

BOLD

MAGAZINE

La peinture d'Ugo Li • La mode de Daniel Tarazona • Radilicious
Qui produit les tracks pour l'Eurovision au Luxembourg ?
Vive les vins d'hiver

DÉCEMBRE 2023 / JANVIER 2024

83

RAPHAEL BETTI
+ AYRTON MONGENIE
+ FLORIAN PAWLIK

**LA TRIADE DE LA SCÈNE COCKTAIL
PASSE AUX AVEUX !**

RISE[®]

DELTA Q[®]
WITH
STARCK



L'ESPRESSO À
L'EXTRACTION
INVERSÉE
PARFAITE.

LE SYSTÈME INNOVANT RISE
DELTA Q INJECTE DU CAFÉ PAR
LE FOND DE LA TASSE.
IL INTENSIFIE LE GOÛT ET LES
ARÔMES NATURELS DU CAFÉ.
MAINTIEN LA TEMPÉRATURE
IDÉALE ET MET EN ÉVIDENCE
UNE CRÈME PERSISTANTE.

NOVADELTA LUXEMBOURG
22, RUE DE L'INDUSTRIE - L-8399 WINDHOF
TÉL.: 00352 26 94 56 01
INFO@DELTA-CAFES.LU

MYDELTAQ.COM

REVERSE
INJECTION
SYSTEM
EXPERIENCE

A GUDDE RUTSCH, HEIN !



ue ne faut-il pas faire pour égayer un peu cette fin d'année ! Il faut dire qu'après un automne riche en culture et en réjouissances, on peut vite se laisser rattraper par l'obscurité maussade de la météo et de l'actualité mondiale... Il paraissait donc assez naturel de se concentrer sur les petits plaisirs qui nous entourent et de s'intéresser à un secteur synonyme de bons moments, de dynamisme et de talent : celui de la gastronomie, oui, mais liquide cette fois. Avec les trois meilleurs barmen de l'année qui se termine, véritables spécialistes en matière de créations de cocktails qui bluffent nos papilles autant que nos yeux...

C'est dans une édition 2023 de l'exposition *Young Luxembourgish Artists* à nouveau couronnée de succès que nous avons rassemblé ces joyeux loustics pour une séance photo mémorable qui met en évidence une chose qui fait du bien au moral : là où, dans certaines scènes dédiées au lifestyle ou au divertissement, la tendance est à la compétition exacerbée au mieux, malsaine au pire, les pros du cocktail se poussent réciproquement vers le haut, dans un objectif de collaboration vertueuse et d'amélioration commune. Outre un « santé ! », ça valait bien une couverture très stylée !

Autour de Raphael, Florian et Ayrton - qui dévoilent entre autres ce que l'on peut attendre bientôt dans nos verres - s'articule, dans ce dernier magazine de l'année, une constellation de noms à garder bien en tête pour qui voudrait savoir comment « name dropper » de façon pointue dès la reprise : le peintre Ugo Li, qui brille dans une exposition mêlant food et art contemporain, mais aussi le jeune styliste Daniel Tarazona, plus confiant que jamais, sans oublier les producteurs Tom Gatti et Packo Galandris qui s'évertuent, depuis Differdange, à faire en sorte que les candidats luxembourgeois potentiels à l'Eurovision 2024 puissent présenter des morceaux bien ficelés. Car oui, le retour du Grand-Duché au grand concours international de la chanson sera un des événements phares de l'année prochaine !

Enfin, toujours dans un objectif de se faire plaisir avec du local beau et bon, on a décidé d'aller faire un tour du côté de la Moselle pour savoir quels bons crus goûter cet hiver ; avant de pousser un peu plus loin, mais pas trop, pour un esprit « Winter Wonderland » plein de charme, les kilomètres en moins. J'aurais aimé terminer sur un trait d'esprit plein de sass mais pour une fois, on va faire simple : prenez soin de vous, a gudde Rutsch et à l'année prochaine, bien sûr ! De rien.

Fabien Rodrigues

OURS

DIRECTION
Maria Pietrangeli

RÉDACTEUR EN CHEF
Fabien Rodrigues

RÉDACTEURS
Jonathan Blanchet | Marine Barthélémy
Magali Eylenbosch | Julie Kieffer
Sébastien Vécrin

GRAPHISTE
Dorothee Dillenschneider

DIRECTRICE COMMERCIALE
Julie Kieffer

CONSEILLERS EN COMMUNICATION
Aymeric Grosjean | Kevin Martin

PHOTOGRAPHES
Jeff Poitiers | Carl Neyroud

SOCIÉTÉ ÉDITRICE
WAT éditions Sàrl
74, rue Ermesinde L-1469 Luxembourg
Tél.: +352 26 20 16 20

CONTACT
redaction@boldmagazine.lu

20 200
exemplaires certifié CIM

COUVERTURE #83





Ils se sont tous les trois illustrés cette année dans différentes compétitions et autres awards locaux et internationaux et ont bien l'intention de continuer à imposer leur savoir-faire en matière de cocktails sur la scène luxembourgeoise dans les années à venir. En cette fin d'année qui s'annonce festive, l'occasion était parfaite pour rassembler Raphael Betti, Florian Pawlik et Lucas Ayrton Mongénie, afin qu'ils nous racontent un peu leurs envies, leurs projets et les tendances à venir de ce secteur toujours plus séduisant, le tout au sein de l'exposition Young Luxembourgish Artists et sous l'objectif de Jeff Poitiers... Car un excellent cocktail qui a une histoire, n'est-ce pas aussi un peu de l'art ?

SITE

Retrouvez-nous tous les jours sur notre site www.boldmagazine.lu et chaque mercredi sur notre **newsletter** pour un condensé de l'actualité culture et lifestyle au Luxembourg et dans la Grande Région.

RÉSEAUX SOCIAUX

  [boldmagazine.lu](https://www.boldmagazine.lu)

CULTURE

PLAYLIST.06

ARTY.08

LA PEINTURE LIBRE ET ALLÉCHANTE D'UGO LI



SERIES.12

MUSIC.14

EUROVISION 2024, LE BAL DES ENGAGÉS

INTERVIEW.18

RAPHAEL BETTI
+ AYRTON MONGENIE
+ FLORIAN PAWLIK

CINEMA.26

BOOKS.32

THE DIARY.34

TRENDS

SPOTTED.42

SEXY APRÈS-SKI



IT LIST.52

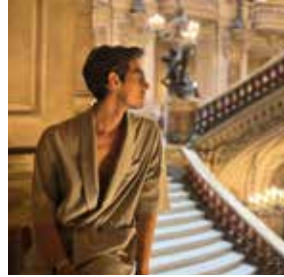
STORY TIME.56



SOCIETY

SMART KIDS ON THE BLOCK.28

DANIEL TARAZONA,
PETIT PRINCE
DE L'UPCYCLING



FOCUS.68

VIVE LES VINS D'HIVER



SNAPSHOT.80

LIFESTYLE

DESIGN.60

CHALET, OH YEAH !



FOOD.64

CITY TRIP.72

UN WINTER
WONDERLAND
COOL ET LOCAL

CRASH TEST.78



Pension Plan (111bis L.I.R.)*

Parce qu'il n'est jamais trop tôt pour préparer sa retraite.

Constituez un capital pour votre retraite **et profitez de déductions fiscales dès maintenant.**

baloise.lu/pension



**Aussi pour
les travailleurs
frontaliers***

*voir conditions

 **baloise**

*Loi modifiée du 4 décembre 1967 concernant l'impôt sur le revenu (L.I.R.)

**BOLTED / FOREST SWORDS**

Matthew Barnes alias Forest Swords vient d'accoucher de son troisième LP *Bolted*, six ans après son dernier album *Compassion*. Le briton signe toujours sur Ninja Tune, le label créé en 1990 par Matt Black et Jonathan More, plus connu sous le pseudo de Coldcut. Côté wall of fame, mister Barnes a taffé avec Banksy, Young Fathers, Benjamin Millepied et a produit la BO du jeu vidéo *Assassin's Creed Rogue*. Comme on dit dans la street, le frère pèse dans le game, alors normal que son *Bolted* soit une merveille cinématographique. Mais *trigger warning*, on parle ici de films angoissants et malsains avec des geeks chelous qui se tirent sur la nouille devant des snuff movies. C'est torturé et déstructuré à souhait. Au programme, l'anglais nous régale de 11 titres bien rythmés avec des collaborations avec Neneh Cherry ou feu Lee Scratch Perry. Mon rédacteur en chef adoré va encore me dire que c'est trop sombre, alors aidez-moi à lui prouver le contraire et jouez cet album le soir du réveillon de Noël entre deux bastons à propos de Gaza.

. **DISPO** (ELECTRO)

**THE SILVER CORD / KING GIZZARD & THE LIZARD WIZARD**

Le nouvel album de King Gizzard & The Lizard Wizard prouve deux choses. Les Australiens sortent trop de skeuds, presque un tous les quatre mois, sans prendre vraiment le temps de les peaufiner. Deux, sur *The Silver Cord*, ils ont ressorti les synthétiseurs et les stupéfiants qui ont fait les grandes heures de gloire des années 80. Ici, point de folk ni de guitare saturée, mais du boom boom, de l'acid, des nappes envoûtantes et des bleeps à la TB 303. On retrouve des harmonies et des grooves qui hument bon la techno dance de 1988 avec des vocaux dignes des hangars du *Summer of Love* à Manchester, les yeux grands ouverts sous les stroboscopes. Voilà sûrement pourquoi le groupe a décidé d'offrir à son public un second opus avec tout l'album en *Extended version*. En étirant les tracks jusqu'à 10 minutes, les sons t'envoûtent à l'infini jusqu'à la descente tant détestée au beau milieu de l'after. Mon conseil ? Rejouis l'album dans l'ordre et préviens ton boss que tu n'iras pas bosser. Ni demain, ni après-demain. Dis-lui simplement que tu tousses et que tu n'as plus d'odorat. Ça a déjà fait ses preuves. Bise les rave-rockers.

. **DISPO** (ROCK)

**HEAVEN KNOWS / PINKPANTHERESS**

Avec une énergie irrésistible et un good mood so british, les morceaux de PinkPantheress vont te donner envie d'aller clubber à Soho avec toute sa bande de cops en short t-shirt en plein hiver, le smile aux lèvres, la bouteille de Grey Goose dans le sac à main. Ces 13 bangers, qu'elle a complétement produits et composés elle-même, me donnent envie de dire, comme tous les golmons du journalisme musical, que c'est l'album de la maturité. Même ma maman va me mettre un coup de front si elle lit ça. De *Another Life* à *Boy's a Liar Pt.2*, la Londonienne parvient à fusionner la pop, la drum'n'bass, le R&B, la jungle et le 2-step avec une complicité et une légèreté qui me donnent envie de bouger mon boule en slibard sur une chorégraphie TikTok. Car on parle bien de chaleur et de séduction sur un dancefloor humide à la sauce sucrée hyperpop. Chaque élément de l'album semble conçu pour nous faire tomber amoureux en mode « Je te love ! Mais non je te promets, j'ai rien bu ! ». Une voix envoûtante, une méditation sur la solitude, la présence de talents tels que Rema et Kelela, et des refrains dignes de ce que l'on pourrait imaginer comme le tube ultime, conçu par une artiste qui marie habilement la soul et le groove, moi je dis Yesaight !

. **DISPO** (R&B)

**BLANKET / KEVIN ABSTRACT**

Kevin Abstract va vous prouver que le rap peut se mélanger aux guitares grunge. Le Texan revient avec *Blanket*, son premier skeud depuis l'explosion de son groupe BROCKHAMPTON l'année dernière. Le cool kid nous plonge dans une ambiance indie rock avec une esthétique pas piquée des vers. Un brin coquin, un tantinet fofou, toujours romantique, le rappeur gay parle ouvertement de son homosexualité. Et c'est tant mieux ! Son flow t'arrache la jugulaire avec les canines et ses riffs punk te font headbanger sur le parquet d'un terrain de basket du bal de Prom. La prod est signée par John Carroll Kirby qu'on connaît tous pour son taf avec Miley Cyrus. Les titres *Running Out* et *Madonna* t'ambiancent dans un délire emo rock. Alors pense à ton lisseur à cheveux. Quant à *The Greys* et *Scream*, ça balance de la pop chewing-gum et on retrouve même des bribes d'electro punk plus technoïdes sur le futuriste *Mr. Edwards* saupoudré d'une basse vrombissante. Le rapper s'amuse aussi sur de l'indie-folk avec *Heights, Spiders, and the Dark, My Friend* avec, en feat, la poétesse Kara Jackson. On en redemande !

. **DISPO** (HIP-HOP)

LA NOUVELLE MINI COOPER ELECTRIC. NEW MINI. HAPPY YOU.

NICE TO MEET YOU AGAIN.



BIG LOVE.



DÉCOUVREZ VOS CONDITIONS FESTIVES CHEZ BILIA.



BILIA
7, Rue Christophe Plantin
L-2339 Luxembourg
Tél.: +352 49 19 41 1
mini@bilialmond.lu - bilialmond.mini.lu

LA PEINTURE LIBRE ET ALLÉCHANTE D'UGO LI

À 36 ans comme lorsqu'il était tout petit, Ugo Li n'a qu'une obsession : trouver sa liberté dans la peinture. Originaire de Paris, où il travaille toujours à présent, l'artiste voyage, s'en inspire tout comme du quotidien et peint, toujours et encore. De chez Reuter Bausch, sa galerie luxembourgeoise, au Cercle Cité où il participe à l'exposition collective *Hors-d'œuvre* jusqu'au 21 janvier, il tisse également un lien de plus en plus fort avec le Grand-Duché... Rencontre.



