du Mail 50
1050 Brussels
02/536 54 61 (EC)
dieterencarceners.be

21  **DIRECT WAY**
Edward Ghebreal
Chauffering excellence
Avenue Louise 65
1000 Brussels
02/772 00 00
directway.be

22  **DOMINIQUE RIGO**
Dominique Rigo
Design furniture
Rue de Stalle 210
1180 Brussels
02/649 95 94
dominiquerigo.be

23  **FESTI RENT**
Gaëlle Lefebvre
Everything for parties
Chaussée de Boondael 152
1050 Brussels
02/640 41 40
festi-rent.be

24  **GINION GROUP**
Stéphane Sertang
Car dealership
Chaussée de Bruxelles 54
1410 Waterloo
02/352 03 40
giniongroup.be

25  **HALL OF TIME**
Françoise Lanoizelet &
Emmanuel Hankard
Fine watchmaking
Avenue Louise 75R
1050 Brussels
02/539 34 50
halloftime.be

26  **HERMES**
Béatrice Gouyet
Luxury fashion
Boulevard de Waterloo 50
1000 Brussels
02/511 20 62
hermes.com

27  **HOTEL AMIGO**
Jan Nielsen
Hôtellerie de prestige
Rue de l'Amigo 1-3
1000 Brussels
02/547 47 47
roccofortehotels.com

28  **HOTEL DES GALERIES**
Nadine Flammarion
Unusual charming hotel
Rue des Bouchers 38
1000 Brussels
02/213 74 70
hoteldesgaleries.be

29  **IMMOBILIERE LE LION**
Suzanne Belgeonne
Prestigious real estate
Avenue Delleur 8
1170 Brussels
02/672 71 11
immo-lelion.be

30  **INTUITION**
Brigitte Ullens
Events creation
Kapucijnendreef 32
3090 Overijse
02/767 85 24
intuition-events.be

31  **JML CONCEPT**
Jean-Michel Loriers
Caterer and events creator
0478/31 31 31
jml.be

32  **LA MAISON DU DIAMANT**
Anthony Klein
Fine jewellery
Place du Grand Sablon 19
1000 Brussels
02/512 38 63
laimaisondudiamant.com

33  **LA VILLA LORRAINE**
Serge Litvine
**High class gastronomic
restaurant***
Avenue du Vivier d'Oie 75
1000 Brussels
02/374 31 63
villalorraine.be

34  **L'ANTICHAMBRE**
Anne Pascale Mathy
Customized perfumes
Place Brugmann 13
1050 Brussels
02/343 55 13
l'antichambre.com

35  **LE CHALET DE LA FORÊT**
Pascal Devalkeneer
Gastronomic experience**
Drève de Lorraine 43
1180 Brussels
02/374 54 16
lechaletdelaforet.be

36  **LE SAINT AULAYE**
Jean-Louis Barré
**Delicious bread and
great cakes**
Rue Vanderkindere 377
1180 Brussels
02/345 77 85
saintaulaye.com

37  **LES CHOUX DE
BRUXELLES**
Alain van den Hove
Caterer and event venues
L'Arsenal
Boulevard Louis Schmidt 1
1040 Brussels
02/ 359 92 40
chouxdebruxelles.be

38  **LES TISSUS DU SABLON**
Sandrine Heregots
Interiors and decoration
Rue de la Régence 27
1000 Brussels
02/ 502 48 60
tissusdusablon.be

39  **LIBRAIRIE FILIGRANES**
Marc Filipson
**Books, newspapers,
magazines**
Avenue des arts 39-40
1040 Brussels
02/511 90 15
filigranes.be

40  **LIGNE**
Michel Simon
Design furniture
Galeries du Roi 14
1000 Brussels
02/511 60 30
ligne.be

41  **MAISON DE GREEF**
Arnaud Wittmann
**Fine jewellery and
luxury watches**
Rue au Beurre 24-26
1000 Brussels
02/511 95 98
degreef1848.com

42 **MAISON ROGER**
Alex Henriche &
Hair salon and beauty care
Rue de Namur 86
1000 Brussels
02/512 25 81
maisonroger.com

