



151

PRINTEMPS 2021

WALLONIE + BRUXELLES
REVUE TRIMESTRIELLE
INTERNATIONALE ÉDITÉE
PAR LA FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES
ET LA WALLONIE

PORTRAIT TANIA GARBARSKI ET CHARLIE DUPONT, L'ART DE S'AIMER



DOSSIER

GOURMANDISES WALLONNES :
BONS PRODUITS ET
CIRCUITS COURTS

TOURISME

ET SI ON PARTAIT
À LA DÉCOUVERTE
DE LA WALLONIE EN TRAIN,
À PIED OU À VÉLO ?

Feel inspired



L'attelage, un bel exemple de mobilité douce © WBT - Denis Erroyaux

VERS UNE MOBILITÉ DOUCE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE

La mobilité est une question prioritaire en Wallonie. Et la mobilité douce occupe de plus en plus le centre du débat.

En effet, en ces temps où l'écologie et l'environnement sont au cœur des préoccupations sociétales, la mobilité douce devient un enjeu de plus en plus important. Ajoutez à cela la volonté de se recentrer sur l'humain, et l'on se dirige alors vers des moyens de déplacement où la vitesse et la performance ne sont plus primordiales.

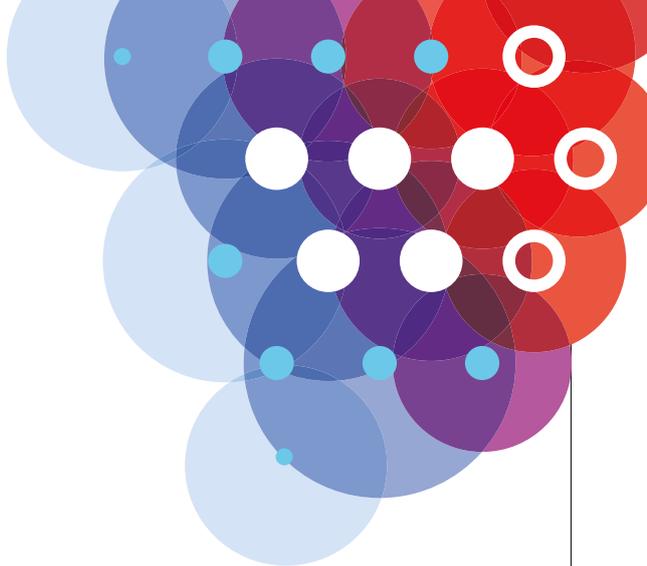
Que l'on choisisse de se déplacer à pied, à vélo ou à cheval, les villes et communes de Wallonie travaillent à donner de plus en plus la place aux piétons, cyclistes ou cavaliers. Notamment grâce au réseau RAVEL, qui compte plus de 1.400 km de voies dédiées uniquement à ces usagers. L'aménagement des pistes cyclables dans les villes est également de plus en plus étudié. Et de nombreux acteurs développent chaque jour de nouvelles initiatives afin de continuer à encourager les citoyens wallons à privilégier ce type de mobilité.



Wallonia.be

W+B

WALLONIE + BRUXELLES
REVUE TRIMESTRIELLE
INTERNATIONALE ÉDITÉE
PAR LA FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES
ET LA WALLONIE



04 ÉDITO

LES GOURMANDISES
WALLONNES, DURABLES
ET ÉQUITABLES



06 DOSSIER

GOURMANDISES WALLONNES :
BONS PRODUITS ET CIRCUITS
COURTS
par Jacqueline Remits



14 PORTRAIT

TANIA GARBARSKI ET CHARLIE
DUPONT, L'ART DE S'AIMER
par Nadia Salmi



18 CULTURE

GASPARD GIERSE,
LE GARS D'À CÔTÉ
par Isabelle Plumhans



22 MODE/DESIGN

T'AS LE BONJOUR DE MAURICE -
L'HISTOIRE EST BELLE,
L'HISTOIRE EST BELGE
par Catherine Haxhe



24 JEUNESSE

DES JEUNES QUI BOUGENT
par Laurence Briquet



26 COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT

HAÏTI : FORMER POUR MIEUX
RÉINSÉRER
par Audrey Vanbrabant



28 ENTREPRISE

GRAND PRIX WALLONIE À L'EX-
PORTATION 2020 : CÉRÉMONIE
VIRTUELLE ET TALENTS RÉELS
par Jacqueline Remits



32 INNOVATION

LA RÉALITÉ AUGMENTÉE ET
VIRTUELLE DEPUIS CHARLEROI
par Philippe Vandenberg



36 TOURISME

ET SI ON PARTAIT À LA
DÉCOUVERTE DE LA WALLONIE
EN TRAIN, À PIED OU À VÉLO ?
par Laurence Briquet



38 SURVOLS



LA WALLONIE DURABLE ET ÉQUITABLE

Découvrir la Wallonie
en slow tourisme, c'est
le projet mis en place
par WBT, avec Hike up
et Railtrip.travel © WBT
- Hike UpRailtrip.travel





Afin de mettre un peu de côté la morosité ambiante actuelle, la Revue W+B a souhaité, pour ce premier numéro de 2021, vous mettre du baume au cœur et aux papilles avec un dossier consacré aux gourmandises wallonnes. Qu'ils soient chocolatiers, restaurateurs, brasseurs, vignerons ou distillateurs, de nombreux producteurs wallons utilisent des produits locaux, bios ou issus de circuits courts et prennent ainsi le chemin d'une production et d'une consommation durables.

Rencontre également avec Tania Garbarski et Charlie Dupont, couple attachant à la ville comme à la scène, et Gaspard Giersé, qui propose des visites insolites de Bruxelles.

Découverte aussi de la marque de vêtements pour enfants Bonjour Maurice, des lauréats du Grand Prix Wallon à l'Exportation 2020, des dernières innovations de la société DreamWall, des témoignages de jeunes qui ont pu réaliser leurs projets malgré la pandémie et des formations professionnelles pour personnes handicapées proposées par l'APEFE en Haïti.

Enfin, des balades en Wallonie sans voiture, de quoi profiter des premiers rayons de soleil du printemps tout en favorisant la mobilité douce.

Bonne lecture ! ●

GOURMANDISES WALLONNES : BONS PRODUITS ET CIRCUITS COURTS



Didier Smeets en atelier © Didier Smeets Chocolaterie

Circuits courts et produits bio ont de plus en plus la cote en Wallonie. Les producteurs wallons sont nombreux à prendre ce chemin durable : chocolatiers, vigneron, brasseurs, distillateurs... mais aussi restaurateurs. Bistronomie et plats du terroir ont le vent en poupe. Aux quatre coins de la Wallonie, des trésors gourmands respectueux de l'environnement sont à (re)découvrir.

PAR JACQUELINE REMITS

En cette période particulière, chacun a pu prendre conscience de l'importance vitale du circuit court et des bons produits de saison. A deux pas de chez nous, artisans, producteurs, ou encore restaurateurs de Wallonie réalisent de délicieux produits, souvent bio et toujours avec l'amour du travail bien fait.

CHOCOLATS ÉTHIQUES

Les chocolatiers qui se fournissent directement chez des producteurs locaux sont nombreux en Wallonie. **Didier Smeets**, à Dalhem, va se procurer ses fèves de cacao là où elles sont produites, la chocolaterie disposant



Vitrine de Sigoji à Ciney © Jean-Pol Sedran



Le coffret pralin d'Ariqua Denis
© Ariqua Denis



L'équipe de la Chocolaterie Legast avec des producteurs partenaires

d'une ligne Bean-to-Bar, de la fève au chocolat, ou sélectionne de petites manufactures pour la matière finie. Le jeune artisan était l'un des trois finalistes de l'émission de la RTBF *La meilleure bûche de Noël*, seul chocolatier de cette compétition. A Ciney, pour sa chocolaterie **Sigoji, Euphrasie Mbamba** s'approvisionne, elle aussi, en cacao de qualité obtenu dans des conditions équitables. Elle travaille avec des fèves d'Afrique, dont certaines de la plantation familiale au Cameroun, pour réaliser « *les pralines les plus mélangées qui soient* », comme elle le dit joliment. Elue « meilleure artisane de la province de Namur » en 2017, « meilleure chocolaterie de Wallonie » en 2018 par Gault & Millau, la chocolatière est membre du club des Chocolatiers engagés. Moins d'un an après l'ouverture de sa chocolaterie à Andenne, **Ariqua Denis** a, quant à lui, été élu « chocolatier 2020 de Wallonie » par Gault & Millau. Pour confectionner ses pralines, cet artisan utilise des produits nobles, noisettes du Piémont, beurre de ferme, café du Costa Rica, cacao produit de manière équitable. A Ittre, **Arnaud Champagne** (un nom prédestiné pour travailler dans les produits de bouche !) est une nouvelle fois repris parmi les « meilleurs chocolatiers de Belgique et du Luxembourg » du Gault & Millau. **Thibaut Legast**, à Braine-le-

Comte, prépare le chocolat à partir de fèves qu'il recherche auprès de petits producteurs locaux de terroirs d'Amérique latine. **Bernard Schönmacker**, à Barchon, travaille également des produits éthiques et durables.

BAIES DE GOJI BIO MADE IN WALLONIA

Plus surprenant, saviez-vous que des baies de goji étaient cultivées en Wallonie ? Aux **Délices d'Angélique**, à Marneffe, dans une micro-ferme au cœur du parc naturel de la Burdinale, **Angélique Gouppy** cultive des baies de goji et des framboises de façon biologique

et artisanale, qu'elle transforme en confitures, gelées, fruits secs. Ces baies servent aussi à décorer les chocolats réalisés par son mari chocolatier artisanal. Ce petit fruit rouge sans noyau, de la taille d'un raisin sec, est originaire du sud-est de la Chine où il est utilisé depuis des millénaires pour ses vertus médicinales. « *Nous en mangions déjà en famille, pourquoi ne pas faire un champ bio ?* », se dit-elle. Les graines germent, première récolte en 2012 et, rapidement, la plantation compte 1.000 plants auxquels s'ajoutent les framboisiers. « *Mon exploitation respecte l'environnement et j'invite chacun à venir voir, les portes sont ouvertes le samedi de 14 à 18 h.* »



La production des Délices d'Angélique



Vignoble du château de Bousval © WBT

TOUJOURS PLUS DE VIGNOBLES

Les vignobles poussent quasi comme des champignons en Wallonie. Amoureux de la nature, **Michel Verhaeghe de Nayer** a inscrit le **château de Bousval** au cœur d'un vignoble. Planté en 2014 sur un peu plus de 5 hectares et composé de cépages de chardonnay, pinot noir et pinot gris, le vignoble est certifié bio depuis janvier 2021 et cultivé en biodynamie. Près des vignes, le nouveau chai de style contemporain se fond dans le paysage. Environ 10.000 bouteilles millésime 2018 sont sorties au printemps 2020 et de nouvelles plantations sont prévues. Autre vignoble en Brabant wallon, le **Domaine de Mellemont**, 4 hectares de cépages

traditionnels, à Thorembois-les-Béguines. Il a été créé en 1993 par **Pierre Rion**, vigneron pionnier, alors patron de la société IRIS, aujourd'hui président de l'Association des Vignerons de Wallonie.