© Adonis Romdhane

Ugo Li est né à Paris, d'une mère française et d'un père artiste chinois. Il est peu dire que le jeune garçon baigne alors très vite dans la peinture, les couleurs et les pinceaux... « Dans mes souvenirs les plus lointains, j'ai toujours griffonné des choses sur les murs. Lorsqu'on me demande depuis combien de temps je peins, je me dis souvent qu'il n'y a pas eu d'avant-après, pas eu de moment où je n'ai pas peint ou dessiné », nous confie ainsi celui qui s'orientera tout naturellement vers des études artistiques et les Beaux-Arts de Rouen. Pendant cinq ans, il y touche à tout, mais c'est une fois de plus la peinture qui sera son cheval de bataille. Son diplôme en poche, il s'installe pendant un an à Montréal, période pendant laquelle il fait « de nombreux allers-retours à New York, ce qui m'a permis de connaître à ma guise cette ville inspirante ».

VOYAGES, PANDÉMIE ET RÉSEAUX SOCIAUX

Il enchaîne avec l'Asie, pour un voyage plaisir de quelques semaines au départ... Il y restera finalement 6 ans, de 2013 à 2019 : « J'avais la chance d'avoir de la famille en Thaïlande et j'ai ressenti une grande liberté très intéressante pour mon travail là-bas. C'était de plus une période très dynamique sur la scène artistique du pays, ce qui m'a poussé à rester bien plus longtemps que prévu. » Il rentre finalement à Paris, mais la pandémie débarque et le cloître chez lui, seul. Il décide alors de s'inscrire dans une sorte de stakhanovisme de peinture, en essayant de « terminer chaque jour une peinture ». Un rythme intensif combiné à une présence accrue sur les réseaux sociaux pour communiquer et vendre ses toiles, qui vont finalement aider à le faire repérer par des galeries en vue.

« La première fut la Galerie Saltiel à Paris. J'y ai rendez-vous un jour avec un ami et acheteur pour la livraison d'une de mes œuvres et il se trouve alors que la directrice de la galerie

reconnait mon travail, qu'elle avait repéré, justement, sur les réseaux sociaux. Elle m'invite très vite à participer à une exposition collective à Lille Art Up ! où les 12 moyens formats que je lui confie pour l'occasion sont vendus en 4 jours... C'est aujourd'hui ma galerie exclusive pour la France ! Puis à la même époque, Julie Reuter, qui est en train de préparer l'ouverture de sa galerie Reuter Bausch à Luxembourg, me contacte également grâce aux réseaux sociaux et me propose de participer à son expo inaugurale. » Un changement de paradigme et de rythme de vie qui vont permettre à Ugo Li une plus grande aisance logistique, financière et matérielle et ainsi lui permettre « de peindre à temps plein, du dimanche au dimanche. »

LA PEINTURE AU CORPS

Pour sa peinture, Ugo Li s'inspire de ce qui l'entoure et des émotions qu'il éprouve à son contact. De la culture d'aujourd'hui et des tendances sociales, comme le partage toujours plus abondant et excessif de ce qui se passe dans nos assiettes et qui va inspirer plusieurs de ses séries. Il précise : « Les tables que je peins racontent beaucoup de choses quant à une narration, un début, une fin de repas plus souvent. C'est une peinture très instinctive, pour laquelle je ne réalise pas de croquis et qui fait appel à une grosse part d'inconscient que je ne contrôle pas et que je ne souhaite pas contrôler... » Ugo aime aussi laisser au spectateur de son travail une part de liberté quant à l'interprétation qu'il en fait. « Si la chaise fait penser à la chaise du voyageur ou du défunt, tant mieux, c'est une interprétation, une lecture valable et personnelle. » La liberté. Valeur sine qua non de l'acte de création artistique pour Ugo Li. Un besoin et une manière de se sentir plus libre, un idéal de vie. Une peinture « pas forcément très militante, mais qui me permet de respecter



ma liberté, de peindre chaque jour, de peindre dans le style que je souhaite sans m'enfermer dans un carcan de style. » De faire quelque chose qui lui plaît - et qui semble plaire au-delà de son studio vu le succès qu'il rencontre actuellement. Un processus de pensée qui va amener l'artiste à Séoul en 2024, mais qui lui a aussi permis de se laisser à nouveau séduire par la céramique, ce qu'il a montré récemment lors d'un solo show dans sa galerie parisienne avec trois vases réalisés et faisant comme un trait d'union avec sa série de tables actuelle...

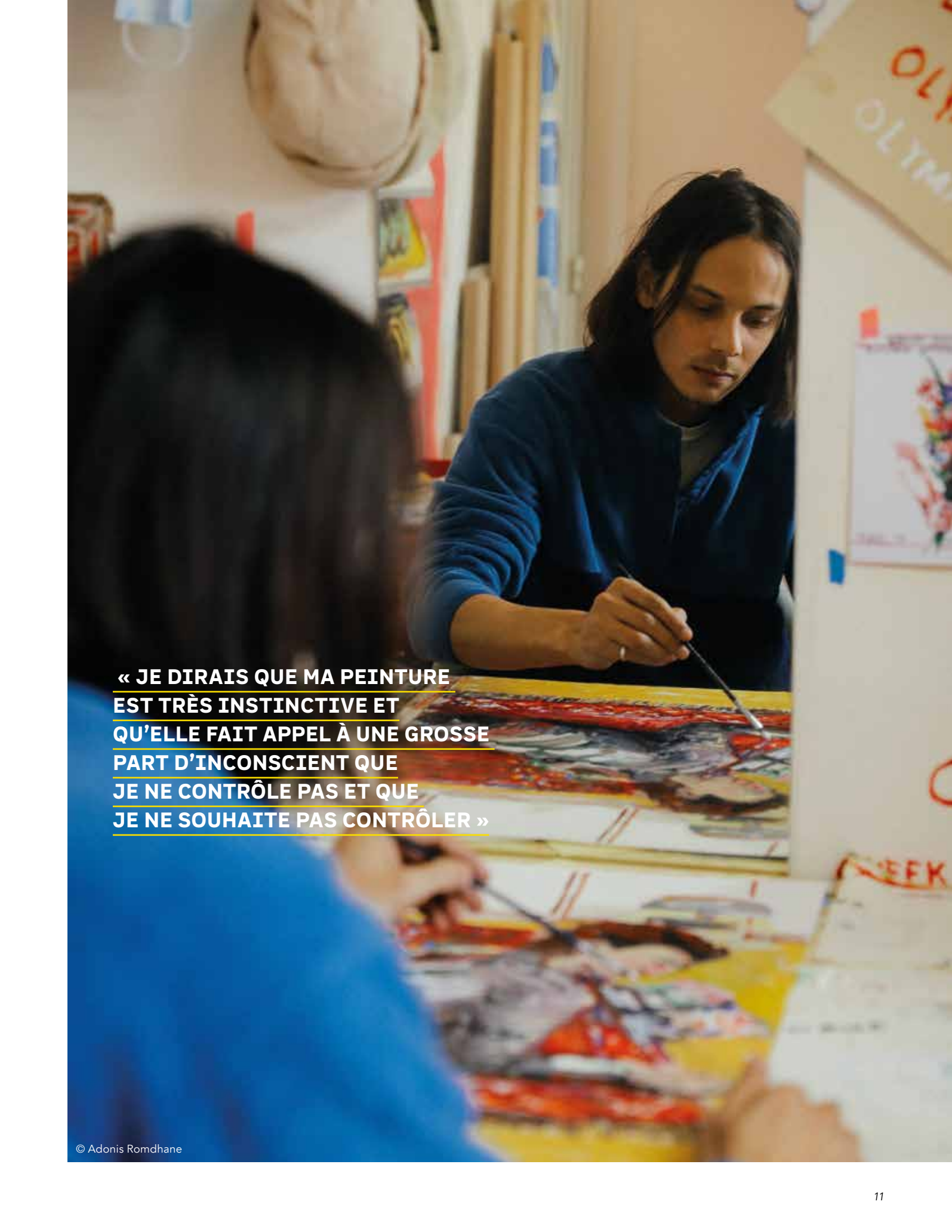
HORS-D'ŒUVRE

À deux heures de TGV - quand tout va bien - il est aujourd'hui évident que le peintre renforce son lien avec le Luxembourg. Après la toute première exposition de la Reuter Bausch Art Gallery susmentionnée, ses pièces y sont de nouveau apparues en juin 2023 pour un duo avec Catherine Lorent. C'est là qu'Anastasia Chaguidouline, nouvelle directrice artistique du Cercle Cité, remarque la pertinence de son travail pour l'exposition *Hors-d'œuvre* qu'elle prépare pour la fin d'année. « Cela semblait en effet dans une continuité parfaite avec la série sur laquelle je travaillais, c'était donc un bon timing qui m'a incité à créer des œuvres ad hoc pour cet événement », nous confie Ugo. *Hors-d'œuvre*, présentée à la galerie Ratskeller du Cercle Cité jusqu'au 21 janvier 2024, est consacrée au thème et à la métaphore de la nourriture

dans l'art contemporain. Elle y a pour vocation de mettre en lumière la relation complexe entre l'homme et son alimentation, et présente l'interprétation artistique de la consommation alimentaire, ainsi que ses effets sur la société et l'environnement en particulier.

« Dans ses peintures, Ugo Li joue ici avec l'iconographie des banquets et de l'abondance, en se référant à l'absurde et en jouant avec les mots. La figure humaine, généralement absente, nous est parfois révélée par de petites parties du corps humain, comme des mains ou des doigts. L'artiste met en avant le rituel de la consommation de nourriture et ce qu'il implique, culturellement, socialement ou au niveau interpersonnel, relationnel. Les épisodes se déroulent dans un restaurant ou à la maison, ensemble ou seul, évoquant les traditions, la gourmandise et notre réalité capitaliste. Parfois, ses toiles ressemblent à une scène de film, à un repas ou à une fête de famille, quelques minutes avant l'escalade narrative », précise Anastasia Chaguidouline dans sa description de l'exposition.

Food & Art, une combinaison qui semble toujours plus s'imposer comme une évidence, à l'instar du projet *Turning Tables*, dont nous vous parlions dans notre numéro 79 de *Bold*, on encore avec l'exposition *All You Can Eat*, présentée actuellement elle aussi, au Luxembourg City Museum et jusqu'au 14 juillet prochain cette fois. Mais sans Ugo Li !



**« JE DIRAIS QUE MA PEINTURE
EST TRÈS INSTINCTIVE ET
QU'ELLE FAIT APPEL À UNE GROSSE
PART D'INCONSCIENT QUE
JE NE CONTRÔLE PAS ET QUE
JE NE SOUHAITE PAS CONTRÔLER »**

MASTERS OF THE AIR
LES CHEVALIERS DU CIEL

« DANS LA SUITE DE LEUR ANTHOLOGIE SÉRIELLE, STEVEN SPIELBERG ET TOM HANKS METTENT EN SCÈNE UNE UNITÉ DE L'US AIR FORCE CHARGÉE DE MENER DES BOMBARDEMENTS STRATÉGIQUES SUR L'ALLEMAGNE NAZIE »

DERRIÈRE LE MANCHE : STEVEN SPIELBERG, TOM HANKS, JOHN ORLOFF
DANS LES AIRS : AUSTIN BUTLER, BARRY KEOGHAN, ANTHONY BOYLE...

Steven Spielberg et Tom Hanks refont la paire. Si le binôme formé par le réalisateur et l'acteur se reforme en coulisse, dans l'ombre de la production, l'enthousiasme ne risque pas de redescendre. Et pour cause, puisque les deux hommes ouvrent un nouveau chapitre de leur anthologie en temps de guerre. Voici donc *Masters of the Air*, suite spirituelle de *Band of Brothers* et de *The Pacific*, qui entend bien tutoyer les sommets de la production sérieelle de ce début d'année 2024. Après avoir conté l'histoire d'une division aéroportée dans l'enfer du second conflit mondial, puis s'être intéressé à la guerre du Pacifique, ce nouveau volet suit une unité de l'US Air Force chargée de mener des bombardements stratégiques sur l'Allemagne nazie.

Pour ne pas déroger à la tradition, la série, adaptée des écrits de l'historien américain Donald L. Miller, a été confortablement dotée budgétairement parlant. Tellement qu'HBO, partenaire de prestige pour lequel le duo avait conçu les deux précédentes séries, a préféré passer son tour. Trop cher, à l'heure où le paquebot Warner, maison-mère de la chaîne câblée, tanguent un peu et que la même HBO a tout misé sur les spin-offs de *Game of Thrones* ou l'adaptation du jeu vidéo *The Last of Us*.