43 **MANALYS**
Moise Mann
Fine jewellery
Boulevard de Waterloo 11
1000 Brussels
02/512 61 18
manalys.com

44 **MARIE 'S CORNER**
Serge Silber
Interiors and decoration
Rue de Namur 39
1050 Brussels
02/502 62 04
mariescorner.com

45 **NATAN**
Edouard Vermeulen
Haute Couture
Avenue Louise 158
1050 Brussels
02/641 16 20
natan.be

46 **NEW EMBERT**
Colette Fuchs-Lejeune
Fashionable furs
Chaussée de Charleroi 35
1050 Brussels
02/640 54 24
newembert.com

47 **OLIVIER LEMPEREUR**
Olivier Lempereur
Architecture
rue Hector Denis 43
1050 Brussels
0491/17 06 88
olivierlempereur-
interiors.com

48 **PIERRE MARCOLINI**
Pierre Marcolini
Luxury chocolate-maker
Place du Sablon
1000 Brussels
02/514 12 06
marcolini.com

49 **PONANT**
Patrice Janssens
Cruise ships
Avenue Louise 98
1050 Brussels
02/647 37 05
ponant.com

50 **ROB**
François Pinchart
High-end supermarket
Boulevard de la Woluwe 28
1150 Brussels
02/771 20 60
rob-brussels.be

51 **ROUGE TOMATE**
Thierry Naoum
Restaurant lounge
Avenue Louise 190
1050 Brussels
02/647 70 44
rougetomate.com

52 **SERNEELS**
Brigitte & Alain Serneels
Toys and games
Avenue Louise 69
1050 Brussels
02/538 30 66
serneels.be

53 **THE HOTEL**
Egber Buursink
Luxury hotel with a view
Boulevard de Waterloo 38
1000 Brussels
02/504 11 11
thehotel-brussels.be

THE RESTAURANT
Pierre Balthazar
Restaurant with a view
Boulevard de Waterloo 38
1000 Brussels
02/504 13 13
therestaurant.be

54 **THEOPHILE & PATACHOU**
Isabelle Thys &
Didier Melotte
**Clothing and furniture
for babies/children**
Avenue Louise 132 a
1050 Brussels
02/648 31 00
theophile-patachou.com

55 **VERVLOET**
Isabelle Hamburger
Ferrures d'art
Rue de la Borne 78
1080 Brussels
02/410 61 50
vervloet.com

56 **WARWICK BRUSSELS**
Alain Vanbinst
Luxury hotel with rooftop
Rue Duquesnoy 5
1000 Brussels
02/505 57 12
warwickhotels.com

57 **WOLFERS**
Paul Emmanuel
Remy Becker
Fine jewellery
Boulevard de Waterloo 1
1000 Brussels
02/513 61 50
wolfers.be

PCARD+

Your access to the city



The Pcard+
is free

**No need
to pay
at the payment machine**

No queues, no tickets, no cash. Simplicity itself.

**Direct discounts
and promotions**

- Up to 30% off on your parking fee*
- Evening tariff from 19h (min €2,25 - max €6)*
- Special cinema tariff 3 €*
- 30 mins free in P1, P2, P3
at Brussels Airport**
- 20% off on the Interparking carwashes***
- Exclusive offers
via the monthly newsletter
- And lots more reductions...

Pcard+ also offers you

- Access to a network of nearly
70 Interparkings car parks in Belgium
- The possibility of activating the **MOBIB basic**
function for total intermodal mobility in Brussels
- Access to the **Fleet Wash network**
of car washes
- **NEW** Easier access thanks to the **licence plate**
recognition system in many car parks