Du Brabant wallon à la province de Namur, il n'y a qu'un pas, vite franchi pour se rendre chez le premier producteur de vins rouges de Belgique, le **Domaine du Chenoy**. Créé en 2003 à Emynes - La Bruyère par Philippe Grafé, important négociant en vins à Namur pendant 40 ans, il a été repris en 2018 par les frères **Pierre-Marie et Jean-Bernard Despatures**, associés à Fabrice Wuyts pour développer encore le domaine de 14 hectares à la production moyenne de 55.000 bouteilles. Le premier

millésime certifié bio est sorti en 2019. L'objectif est de valoriser une production originale, bio et locale avec des vins aux saveurs du terroir wallon. A un jet de pierre de là, le **Domaine du Ry d'Argent** est un vignoble récent, créé à Bovesse par **Jean-François Baele**, fils d'une famille d'agriculteurs, sur un coteau exposé plein sud. Sur 7,5 hectares, s'élèvent plusieurs cépages rouges et un blanc venus d'Allemagne. Selon les années, environ 50.000 bouteilles sortent des fûts. Plus au sud, sur le domaine familial du **Château de Bioul**, **Andy et Vanessa Wyckmans-Vaxelaire** ont réalisé leur rêve de devenir vignerons. Plantées en 2009, les premières vignes sont des cépages issus d'Allemagne. Aujourd'hui, 11 hectares de vignes font revivre



Vendanges à la Coopérative Vin de Liège
© WBT - Olivier Legardien



Le domaine du Château de Bioul © Fabrice Debatty

les coteaux d'autrefois, de nouveaux cépages ont été plantés récemment pour donner des vins blancs et des crémants. Selon les années, le domaine produit de 15 à 50.000 bouteilles. En 2020, le vignoble a reçu la certification bio. Tout à l'ouest, à Haulchin, près de Binche, fruit d'un négociant en vin, d'un agriculteur et d'un vigneron champenois, le **Vignoble des Agaises**, a vu le jour en 2002. Il compte 300.000 pieds de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier répartis sur 30 hectares. Plus grand producteur de vins en Belgique, le domaine sort en moyenne 100.000 bouteilles par an, des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle, sous le nom de **Ruffus**. A l'autre bout de la Wallonie, dans les vallées du Geer et de la Meuse, 12 hectares de vignes ont été plantés, des cépages rouges et blancs. La coopérative **Vin de Liège**, fondée en 2010 et pilotée par **Fabrice Collignon**, initiateur du projet, président du conseil d'administration, **Alex Bol**, administrateur délégué, et **Romain Bevallard**, viticulteur français, a réalisé ses premières vendanges en 2014. Les 25.000 premières bouteilles, sont sorties en 2015. L'objectif à terme est de produire plus de 100.000 bouteilles par an.



La Rosée d'Audrey © domainedurydargent



© Ruffus



Dégustation à la Owl Distillery © WBT - David Samyn



Production de la distillerie de Biercée © WBT - Bernard Boccara



Adeline et Léandre Constant-Berger © Vincent Martorana

SINGLE MALT ET RHUM WALLONS

Le whisky aussi se veut local. Dans le désir de valoriser l'orge cultivée en Hesbaye, le distillateur **Etienne Bouillon** a créé un « Belgian Single Malt Whisky ». Les premières bouteilles de ce whisky belge artisanal sortent en 2007. En 2011, ce whisky single malt aux saveurs du terroir wallon est élu « European Single cask Whisky of the Year » dans la *Whisky Bible* de Jim Murray. Aujourd'hui, **The Owl Distillery** peut fournir le marché belge et étranger. A l'autre bout de la Wallonie, la **Distillerie de Biercée**, fondée en 1946 à Thuin, l'une des plus anciennes de Belgique encore en activité, produit eaux-de-vie et liqueurs aux ingrédients 100 % naturels, ainsi que d'autres productions comme le Gin de Binche et quelques bières, se développant sur le marché belge et à l'export. Plus surprenant, c'est à Trois-Ponts, en 2015, que la première production de rhum wallon a vu le jour. **Pierre-Yves Smits** y a fondé **Dr Clyde'Spirits**, qui produit un rhum à base de mélasse bio et équitable issue d'Amérique du Sud, ainsi que du gin, de l'absinthe et un alcool à base de cassonade. A Battice, un jeune couple sympathique, **Léandre et Adeline Constant-Berger**, a créé l'**Atelier Constant-Berger** pour produire des eaux-de-vie, des jus de fruits et du cidre à partir de fruits de vergers hautes tiges typiques du Pays de Herve. Près d'Havelange, la **Cidrierie du Condroz**, coopérative à finalité sociale, produit cidres et autres apéritifs.



Le Classic Rum du Dr Clyde © Dr Clyde



Production de la Brasserie Coopérative Liégeoise, la Badjawe © ThomaVanass

BIÈRES ÉTHIQUES ET LOCALES

Les brasseries aussi aiment le circuit court. Dans le Hainaut, la **Brasserie des Légendes**, dirigée par **Pierre et Vinciane Delcoigne**, revendique son ancrage local en mettant l'accent sur le folklore régional comme la Ducasse d'Ath et le Sabbat des sorcières d'Ellezelles. Elle pratique le circuit court avec sa propre production d'orge, récupère la chaleur, est dotée d'une station d'épuration d'eau et utilise l'énergie solaire via des panneaux photovoltaïques et thermiques. A Couthuin, la **Brasserie Léopold 7**, fondée par **Nicolas Declercq** en 2013, crée de nouvelles bières artisanales dans un ancrage local, le circuit court et des valeurs durables : traitement de l'eau, orge brassicole belge, pompes solaires, panneaux solaires, mais aussi fabrication de canettes en aluminium 100 % recyclable et de bouteilles en silice peu énergivores,



Olivier Van Hulse, Directeur de la Brasserie Léopold 7
© Brasserie Léopold 7



La Goliath, bière blonde - Brasserie des Légendes © beertourism

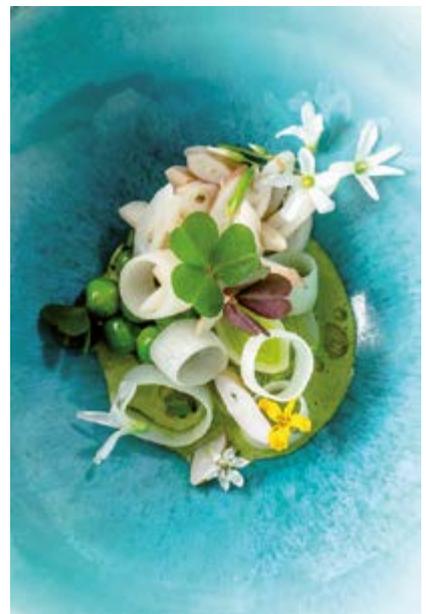


La cheffe Arabelle Meirlaen en cuisine © Arabelle Meirlaen

en collaboration avec des entreprises de travail adapté. Sur le site de la Ferme à l'Arbre à Lantin, la **Brasserie coopérative liégeoise**, qui a créé la première bière bio de la région, privilégie les circuits courts, des matières premières biologiques et locales, l'économie sociale et solidaire.

ETOILES VERTES ET DÉLICES DURABLES

L'**Etoile Verte Michelin** récompense les chefs ambitieux qui s'engagent dans une gastronomie durable. C'est le cas de **Sang-Hoon Degeimbre**, chef de **L'Air du Temps**, à Liernu, dont le potager fournit 95 % des légumes. « *Nous travaillons beaucoup avec la lacto-fermentation, l'emblème des préoccupations d'aujourd'hui, tant au niveau du goût que de la diminution du gaspillage alimentaire et de la nourriture saine* ». Aux portes de Namur, à **l'Atelier de Bossimé**, on part à la découverte du terroir avec une cuisine gastronomique et bistrannique issue du circuit court. Un concept créatif inspiré par la saison. « *Tout ce qu'il y a dans l'assiette vient des producteurs locaux que nous connaissons*, souligne le chef **Ludovic Vanackere**. *Avec notre coworking, nous rendons l'alimentation durable accessible à tous. Notre objectif est d'utiliser nos 100*



© Arabelle Meirlaen



Christophe Pauly, chef du Coq aux champs © Idrisse Hidara



A la carte du Coq aux champs
© Idrisse Hidara



Plat proposé au Coq aux champs
© Idrisse Hidara

à Tinlot, « chef de l'année 2021 » pour le Gault & Millau. « *Ce titre nous conforte dans l'idée de la cuisine et du restaurant que nous voulons pour **Le Coq aux champs**, simplicité, convivialité, partage, empathie, travail bien fait et bons produits.* »

Connaissez-vous les **Bistrots de terroir** ? Pour pouvoir porter ce label, un établissement doit proposer au moins trois produits locaux et, en restauration, en plus, un plat de terroir local. On y trouve aussi des infos touristiques pour découvrir les richesses de la région. En Wallonie, de nombreux établissements affichent ce label sur leur façade. Par exemple, celui d'**Olivier Noël**, chef du **Moulin Cambier**, à Chiny, en province de Luxembourg, une région qui compte plusieurs produits typiques comme la bière de l'abbaye l'Orval, son fromage, le maitrank, notamment. Convivialité, nature et bons produits sont les maîtres-mots de ces bistrots.

Ces multiples gourmandises wallonnes ont pour point commun d'avoir opté pour une consommation et une production responsables, l'objectif 12 parmi les **17 Objectifs de Développement Durable (ODD)** du programme 2030 de l'ONU. La Wallonie s'est engagée à atteindre ces objectifs à l'horizon 2030. Avec ces producteurs, elle est bien partie pour y arriver. ●

hectares de champs pour l'alimentation. La durabilité est une question de bon sens. » A Gembloux, **Stefan Jacobs**, au **Hors-Champs**, estime qu'il travaille dans le sens inverse du passé. « *Nous regardons ce que notre potager et nos fournisseurs régionaux ont à offrir et composons notre carte là-dessus. On retrouve également cette vision durable dans nos opérations, comme le remplacement de nos films plastiques par une alternative écologique.* » La cheffe **Arabelle Meirlaen**, à Marchin, attache une grande importance à une alimentation saine. « *Le*

jardin est ma source d'inspiration. Mon mari et moi sommes enfants d'agriculteurs, la durabilité est une évidence pour nous. C'est pourquoi nous essayons d'être le plus autonomes possible, 75 % de nos fruits et légumes proviennent de notre jardin, par exemple. » **Génération W** est inspirée par le même esprit. Cette association réunit des chefs qui mettent en avant des produits issus de circuits courts et le patrimoine culinaire wallon dans le respect des saisons et des techniques authentiques ou modernes. C'est le cas, notamment, de **Christophe Pauly**,

Deux nouvelles cartes « 89 brasseries à visiter en Wallonie » et « 46 vignobles et distilleries à visiter en Wallonie », déjà disponibles au téléchargement en ligne sur le site [Visitwallonia.be/gourmandise](https://www.visitwallonia.be/gourmandise), sont éditées en version papier pour ce printemps.

Un autre site, [jecuisinelocal.be](https://www.jecuisinelocal.be), de l'Apaq-W, reprend de nombreux producteurs et artisans wallons.

TANIA GARBARSKI ET CHARLIE DUPONT, L'ART DE S'AIMER

2021 est leur année. Vingt ans de mariage, une pièce de théâtre, une tournée, une série... De quoi donner des ailes à ces artistes qui ont fait de leur couple une source d'inspiration pour les metteurs en scène et même les journalistes.

PAR NADIA SALMI

Vous n'en avez pas marre d'accorder des interviews à deux ?

Tania : On adore, on ne s'en lasse pas !

Charlie : C'est notre particularité. Il n'y a pas beaucoup de couples qui survivent à ce métier en général, et encore moins en Belgique. Du coup, c'est un drapeau plutôt chouette à porter. Représenter l'amour, c'est pas mal.

T : Ça nous arrive souvent d'avoir des témoignages de spectateurs ou de gens touchés par la réunion de nous deux. C'est agréable de savoir que nos choix personnels transpirent aussi bien sur un plateau qu'à l'écran.

C : C'est un atout parce que si les

réalisateurs et les spectateurs le savent, il y a un truc croustillant en plus pour eux. Idem au niveau du jeu. Jouer, c'est s'abandonner. C'est plus facile avec sa propre femme.

Votre rencontre a-t-elle sonné comme une évidence ?