C'est donc AppleTV+ qui a récupéré la timbale. Pour le reste, on ne change pas la recette qui a fait le succès des séries historiques conduites par les deux hommes. À l'écran, un bel alignement d'acteurs se donnera la réplique,

à la manière des séries précitées qui ont servi de rampes de lancement à la carrière de Damian Lewis, James McAvoy ou Michael Fassbender. Austin Butler, le Elvis habité derrière la caméra de Baz Luhrmann et prochainement à l'affiche du deuxième volet de *Dune*, assure la tête d'affiche. Il sera accompagné de Barry Keoghan, qui a fait ses armes dans le *Dunkerque* de Christopher Nolan. Au générique, on retrouvera également Anthony Boyle, qui a brillé sur les planches en incarnant l'un des rôles principaux de la pièce *Harry Potter et l'enfant maudit* ou Ncuti Gatwa, futur *Doctor Who* dans la saison 14, qui sera lancée sur la BBC (et a priori Disney+ sous nos latitudes) au printemps. Parés au décollage ?

. FIN JANVIER SUR APPLE TV+

LOVE & DEATH



DESPERATE HOUSEWIFE



FAIT-DIVERSIER : DAVID E. KELLEY

DANS LA PEAU DE... : ELIZABETH OLSEN, JESSE PLEMONS, KRISTEN RITTER...

Après une série avec Jessica Biel dans le rôle-titre, l'affaire Candy Montgomery, du nom de cette mère de famille texane qui a assassiné sa voisine, intéresse à nouveau les producteurs et créateurs. Et pas n'importe qui, puisque c'est le scénariste David E. Kelley, spécialiste des séries judiciaires (*The Practice*, *Boston Legal*) et des portraits de femmes (*Big Little Lies*, *The Undoing*) qui s'y colle. Cela pourrait être une raison suffisante pour s'y intéresser sérieusement. Ajoutant à cela que Elizabeth Olsen et Jesse Plemons s'y partagent la réplique. Qu'attendez-vous pour vous lancer ?

. SUR CANAL+

BERLIN



LA CASA DE PAPEL, LES ORIGINES



PLANIFICATEUR : ÁLEX PINA

GROUPE DE CHOC : PEDRO ALONSO, MICHELLE JENNER, TRISTÁ ULLOA...

La Casa de Papel a droit à son spin-off. Ici, pas de Professeur à l'horizon. Baptisée d'après le nom d'un des monte-en-l'air de la série Netflix, Berlin promet de s'intéresser à la vie du malfrat avant les événements de la série matricielle. À l'époque où celui-ci va réunir sa propre équipe pour préparer un ambitieux cambriolage dans la Ville Lumière. Il y a fort à parier que les fans sont déjà aux aguets, d'autant que le créateur de la série originale est de retour aux affaires.

. SORTIE LE 29 DÉCEMBRE 2023 SUR NETFLIX

ECHO DURE À CUIRE



GRAND MANITOU : KEVIN FEIGE

STREETCRED : ALAQUA COX, CHASKE SPENCER, VINCENT D'ONOFRIO...

Marvel Studios tente sa première série « adulte ». Le studio, qui a longtemps capitalisé sur le succès des *Avengers*, bataille en ce moment pour trouver la bonne formule pour développer ses personnages à l'écran. Avec *Echo*, série dérivée de *Daredevil* et de *Hawkeye*, la production promet de ne pas retenir ses coups et de proposer un récit plus mature, finalement plus proche des aventures de papier dont elle s'inspire. La première étape vers une sortie de crise ?

. EN JANVIER 2024 SUR DISNEY+

Eurovision 2024

LE BAL DES ENGAGÉS

Trente piges que le Luxembourg n'avait pas participé à l'Eurovision, le plus grand télé-crochet du vieux continent. Qu'on adhère ou pas à cette grande messe du mainstream, les organisateurs ont reçu pas moins de 459 candidatures pour défendre le Grand-Duché à Malmö. Une question me taraude : qui a bien pu produire toutes ces tracks dans l'urgence ?

Pour espérer s'envoler jusqu'en Suède le 27 janvier prochain afin de pousser la chansonnette sur la scène de la 68^e édition de l'Eurovision, les talents ont dû faire fissa. Entre l'ouverture des présélections par RTL le 3 juillet sur le site eurovision.lu et la date butoir de rendu des morceaux début octobre, les candidats n'avaient que quelques mois pour peaufiner leurs lyrics sur de belles harmonies. Tout le monde était éligible, ou presque. Il fallait avoir 16 printemps, être de nationalité luxembourgeoise ou résident.e. Même si tu avais habité dans le pays trois années consécutives, ça passait crème.

SIX, ÇA SUFFIT !

La sélection s'est gérée en trois catégories distinctes. La première pour les chanteurs et compositeurs qui ont déjà un catalogue de morceaux. Ensuite, les chanteurs qui veulent tenter leur chance sans titre déjà composé, puis la troisième, qui consiste à collaborer avec un producteur national. Dans tous les cas, RTL va choisir six champions qui défendront bec et ongles leur game sur la scène de la Rockhal le 27 janvier, le tout retransmis en live sur la chaîne de télé.

Ensuite, il ne pourra en rester qu'un... qui ira s'égosiller les cordes vocales sur les planches de la ville suédoise avec, dans sa loge, un sandwich au hareng et des boulettes de viande Ikea. D'ailleurs, si cette grande célébration du bon son se passe en Suède, c'est parce que les Vikings sont montés tout en haut du podium cette année, avec le titre « Tattoo » interprété par Loreen. Si tu gagnes, l'année suivante tu organises la teuf, c'est la règle. Et Dieu sait que ça coûte bonbon. Faudra d'ailleurs se poser les bonnes questions si une star de notre patrimoine remporte le délire ! Comment le nouveau gouvernement de Luc Frieden ferait pour organiser l'Eurovision suivant ? Let's make it happen certes, mais la planche à billets va devoir tourner les frérots. Il est nécessaire d'anticiper une salle de plus de 15000 personnes, donc bye bye la Rockhal et ses 6500 places, la blinde d'hôtels et du matos technique, en veux-tu en voilà. Le problème avait déjà eu lieu en 1974. Le Luxembourg avait remporté l'édition l'année précédente avec la chanson *Tu te reconnaîtras*, interprétée par Anne-Marie David. La prestation avait cumulé 129 votes sur les 160 possibles. Du jamais vu ! Malheureusement, faute de monnaie sonnante et trébuchante, le Grand-Duché n'avait pas pu se charger des

festivités. Ce fut finalement la BBC qui s'offrit pour organiser la bamboche, à Brighton avec, cerise sur le pudding, la victoire d'ABBA. Dommage pour le Luxembourg, pourtant pays fondateur du Concours aux côtés de l'Allemagne, les Pays-Bas, la France, la Suisse, l'Italie et la Belgique.

« SOIT ON L'AIME, SOIT ON LE DÉTESTE, MAIS C'EST RADICAL »

TOM GATTI

AMOUREUSE DE SÉBASTIEN

De mon côté, ce que je retiens de l'Eurovision ? Pas grand-chose... La victoire du Luxembourg, en 1965, avec la chanson *Poupée de cire, poupée de son* interprétée par France Gall. Il y avait eu de l'eau dans le gaz pendant les répétitions entre l'orchestre italien et Serge Gainsbourg, l'auteur-compositeur de la chanson, connu et reconnu pour aimer foutre le bordel avec un maximum d'irrévérence. Après son passage à l'Eurovision, la chanson fut un succès de ouf. Cela dit, soyons honnêtes, nous n'avons pas toujours ramené la coupe à la maison et nous avons même terminé grands derniers trois fois. Je me souviens aussi de Sébastien Tellier en 2008 à Belgrade pour représenter la France. Le dandy s'était pointé sur scène en voiturette de golf en tapant des ballons d'hélium. Un pouce bleu pour le bro. Il avait interprété son tube *Divine* avec la classe qui le caractérise.

Cependant, les lyrics en anglais avaient rendu nerveux le député UMP François-Michel Gonnot, s'énermant contre une pénalisation de la langue de Molière. Hey François-Michel, relis donc voir ce texte, tu vas vite comprendre ce que j'en fais de la langue de Molière. Pauvre France ! Ensuite, un petit souvenir saugrenu : le chanteur italien de Måneskin, soupçonné d'avoir le nez dans la neige pendant l'annonce de leur victoire, face caméra, pépère, zen, oklm, en toute décontraction. Ah j'oubliais, j'ai bien aimé aussi, en 2006, les cousins de Lordi, sapés comme jaja en monstres chelous qui envoyaient du heavy metal comme des fous mabouls. Leur présence à l'Eurovision avait heurté des petits groupes conservateurs grecs qui avaient réclamé leur retrait de la compétition because ils glorifient Satan. J'en rigole encore.



TOM GATTI



UN DERNIER TANGO À DIFFERDANGE

Mais revenons-en à nos moutons, l'idée avec cette participation à l'Eurovision 2024 est de faire parler du pays, d'attirer du touriste qui ira faire des selfies avec le garde du palais grand-ducal, mais surtout de booster la créativité des artistes du Luxembourg. Bon, avant de faire ses valises pour la Suède, les petits chanteurs ayant passé les présélections nationales vont devoir convaincre le nouveau jury international composé de Tali Eskholi, Christer Björkman, Jan Bors, Cesár Sampson et Alex Panayi... Et pour séduire ces cinq personnalités, il faut arriver armé, avec du son calibré pour l'international, des rimes parfaites, un mix al dente et un mastering aux petits oignons, parce que forcément, on va se frotter aux meilleurs de l'Europe. C'est là qu'interviennent, entre autres, deux producteurs de renom que j'ai pris soin de rencontrer. Ironie du sort, les deux sont établis à Differdange.

Le premier, Tom Gatti, est une ancienne gloire locale du rock puisqu'il était bassiste d'Eternal Tango. Le plus grand coup de maître du groupe de rock a sûrement été de tourner en boucle un été sur MTV Germany. « On faisait de la musique pour un public jeune. On savait tous qu'on ne pourrait pas continuer jusqu'à nos 60 ans comme les Rolling Stones (sourire). Mon but a toujours été de devenir ingénieur du son et d'écrire avec d'autres personnes. ». Tom, après la dissolution du groupe en 2012, a alors commencé à suivre en tournées d'autres groupes, brancher des micros sur des plateaux live, se faire la main sur les consoles de mixage et améliorer sa technique en mode Do It Yourself. Il a également suivi des formations ici et là pour parfaire sa technique. « Step by step, j'ai commencé à travailler dans le métier en tant qu'intermittent du spectacle

pour diverses structures de sonorisation de la région. » Dès qu'il s'est senti prêt et que les planètes se sont alignées, Tom a monté, avec des collègues, Unison Studios, un collectif de producteurs basé au 1535°, le hub créatif de Differdange qui ressemble à une rue de Williamsburg. Le spot est magistral, hyper bien décoré, avec des instruments partout dont 80 % proviennent de la collection personnelle de Tom. L'atmosphère est inspirante, majestueuse et encourage fortement à la créativité. C'est dans ce petit paradis que Tom produit, par exemple, tous les albums de Rome, le projet dark folk de Jérôme Reuter qui fait rayonner le Luxembourg à l'étranger avec des disques tous plus incroyables les uns que les autres. Tom collabore aussi avec tous les prochains artistes bankables qui vont mettre le Grand-Duché sur la carte. À 41 ans, le producteur fait toujours un peu de musique. « J'ai un groupe de vieux, Mad Fox. On compose du pop rock avec que des pros qui, malheureusement, tournent toute l'année avec leurs autres projets comme Charel Stoltz ou Jérôme Klein. Nous avons donc très peu de temps pour nous voir, mais quand on se voit, on produit très vite de la musique. » Il est donc tout à fait légitime que Tom se soit inscrit en tant que producteur pour cette édition 2024 de l'Eurovision. « J'ai eu accès à toutes les vidéos des artistes qui participaient. J'ai commencé à recevoir des mails tous les jours. J'ai dû trier et en fin de compte, j'ai bossé sur 13 morceaux. J'ai produit Alfalfa, un groupe avec qui je travaille depuis des années. Ils avaient des tracks prêts, pas forcément dédiés à l'Eurovision, mais on a tenté quand même. Puis, dans la foulée, j'ai écrit avec les métalleux d'Echosex, un morceau plus electro metal complètement calibré pour le grand public. Soit on l'aime, soit on le déteste, mais c'est radical (sourire). J'ai aussi aidé un jeune pianiste de 18 ans avec une voix magnifique. On a épluché ensemble ses morceaux et

j'en ai retenu un super bon. Nous l'avons produit ensemble avec des arrangements plus pop. Idem, j'ai collaboré avec Magali Speicher alias Marcy, sur un morceau très complet qui, selon moi, a toutes ses chances de faire la différence. J'ai également accompagné un compositeur de Tel Aviv. Mais, ce n'est pas tout, de mon côté, j'ai tenté ma chance avec trois tracks à moi. J'ai invité deux chanteuses anglaises à poser leurs voix sur mes sons. On verra bien (*sourire*). » Tom sort d'une grosse période de rush. Il a déjà finalisé ses clients et ensuite, le dernier jour, il s'est occupé de ses trois compos, sur le fil. Professionnalisme oblige.