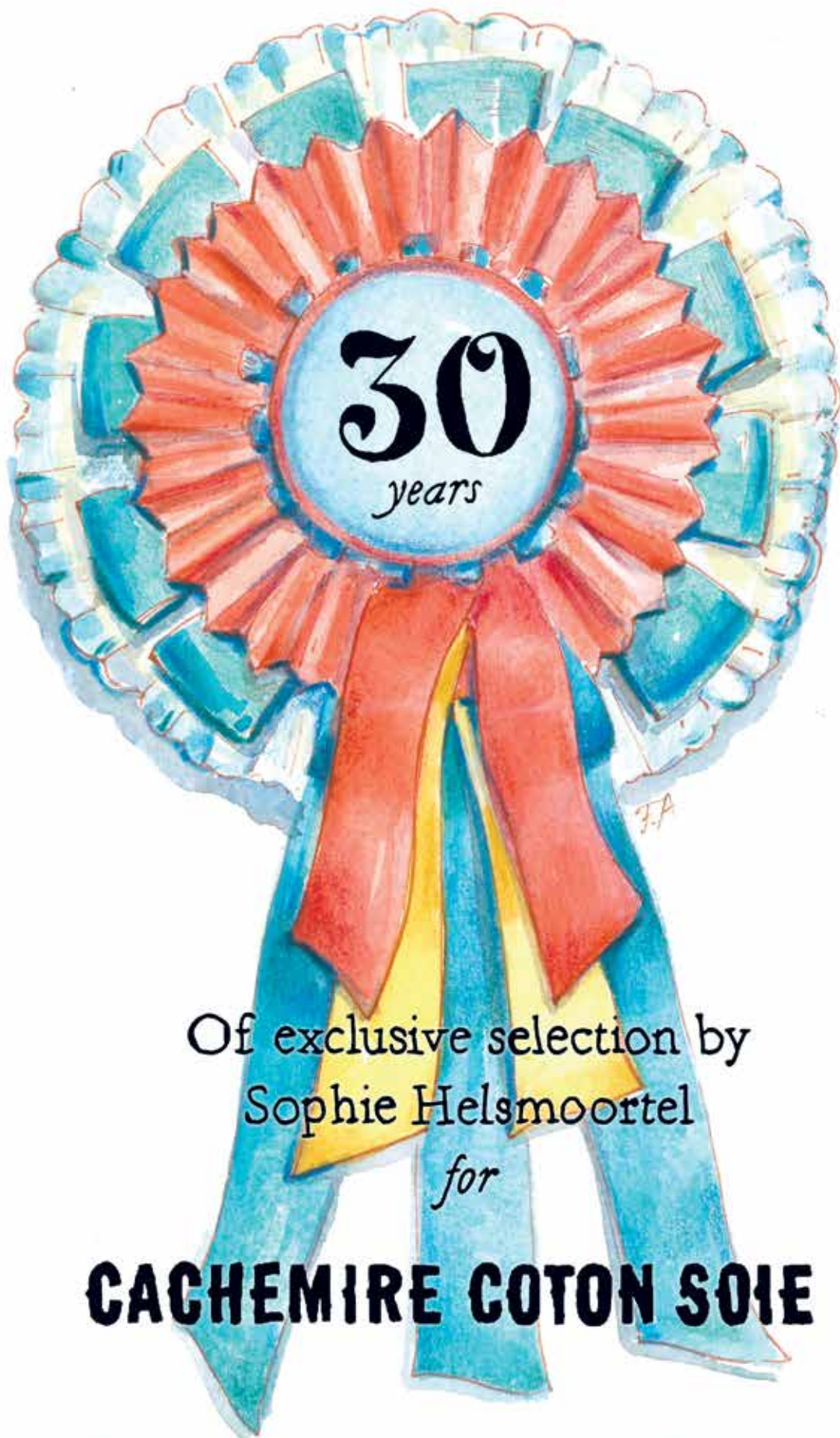
Ask your Pcard+ www.pcard.be

* See conditions and list of participating car parks on www.pcard.be ** 2 x per day max.
*** See participating car parks on www.interparking.be/carwash



Interparking is a
CO₂ neutral organisation

Interparking
ALWAYS NEAR



Of exclusive selection by
Sophie Helsmoortel
for

CACHEMIRE COTON SOIE

Franz Merjay 53 — Brussels 1050 — Belgium
www.cachemirecotonsoie.com