T : On a eu le coup de foudre, oui.

C : Nous participions à un spectacle où il fallait interpréter l'équipage d'une navette spatiale qui traverse le temps et, pour ce faire, nous étions en combinaison de latex argent. C'était très sexy...

T : C'était surtout complètement improbable qu'on ne se soit jamais croisés avant. Ça reste encore une énigme pour nous car le milieu est



assez petit en Belgique et on avait des amis très proches en couple et en commun. C'était comme si la vie avait attendu le bon moment. On avait 26-27 ans. C'était juste bien pour songer à se caser.



Tania Garbarski © Xavier Claeys



Les émotifs anonymes, pièce de Philippe Blasband et Jean-Pierre Amers © Grégory Navarra



Charlie Dupont et Tania Garbarski, à la ville comme à la scène © Liesbet Peremans



Charlie Dupont © Lydie Nesvadba

Pourquoi n'avez-vous pas vite remis le couvert pour vous donner la réplique ?

C : Parce que personne ne pensait à nous mettre ensemble !

T : Nous venons de deux familles théâtrales ou cinématographiques différentes et malheureusement, il y a un grand manque d'imagination dans notre métier. C'est rare qu'on donne des contre-emplois, qu'on mélange les milieux...

C : Les artistes ne rêvent que de jouer des rôles différents et l'industrie ne rêve que de voir répéter un succès. C'est vrai pour Audrey Tautou, Jean Dujardin, Hugh Grant. Une fois catalogué, c'est très difficile de sortir de ça.

Pour simplifier, Tania, c'est le classique et Charlie, l'impro ?

C : Oui. En plus, j'étais fâché avec les planches. Je ne voulais plus en entendre parler pendant longtemps. J'avais mis le théâtre dans le même cercueil que mon ami Manu Thoreau (NDLR : l'humoriste est décédé accidentellement en 2000). J'avais tout fait avec lui et, si c'était sans lui, je ne voulais plus. C'était débile mais c'était comme ça. C'est l'acteur Clément Manuel qui m'a fait changer d'avis. Il m'a proposé *Squash* et il avait raison.



Tuyauterie, de Philippe Blasband © Marianne Grimont



Promenade de santé, pièce de Nicolas Bedos © Marianne Grimont



Tania Garbarski et Charlie Dupont aux Magrippes du Cinéma

J'ai demandé à Tania de faire la mise en scène. J'avais besoin qu'on pose un œil bienveillant sur moi.

T : Moi, mes premières amours sont le théâtre. Mais après quelques années, j'ai lâché. C'était trop accaparant avec deux enfants. J'ai attendu que nos filles grandissent un peu pour renouer avec ma passion. Mais comme je ne trouvais pas de pièce pour nous deux, on a jeté des bouteilles à la mer. Michel Kaczenelenbogen, le directeur du Public, nous a proposé celle de Nicolas Bedos, *Promenade de santé*. Et au même moment, Philippe Blasband nous a écrit *Tuyauterie*. Ce sont deux personnes importantes dans nos vies.



LEUR ACTU EN 2021

Théâtre : *Les aventures de Zelinda et Lindoro* de Carlo Goldoni, à Nice, Paris et Liège.

Série : *La faute à Rousseau*, France 2.

Quelle est la part du « je » et du « nous » dans votre couple ?

C : C'est le syndrome de la jambe. Au milieu, il y a un « ge » et un « nou ». Genou. Il n'y a pas de nous sans je.

T : On est très fusionnels, c'est vrai.

Avec le risque de passer pour un monstre à deux têtes ?

T (Rires) : Les gens peuvent parfois le penser. On est très solidaires donc si quelqu'un ennue l'un de nous deux, la deuxième tête peut sortir.

A quoi n'allez-vous pas vous frotter ? Qu'est-ce qui pourrait être dangereux pour votre couple ?

Silence.

C : Ce serait une œuvre où l'un tire la couverture à lui et où l'autre passe inaperçu. Ça pourrait ennuyer. Que l'un mange à sa faim et l'autre pas. Ou que l'un soit formidable et l'autre très mauvais.

T : Mais on ne le ferait pas. Cela n'arriverait pas. On n'est pas du genre à s'endormir fâchés. On verbalise, on extériorise. C'est plus facile pour gérer les malaises. Selon moi, le seul danger serait de ne pas partager ce que l'on vit. C'est très difficile après de se retrouver.

Quel rapport entretenez-vous avec la notoriété ? Est-ce un moteur ?

C : Si tu as besoin de ça, arrête ce métier. Ça ne sert à rien dans notre pays. Notre humilité nous rend mauvais dans l'autopromotion. Je ne connais pas de vieux acteurs belges heureux. Tu peux avoir joué tout Molière ou tout Shakespeare devant des salles bondées, il y aura toujours un imbécile pour te demander ce que tu as fait. Ce n'est pas de l'ego. C'est la juste reconnaissance de son travail.

T : Il a raison. Mais je trouve que ça a un peu évolué. C'était pire il y a quinze ans. Aujourd'hui, avec les Magritte notamment, on essaie de mettre davantage en avant les artistes belges. Les séries procurent aussi beaucoup de boulot. Ce n'est pas désespéré.

Après vingt ans de mariage, comment voyez-vous l'évolution de l'autre ?

C : J'aime bien la phrase « Un homme épouse une femme en espérant qu'elle ne change pas et elle change. Une femme épouse un homme en espérant qu'il va changer et il ne change pas ». Pour être sérieux, jamais je n'aurais imaginé remplir des salles avec ma femme au théâtre.

T : Moi, je suis toujours émerveillée par la réunion de nos deux personnalités.

Excusez-moi, mais je vous ai demandé de parler de l'autre. Pas de votre couple...

T : Ah oui... Alors je peux dire que Charlie, en vingt ans, est devenu une partie de moi ! (rires) ●



© Fred Sablon



GASPARD GIERSÉ, LE GARS D'À CÔTÉ

Il est le guide des « Visites de mon voisin », itinéraires commentés, à pieds, d'un Bruxelles méconnu. Il gère les réseaux sociaux de l'activité, infos et images photomontées de Bruxelles - « c'était mieux » - avant. Filme des témoignages de Bruxellois.e.s. Se pique de chroniques radio humoristiques sur Bruxelles-la-moche. Et propose des conférences pour comprendre ce que la ville d'hier a à raconter à la capitale d'aujourd'hui. Lui, c'est Gaspard Giersé. On l'a rencontré.

PAR ISABELLE PLUMHANS

Il est huit heures, dans la pâleur d'un matin d'hiver sous COVID, quand on le retrouve place Morichar, non loin du Parvis de Saint-Gilles. Par ces temps viraux, difficile de faire une interview autrement que dehors, et en mouvement. Ça tombe bien, c'est tout ce qu'aime « Mon voisin ».

Gaspard nous emmène en visite tout en répondant à nos questions. Nous déambulons de Saint-Gilles vers le centre de Bruxelles en passant par les Marolles. Une balade rythmée de découvertes historiques, anecdotiques ou urbanistiques. Ici, le plus petit trottoir de la ville. Là, une place créée ex-nihilo, terrain de foot grillagé façon prison, béton du sol peu éco-compatible là où hier circulaient les voitures à chevaux vers une demeure seigneuriale aujourd'hui disparue. Ici encore, la plus ancienne maison de Saint-Gilles, anonyme dans une rue qui l'est tout autant ; hier basse et isolée, régnant sur les champs environnants, elle est aujourd'hui ceinte de constructions bêtement



Gaspard Giersé

citadines. Plus bas, on longe la Porte de Hal, « *pôle représentation de ce qui était avant une porte à pont-levis entre campagne et ville. Aujourd'hui, on l'a reconstruite façon château à la Walt Disney.* »

Le ton est donné, documenté mais incisif, d'une visite guidée particulière. D'ailleurs, Gaspard n'aime ni les visites guidées, ni les guides de ville. Les promenades qu'il propose, il les a élaborées au fil de ses rencontres, déambulations, appétits de marcheur historien, de ses envies de mouvements, de son besoin de dénoncer, aussi, sans doute. Et de poursuivre: « *Avant, les Marolles, c'était une zone industrielle. Des fumées pestilentielles et dangereuses s'échappaient de hautes cheminées, tout à côté des logements.* » Avant de nous montrer une impasse cachée des regards... mais pas de la curiosité de Mon voisin. « *Une ruelle en cul-de-sac, quelques maisons qui donnaient autrefois sur le mur d'un cinéma, des dizaines de familles entassées. Le début du règne des marchands de sommeil.* » Aujourd'hui, l'impasse est privée, ses habitants préservés, dans un petit poumon d'air de ville. En sortant, il nous montre les Pavés de la mémoire, carrés dorés au sol, mémorial des familles juives déportées lors de la rafle des Marolles de 42. Un souvenir percutant inscrit dans la chair de la ville. « *Pour moi, la ville est politique,* souligne Gaspard. *C'est l'aplatissement des tensions de pouvoir qui existe dans une société.* »



© Les Visites de mon Voisin

UN VOISIN BIEN INFORMÉ

Historien de l'art et archéologue de formation, Gaspard n'a pas reçu de cours « sur Bruxelles ou l'urbanisme » lors de son cursus, mais estime qu'on « *devient ce que l'on veut devenir* ». Le Voisin est donc le produit de ses curiosités. Le site sur lequel il surfe lors de ses insomnies ? Beliris !

Ses sources ? Ses déambulations dans les rues de la ville, recoupées de recherches scientifiques sur l'une ou l'autre histoire. Et un œil acéré. « *À force de regarder, de découvrir des spécificités architecturales, je fais des liens.* »

Puis ce qui fait la force des visites, c'est que Gaspard est aussi musicien. Un métier technique autant que spectaculaire qui donne un côté performatif aux visites.

AU COMMENCEMENT ÉTAIT L'AMITIÉ

Comment sont nées ces visites ? Parce que « *à côté de chaque grand homme, une grande femme.* » Comme pour Gaspard, et son mètre 80 - au moins.

Un jour, il a fait découvrir à Vassilia, sa voisine, les spécificités architecturales remarquées dans la rue, et qu'il aime à partager. Il n'en faut pas plus à la jeune femme, productrice de métier, pour lui souffler l'idée que « *ce serait bien de faire partager ces découvertes à d'autres qu'à elle seule.* »

On est en 2017, les visites sont nées. Au début, pour un public restreint de proches. Mais le bouche à oreille, et la qualité des prestations élargissent rapidement le cercle. La presse en parle. Les Visites de



Visite de l'Aegidium © Caroline Lessire

mon Voisin prennent le chemin de la notoriété... sans prise de tête. Avec un passage à la vitesse supérieure, lorsque Gaspard obtient les clefs de l'Aegidium, bijou art nouveau sur le parvis de Saint-Gilles. Les visites s'arrachent pour plonger dans le Saint-Gilles des années folles, et les coulisses d'un passé perdu.

VIRUS MON DÉSAMOUR

Aujourd'hui, les activités du voisin se diversifient. La faute à la COVID, ce qui aurait dû être une année faste (début 2020 les réservations allaient plus que bon train) est une année calme; les visites ne se font plus en groupe de 15, mais s'organisent à 4, en groupe COVID com-

pliant. Gaspard peut réaliser ses visites à la carte. Des groupes et publics précis lui demandent des visites sur-mesure, notamment sur un sujet qu'il a particulièrement à cœur : le colonialisme et ses suites. Le Voisin organise aussi des conférences, et s'est lancé dans la confection de capsules vidéo de témoignages de bruxellois.

es. Pour passer le temps, il joue de photoshop pour montrer Bruxelles autrefois... avec un seul interdit : ne pas dire « c'était mieux avant... ». Parce qu'il y a beaucoup mieux à faire : protéger ce qui peut l'être encore, lutter contre la bruxellisation à tout va et faire vivre l'ancien dans le futur.