PACKO MANO

Le second producteur chez qui je suis allé sonner est Packo Galandris. Le jour de notre interview, il termine un enregistrement avec Thorunn. Le Differdangeois est un DJ musicien de house et techno qui passe le plus clair de son temps dans son studio à Oberkorn, dans le grenier de sa maison familiale. Il est également directeur artistique du club Flying Dutchman à Beaufort. Chez lui, c'est une autre limonade, l'ambiance good mood est à la bonne franquette. Son antre t'envoie 1000 souvenirs dans la ganache avec des flyers, des prix reçus aux Luxembourg Nightlife Awards, des murs chargés d'histoires et des boutons qui clignotent de partout. C'est le genre de spot dans lequel tu as envie de passer une after à écouter du bon son en sortant des vanes. La dernière fois que j'étais passé documenter la créativité de Packo, il produisait une chanson de blues d'Edward, un SDF mythique qui traîne au Parc Gerlach. Le sans-abri originaire de Toronto avait écrit une love song à la gloire de Differdange. Voilà, Packo, c'est ce genre de pari complètement fou qui le fait vibrer ! Il aime foncer tête baissée dans un projet rocambolesque pour l'amour de la musique.

Alors quand il a commencé à recevoir des emails pour produire des sons pour l'Eurovision, le bougre a tout de suite accepté. « J'ai dû faire le tri, tellement j'ai reçu de propositions... On m'a contacté pour des productions et des enregistrements. Pendant cinq semaines, j'avais un planning très rempli. La plupart du temps, je bossais sur des idées très vagues qu'il fallait arranger, enregistrer, mixer et masteriser, bref produire à 100 %. Ma tâche était d'avoir une vue d'ensemble du projet, de rassembler tous les différents éléments et idées et de voir si quelque chose en émergeait (*sourire*). Et en parlant d'émergence, son travail avec Rose Stanley a porté ses fruits. L'autrice-compositrice a décidé de travailler avec la voix de Nicolas Delpierre. Une fois les bases posées, Rose et Nicolas se sont rendus au studio de Packo pour produire tous ensemble deux chansons avec des inspirations à la Amy Winehouse et James Bond. Tout un programme ! « J'ai aussi produit Ines Lopes et Carole Steffen. Carole, je la connais bien, nous avons collaboré il y a quelques années pour mon propre projet electro Packo Galandris. Elle est venue avec un texte et nous avons bossé un morceau complet ensemble. Ensuite, pour le mixage et le mastering, j'aime bien le faire seul, concentré sur ma console, pendant sept ou huit heures. Ça dépend du nombre de pistes. » Dans tous les cas, Tom et Packo s'accordent à dire que cette émulation autour de la participation à l'Eurovision sera bénéfique pour la scène musicale luxembourgeoise. Il en ressortira forcément du bon et c'est assez cool qu'autant de monde ait osé envoyer ses sons. Maintenant, on croise les doigts !

« POUR LE MIXAGE ET LE MASTERING, J'AIME BIEN LE FAIRE SEUL »

PACKO GALANDRIS

Texte
Fabien Rodrigues

Images
Jeff Poitiers



RAPHAEL BETTI + AYRTON MONGENIE + FLORIAN PAWLIK

LA TRIADE DE LA SCÈNE COCKTAIL PASSE AUX AVEUX !

Ils se sont tous les trois illustrés cette année dans différentes compétitions et autres awards locaux et internationaux et ont bien l'intention de continuer à imposer leur savoir-faire en matière de cocktails sur la scène luxembourgeoise dans les années à venir. En cette fin d'année qui s'annonce festive, l'occasion était parfaite pour rassembler Raphael Betti, Florian Pawlik et Lucas Ayrton Mongénie, afin qu'ils nous racontent un peu leurs envies, leurs projets et les tendances à venir de ce secteur toujours plus séduisant, le tout au sein de l'exposition Young Luxembourgish Artists... Car un excellent cocktail qui a une histoire, n'est-ce pas aussi un peu de l'art ?

La scène food mondiale a plus que jamais le vent en poupe. La pandémie et les heures passées à regarder des recettes de chefs plus alléchantes les unes que les autres ont propulsé ces derniers au rang de célébrités et la communauté des foodies - qu'ils ou elles soient avertis ou amateurs - ne cesse d'enfler partout sur le globe. On s'intéresse aux assiettes bien sûr, mais aussi à ce qui les accompagne dans le verre - du vin bien souvent, mais aussi de plus en plus de cocktails, qui sortent de leur carcan pour devenir gastronomiques, voire un mouvement à part entière aux enjeux économiques indéniables. Les établissements spécialisés se distinguent et deviennent de vraies destinations, au même titre que les restaurants étoilés ou très toqués...

Derrière les bars et comptoirs de ceux-ci, des professionnels passionnés, compétitifs et créatifs qui maîtrisent les saveurs et les techniques nécessaires pour faire briller leurs créations signature. Au Luxembourg, en 2023, trois d'entre eux ont particulièrement réussi à se démarquer du lot : Lucas Ayrton Mongénie, qui officie au Bar Le 18 de l'Hôtel Le Place d'Armes, a remporté le titre de « Best Barman » aux Luxembourg Nightlife Awards ; Raphael Betti est quant à lui reparti avec le prix de « Bar de l'Année » pour son BAC Luxembourg lors de la dernière cérémonie Gault&Millau Luxembourg ; enfin, Florian Pawlik d'Um Plateau a remporté l'étape régionale BeLux d'une des dernières grandes compétitions internationales, la World Class, pilotée par le géant Diageo, avant de se hisser dans le top mondial à São Paulo en septembre dernier.

Il était donc très tentant de les rassembler et d'échanger avec eux autour de la culture cocktail d'aujourd'hui et de

demain... Et étant donné que, comme le disait Oscar Wilde, « le meilleur moyen de résister à la tentation, c'est d'y céder », on n'a pas attendu bien longtemps pour leur donner rendez-vous dans l'ancien garage Kontz, lieu d'accueil cette année de l'exposition Young Luxembourgish Artists, organisée et curatée par Lou Phillips, le tout sous l'objectif expert de Jeff Poitiers. Un environnement bourré d'art, terrain propice à la confiance pour ces trois grands créatifs du shaker...

LE COCKTAIL, UNE VÉRITABLE PHILOSOPHIE

Parmi ces trois joyeux confrères, qui se connaissent évidemment vu la taille réduite de la scène luxembourgeoise, Ayrton est probablement le plus conceptuel de tous, avec une approche holistique, voire philosophique, de son métier. Pourtant, il a fait bien d'autres choses avant d'atterrir derrière le bar très chic du Bar Le 18, sur la place d'Armes de Luxembourg. De la publicité, tout d'abord, à un très jeune âge : ce n'est plus vraiment un secret, oui, le jeune homme était l'adorable garçon qui scandait « Tu pousses le bouchon un peu trop loin, Maurice ! » dans le célèbre spot Choco Sui's des années 90... Coup de vieux immédiat, de rien. Né en région parisienne, il effectue son cursus secondaire au Luxembourg, à Vauban plus exactement, avant d'étudier l'histoire de l'art et la philosophie dans la capitale française. Il enchaîne les métiers et trouve un premier appel, celui du jardinage, qui l'amène dans le nord du Grand-Duché, à l'Hôtel Lamy, pendant trois années qu'il dédie à la création d'un potager et à la réorientation du pub grâce à des cocktails végétaux.

Alors qu'il est tenté de changer à nouveau de voie - on l'entend parler d'orgue d'église, mais n'allons pas creuser de



AYRTON MONGENIE

ce côté-là - il est contacté par le Place d'Armes et participe à la World Class 2022, où il arrive en finale régionale face à... Raphael Betti ! Les pièces du puzzle s'emboîtent peu à peu. Une grosse année plus tard, il s'attèle à repenser le concept du 18, notamment autour des peintres... Lui qui avait été séduit par le nouveau concept du Ritz Bar en 2022, entièrement articulé autour des signes du zodiaque, passe donc à la vitesse supérieure en matière de conceptualisation. « Je pense qu'on arrive dans une époque où le bartender devient un atout et une force de décision dans son établissement, ainsi que sur les scènes nocturnes et gastronomiques. Avec ce concept, j'entends retranscrire l'art et sa place dans l'espace qui m'est dédié dans chaque cocktail, chacun étant lié à une œuvre présente sur nos murs... Si je prends *Le Soleil* de Van Gogh par exemple, je me pose la question de ce qu'il aurait aimé boire en le peignant, quelle intensité il aurait appréciée pour correspondre à celle de l'astre sur sa peinture... Le soleil faisait-il des bulles dans sa tête ? Il y aura aussi du Picasso, du Rembrandt, du Monet et du Botticelli... », nous confie Ayrton. Mais sera aussi présent à la carte un peintre contemporain, véritable coup de cœur de notre interlocuteur : David Popa, qui « peint directement sur la nature de manière éphémère

grâce à du charbon de bois », à même la roche et la glace islandaise par exemple, pour des œuvres magistrales et pleines d'engagements, qui se retrouveront de manière tout aussi fugace sur un cocktail de type sour à base, entre autres, de verjus luxembourgeois et évolutif sur 12 mois. « L'occasion de travailler des choses un peu plus inhabituelles ! », pour laquelle un verre spécial en céramique est réalisé ad hoc avec un céramiste alsacien, et dans lequel le charbon sera remplacé par du sel de sésame noir... Parmi ses projets et dans une continuité évidente, Ayrton aimerait aussi beaucoup se rapprocher des institutions culturelles locales, afin de « leur proposer un cocktail carte blanche qui correspondrait à leur image et qui serait un élément identitaire supplémentaire de leur ligne créative ».

« SI JE PRENDS LE SOLEIL DE VAN GOGH PAR EXEMPLE, JE ME POSE LA QUESTION DE CE QU'IL AURAIT AIMÉ BOIRE EN LE PEIGNANT »

AYRTON MONGENIE

Il n'en oublie pas pour autant Natural Drinkers, entité qu'il a créée avec Raphael et dont le but est de promouvoir au maximum l'utilisation de produits et de procédés naturels dans la création de cocktails...

DEVENIR UNE MARQUE LOCALE

Car, de l'autre côté du spectre cocktail - en termes d'établissement - on retrouve son pote « Raph » Betti, cofondateur avec Lisa Metz Steffen et boss du très chouette BAC Luxembourg - qu'on vous présentait d'ailleurs dans Bold#80. Un mélange astucieux de ce qui se faisait de bien au siècle passé et de ce dont on a envie pour le futur, avec un vrai focus sur l'expérience client qui a su convaincre le guide Gault&Millau Luxembourg puisque celui-ci lui a remis en octobre le prix de « Bar de l'Année 2024 ». Une grosse et bonne surprise pour Raph, qui ne boude pas son plaisir : « Je suis vraiment content qu'une institution comme Gault&Millau reconnaisse notre travail et estime que c'est une des meilleures choses qui se fait au Grand-Duché. On a une approche de dive bar, dans une ambiance de quartier très décontractée, mais il y a aussi beaucoup de travail derrière et le fait qu'il soit reconnu est vraiment grisant ». « Betti », comme bon nombre de clients et d'amis l'appellent, s'est frotté à la culture-bar en arrondissant ses fins de mois alors qu'il effectuait un master en communication. Il tente l'aventure instituteur, mais la pandémie lui fait tout repenser, notamment au fait que ce bar lui manque. Il atterrit au

« J'AI ME BEAUCOUP L'IDÉE DE BRAND, QUE BAC LUXEMBOURG DEVIENNE UNE ENTITÉ DÉCLINABLE ET COLLABORATIVE, QU'ON PUISSE S'AMUSER AVEC »

RAPHAEL BETTI



RAPHAEL BETTI

Paname où son goût pour la compétition se développe, au point de monter sur la plus haute marche BeLux de la fameuse World Class 2022 lors de laquelle il affronte... Ayrton ! Il quitte l'établissement début 2023 pour ouvrir BAC Luxembourg, dans le quartier du Pfaffenthal, où il n'utilise que des produits luxembourgeois pour ses créations. En quelques mois, ce fan de Remy Savage et de collaboration devient incontournable de tout ce qui se fait de plus branché : les événements du collectif Moonshine, une soirée électro organisée au Château de Vianden, un brunch céréales chez Florence, quartier Gare, ou encore l'animation du bar à cocktails lors du vernissage de l'exposition YLA où il prend la pose pour cette interview. Raph Betti n'est pas qu'un professionnel, c'est aussi la promesse d'un lifestyle qui a du sens et du sass : « J'aime beaucoup l'idée de brand, que BAC Luxembourg devienne une entité déclinable et collaborative, qu'on puisse s'amuser et réfléchir ensemble pour faire des choses nouvelles, créatives et responsables. Cela a commencé avec Natural Drinkers, cela continue avec mon univers et cela me plaît ! C'est aussi comme ça que je vois l'avenir pour notre métier... »

SE METTRE AU NIVEAU

Probablement plus taiseux que ses deux comparses, mais indubitablement reconnu pour son savoir-faire depuis quelques



G.A.N.G.

/ 2 RESTAURANTS / 1 BAR / 1 FOODHALL /

DE LA GÉNÉROSITÉ. DE L'AMOUR. DE LA NOURRITURE ET DU GOÛT. À VOLONTÉ : TOUTE LA JOURNÉE, SANS INTERRUPTION ET 7 JOURS/7 !

ET SI TU NE PEUX, OU NE VEUX PAS TE DÉPLACER. NO PROBLEMO ! G.A.N.G. VIENT JUSQU'À TOI : AU BUREAU OU À LA MAISON. FAIS-TOI LIVRER TON PLAT PRÉFÉRÉ, À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE*.

G.A.N.G. C'EST AUSSI UN CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS BIEN CHARGÉ ! SUIS-NOUS SUR LES RÉSEAUX POUR NE RIEN MANQUER À TOUTES NOS ACTUALITÉS !

*VOIR CONDITIONS SUR [GANG.LU](https://gang.lu)



Shopping center Belle Etoile
(+352) 28 56 70

[GANG.LU](https://gang.lu)



années déjà, en tant que chef barman chez Um Plateau - celui du plateau Altmünster puis, plus récemment, celui du nouveau G.A.N.G qu'il a aidé à développer à Strassen, Florian Pawlik est une véritable bête de concours originaire de Dranguignan. Formé au lycée hôtelier Mondon à Metz, mais également détenteur d'un BTS en marketing, le grand gaillard sait allier saveurs pointues et esthétique qui fait mouche comme peu d'autres au Luxembourg.

Pour lui qui est passé par des adresses très prestigieuses, comme la Chèvre d'Or à Èze ou le Royal-Riviera à Saint-Jean-Cap-Ferrat, « la relation au client reste une valeur cardinale de notre métier et doit le rester. Les gens voient beaucoup de choses et une attention particulière portée à leurs désirs est toujours bien perçue. C'est d'ailleurs ce que nous faisons au nouveau bar Um Plateau, en proposant un cocktail spécialisé après avoir posé simplement trois questions au client. »

Mais ce n'est pas tout : il ne faut pas oublier les techniques et les tendances qui marchent à l'étranger et qui tardent toujours un peu à arriver au Grand-Duché. Une conscience de l'ailleurs qu'il a probablement développée lors d'un séjour de huit mois en Australie, aux côtés du chef Clovis Degrave. « Vu que la tendance est aux classiques with a twist, il faut savoir mettre en avant de nouvelles choses pour rester au niveau. La carbonation revient en force par exemple, avec des mousses, de l'air, des bulles... Tout comme le durable, en récupérant par exemple des produits non utilisés en cuisine et avec lesquels il est possible de faire des préparations maison pour les cocktails et ainsi favoriser le zéro déchet. »

Le végétal, avec ses spiritueux emblématiques comme la Chartreuse, est lui aussi une des grandes tendances de 2024 selon Florian. Quant aux problèmes d'approvisionnements éventuels, notamment pour ces produits très demandés et rares, « nous avons la chance de travailler avec des partenaires solides et influents, comme Caves Wengler, ce qui permet de ne pas trop s'inquiéter par rapport à cela », nous confie le champion local.

ET LA SUITE ?

La suite, pour Florian, est amicale, puisqu'il souhaite dès que possible aller rendre visite à son pote chef Wilfried Romain, participant de la saison 13 de Top Chef France et qui vient de reprendre Le Louis Vins à Paris. Du côté d'Ayrton et de Betti, ça chauffe un peu plus dans le coin avec l'organisation du premier concours de cocktails organisé



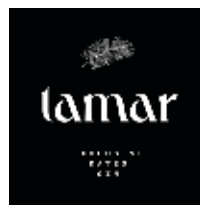
**« LA RELATION AU CLIENT
RESTE UNE VALEUR CARDINALE DE
NOTRE MÉTIER. ET DOIT LE RESTER ! »**

FLORIAN PAWLIK

FLORIAN PAWLIK

via leur entité Natural Drinkers, selon une approche « by bartenders, for bartenders » ce 18 décembre.

La suite, elle est aussi peut-être avec moins d'alcool et plus de mocktails, comme en atteste Ayrton Mongenie : « Les mocktails sont aussi clairement un aspect que nous allons travailler de plus en plus. Tout comme les cocktails avec moins d'alcool, qui arriveraient par exemple au niveau d'un verre de vin, et qui seraient synonymes d'une manière différente de les consommer, plus gastronomique... L'absence d'alcool n'empêche pas d'être ivre, on l'est simplement d'une autre manière ! » Une chose est certaine selon l'ancien étudiant en philo : l'absence des grands mentors au Luxembourg a poussé les professionnels à redoubler d'efforts en matière de saveurs et à proposer des créations de très haut vol pour atteindre leur clientèle comme il se doit. Et l'un des moyens pour continuer à le faire serait, selon lui, de se rapprocher des chefs étoilés du coin, par exemple. « J'ai envie d'aller voir chaque chef, d'échanger et de proposer à chacun un apéritif et un digestif sous forme de cocktail ! », conclut Ayrton. L'appel est lancé !



TAMAR GIN

UN GIN AUX MILLE ET UNE SAVEURS

Dattes Medjool, fleur de miel, racines d'Angélique et orange amère... le gin TAMAR s'adresse aux amateurs du spiritueux qui aiment voyager et être surpris. Cette création originale est signée Sacha Olinger, lancée il y a tout juste un an avec passion.



Il découvre toute la subtilité aromatique de la datte lors d'un séjour à Dubaï. C'est le déclic : pourquoi ne pas créer un gin à base de dattes Medjool, une véritable « révélation de douceur » ? Sacha Olinger est un explorateur chevronné, doté d'une curiosité insatiable pour les nouveaux goûts et, surtout, amateur de gin depuis plus de 20 ans. « Avec beaucoup de soin et de savoir-faire, nous avons mélangé ces dattes savoureuses avec de l'orange amère, des plantes médicinales méticuleusement sélectionnées, et un éventail d'épices pour créer le TAMAR Gin, détaille le fondateur de la marque. Il sera apprécié par les amoureux du gin qui veulent goûter à l'Orient, tout en étant surpris par son originalité. » Pour le confectionner, Sacha Olinger se fournit en matières premières auprès de producteurs et grossistes luxembourgeois. Côté distillation, il confie cette étape cruciale à un professionnel, en Belgique. « Souvent, on mélange le gin avec du tonic ou on l'associe à des cocktails. Vous pouvez d'ailleurs retrouver des recettes réalisées avec des mixologues sur notre site Internet. Mais je tiens à préciser que le TAMAR gin peut se déguster pur. Grâce à sa kyrielle de saveurs, il est très doux. Cela me tenait à cœur de proposer une expérience gustative multiple à mes clients. » Aussi le Tamar Gin a reçu en octobre 2023 la médaille d'or (95 points sur 100) auprès du Beverage Testing Institute.

COLLABORATION AVEC JISBAR

Connu pour ses revisites des chefs-d'œuvre classiques avec son style moderne de pop art et de street-art, Jean-Baptiste Launay, dit Jisbar, signe une collaboration en édition limitée haute en couleurs avec TAMAR gin. « Nous avons créé des jerricanes de 10 et 20 litres, en acier inoxydable, décorées avec l'une des créations phares de Jisbar autour de Mona Lisa. Il existe sept couleurs différentes et chaque jerrycane est numéroté et fourni avec son certificat d'authenticité. Cette série limitée contient 70 pièces en format 10 litres et 70 pièces en format 20 litres », souligne Sacha Olinger. C'est un véritable objet d'art pop que proposent ces deux amis, témoin d'une synergie créative entre le monde de l'art et celui des spiritueux. Et les projets sont nombreux : Sacha Olinger souhaite créer, courant 2024, une série de bouteilles en format 1 litre et 1,5 litre pour « répondre à la demande des grands établissements et des clubs de haut standing qui ont l'habitude de proposer des magnums ».

En attendant, vous pouvez déguster le TAMAR gin dans tous les bars de Luxembourg et vous procurer une bouteille en ligne ou dans des boutiques livrées par notre distributeur SPIRILUX de Bascharage, comme JEFF & co - La Casa del Habano (Mondorf-les-Bains), Golden Grape (Mamer), Maxi-Vins (Strassen), Massen (Wemperhardt)... « Je travaille aussi à distribuer le produit à l'étranger, au Canada, à Saint-Barthélemy, à Berlin... j'aimerais que TAMAR gin voyage aussi de son côté ! »



**LA BOUTEILLE DE
TAMAR GIN 50CL :
38.50€**



95 POINTS
GOLD MEDAL
EXCEPTIONAL

IDÉE COCKTAIL DÉGUSTATION :

- 5cl Tamar
- 1 Dash Angostura
- 1 Dash Monin violet
- 3cl Liqueur fraise Tonic (sur glaçons remués)



SYMPOSIUM :

UNE PLATEFORME DÉDIÉE À LA MIXOLOGIE

Symposium est une initiative dédiée à la mixologie et aux spiritueux, créée par Wengler Châteaux & Domaines. Il s'agit d'une plateforme spécialisée qui rassemble une communauté de bartenders et qui a pour objectif de faire évoluer la sphère de la mixologie au Luxembourg. Symposium encourage et soutient ainsi les talents locaux au travers de programmes éducatifs et expérientiels. Rencontre avec Richard Gillam, son Brand Ambassador.

Pour ceux qui ne vous connaissent pas, comment décririez-vous la maison Wengler Châteaux & Domaines ?

Wengler Châteaux & Domaines est une entreprise familiale, qui importe exclusivement des vins, des champagnes et des spiritueux de marques iconiques et de haute qualité. Nous avons une identité et une vision très forte et mettons toute notre expertise en sélectionnant soigneusement les produits de notre portefeuille. Nos produits ne sont pas seulement les plus respectés, ils doivent également être en accord avec nos valeurs et nos objectifs qui évoluent constamment vers des idéaux plus durables, naturels, éthiques et conscients. C'est aussi une composante importante dans nos relations avec les clients : nous sommes plus qu'un fournisseur, nous souhaitons être un partenaire actif et un soutien pour leurs projets. Au cœur de tout ce que nous faisons, nous mettons de la passion pour être différenciants et apporter une valeur ajoutée.

Quelles sont vos principales activités ?

Mon rôle de Brand Ambassador consiste à rechercher et à développer des techniques de mixologie, des tendances de cocktails, des idées nouvelles, des savoir-faire, etc. vus dans le monde entier. Ensuite, je travaille sur différentes actions pour transmettre ces connaissances aux membres de notre communauté de bartenders au Luxembourg qui travaillent notre portefeuille de spiritueux. Récemment, j'ai par exemple organisé une formation sur les différentes façons de carbonater des cocktails, autrement dit comment améliorer l'expérience sensorielle de la boisson en ajoutant un liquide sous pression.

Nous organisons également régulièrement des rencontres avec des ambassadeurs de marques pour nous nourrir de leur expertise directe. Nous faisons venir des « stars » de la mixologie de partout dans le monde qui animent nos masterclass. L'éducation est l'une de nos priorités pour faire évoluer constamment l'industrie des cocktails. Nous venons également de terminer la première session des cours

« AU CŒUR DE TOUT CE QUE NOUS FAISONS, NOUS METTONS DE LA PASSION POUR ÊTRE DIFFÉRENCIANTS ET APPORTER UNE VALEUR AJOUTÉE »



WSET (Wine and Spirit Education Trust) en spiritueux que nous proposons depuis 2023 et qui permet d'obtenir une accréditation et une expérience dans le monde des spiritueux.

Je passe également du temps avec nos clients pour les aider à développer leurs menus de cocktails et pour les conseiller sur les meilleures pratiques. Enfin, l'événementiel est aussi une composante de mon travail. Cela me donne l'occasion de faire vivre nos produits d'une manière différenciée et de créer des expériences cocktails significatives. Chacun des projets auquel je participe doit apporter une contribution unique et stimuler l'éducation sur nos marques.

Quand avez-vous lancé Symposium ? Dans quel but ?

Nous avons lancé Symposium en 2020, c'est une plateforme qui encourage, soutient, et développe la scène des cocktails et des spiritueux au Luxembourg. La mixologie a rapidement évolué à travers le monde ces dernières années et Wengler Châteaux & Domaines a compris que cette tendance prenait de l'ampleur et qu'il serait intéressant de faire évoluer la mixologie au Grand-Duché. Symposium est, en effet, un projet d'engagement et d'enrichissement de la communauté. Nous travaillons et en aidons les bartenders à améliorer leurs connaissances et leur pratique, à accroître leur créativité et leur professionnalisme.

Pourquoi est-il important pour vous de créer une communauté de bartenders autour des spiritueux ?

Le métier de bartender est un poste clé dans un bar ou un restaurant, avec une lourde responsabilité dans l'exécution, le goût et le service des cocktails. Si nous aidons la sphère de la mixologie à gagner en professionnalisme, meilleurs seront les résultats pour les consommateurs. En éduquant les professionnels sur les spiritueux et les cocktails, nous les encourageons également à proposer des expériences de dégustations qui ne visent pas à boire davantage, mais à boire mieux. D'ailleurs nous voyons que les cocktails sans alcool ou à faible teneur en alcool ont le vent en poupe !

À travers les événements de la communauté Symposium, j'ai vu émerger de nouvelles pratiques et aussi de nouvelles amitiés. Certains bartenders ont même représenté le Luxembourg sur la sphère internationale au travers de prestations ou de concours... Cela me remplit de fierté et je suis très enthousiaste pour l'avenir.

Quels événements avez-vous déjà organisés ?