Bref, on l'aura compris, Mon Voisin donne les lunettes pour décortiquer la ville, à sa façon. Politique et dynamique, apéritive et addictive. On se prend à espérer qu'il répondra positivement à la demande pressante de son éditrice : se fendre d'un bouquin un peu alternatif, avant les prochaines fêtes de fin d'année. Histoire d'avoir un peu de Voisin en bas du sapin.

Pour suivre Mon Voisin, rendez-vous sur son site, lesvisitesde-monvoisin.be, sur ses réseaux sociaux (Facebook, Instagram pour les photomontages), ainsi que régulièrement sur Radio Campus, le vendredi, à midi (Midi Campus). En attendant de réserver une visite « en présentiel. » ●



Cluysenaar © Les Visites de mon Voisin



Quartier Louise © Les Visites de mon Voisin

T'AS LE BONJOUR DE MAURICE

L'HISTOIRE EST BELLE, L'HISTOIRE EST BELGE

S'il y a bien un secteur d'activité effroyable, c'est le textile. Les enjeux y sont colossaux et l'éthique rarement au cœur des préoccupations. On évalue la production annuelle de vêtements douze fois supérieure à la population mondiale. Mais à qui servent tous ces vêtements ? En avons-nous vraiment besoin ? Céline, My, Héline et Julie se sont posé ces questions. Avec la crise covid et le réveil des consciences, il semble que les consommateurs soient enfin prêts pour le changement, alors allons-y !

PAR CATHERINE HAXHE

Céline, cofondatrice de la marque « **Bonjour Maurice** », est diplômée en ingénierie de gestion de la Solvay Brussels School. Le textile, elle l'a dans la peau depuis des années. Malgré quelques lectures décourageantes sur le sujet, la guerre des prix constante, la fragmentation du marché, une perte de sens sur la valeur du produit, Céline ne veut pas faire autre chose : « *En 2013, le virus de la couture m'emporte, je suis accro. Et puis, je découvre peu à peu le désastre du secteur textile, l'impact humain et écologique qui se cache derrière la fast fashion, alors je me mets*

en tête de détourner les règles du marché en y apportant plus de vérité et de justesse » En 2017 la marque « Bonjour Maurice » était née !

UN CONCEPT PLUS QU'UNE MARQUE

« Bonjour Maurice » ce n'est pas simplement une ligne de vêtements, pas uniquement une fringue, un pantalon tout mignon ou un t-shirt sympa. « Bonjour Maurice » c'est avant tout une réflexion aboutie sur notre façon de



Céline Lejeune, cofondatrice de la marque Bonjour Maurice
© Gabriela De Clercq

consommer le vêtement en acquérant une pièce unique ou une box. Une box, c'est quoi ? C'est un peu comme une garde robe intelligente composée de plusieurs pièces réversibles, 5, 7 ou 9, permettant jusqu'à 80 looks différents. Le petit « bonus » ? La possibilité d'apprendre à nos lardons que se vêtir n'est pas un geste anodin. « *Faire ses propres choix, c'est la clé pour devenir autonome. En portant son vêtement réversible du côté uni ou du côté fou, l'enfant exprime ses émotions, de manière ludique et quotidienne. Sans oublier qu'avoir et donner une image positive de*



soi en étant bien dans ses fringues, c'est hyper important dès l'âge de 5 ans », martèlent les conceptrices de la marque, qui se basent sur des études scientifiques. Oser être différents et dire non aux stéréotypes, tout en s'amusant avec des vêtements qui n'ont ni endroit ni envers, il en a fini de se tromper le bon roi Dagobert !

ACHETER MOINS MAIS MIEUX

C'est le but que se sont fixé Céline et ses partenaires avec des vêtements conçus pour être durables, réversibles et évolutifs grâce à une taille élastiquée, qu'on peut donc retrousser et détrousser pour en profiter plus longtemps.

Côté matière, les cotons sont 100% organiques ou recyclés. « C'est bon pour la planète parce que la culture de coton organique restaure la fertilité des sols et l'équilibre des écosystèmes. C'est aussi bon pour les kids car plus souple, plus doux, le coton bio comporte moins de risques allergiques pour la peau », précise Céline. Cerise sur le gâteau, « Bonjour Maurice » c'est aussi du zéro déchet avec une des collections produite à partir des chutes de tissus et fabriquée à Bruxelles.

« Le gros de nos collections sont dessinées en Belgique, puis les mailles sont tissées et les vêtements fabriqués dans des ateliers



portugais aux conditions de travail et salaire décentes pour chaque travailleur de la chaîne de production », certifie Céline qui poursuit : « De la conception au service après-vente, les intermédiaires sont hyper limités. Ça signifie qu'on peut rémunérer dignement nos collaborateurs tout en offrant le prix le plus juste possible ».

Saviez-vous que 95% des vêtements jetés pourraient être recyclés ou réutilisés ? A cela aussi « Bonjour Maurice » propose une solution. Si votre bambin grandit trop vite et ne rentre plus dans son

vêtement après 12 mois, la marque vous offre la possibilité de le renvoyer (le vêtement pas l'enfant !) et vous offre un bon de réduction de 20%.

« Bonjour Maurice » a fait de jolis calculs : chaque vêtement peut être porté 2x plus souvent, par 2x plus d'enfants, pendant 2x plus longtemps. Cela va bientôt faire 5 ans que cette marque de créatrices belges réinvente le vestiaire pour enfants et ce n'est pas prêt de s'arrêter ! ●

<https://bonjourmaurice.be/>



DES JEUNES QUI BOUGENT

L'année 2020 n'a pas été facile pour les jeunes qui souhaitent bouger et effectuer des stages à l'étranger. Pourtant, plusieurs d'entre eux ont choisi de le faire et les projets continuent cette année.

PAR LAURENCE BRIQUET

Le **Bureau International Jeunesse (BIJ)** est un service de Wallonie-Bruxelles International cogéré par la Fédération Wallonie-Bruxelles et mis en place pour gérer des programmes internationaux destinés aux jeunes de Wallonie et de Bruxelles en dehors du cadre scolaire. Chaque année, ce sont plus de 5.000 jeunes adultes qui bénéficient de ces financements.

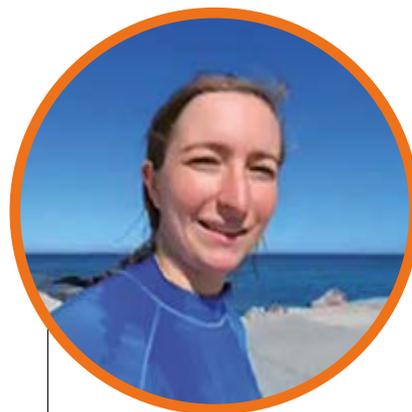
L'année 2020 a été compliquée pour de nombreux jeunes qui se sont sentis isolés et ont rencontré le besoin de se mettre en projet. Le BIJ a voulu leur donner une réponse concrète en adaptant ses programmes aux exigences de la crise sanitaire et en renforçant ses mesures d'accompagnement.

Ainsi, tout en respectant les règles sanitaires, des jeunes ont pu réaliser leurs projets et vivre une expérience de solidarité et d'apprentissage interculturel.

C'est le cas de **Cyrielle** qui a réalisé un **Tremplin Job en Serbie**,

entre septembre et novembre dernier, auprès de l'association Jules Verne, à Novi Sad, au nord du pays. Sa mission ? Aider des enfants et des jeunes de 2,5 ans à 25 ans à l'apprentissage du français, de façon informelle. « *Cette expérience m'a permis d'améliorer mon anglais et mon serbe. J'ai aussi appris beaucoup dans l'animation informelle avec un public non francophone et d'un très jeune âge pour certains. Cela m'a également aidée à aller vers de nouvelles personnes et à sortir de ma zone de confort* », ajoute celle qui a gardé le contact avec ses partenaires serbes via les réseaux sociaux notamment.

Valérie, elle, est allée à **La Paz, au Mexique**. Avec son master en biologie des organismes et écologie en poche, elle est partie sur le terrain, ou plutôt en mer, pour travailler sur un projet de restauration de récifs de coraux endommagés. « *Ici, j'ai appris la plongée et l'espagnol* », explique Valérie. « *J'ai aussi amélioré mes compétences en anglais et rencontré plein de*



Valérie est allée à La Paz, au Mexique, pour travailler sur un projet de restauration de récifs de coraux endommagés © Valérie Hugon

passionnés qui ne demandent qu'à partager leurs connaissances », note la jeune femme, en direct d'une plage de la Basse-Californie où, visiblement, elle a vécu une expérience très intéressante.

Un appel spécifique Covid Tremplin Job en distanciel a également été lancé pour permettre aux jeunes de réaliser leur immersion professionnelle en télétravail.



Le programme Tremplin Job en distanciel © BIJ



L'asbl Le petit vélo jaune vient en aide aux familles précaires et isolées grâce à des activités variées et agréables © Le petit vélo jaune

SOLIDARITÉ AU NIVEAU LOCAL

Dans un autre registre, l'appel à projets « Citoyens en Action » visait, lui, à soutenir des projets solidaires au niveau local toujours dans le respect des règles sanitaires. 44 projets ont été sélectionnés impliquant quelque 290 jeunes.

L'asbl « Le petit vélo jaune », à Watermael-Boitsfort, par exemple, vient en appui aux familles précaires et isolées pour leur apporter de l'aide par des activités variées et agréables. Cet été, 17 jeunes se sont rendus dans des familles fragilisées, isolées ou précarisées, pour offrir une bulle d'air aux enfants après le confinement en leur proposant des sorties au parc, une visite de musées, des jeux en extérieur, une sortie à la piscine ou encore des promenades à la ferme.

Le BIJ a également financé (et financera encore cette année) la participation en ligne de jeunes artistes, entrepreneurs ou porteurs d'un projet professionnel ou citoyen à une activité organisée par un partenaire international (formation, colloque, événement, accompagnement de projet...).

Valentina, par exemple, a suivi une formation à distance à l'Université des Arts de Londres, pour apprendre les méthodes de direction artistique contemporaine et de communication. « *L'objectif était de donner une forme plus esthétique et stratégique à mes pas-*

sions et envies professionnelles que sont l'audiovisuel, le design, le monde digital et la photographie », argumente-t-elle.

Des jeunes de la **MJ404 de Couvin** se sont, eux, rendus à Dinant et Charleroi dans le cadre de l'appel Mini Mob (soutien aux initiatives collectives amenant des jeunes à découvrir un autre milieu, un autre quartier, un autre territoire...). « *Nous avons voulu allier le culturel, le sportif et le ludique et favoriser au sein de notre groupe de jeunes participants la communication, le vivre ensemble, le dialogue, la solidarité, la débrouillardise et l'esprit d'équipe. La plupart des jeunes ont rarement l'occasion de prendre le bus ou le train. Le fait de partir en groupe, en étant ac-*



Cyrielle a réalisé un Tremplin Job en Serbie pour aider des enfants et des jeunes dans l'apprentissage du français © Cyrielle Bertrand

compagnés par un animateur, représente une expérience utile et intéressante, un pas vers l'autonomie mais également un coût non négligeable pour des ados. »

On le voit, le BIJ a pu accompagner et soutenir des jeunes dans leurs projets en faisant preuve de créativité et de solidarité. Il ne manquera pas de continuer à le faire cette année encore et à adapter ses programmes pour répondre à leurs besoins en fonction du contexte en vigueur. ●



Des jeunes de la MJ404 de Couvin se sont rendus à Dinant et Charleroi dans le cadre de l'appel Mini Mob © MJ404

HAÏTI : FORMER POUR MIEUX RÉINSÉRER

En Haïti, des milliers de personnes sont porteuses d'un handicap physique. Invisibilisées, cachées, discriminées, elles vivent recluses et en grande précarité. Pour tenter de pallier le problème, l'APEFE a imaginé des formations spécifiques.