Comme vous l'avez compris, nous sommes très investis et très actifs au sein de notre communauté de bartenders. Nous organisons beaucoup de masterclass, de guestshifts et mettons en place diverses initiatives. Je reviens du Brésil



où j'ai formé et accompagné un bartender luxembourgeois pour la compétition mondiale World Class du plus grand groupe d'alcool au monde. Nous avons aussi accueilli cette année, pour une guestshift, Danil Nevsky, reconnu comme la 2e personnalité la plus influente au monde en 2023 dans l'industrie Drinks business. Ben Lobos et Ale Rancan, deux champions nationaux des World Class aux Pays-Bas, sont également venus partager leur expertise au Luxembourg. Mark Williams, le célèbre « butineur » écossais a organisé un atelier et a conduit un groupe de bartenders dans les forêts du Mullerthal pour cueillir des herbes, des plantes, des fruits et des produits de saison... et révéler toute la richesse gustative et aromatique de notre environnement et ainsi créer et sublimer des cocktails. La liste est longue, je ne peux pas tout citer, mais c'est un exemple des supports que nous apportons.

Que prévoyez-vous pour 2024 ?

Nous travaillons actuellement sur notre calendrier pour l'année prochaine, qui s'annonce lui aussi très excitant avec des nombreux projets ! Je peux déjà vous révéler que l'année démarrera fort avec la venue de Remy Savage au mois de février et de l'équipe d'A Bar, le seul bar qui a des formes de couleur et non un mot pour nom ! Remy va partager son expérience sur la remise en question de l'expérience gustative, sur sa philosophie qui invite à réimaginer ce qu'est un bar et le goût.

Comment rejoindre Symposium ?

C'est simple ! vous pouvez nous suivre sur Instagram : **@wenglersymposium** ou sur Facebook : **@symposium**. Et pour déguster les meilleurs cocktails, c'est facile, vous pouvez repérer notre logo symposium dans les meilleurs endroits !

PAUVRES CRÉATURES MISS FRANKENSTEIN

**« LÁNTHIMOS PROMET DE RENOUEUR AVEC L'ATMOSPHÈRE
GLAÇANTE ET L'UNIVERS BAROQUE ET DÉRANGÉ QUI
IMPRIMENT LA MAJEURE PARTIE DE SA FILMOGRAPHIE »**

LE CRÉATEUR : YÓRGOS LÁNTHIMOS**LA VALSE DES PANTINS :** EMMA STONE, WILLEM DAFOS, MARK RUFFALO...

La Favorite ferait presque figure de récréation ou d'intermède dans la carrière de Yórgos Lánthimos. Peut-être parce que le cinéaste n'a pas directement signé le scénario, ce qui ne l'avait pas empêché d'insuffler au long-métrage ce qu'il faut de causticité. *Pauvres Créatures* pourrait bien marquer un retour à ses fondamentaux. En amenant avec lui l'un des scénaristes (Tony McNamara) et une comédienne (Emma Stone) de son film en costumes, Lánthimos promet de renouer avec l'atmosphère glaçante et l'univers baroque et dérangé qui impriment la majeure partie de sa filmographie. Dans *The Lobster*, le réalisateur dépeignait une société où tout célibataire était contraint de trouver l'amour dans les quarante-cinq

jours, sous peine de se voir transformé en animal. Dans *Mise à mort du cerf sacré*, le cinéaste grec signait un drame familial horrifique et tordu. Dans *Pauvres Créatures*, il s'attaque à une relecture du *Frankenstein* de Mary Shelley, elle-même signée de l'écrivain écossais Alasdair Gray.

Dans le roman, une femme, Bella Baxter, cherchait à se noyer pour échapper à son mari violent. Son corps sera récupéré par un scientifique (Willem Dafoe, le visage bardé de cicatrices) qui remplacera son cerveau par celui de l'enfant qu'elle portait, pour la ramener à la vie. Cette créature céleste à la conscience embryonnaire est libérée par un avocat riboteur (Mark Ruffalo) qui va entamer son éducation

sentimentale. Pour incarner cette rescapée malgré elle, Lánthimos a choisi Emma Stone (qui officie également comme productrice), dans un film essentiellement tourné en noir et blanc et où les prises de vue en grand angle se multiplient pour accentuer le malaise.

La jeune femme y découvre le vaste monde, sous toutes ses facettes, même et surtout les plus sombres. L'occasion pour le réalisateur d'irriguer le film d'un sous-texte politique et d'ausculter les rapports de domination homme/femme. Subsiste quand même une question : Bella Baxter va-t-elle réussir à renverser la table ? À Venise, où il était présenté cinq ans après *La Favorite*, le film a reçu le Lion d'Or, assurant qu'à l'écran, il se passe quelque chose.

. 2H21. SORTIE LE 17 JANVIER 2024

WONKA
MERCI POUR LE CHOCOLAT

EN PADDINGTON BREAK : PAUL KING
COTE EN OR : TIMOTHÉE CHALAMET, KEEGAN-MICHAEL KEY,
SALLY HAWKINS...



Charlie et la chocolaterie s'offre une nouvelle adaptation. Après Gene Wilder et Johnny Depp, c'est Timothée Chalamet qui va camper Willy Wonka dans toutes ses excentricités. Petite subtilité - qui ne rime toutefois pas avec originalité - cette énième transposition à l'écran de l'univers de Roald Dahl est un préquel, qui imagine la jeunesse de l'inventeur devant la caméra du réalisateur de *Paddington*. On reste pour admirer la prestation du nouveau wonderboy d'Hollywood (vivement *Dune 2*).

. 1H52. SORTIE LE 13 DÉCEMBRE

PRISCILLA
DANS L'OMBRE DU KING

SPLEEN QUEEN : SOFIA COPPOLA
ELVIS ET LES AUTRES : CAILEE SPAENY, JACOB ELORDI,
JORJA CADENCE...



Un an et demi après le (très bon) biopic entièrement tourné vers le chanteur, le cinéma s'intéresse à Priscilla Presley, unique épouse d'Elvis. Et qui d'autre que Sofia Coppola, portraitiste de femmes en devenir (Priscilla n'avait que 14 ans lors de sa rencontre avec le chanteur) et de leurs états d'âme pour réaliser un portrait intime de celle qui a existé dans l'ombre du King ? Sur le papier, cela ressemble à un croisement entre *Marie-Antoinette* et *Spencer*, le biopic torturé de la princesse Diana par Pablo Larrain. À juger sur pièce.

. 1H50. SORTIE LE 3 JANVIER

CINELUX

KOMMUNIOUN SACRÉ AU FILMPRAÏS

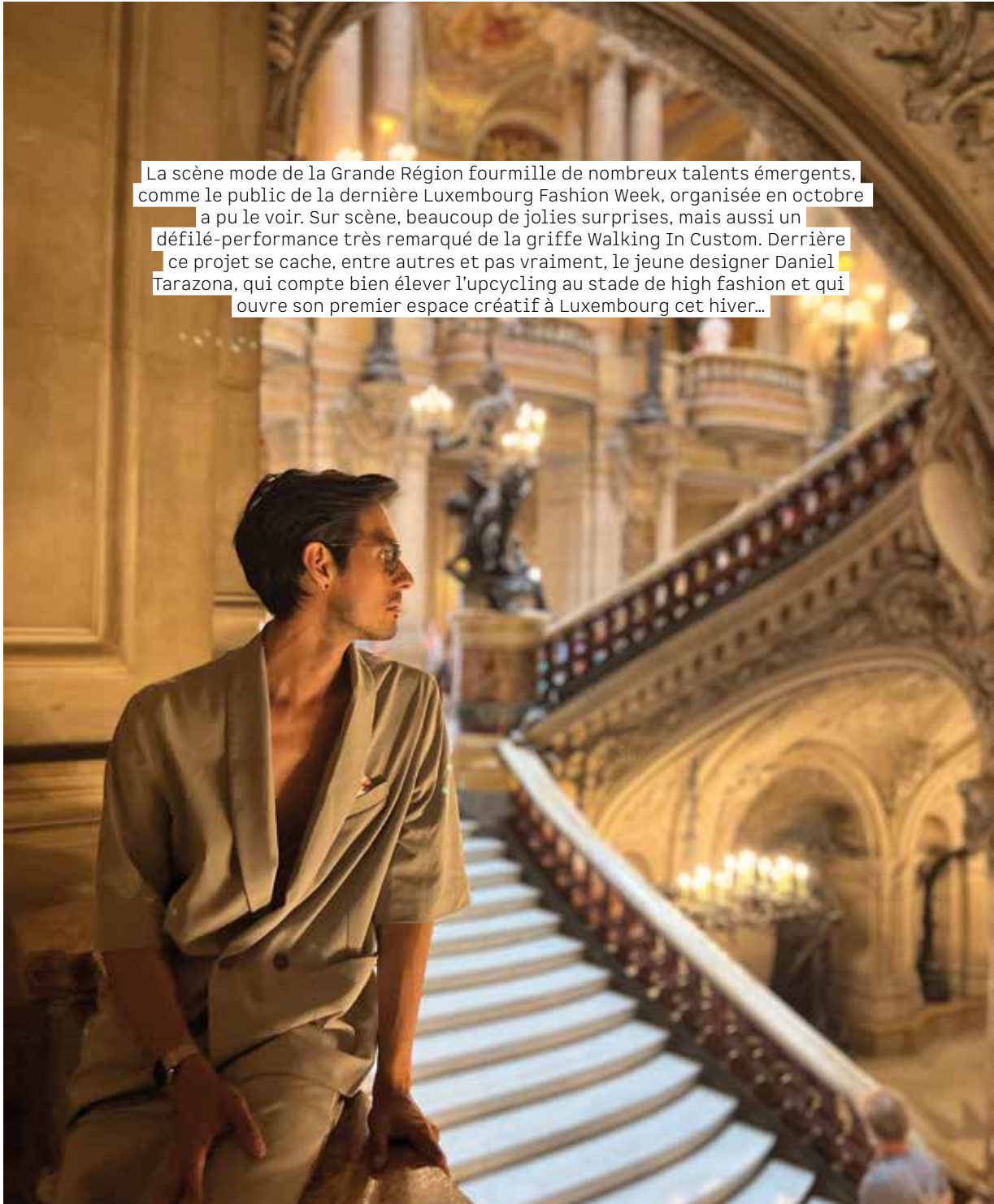
Pour sa dixième édition, le Lëtzebuenger Filmpräis a récompensé *Kommunioun*, qui est reparti avec le prix du meilleur long métrage luxembourgeois de fiction ou d'animation. Réalisé par Jacques Molitor (la série *Coyotes*) et produit par Les Films Fauves, le film s'offre une incursion dans le genre horrifique en plongeant dans les angoisses d'une mère célibataire, perturbée par le comportement agressif de son fils. En rendant visite à des membres éloignés de sa famille, elle réalise que ceux-ci cachent une nature qui pourrait influencer sur sa progéniture... À noter que la société de production Samsa Film est répartie avec trois trophées, dont celui du meilleur long-métrage d'animation en co-production pour le *Where is Anne Frank* d'Ari Folman.

Texte
Fabien Rodrigues

DANIEL TARAZONA

PETIT PRINCE DE L'UPCYCLING

La scène mode de la Grande Région fourmille de nombreux talents émergents, comme le public de la dernière Luxembourg Fashion Week, organisée en octobre a pu le voir. Sur scène, beaucoup de jolies surprises, mais aussi un défilé-performance très remarqué de la griffe Walking In Custom. Derrière ce projet se cache, entre autres et pas vraiment, le jeune designer Daniel Tarazona, qui compte bien élever l'upcycling au stade de high fashion et qui ouvre son premier espace créatif à Luxembourg cet hiver...



Difficile de ne pas être attiré du regard par le style hyper créatif de Daniel Tarazona, qu'on le croise dans la rue ou sur les réseaux sociaux où commencent à figurer bon nombre de ses créations et de ses styles personnels, le plaçant sans grand mal à la proue du fashion design local... Une scène bouillonnante, mais encore trop discrète et compétitive, au point d'être totalement absente ou presque des derniers Luxembourg Design Awards... Serait-ce l'heure du changement ?

Daniel, 30 ans, est né à Caracas, où il grandit au sein d'une famille cultivée de journalistes diplomatiques. Une carrière - forcément - mise à mal au fur et à mesure de l'évolution de la situation politique du pays, qui pousse le foyer à quitter ce dernier pour la France. Daniel étudie la décoration intérieure et le textile à Paris, puis il décide de s'installer au Luxembourg - par amour, what else ! À son arrivée en 2021, il tombe un peu par hasard sur l'ouverture de la boutique Lêt'z Refashion à Hamilius, mouvement dont il se rapproche immédiatement par capillarité idéologique. À l'époque, il est lui aussi en train de lancer sa propre griffe, avec comme pièce maîtresse la combinaison, qu'il a appris à aimer et à sublimer lors d'un stage chez Disney...

L'UPCYCLING, LE NOUVEAU LUXE

Que ce soit pour ces combinaisons ou pour les épaulettes, autres éléments forts de l'univers mode du jeune styliste, l'upcycling est un élément central et une condition sine qua non avec laquelle il a construit son parcours. Une valeur sociale, également, avec laquelle il a grandi. Avec Lêt'z Refashion, il peaufine son travail et continue à se former grâce à un ensemble d'ateliers proposés sur place. Avide de nouvelles compétences et studieux, il décroche également un diplôme de management du luxe à l'Institut Français de la Mode, « afin d'en apprendre plus sur l'histoire de la mode, les différentes époques et les différents courants ». Il collabore aussi pendant quelques mois avec la it girl luxembourgeoise Émilie Boland pour un format radio autour de la mode et prend plaisir à chroniquer son univers dès qu'il le peut...