PAR AUDREY VANBRABANT



12 janvier 2010, un tremblement de terre de magnitude 7 s'abat sur Haïti. Une catastrophe naturelle terrible qui fait plus de 230.000 morts et au moins autant de blessés. Aujourd'hui, le pays continue de se reconstruire malgré la crise sanitaire actuelle et une situation économique instable. Parmi les blessés du séisme, de nombreux jeunes désormais porteurs d'un handicap. D'autres nés avec. Se pose dès lors la question de leur insertion professionnelle.

Pour répondre en partie à cette problématique, **l'Association pour la Promotion de l'Éducation et de la Formation à l'Étranger (APEFE)** et le **Bureau du Secrétaire d'État à l'Insertion des Personnes Handicapées** ont développé, début 2020, un nouveau projet de formation et d'insertion socio-économique pour une centaine de Haïtiens en situation de handicap. Un an plus tard, le bilan est plus que glorieux : 136 y ont participé, 12 sont aujourd'hui en stage et 93 travaillent. « *Cela représente des taux extrêmement élevés pour Haïti* », explique **Pascal Montois**, responsable du bureau de l'APEFE à Port-au-Prince. « *Les participants ont pris ces formations comme une chance unique. Des retours que nous avons eus, beaucoup manquaient de considération et de confiance en eux. Les formations ont permis de leur redonner de l'assurance. Nous nous adressons à un public qui a souvent manqué d'estime et auquel beaucoup de promesses ont été faites, mais peu tenues.* »

Concrètement, les formations étaient dispensées dans quatre domaines différents : les techniques agricoles, les transformations de produits agricoles, la réparation de motos et la boulangerie. Des secteurs professionnels intéressants pour les départements du sud et du sud-est de Haïti. Au niveau du public cible, plusieurs critères ont également été établis afin de rendre le projet réalisable en un laps de temps relativement court. Les participants devaient être



âgés de 18 à 40 ans, être porteurs d'une déficience physique ou sensorielle et avoir un niveau d'étude secondaire.

FORMATIONS PROFESSIONNELLES ET PERSONNELLES

Mais ces formations vont bien au-delà de la simple création d'emplois pour personnes en situation de handicap. L'idée derrière étant surtout de former pour réinsérer. Un moyen plutôt qu'une fin. « *En plus d'une formation technique dans ces domaines spécifiques, nous avons également dispensé une formation à l'entrepreneuriat. Concrètement, nous remettons un kit de démarrage aux participants en fonction de leur projet professionnel. Aussi, nous avons imaginé des sessions de développement personnel afin que ces personnes invisibilisées retrouvent l'estime d'elles-mêmes et un sens du leadership* », poursuit Pascal Montois. Un cursus complet et bénéfique pour l'ensemble des acteurs. « *Du côté de l'APEFE, nous avons également beaucoup appris. Cette expérience enrichissante nous permettra à l'avenir d'être davantage à l'écoute de tous nos publics* ».



Ce projet s'inscrit dans le cadre du **Programme d'Appui à la Création d'Emplois et aux Revenus Durables (PACERD)** à destination des personnes plus vulnérables. Il est mis en œuvre par l'APEFE et l'Institut national de formation professionnelle et financé par la **Coopération Belge au Développement** et par **Wallonie-Bruxelles International**. Le projet avec le Bureau du Secrétaire d'État à l'Insertion des Personnes handicapées (BSEIPH), sur financement de la Banque Mondiale, s'appuie sur le dispositif de la formation mobile pour dispenser les formations techniques et entrepreneuriales.

Les formations désormais créées, elles pourront être réutilisées dans le futur. L'idée étant de penser des modèles faciles à reproduire. De son côté, l'APEFE s'engage à faire un suivi de trois mois afin de ré-

pondre aux questions et demandes des participants. Reste à imaginer comment ce succès pourra se multiplier à l'avenir et comment Haïti peut s'assurer un avenir toujours plus inclusif. ●



GRAND PRIX WALLONIE À L'EXPORTATION 2020 : CÉRÉMONIE VIRTUELLE ET TALENTS RÉELS

Depuis près de 30 ans, la cérémonie du Grand Prix Wallonie à l'Exportation décerné par l'AWEX (Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers) récompense les entreprises qui se sont particulièrement illustrées à l'international. Crise de la Covid-19 oblige, l'édition 2020, 100 % virtuelle, était aussi 100 % créative, à la hauteur des entreprises lauréates.

PAR JACQUELINE REMITS

Avec une économie résolument tournée vers l'international, la prospérité de la Wallonie doit beaucoup aux performances réalisées par ses entreprises à l'étranger (70 % du chiffre d'affaires réalisé à l'exportation). C'est pour récompenser et valoriser celles qui ont progressé le plus par leur volume à l'export ou par la conquête de marchés difficiles que l'AWEX organise tous les deux ans ce concours. Pour l'édition 2020, année particulière s'il en est, **Dreamwall**, société wallonne spécialisée dans les décors virtuels innovants et la réalité augmentée, elle-même multi-récompensée à l'international, a offert une cérémonie à la hauteur des entreprises lauréates. Et parce que concilier développement durable et perfor-

mances économiques à l'international c'est possible, un prix dédié à ce domaine a été remis pour la première fois à une entreprise.

PRIX TREMLIN UE : SORTLIST

Ce prix est attribué à une entreprise dont la moyenne du chiffre d'affaires à l'export sur les trois derniers exercices, s'il n'a pas encore atteint 70 %, s'est cependant distinguée par ses performances dans l'Union européenne. La lauréate est **Sortlist**, une plateforme de mise en relation entre entreprises et fournisseurs de ser-

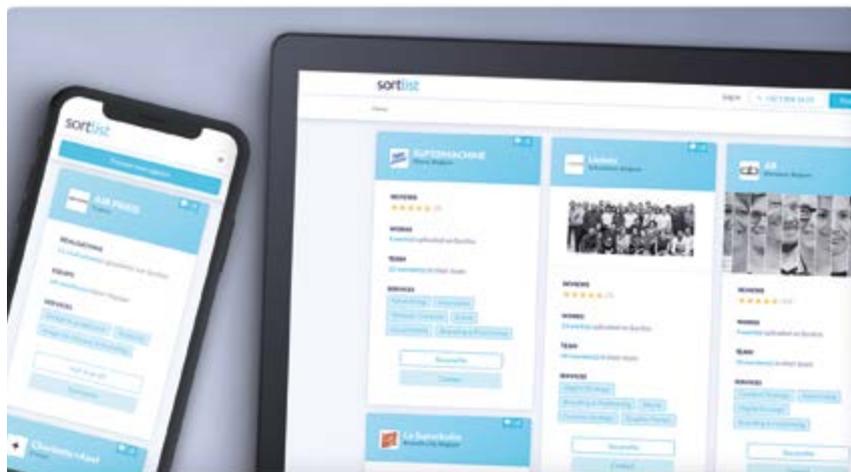


Cédric Wautier, Pascale Delcomminette et Thibaut Vanderhofstadt, CEO de Sortlist
© Dreamwall - Media solutions

vices dans le domaine créatif, digital et marketing. La société, qui occupe 80 personnes à travers l'Europe et le monde, aide les prestataires de services à développer leurs affaires en les mettant en contact avec des clients potentiels. « *Le marché européen représente 83 % de notre chiffre d'affaires et nos perspectives d'avenir sont assez importantes*, détaille **Thibaut Vanderhofstadt**, CEO de Sortlist.



Pascale Delcomminette, Administratrice générale de l'Awex et de WBI
© Dreamwall - Media solutions



Sortlist est une plateforme de mise en relation entre entreprises et fournisseurs de services dans le domaine créatif, digital et marketing © Sortlist

*Nous aimerions développer nos activités dans d'autres domaines tels que l'IT et la consultance, en plus de ceux où nous sommes déjà. Pour les deux prochaines années, notre ambition est de pouvoir attaquer les Etats-Unis, en passant par le Royaume-Uni. »**

PRIX TREMPLIN GRANDE EXPORTATION : IMMUNXPERS

Cette distinction est destinée à une entreprise dont la moyenne du chiffre d'affaires à l'export sur les trois derniers exercices n'a pas encore atteint 70 %, mais qui s'est fait remarquer par ses performances « à la grande exportation », à savoir hors Union européenne.

Créée en 2014 à Charleroi, **ImmunXperts** réalise des tests *in vitro* pour aider des sociétés pharmaceutiques et biotechnologiques à sélectionner leurs meilleurs candidats médicaments ou vaccins avant leur développement clinique. « *Nous avons des activités dans une vingtaine de pays, principalement en Europe, en Asie et aux Etats-Unis*, souligne **Sofie Pattijn**, CTO d'ImmunXperts. *Notre premier client était en Australie. La Covid a eu un impact positif sur notre société car certains de nos tests supportent le développement de vaccins. Depuis mars dernier, nous faisons partie d'un groupe international avec l'objectif de doubler l'équipe dans les prochains mois et de pouvoir ainsi continuer la croissance.* »*



Vinventions est le 2^e producteur mondial de bouchons et de systèmes de fermeture pour bouteilles de vin © Vinventions

PRIX À L'EXPORTATION UE : VINVENTIONS

Cette récompense distingue une société particulièrement remarquable à l'export par ses performances dans l'Union européenne. En un peu plus de 20 ans, **Vinventions**, à Thimister-Clermont, est devenue le 2^e producteur mondial de bouchons, de systèmes de fermeture pour bouteilles de vin, qui a inventé et développé en Wallonie le premier bouchon synthétique au monde. « *Aujourd'hui, 1 bouteille sur 7 dans le monde est fermée par ce type de bouchons*, souligne **Denis Van Roey**, CEO de Vinventions. *Nos clients vont du petit viticulteur aux grandes chaînes de distribution, en passant par des groupes industriels dans le vin.* » Vinventions

compte 7 usines dans le monde, en Europe, aux Etats-Unis, en Asie, en Amérique du Sud, plusieurs usines en Europe dont une en Belgique, qui distribue ses produits sur les marchés européens. « *Nous sommes les seuls à produire des bouchons faits à partir de bio-polymères, une spécificité en matière de qualité et de consistance et nous avons nos propres œnologues au sein de l'entreprise.* »*

PRIX À L'EXPORTATION GRANDE EXPORTATION : PHARMA TECHNOLOGY

Ce trophée met en valeur une société particulièrement méritante à l'export par ses performances hors de l'Union européenne.



Cédric Wautier, Pascale Delcomminette et Sofie Pattijn, CTO et Fondatrice de la société ImmunXperts © Dreamwall - Media solutions



Cédric Wautier et Denis Van Roey, Président et CEO de Vinventions © Dreamwall - Media solutions



Cédric Wautier, Clarisse Ramakers, Présidente du CA de l'Awex, et Martial Dollinger, CEO de Pharma Technology © Dreamwall - Media solutions



Pharma Technology fabrique des machines pour l'industrie pharmaceutique, principalement dans le domaine des gélules et des comprimés © François Chevalier

Pharma Technology, à Nivelles, fabrique des machines pour l'industrie pharmaceutique, principalement dans le domaine des gélules et des comprimés. « *L'entreprise a démarré il y a 28 ans dans un garage et a grandi d'année en année pour, aujourd'hui, fabriquer 450 machines par an*, développe **Martial Dollinger**, administrateur de Pharma Technology. *Nos clients sont les grandes multinationales pharmaceutiques, leurs sous-traitants, ainsi que l'univers pharmaceutique.* » Pharma Technology est présente dans 65 pays et compte 2 sociétés de distribution, une en Asie et une aux Etats-Unis. « *Nous réalisons 97 % de notre chiffre d'affaires à l'exportation. Le succès de l'entreprise a été bâti sur deux grands piliers, l'adaptation des produits en fonction des différentes demandes des marchés, et l'innovation.* »*

GRAND PRIX DE L'ENTREPRENEURIAT DURABLE À L'INTERNATIONAL : AMB ECOSTERYL

Ce prix récompense une entreprise wallonne ayant opéré avec succès son déploiement à l'international grâce à une transition durable de ses produits/services ou de l'organisation de l'entreprise (système de gestion, management).



Cédric Wautier, Jacques Crahay, Président du CA de l'UWE et les 3 administrateurs d'AMB Ecosteryl, Amélie Matton, Romain et Olivier Dufrasne © Dreamwall - Media solutions

AMB Ecosteryl est une société montoise de 30 personnes qui conçoit, fabrique et fournit des solutions environnementales innovantes sur le marché des déchets médicaux. « *Notre technologie est unique au monde, entièrement écologique, elle nécessite un apport en électricité moindre que la concurrence. Un autre facteur de succès est notre relation à la clientèle*, souligne **Romain Dufrasne**, responsable de projets, administrateur chez AMB Ecosteryl. *Nous sommes présents sur les 5 continents dans plus de 60 pays, principalement en Europe où nous avons commencé et, aujourd'hui, nous sommes présents aux quatre coins du monde.* » Pour **Amélie Matton**, deputy CEO, administratrice, « *l'impact de la crise a été un challenge et une opportunité. Nous avons délivré en urgence des solutions, car les déchets médicaux sont un vecteur de transmission de la Covid-19 et nous avons eu affaire avec des clients potentiels que nous ne connaissions pas et, sans*



Kitozyme propose des solutions végétales, biodégradables, non-toxiques et non-OGM aux industries agroalimentaires et pharmaceutiques © KitoZyme

face à face, cela a été un défi. » Et **Olivier Dufrasne**, président du conseil d'administration, administrateur, de conclure : « *Notre système de management est le plus agile possible, nous prenons les décisions en concertation.* »*

GRAND PRIX WALLONIE À L'EXPORTATION : KITOZYME

Le Grand Prix Wallonie à l'Exportation met le projecteur sur l'entreprise ayant amélioré fortement ses performances et sa position tant dans l'Union européenne qu'à la grande exportation.

Kitozyme, à Herstal, entreprise de biochimie et biotechnologie qui propose des solutions végétales, biodégradables, non-toxiques et non-OGM aux industries agroalimentaires et pharmaceutiques. La société produit des bio-polymères uniques au monde, avec un procédé breveté utilisant des coproduits de l'industrie alimentaire, s'inscrivant ainsi dans l'économie circulaire. « *Nos clients sont essentiellement des distributeurs et parfois quelques grands groupes industriels,* précise **François Blondel**, CEO de Kitozyme. *Nous sommes actifs à l'export principalement en Europe, mais aussi à la grande exportation, au Japon, en*

passant par le Qatar, les Emirats Arabes Unis, la Thaïlande, Taiwan et le Vietnam. Ce qui fait notre succès à l'exportation, c'est la détermination et l'audace. Notre devise : contribuer à une planète plus saine et plus verte. »* ●

* Propos tirés de la présentation des entreprises lauréates sur YouTube à l'occasion de la remise du Grand Prix Wallonie à l'Exportation 2020.



Cédric Wautier et François Blondel, CEO et Administrateur délégué de Kitozyme © Dreamwall - Media solutions



Cédric Wautier, animateur de la soirée © Dreamwall - Media solutions

LA RÉALITÉ AUGMENTÉE ET VIRTUELLE DEPUIS CHARLEROI

Dreamwall et Keywall ont fusionné pour encore mieux soigner l'habillage des plateaux de télévision et le cinéma d'animation. Tout cela au départ des studios de Marcinelle, sous l'œil bienveillant de Spirou dans son ascenseur pour l'innovation.

PAR PHILIPPE VANDENBERGH



Souvent, les plus belles réussites se cachent derrière le destin, voire les dess(e)ins, d'un homme. Pour cela il faut avoir du flair, savoir saisir les opportunités et s'inscrire dans son époque. Mais avec un temps d'avance. Thibault Baras est de cette race-là. Ce Carolo bon teint est aujourd'hui à la tête, mais surtout à l'origine, d'un des plus grands studios d'Europe, reconnu dans le monde entier pour ses compétences en traitement de l'image et de production audiovisuelle. Et ce, après avoir laissé grandir l'autre pépite du groupe Dupuis (lui-même filiale du groupe franco-belge Media-Participations), Keywall, spécialisée dans le cinéma d'animation qui a déjà planché sur Astérix et, aujourd'hui sur les Schtroumpfs.

Car sans la BD, et quelques bonnes idées, on n'en serait pas là.

UN RÊVE ET DEUX RÉALITÉS

Depuis l'été dernier, poussé par un essor dont personne, à Paris ou à Charleroi, n'a envie de voir le bout, les deux « wall » font partie du même « dream » mais toujours avec deux départements.

Dreamwall Media Solutions regroupe les métiers propres à l'habillage des émissions comme la conception des décors, la réalité augmentée et la production en studio virtuel, le « vidéomapping » (« fresque lumineuse » pour les Québécois) et la production de bulletins météo et d'infos trafic. Un

savoir-faire largement consommé par de nombreuses chaînes de télévision, surtout en Belgique et en France, mais aussi en Scandinavie, en Afrique et en... Inde. Là-bas, il n'est pas rare qu'un match de cricket attire plus d'un... milliard de téléspectateurs qui, de Delhi à Madras, en passant par Bombay et Calcutta, sont loin de se douter que ce qui entoure les images de leur sport favori est « made in Marcinelle, Wallonia ».

Dreamwall Animation (dirigée depuis 2019 par Alice Gorissen), de son côté, poursuit son travail dans l'animation de séries TV, de longs-métrages, de « rides » (parcours scéniques pour les parcs d'attraction, notamment) et de documentaires en 2D comme en 3D. Avec



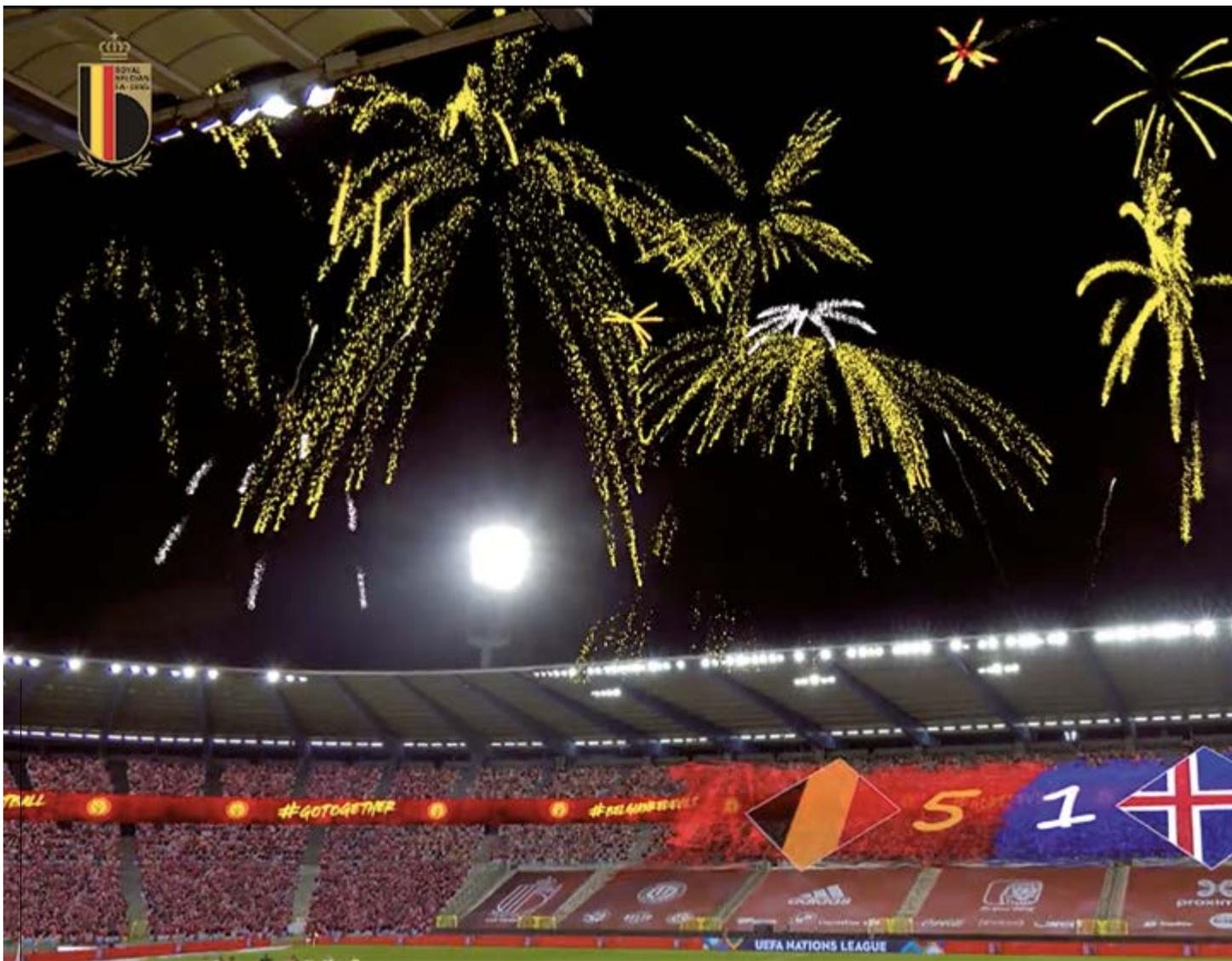
Le studio virtuel © DreamWall



La météo en immersion © DreamWall

MÉTÉO EN IMMERSION

Encore un peu prématuré, Covid oblige, le dernier né de Dreamwall sera la météo en immersion complète. Au lieu des cartes et des pictogrammes, la nouvelle application a recensé une centaine de types de temps dans lesquels le présentateur ou la présentatrice se balade dans un décor virtuel censé décrire le temps réel. De là à voir germer des animateurs sous des parapluies ou en maillots de bains, il n'y a qu'un pas. A Marcinelle, on ne rêve pas : on le fait.



La réalité augmentée dans les stades © DreamWall

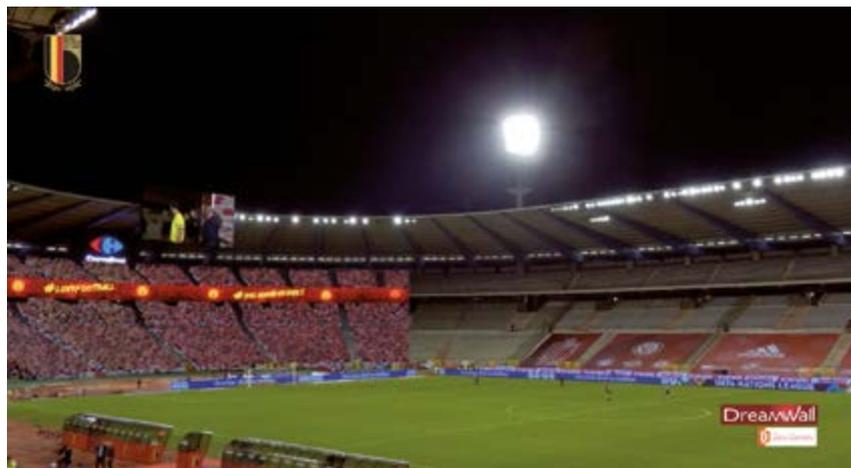
ou sans lunettes. Selon le journal « L'Echo », ce département termine la production d'une nouvelle série d'aventures des Schtroumpfs en 3D après avoir achevé le long-métrage *Yakari, the movie*, où la plume agile du petit indien malicieux taquine celles des tablettes graphiques de Charleroi.