Parmi ses inspirations, Alexander McQueen, bien sûr, « l'avant-garde incarnée », mais aussi la vie quotidienne, l'art et la culture qu'il vit au jour le jour. Les talents qu'il croise dans la rue ou sur les réseaux sociaux. D'un workshop sur la création de parfum « qui m'a donné une perspective nouvelle et très intéressante sur mes sensibilités et la manière de construire un vêtement, par analogie, par mélange des sens... ». Une approche très ouverte et très pluridisciplinaire de la mode donc, comme a pu le voir le public venu en masse à la dernière Luxembourg Fashion Week. Daniel y a proposé une vraie performance sur le catwalk, apportant directement les dernières touches à sa silhouette devant toutes et tous et ajoutant ainsi en live la dimension d'artisanat à la narration de son show.

Si cet événement a été un des points forts de la saison pour le designer et jeune chef d'entreprise, Daniel se souvient aussi d'autres événements qui ont marqué sa carrière luxembourgeoise, tels que le premier Upcycling Fashion Show qu'il a coorganisé aux Galeries Lafayette,

en partenariat avec Caritas et Lêt'z Refashion, « le premier défilé upcycling de la capitale » ; ou encore un projet qu'il évoque encore avec beaucoup d'affection, à savoir une collaboration avec l'influenceuse Melody Funck, pour laquelle il a créé une tenue incroyable destinée à sa présence à la Fashion Week de Milan de 2022. « C'était ma toute première création qui allait se retrouver dans une des grandes Fashion Weeks internationales, et c'était tellement chouette que Melody fasse le choix de l'upcycling ! On est partis d'un gigantesque rideau que l'on a transformé en un superbe tailleur-robe. La transformation a été aussi instructive que stimulante à voir, c'est une de mes pièces qui restera historique... »

« DANS MON NOUVEL ATELIER, ON POURRA ACHETER MES CRÉATIONS, MAIS AUSSI COLLABORER, ÉCHANGER ET CHERCHER CONSEIL DANS UNE AMBIANCE CRÉATIVE »





Autre moment récent et très important : l'intégration de Daniel au sein du mouvement Fashion Revolution Luxembourg, qui lui donne encore plus de puissance de frappe et de visibilité pour promouvoir l'art et la mode écoresponsables. Sans oublier sa rencontre avec Monica de Fonseca, « qui a été d'une aide incroyable, une grande facilitatrice qui m'a fait confiance et m'a fait profiter de son sens de la mode et de son réseau ; et que je tiens à remercier chaleureusement ! »

UN ESPACE PERSONNEL ET VERTUEUX

Au-delà de cette passion pour dessiner des silhouettes mémorables, Daniel Tarazona éprouve aussi une envie réelle et professionnelle de conseiller celles et ceux qui en auraient besoin, dans une approche bienveillante, durable, créative - et certifiée par une formation de coach en image. C'est ce qu'il pourra enfin faire au 11, boulevard Joseph II à Luxembourg, dans un tout nouvel espace inauguré le 12 décembre et où l'on peut découvrir et acheter ses créations, mais pas que. C'est en effet là que le projet *Walk In Custom* intervient dans son intégralité. Créé avec son associée Claire Flammang à partir d'un cycle d'ateliers et de défilés organisés au sein du lycée Aline Mayrisch, *Walk In Custom* englobe ainsi non seulement les créations de Daniel, mais se positionne aussi comme une plateforme collective, sociale et éducative, voire pédagogique, destinée à promouvoir l'upcycling et la mode durable tout en fournissant les clés et les outils pour lui donner vie... Notamment auprès des adolescents et jeunes adultes, au Grand-Duché. Un programme « ambitieux et plein de bonnes surprises » a d'ailleurs été élaboré pour 2024 et

le fait de pouvoir centraliser son activité dans un atelier personnel devrait stimuler d'autant plus les échanges possibles entre Daniel et ses interlocuteurs. « L'idée est vraiment de transmettre cette ouverture d'esprit par rapport à l'upcycling à des designers en devenir, dans un pays où il n'y a pas de formation mode pour le moment »...

De manière complémentaire à cette installation physique dans la capitale, Daniel n'en oublie pas pour autant la sphère digitale et compte bien accompagner sa démarche d'une stratégie sérieuse et méticuleusement travaillée sur le web et les réseaux sociaux. Il suit d'ailleurs une formation à distance pour cela, il fallait s'y attendre ! Pour l'ouverture de son atelier, *Walk In Custom* accueille également sur ses murs l'artiste plasticienne Sandra Chérès, résidente au prestigieux 59 Rivoli à Paris, en tant que première guest artist. « L'idée est vraiment d'en faire un endroit d'échanges, de mise en lumière de la mode durable, mais aussi un outil de promotion de l'upcycling, qui a plus que jamais sa place dans la mode, même luxe, de demain », précise Daniel. Enfin, lorsqu'on lui pose la question de sa collaboration de rêve, Daniel Tarazona conclut de manière très claire en évoquant le Casino Luxembourg, un lieu plein de culture qu'il apprécie tout particulièrement et où il avait lancé son projet. « Je rêve d'en faire, le temps d'une exposition, un véritable musée de la mode, de son histoire et de son impact social. J'imagine un défilé de mode responsable et d'upcycling dans l'aquarium, des conférences et des tables rondes autour de la nature même de la mode et de son avenir... Je ne vois pas meilleur endroit au Luxembourg que celui-ci ! ». Il n'y a plus qu'à...

**« UNE DE MES PIÈCES
HISTORIQUES RESTERA
LA ROBE UPCYCLING RÉALISÉE
À PARTIR D'UN GRAND RIDEAU
ET EN COLLABORATION AVEC
MELODY FUNCK POUR LA
FASHION WEEK DE MILAN »**



REPRISE DES COURS DU SOIR

EVENING COURSES | ABENDKURSE

Février 2024

Nos formations,
votre atout.

**PLUS DE
270 FORMATIONS
PROPOSÉES DANS
LES DOMAINES
SUIVANTS :**



- Bureautique | IT | Transformation digitale
- Ressources humaines | Développement personnel / professionnel | Management | Leadership
- Finance | Comptabilité | Fiscalité
- Droit
- Économie | Gestion
- Communication | Marketing | Vente
- Logistique | Achat

Découvrez nos formations :



LLLC.lu



**YOU'LL
NEVER
WORK
ALONE.**



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG



LUXEMBOURG LIFELONG
LEARNING CENTRE
LA FORMATION CONTINUE DE LA CHAMBRE DES SALARIÉS



RADILICIOUS,

LA NOUVELLE BIBLE DE LA GASTRONOMIE VÉGÉTALE

Aujourd'hui plus que jamais, les foodies du monde entier ne peuvent plus ignorer cette tendance forte dans nos assiettes les plus branchées du globe : la haute cuisine se met au végétal et pas qu'un peu. Premier avocat et personnalité influente de cette mouvance, Frank Fol et son label We're Smart® - qui remet ses « radis » aux chefs les plus engagés dans le végétal - ont publié cet automne leur premier ouvrage *Radilicious*. Un beau livre à mettre illico dans sa bibliothèque... ou sous le sapin !

L'avenir est au pur végétal. Frank Fol en est convaincu. À la fin des années 1990, ce grand défenseur d'une nouvelle gastronomie jetait les bases de ce qui allait devenir We're Smart®, une organisation qui vise à rassembler les personnes et les entreprises qui travaillent de manière saine et écologique, dans le secteur alimentaire, mais aussi bien au-delà. Au Luxembourg, l'entité s'est notamment fait connaître lors de l'accession du chef végétal numéro un du Grand-Duché, René Mathieu de La Distillerie au Château de Bourglinster, au Top 5 des meilleures références mondiales selon le classement en question. Une 4^e place en 2018, puis une 3^e place en 2019 avant de se hisser avec panache à la première place du podium en 2020... Le chef « 5 radis » a même conservé son titre l'année suivante, avant de passer au « Hall of Fame » des intouchables du label aux côtés de Xavier Pellicer.

Relativement inconnu encore lors de ce premier joli podium luxembourgeois, soulevant même quelques interrogations quant à son processus de sélection, il est peu dire que We're Smart® a fait un joli bout de chemin en quelques années et que Frank Fol, à force de travail, a su s'entourer d'une belle communauté de chefs très en vue. Il utilise donc aujourd'hui les contributions des chefs de ce réseau dans le premier livre de cuisine *Radilicious*, contraction des mots « delicious » (délicieux) et de « radish » (radis). En effet, le radis symbolise la qualité du « pur végétal » au sein de son guide : plus un restaurant fait preuve de créativité, accorde de l'attention aux combinaisons de saveurs et une grande place aux fruits et légumes, plus il obtient de radis.

UN LIVRE DE CUISINE, MAIS PAS QUE !

Dans *Radilicious*, Frank Fol, Mieke De Vylder et 20 grands chefs « 5 radis » emmènent le lecteur dans une aventure culinaire passionnante à la découverte de la cuisine *pure plant*, y rassemblent leurs histoires inspirantes et y présentent les saveurs et les possibilités illimitées de la cuisine végétale en 100 recettes ma foi très alléchantes. Au-delà d'un livre

de cuisine, l'ouvrage s'impose aussi comme témoignage de la passion croissante pour la nature et les expériences culinaires qui lui rendent un hommage vibrant et durable. Ce qui n'empêche toutefois pas une belle brochette (végétale, bien sûr) de chefs renommés de nous y faire saliver comme il faut. On retrouve ainsi les chefs des restaurants 't Aards Paradijs, Alchémille, Bolenius, Brut172, De Nieuwe Winkel, De Vijf Seizoenen, El Invernadero, Gatblau, Humus x Hortense, L'Air des Sens, L'air du temps, L'Oustau de Baumanière, La Distillerie, La Salita, Le Vieux Château, Pollevie, Ricard Camarena, Vrijmoed, Xavier Pellicer et Yerba... Rien que ça !



MARIO WILLEMS ET RENÉ MATHIEU

Mais soyons un peu chauvins et allons voir ce qui se passe du côté de Bourglinster... On en apprend d'abord un peu plus sur le chef René Mathieu : « Il a l'herboristerie dans le sang. Son grand-père était garde forestier et ramenait à la maison de nombreuses plantes sauvages qui agrémentaient la cuisine de sa grand-mère. Les légumes du potager et les plantes sauvages de la forêt colorent ses merveilleux souvenirs d'enfance de René. À La Distillerie aussi, les plantes sauvages s'invitent à table pour un résultat délicieux.

Le chef René sait comment séduire avec la force de la nature à l'état pur. Il crée des plats absolument ravissants avec ce qu'il a sous la main. Plus de la moitié du menu se compose de plantes sauvages. En saison, cela va même jusqu'à quatre-vingts pour cent. C'est tout à fait fantastique et particulièrement sain, car ce qui pousse à l'état sauvage est plus résistant et contient davantage d'éléments nutritifs. Comme sa grand-mère, le chef associe la cueillette de plantes sauvages aux légumes de saison qu'il se procure auprès de producteurs locaux. Les saisons conditionnent son incroyable inventivité et le menu du moment... Une véritable conception de la cuisine donc, mais aussi de la vie en végétal qu'il illustre avec une recette qui peut paraître simple dans l'énoncé, mais dont on sait qu'il en tire une version étoilée : Les « Carottes rôties aux feuilles de tilleul ».

« RADILICIOUS, DERRIÈRE SON PETIT NOM PLUTÔT MIGNON, SE POSITIONNE EN FAIT COMME UN VÉRITABLE MANIFESTE POUR UN LIFESTYLE VÉGÉTAL À L'AVENIR RADIEUX »

On découvre aussi son amitié indéfectible pour Mario Willems, « personnage incontournable de son récit, entrepreneur passionné de cuisine venu manger à La Distillerie alors que René y débutait » et partenaire professionnel du quotidien depuis. Un « inspirateur, une caisse de résonance, toujours et partout ». Pour inciter le plus grand nombre à cuisiner des plats purement végétaux, René et Mario associent leurs talents dans l'initiative commune My Roots. Via ce projet, ils sont sollicités à l'international pour des séances d'inspiration et des formations. Ils organisent également des ateliers de cueillette de plantes sauvages, racontent les miracles de la nature dans une bande dessinée ludique et rêvent d'ouvrir un jour, pourquoi pas, leur propre académie ! Le chef Mathieu nous confie : « C'est un grand honneur et un grand plaisir de figurer dans ce premier Radilicious ! Je dis premier, car je suis convaincu qu'il y'en aura d'autres, vu l'engouement que rencontre la cuisine végétale aujourd'hui, et je suis tout aussi convaincu qu'elle est là pour rester.

Au-delà de la simple assiette, elle représente un mode de vie durable et nécessaire, beaucoup plus proche et respectueux de la nature qui nous entoure. En tant qu'ancien numéro un du classement We're Smart® et précurseur, je me doutais que Frank, que je connais bien depuis de nombreuses années, ferait appel à moi pour cet ouvrage qui marque une nouvelle étape dans la professionnalisation de son label, mais cela n'enlève en rien la reconnaissance que j'éprouve. Alors que de très grands restaurants à travers le monde se mettent au végétal pur, je pense au Eleven Madison à New York par exemple, on voit que même depuis Bourglinster, au Luxembourg, on peut faire rayonner notre passion et notre conviction ». Ainsi, même s'il constitue un beau livre rempli d'histoires inspirantes autant que de superbes photos signées Wim Demessemaekers et de savoureuses recettes, *Radilicious*, derrière son petit nom plutôt mignon, se positionne en fait comme un véritable manifeste pour un lifestyle végétal à l'avenir radieux...