UN AUTODIDACTE PLUTÔT DOUÉ

Thibault Baras n'est pas né avec une cuillère d'argent dans la bouche. Il a fait ses études secondaires à l'Athénée Solvay de Charleroi, ce qui lui permettait de répondre « *J'ai fait Solvay* » quand on lui demandait où il avait fait ses

études... « *J'aurais voulu être interprète, la vie en a décidé autrement* », raconte à InnovaTech¹ celui qui parle quand même quatre langues. La vie enchaîne parfois aussi les surprises. Il n'avait fait qu'un an de comptabilité. A l'Onem, on lui dit que la RTBF a besoin d'un stagiaire. Et le voilà à faire ses premiers pas dans les couloirs étroits du boulevard Reyers. Nous sommes en 1985. Deux ans plus tard, la maison Kafka lance un appel interne, plutôt vague pour celles et ceux « qui parlent anglais et qui s'y connaissent en informatique ». Ni plus, ni moins. Thibault Baras n'est pas informaticien mais, en bon autodidacte, il a martyrisé son ordinateur antédiluvien pour améliorer la présenta-

tion de ses rapports de comptabilité. Le voilà au service graphique de la RTBF. Avec des moyens qui ne suivent pas un monde en perpétuelle évolution, surtout à la fin d'un XX^e siècle en pleine révolution digitale. Canal +, qui vient de débarquer en Belgique, n'hésite pas à le recruter, tant son profil, jeune, ingénieux et pas cher, correspond aux aspirations de la chaîne cryptée. Surtout qu'elle a mis la main sur le foot belge. En voyant les choses en grand. Dès lors le génie, et surtout le sens de l'innovation de Baras, peuvent se développer à l'aise. Son goût pour les colonnes et les chiffres le poussent ainsi à créer les premières statistiques sur les km parcourus, le nombre de corners et l'âge du capitaine dont



les commentateurs se repaissent encore aujourd'hui quand ils n'ont plus rien à dire.

PARTENARIATS « WIN-WIN »

Son coup de maître reste toutefois la création du studio virtuel avec une idée apparemment simple : faire de l'animation 3D avec un moteur de jeu vidéo. Nous sommes en 2004, Jean-Paul Philippot, le nouveau patron de la RTBF depuis deux ans, sent le vent tourner et le réintègre mais cette fois à la tête du service graphique qu'il avait quitté pour Canal +. L'époque est toutefois à l'« outsourcing » (la sous-traitance littéralement, mais le partenariat dans les faits). Une société mixte est créée avec les Editions Dupuis. D'abord **Dreamwall**, en 2007, avec d'impressionnants succès à la clé (un million d'entrées en France pour *Astérix et le domaine*

des dieux, César du meilleur film d'animation en 2013 pour *Loulou, l'incroyable secret...*). Puis **Keywall**, en 2010, qui offre une chaîne complète de production essentielle- ment pour les bulletins météo, bien- tôt nourris de contenus informatifs ou de l'info trafic.

La suite de l'histoire, on peut la voir tous les soirs à la RTBF, sur TF1 et ailleurs. Avec de hauts faits d'armes comme les élections prési- dentielles en France ou les euro- péennes à Bruxelles. Une histoire faite de partenariats « win-win », entre autres, avec les Liégeois d'EVS (les ralentis et le stockage d'images) ou les Turcs de Zero Density (le simulateur vidéo). Quoi qu'on en dise : l'union fait toujours la force. ●

(1) Une asbl qui accompagne les PME et TPE wallonnes.



Thibault Baras, fondateur de DreamWall © DreamWall

RÉALITÉ AUGMENTÉE OU VIRTUELLE ?

La réalité augmentée consiste essentiellement à ajouter du contenu numérique dans un environnement réel. Il faut donc, au préalable, prendre des photos, des repères pour que le rendu soit le plus fidèle possible.

La réalité virtuelle consiste à ajouter un contenu physique (masque, odeurs, souffle...) dans un environnement virtuel. Vous suivez ? Non ? Pas grave. Les deux ont tendance à se mélanger allègrement.

ET SI ON PARTAIT À LA DÉCOUVERTE DE LA WALLONIE EN TRAIN, À PIED OU À VÉLO ?

Découvrir la Wallonie en mode *slow tourisme*, c'est le nouveau projet mis en place par Wallonie Belgique Tourisme, en collaboration avec Hike up et Railtrip.travel.

PAR LAURENCE BRIQUET

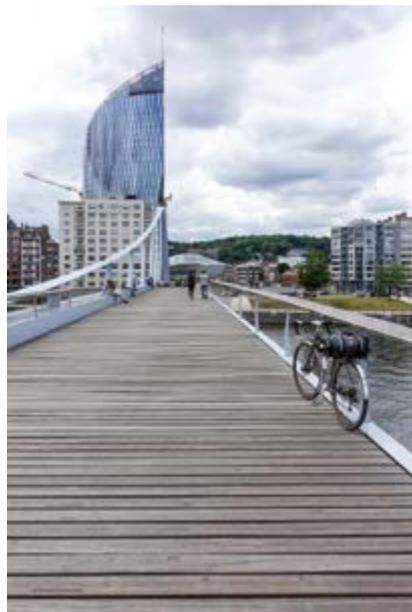
La crise que nous avons traversée a plus que jamais aidé à mettre l'accent sur le local, le *slow* et le voyage au pays. L'occasion donc de faire de chouettes itinéraires et balades à deux pas de chez soi. Et si on profitait de nos week-ends et de nos congés pour découvrir les merveilles proches de nous et souvent méconnues ? A nous la belle balade dans la forêt, le joli château au bord du chemin ou encore la découverte de micro-brasseries issues de la créativité de nos jeunes

entrepreneurs et tout ça, en laissant la voiture à la maison.

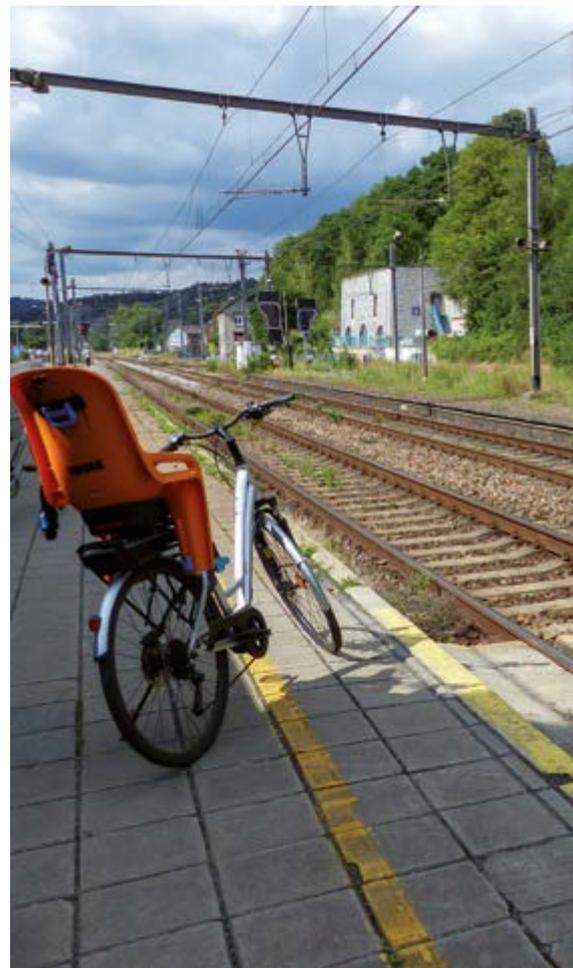
Pour nous y aider, **Wallonie Belgique Tourisme**, en collaboration avec **Hike up** et **Railtrip.travel**, propose des itinéraires en mode *slow tourisme*. Pour rappel, Wallonie Belgique Tourisme, en abrégé WBT, est chargé de la promotion du tourisme wallon en Belgique mais aussi à l'étranger (notamment auprès des pays limitrophes).



Charleroi-Erquelines
© WBT - Hike UpRailtrip.travel



Marloie-Liège
© WBT - Hike UpRailtrip.travel



Rejoindre Charleroi en train
© WBT - Hike UpRailtrip.travel



Namur-Dinant
© WBT - Hike UpRailtrip.travel



Boitsfort-Binche © WBT - Hike UpRailtrip.travel

Le concept ? Explorer la Wallonie en combinant le train, la marche et le vélo pour des escapades de quelques jours 100% zen et 0% voiture. On profite du temps dont on dispose pour découvrir notre région autrement, en lâchant la pédale d'accélérateur et en laissant la voiture à la maison pour privilégier des modes de transport doux.

Cinq itinéraires sont d'ores et déjà disponibles : Waterloo - La Louvière, Mons - Tournai, Charleroi - Erquennes, Namur - Dinant et Marche (Marloie) - Liège. Chacun d'entre eux commence et arrive dans une gare. Entre les deux, des gares-étapes, à relier en train et par des balades, à pied ou à vélo. Le plus ? Les itinéraires sont interconnectables (en train) : en les combinant, vous avez la possibilité de passer de magnifiques vacances durables (une quinzaine de jours au total) en Wallonie. A combiner comme vous le souhaitez :

selon votre rythme, vos envies, vos visites, vos hébergements...

CARNET DE VOYAGE

Pour chaque escapade, un carnet de voyage propose des cartes détaillées, des visites à faire sur votre parcours, des activités nature mais aussi des idées resto et chouettes endroits de pique-nique, des hébergements sympatiques ainsi que des spécialités locales à goûter, pour profiter pleinement de la Wallonie.

Vous n'avez plus qu'à planifier votre découverte, à faire entre amis ou en famille. Rien de tel que notre belle région pour passer de bons moments et profiter de la nature et de ses richesses. C'est aussi l'occasion de découvrir des merveilles qui sont parfois à deux pas de chez nous et pourtant inconnues. ●



Vous pouvez télécharger vos carnets de voyage sur visitwallonia.be/sansvoiture.

Sur le site www.visitwallonia.be, vous trouverez également toute une série d'informations pour profiter pleinement de la Wallonie, en découvrant notamment les villages et le terroir, des activités de nature et de plein air, sans oublier la culture et le patrimoine. Bref, une mine d'or pour voir la Wallonie autrement.

SURVOLS



Le Pavillon © Philippe Pireaux

OUVERTURE POP-UP DU PAVILLON DE MILAN À NAMUR

Du 13 mars au 13 juin 2021, un tout nouveau lieu dédié aux cultures numériques ouvre ses portes sur l'esplanade de la Citadelle à Namur : Le Pavillon. L'ancien pavillon belge de l'Exposition universelle de Milan, signé par l'architecte namurois Patrick Genard, ouvre ses portes pour une phase test de trois mois, avant fermeture pour réaménagement le 13 juin 2021. Acquis par la Ville de Namur et confié à l'association namuroise KIKK pour sa gestion quotidienne et son animation, l'arrivée du Pavillon permet à la ville de disposer, au bout de l'esplanade de la Citadelle, d'un bel outil attractif tout en confirmant sa position de Smart City. Le Pavillon a pour ambition de devenir un lieu permanent d'échanges destiné au grand public comme aux initiés. Le KIKK, en accord avec la Ville de Namur, a opté pour une ouverture temporaire de l'espace avant une deuxième phase de travaux. L'occasion pour l'asbl d'établir un premier contact avec son public et de lui donner la possibilité de co-construire les contours du projet final. À l'occasion de cette ouverture pop-up, le Pavillon dévoile une exposition totalement inédite, la première d'une longue série, « Humans / Machines ». Face à la numérisation grandissante du monde et à l'avènement des intelligences artificielles, la relation entre l'Humain et la Machine a pris un nouveau sens, bien différent de celle de l'ère industrielle. L'exposition « Humans / Machines » questionne les implications du développement des technologies d'IA et leur (in)capacité à imiter les processus naturels, les comportements humains et la créativité.

www.le-pavillon.be

AMB ECOSTERYL AUX QUATRE COINS DU MONDE

Hautement sollicitée depuis la crise sanitaire, la société montoise active dans le traitement et la stérilisation des déchets médicaux voit sa technologie innovante et écologique plébiscitée aux quatre coins du monde. Forte d'une expérience dans les épidémies, AMB Ecosteryl est entrée en contact avec la Chine dès les prémices du coronavirus fin 2019 afin de prévoir des stocks et de produire des machines. Leur technologie a été reconnue et achetée par des grandes institutions telles que l'OMS, la section environnement des Nations Unies ou encore la Banque mondiale. Leurs machines se vendent dans une soixantaine de pays répartis sur les 5 continents. Mise en lumière par la crise de la Covid-19, AMB Ecosteryl devient une possible partie prenante de la résolution de la crise sanitaire. Il est notoire aujourd'hui qu'il existe en Wallonie des solutions locales, durables pour traiter et valoriser les déchets hospitaliers. La SRIW prenant part à son actionnariat, la société a été sollicitée par la Région wallonne afin de mettre au point un système de décontamination des masques chirurgicaux et FFP2. Avec l'appui de plusieurs partenaires, dont l'ULiège, la machine fut opérationnelle en 2 mois. L'unité de décontamination perdure et a permis à AMB Ecosteryl de décrocher des contrats jusqu'aux Etats-Unis. En vue d'anticiper les opportunités futures, les dirigeants de la société ont créé un département « diversification » qui sera chargé d'évaluer et d'explorer les pistes de diversification du core business.

Source : Wallonia.be

DES STATIONS D'ÉPURATION EN PLASTIQUE RECYCLÉ

A l'heure où seuls 10% de plastiques sont produits à partir de matières recyclées, alors que la production primaire génère 400 millions de tonnes d'émissions de gaz à effet de serre, une



piste pour endiguer ce phénomène consisterait à augmenter la part de plastique recyclé dans l'industrie. Voilà le défi que relèvent aujourd'hui le groupe COMET (Châtelet) et ELOY Water (Sprimont) en s'alliant aux chercheurs de Certech et de l'ULiège, et avec l'appui des Pôles de compétitivité Mecatech et Greenwin, pour le lancement du projet industriel « Pur4UP ». Leur objectif est de créer une nouvelle filière de valorisation des plastiques recyclés, via leur intégration lors de la fabrication de stations d'épuration de dernière génération. Le budget de Pur4UP s'élève à 6,4 millions d'euros (3,7 Mio provenant de la Région Wallonne et 2,7 Mio du secteur privé). Les avantages de Pur4UP sont multiples, outre l'alliance de plusieurs acteurs wallons dans le développement d'un produit green, le projet sera également porteur d'emplois, les deux industriels prenant part à ce projet projetant d'en créer plus de 57. De plus, avec plusieurs milliers de tonnes de thermoplastiques qui intégreront l'économie circulaire, le bénéfice environnemental sera également conséquent.

Source : Wallonia.be



EXPOSITION « NAPOLEON, AU-DELA DU MYTHE »

Du 3 avril 2021 au 9 janvier 2022, à la gare Liège-Guillemins, dans le cadre du bicentenaire de la mort de Napoléon, Europa Expo invite à la rencontre de cette personnalité hors du commun. Avec une scénographie totalement immersive sur près de 3.000 m², l'exposition « Napoléon, au-delà du mythe » se positionne comme la plus grande exposition belge organisée dans le cadre de ce bicentenaire. Sur une superficie supérieure à celle de Toutankhamon, l'exposition retrace les grandes étapes qui ont façonné les représentations populaires de la figure de Napoléon qui continue, deux siècles après son décès, de peser sur notre quotidien. Loin d'une représentation dorée du personnage, l'approche scénographique inédite se veut objective et critique. Portée par plusieurs historiens, sous la conduite du professeur Philippe Raxhon de l'Université de Liège et sous le patronage de la Fondation Napoléon, l'exposition veille à éviter le piège de l'image d'Epinal, nuancée par de nombreuses études historiques. Si Napoléon a été de son vivant un héros pour beaucoup, il a été tout autant détesté par tant d'autres. Sa légende qu'il a lui-même contribué à construire s'est considérablement amplifiée depuis sa mort, inspirant plus de 70.000 ouvrages et un millier de films et de documentaires. Au total, plus de 300 pièces originales et significatives sont dévoilées. En provenance de collections privées – dont celle de Bruno Ledoux – et d'institutions de renommées belges et étrangères, elles assurent un statut international à cette exposition hors norme. Avec trois grands décors originaux, des mises en situation, des pièces exceptionnelles, des textes, des films, et un audioguide (quadrilingue), la visite en devient tout aussi passionnante qu'édifiante. Au-delà d'un parcours chronologique classique, l'exposition de Liège met l'accent sur une douzaine de thématiques qui permettront de mieux connaître l'homme, sa vie, son œuvre.

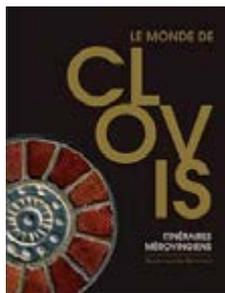


EYED PHARMA: SOLUTIONS THERAPEUTIQUES INNOVANTES A LIÈGE

EyeD Pharma, une start-up née en 2012 d'une recherche indépendante de l'ULiège et de quelques investisseurs privés, développe un système innovant d'administration de médicament par implant intraoculaire à diffusion contrôlée. Dans un premier temps, la société se concentre sur le traitement du glaucome, mais l'objectif à long terme est de développer des implants pour traiter d'autres pathologies. Actuellement, l'implant le plus avancé est au stade des essais cliniques de phase 1. Les autres implants sont encore au stade de prototypes et des études animales. Le temps de développement est long car leur durée d'action est également très longue. Ce système nécessite une dizaine d'années de recherche avant d'être validé, puis distribué. Les implants, développés et produits chez EyeD Pharma, devraient être mis sur le marché vers 2028. Outre la création d'une société-sœur pour la production de ses implants intraoculaires, la société en pleine expansion construit un nouveau bâtiment dans le parc scientifique du Sart Tilman, l'objectif étant d'y regrouper l'ensemble de la production pour 2022. Dans son positionnement de croissance et de création d'emplois à long terme pour la région, la start-up qui emploie actuellement 65 personnes compte engager une vingtaine de personnes supplémentaires cette année.

Source : Wallonia.be ●

EXPOSITION « LE MONDE DE CLOVIS. ITINÉRAIRES MÉROVINGIENS »



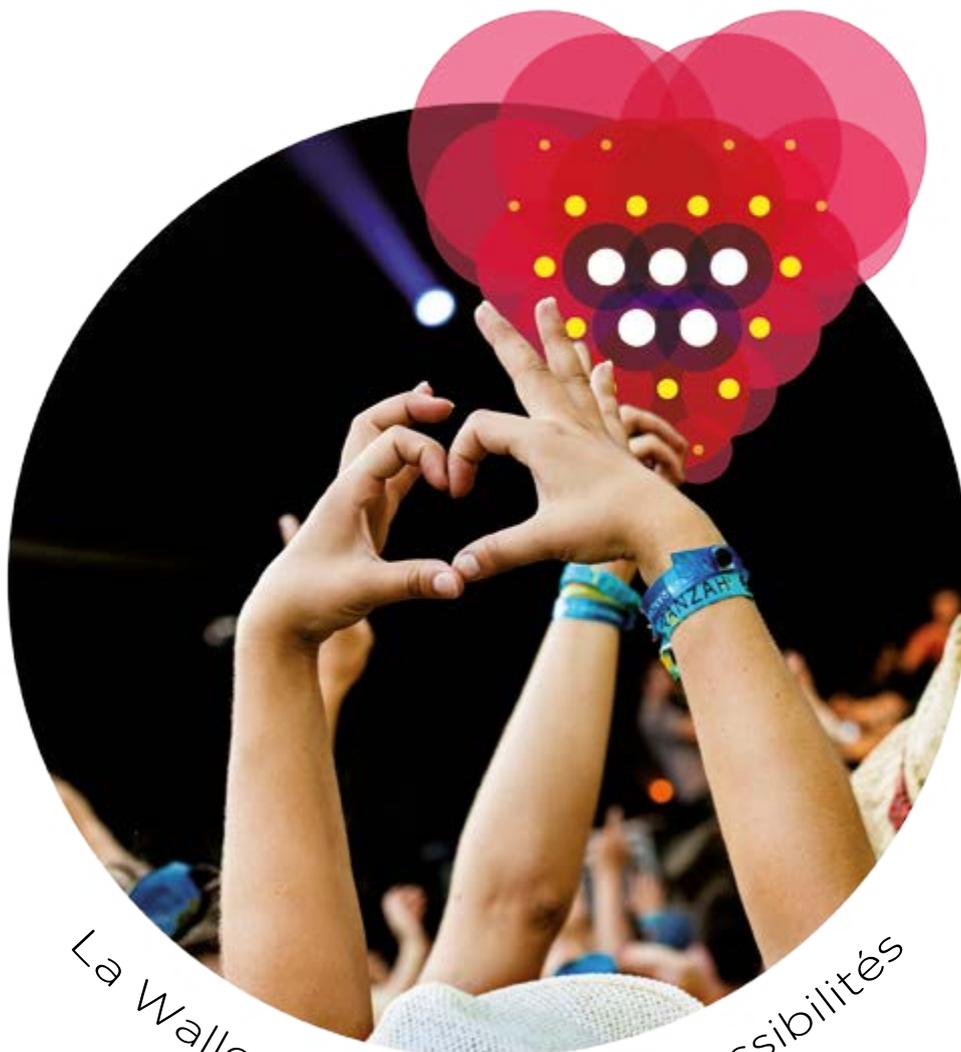
Le Musée royal de Mariemont investit le Haut Moyen Âge et fait redécouvrir le monde des Mérovingiens ! Jusqu'au 13 juin 2021, l'exposition propose une nouvelle synthèse de cette période de l'histoire, marquée d'échanges commerciaux, d'influences culturelles et de pratiques religieuses, de populations en mouvement sur un territoire. Des grenats d'Inde et du Sri Lanka, de l'ambre de la Baltique, d'impressionnantes panoplies d'armes, de parures et de bijoux en alliages précieux... Et si ces té-

moignages venus de contrées lointaines se trouvaient juste là, sous nos pieds ? Les Mérovingiens, peuple de l'Europe du Nord-Ouest au début du Moyen Âge, sont bien connus à travers leurs nécropoles. L'exposition invite à les rencontrer dans l'intimité de leur foyer, à travers les gestes et les prouesses techniques de leurs artisans ou la vie quotidienne d'une religieuse dans son monastère... Coïncée entre la chute de l'Empire romain et le couronnement de Charlemagne, l'époque mérovingienne est bien plus qu'une période de transition ; elle témoigne d'un monde en mouvement, dans lequel se posent des questions d'une brûlante actualité : migrations et intégration culturelle, consommation et échanges à une échelle globale, relations à l'environnement, etc.

www.musee-mariemont.be



Feel inspired



La Wallonie, un monde de possibilités

UN SENS DE L'ACCUEIL ET DE
L'**OUVERTURE** aux cultures

**UNE QUALITÉ
DE VIE**
exceptionnelle



**DES UNIVERSITÉS
ET HAUTES ÉCOLES**
de haut niveau

Une terre de
CRÉATIVITÉ
RECONNUE

6 **PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ**
dans des secteurs-clés

**DES DIPLÔMÉS
QUALIFIÉS**
en grand nombre



Une recherche centrée sur l'
INNOVATION



Wallonia.be