Radilicious est en vente chez Bergerhoff & Lamberigts au prix de 64,99€

LA CUISINE PURE PLANT AU GRAND-DUCHÉ

Si on craque facilement, dans ce Radilicious, pour le « Navet, pollen et fleurs des prés » ou pour la « Saucisse de lentilles, d'orties et de betterave fumée » du chef Jérôme Jaegle (restaurant Alchémille à Kaysesberg en Alsace), ou encore pour la « Tartelette de salicorne » et le « Foin d'asperges » du chef star Glenn Viel (L'Oustau de Baumannière aux Baux-de-Provence), n'en oublions pas pour autant nos chefs locaux qui mettent eux aussi en lumière le potentiel gastronomique de la nature luxembourgeoise... Ainsi, on peut tout d'abord saluer l'entrée de Cyril Molard, doublement étoilé dans son restaurant Ma Langue Sourit à Moutfort, à la 85^e place du Top 100 mondial We're Smart® 2023. Pour le classement national, où il n'est devancé que par La Distillerie, il précède ainsi les restaurants étoilés Léa Linster, Fani, Ryôdô et Mosconi ainsi que les restaurants Les Jardins d'Anaïs, Apdikt, Bosque Fevi et De Gaart.

DÉCEMBRE 2023 - JANVIER 2024

DIARY

28.10-25.02 / BEN GREBER - GREEN MACHINE

À la différence de l'ère industrielle, l'ère numérique se caractérise par ce que l'artiste allemand Ben Greber décrit comme « la désobjectivation et l'invisibilité progressives de tous les processus nécessaires à la vie et à la société ». Greber documente cette disparition, ou intangibilité, sans pour autant chercher à préserver ou à reproduire. Bien que ses œuvres sculpturales évoquent la forme et la fonction originale des objets auxquels elles se réfèrent, la réduction formelle qu'elles leur font subir leur permet de se manifester comme œuvres d'art autonomes dans le contexte de l'exposition. Outre d'importantes œuvres de ces dernières années, l'exposition présente une nouvelle et vaste installation en référence à l'ancienne aciérie « Terres Rouges » à Esch-sur-Alzette...










  **Konschthal**

12.12 / JAIN

Jain débarque à Esch-Belval pour un concert inédit après 4 ans passés loin de la scène et de son public ! 4 longues années d'explorations musicales pour s'y perdre et mieux se retrouver. Elle a pu prendre le temps d'écrire et de composer un nouvel album dont elle est fière, juste équilibre entre électro, pop et folk et qu'elle viendra présenter à la Rockhal. Des retrouvailles forcément attendues ! « Nous avons vécu tant de choses, j'espère que vous avez trouvé la lumière malgré la pénombre... C'est mon cas et j'ai beaucoup de choses à vous dire. J'ai pris le temps d'écrire et composer un nouvel album dont je suis fière. Je viendrai vous le présenter l'été prochain avec un nouveau live en groupe. Il me tarde de vous retrouver », confie l'artiste. On a hâte de la retrouver nous aussi !

  **Rockhal**

LÉGENDE

 SPECTACLE	 THÉÂTRE	 OPÉRA
 DANSE	 AFTERWORK	 FESTIVAL
 CINÉ-CONCERT	 CONCERT	 EXPO



© Manue Fauque

13.12 / RISE OF THE NORTHSTAR

À l'aube des années 90, dans le district de Shibuya à Tokyo, au Japon : les pièces qui tombent et s'accrochent dans les machines d'arcade, les lumières des pachinkos et l'animation du quartier de Tokyo nourrissent l'inspiration musicale et l'univers visuel d'une bande de furieux. Les 5 membres du groupe ont été témoins de l'âge d'or qui a vu l'expansion mondiale du hip-hop américain, du groove metal, du hardcore new-yorkais et des vibrations accrocheuses, mais sans compromis du nu metal. « ROTN » est la fusion de ces deux mondes : les messages d'espoir, de bravoure et de vengeance véhiculés par les personnages de mangas classiques des années 80/90 tels que Kenshiro, Seiya ou Kawato, sont portés au visage des auditeurs à travers des riffs trash mortels et un flot de paroles destructeur.



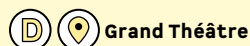
14.12 / UNE HISTOIRE D'AMOUR

Katia et Justine tombent amoureuses, un amour de conte de fées. Justine veut un enfant. Katia, trop souvent blessée par la vie, finit par accepter qu'elles tentent toutes les deux une insémination artificielle. Katia tombe enceinte, mais quelques jours avant la naissance de leur enfant, Justine disparaît... Molière 2020 de la meilleure mise en scène de Théâtre privé, cette histoire d'amour unique transporte le public dans un tourbillon d'émotions, saisit et retourne avec un rythme effréné. Même aux moments les plus tragiques et attendus, Alexis Michalik, véritable enfant prodige du théâtre, prouve sa maestria de la mise en scène. « On en sort à la fois ému, lessivé, et rempli de tous ces sentiments qu'on a eu le courage de vivre pleinement dans sa vie. » Un théâtre troublant et désespérément vivant... Une représentation organisée par neimënster et l'Institut français du Luxembourg.




16-17.12 / SHAHAR BINYAMINI

Le danseur et chorégraphe israélien Shahar Binyamini, qui a dansé dans les pièces de la Batsheva Dance Company jusqu'en 2013, présente au public luxembourgeois sa nouvelle création *More Than*. Performance futuriste pour six danseurs, *More Than* interroge l'histoire des êtres humains en tant que créatures sensibles et expressives en constante évolution. Qu'est-ce l'être humain, sinon une âme enveloppée d'une forme animale ? Sommes-nous simplement des corps, ou sommes-nous plus que cela ? À travers une expérience visuelle, sonore et musicale, imaginée par le compositeur Daniel Grossmann, qui explore le lien entre science et mouvement physique, Shahar Binyamini, premier artiste danseur à être associé au Weizmann Institute of Science, plonge au plus profond de l'humain...



16.12 / 80'S PARTY

« Fan des années 80 ? Ah, quelle époque ! Souviens-toi de la mode des jeans taille haute, des t-shirts fluos et des bandanas accrochés dans les cheveux... Et les célèbres tubes d'alors, toujours aussi populaires : *The Final Countdown*, *Thriller*, *Sweet Dreams*, *Livin' On A Prayer* ou *Eye Of The Tiger*... Tu donnerais tout pour y retourner le temps de quelques heures ? Ça tombe bien, l'Atelier organise justement une soirée « 80s Party » pour retomber en enfance le 16 décembre... Et te donner un max d'énergie pour entamer les fêtes de fin d'années. Imagine-toi enfiler ton bomber XXL, ta veste en denim neige ou ton tutu à la Madonna pour sortir en boîte et chanter à tue-tête *Banana Split* avec tes amis, puis te déhancher sur les basses des premiers hits de hip-hop. Comme on dit : *Girls just Wanna Have Fun* et *Boys Don't Cry*... Que du bonheur ! »

 **Den Atelier**


LA SÉLECTION D'ELFY**DE SUPERMIRO**

Concert incontournable ou exposition à ne pas louper, chaque mois, Elfy sélectionne le meilleur des événements juste autour de vous.

Elfy Pins

FONDATRICE DE SUPERMIRO



supermiro. 

Tous les bons plans et sorties faits pour toi, sont sur **SUPERMIRO**. 100% local. 100% good mood



© Ryszard Karcz

27-29.12 /**CHRËSCHTDEEG AN DE ROTONDES**

C'est la tradition : à la fin de l'année, les Rotondes proposent aux familles et aux ami-e-s de venir partager des moments de complicité et de créativité dans un programme ad hoc, entre Noël et la Saint-Sylvestre. On se retrouve le temps d'un spectacle ou d'un atelier et on savoure encore un peu plus le plaisir d'être ensemble pendant les fêtes... Il y'a bien sûr des labos pour les plus petits, mais aussi deux chouettes spectacles dont profiter tous ensemble : le premier, *Ballon Bandit*, est un spectacle physique et musical, ludique et poétique qui évoque la joie de savoir imaginer, le plaisir de pouvoir danser, le bonheur de vivre des retrouvailles et le vertige de flotter dans l'espace avec en toile de fond les rythmes intemporels de David Bowie... Le second, *Reclaim*, est un cirque physique, puissant et poétique qui renoue avec les origines de la discipline, avec l'étrangeté, la peur, la monstruosité parfois, le cercle et la proximité avec le public. « Un moment hors norme ! », nous promet-on !

 **Rotondes**

13.01 / MARC ANTOINE LE BRET

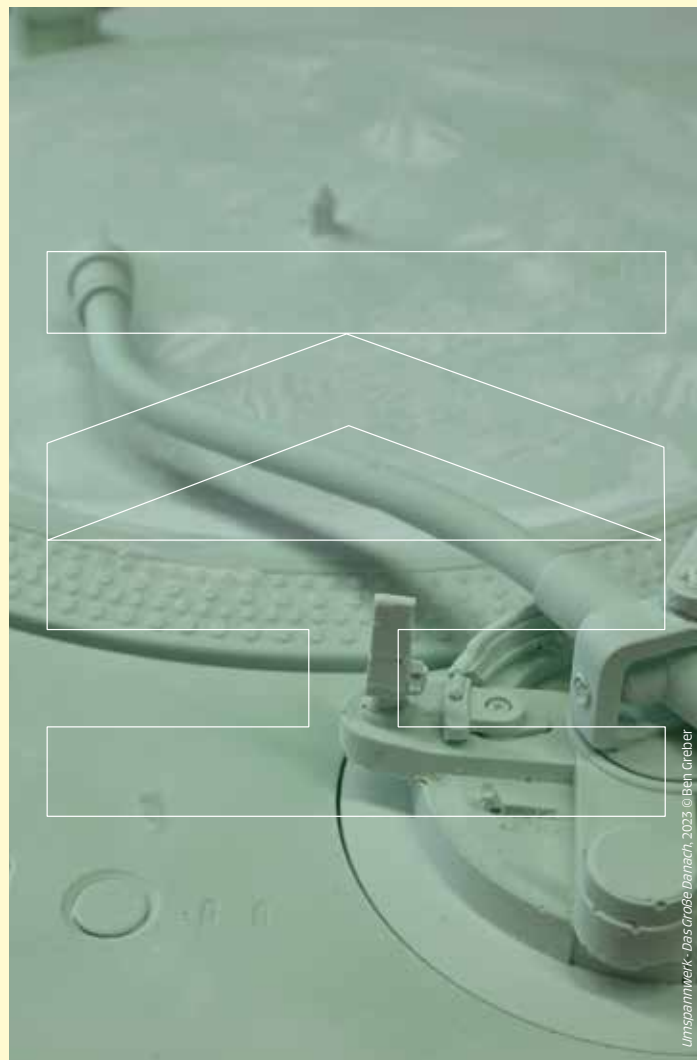


La fin de l'humanité est proche ! C'est ce que d'éminents chercheurs prédisent, et d'ailleurs, le changement climatique est déjà en cours. À travers la voix de différentes personnalités politiques ou plus show business, Marc Antoine Le Bret vous fait découvrir en avance tout ce que n'aurez sûrement pas le temps de voir en vrai. C'est le spectacle de la fin du monde... avant la fin du monde ! Et en bien plus drôle ! Après des passages occasionnels en télé, l'humoriste et imitateur est aujourd'hui une valeur sûre de RTL, avec notamment une présence quotidienne auprès de Laurent Ruquier dans la nouvelle saison des Grosses Têtes. Il ne manquera pas de nous tirer les zygomatiques lors de ce passage très attendu à Mondorf-les-Bains !



18.01-01.02 / LA VISITE

Une mère face au public, des invités envahissants... L'implosion approche ! Dans un huis clos, une jeune mère, débordée par ses responsabilités, se retrouve confrontée à la visite envahissante de la famille de son mari. À travers un monologue explosif, cru et sans filtre, elle remet alors en question les illusions et les idéaux de la maternité, défiant ainsi les attentes de la société. Considérée comme une voix importante de la littérature contemporaine et connue pour son style d'écriture vivant, incisif et introspectif, Anne Berest signe, avec *La Visite*, une pièce intense et déchirante. Elle nous plonge au cœur du ressenti de cette femme au bord de la crise de nerfs, interprétée par la comédienne Rosalie Maes. « La pire chose qui puisse arriver à une mère, vous savez ce que c'est, oui, la pire chose qui puisse arriver dans la vie d'une mère, c'est d'avoir un jour un enfant. » Ça promet !



Umspannwerk - Das Große Danach, 2023 © Ben Greber

28.10.2023 - 25.02.2024

BEN GREBER GREEN MACHINE Die Dinge der Anderen

konschthal.lu

Entrée libre
Détails du programme-cadre
sur konschthal.lu



Konschthal Esch
29, boulevard Prince Henri
L-4280 Esch-sur-Alzette
info@konschthal.lu

MER 11h-18h
JEU 11h-20h
VEN/SAM/DIM 11h-18h
LUN/MAR fermé

KH
**KONSCHT
HAL
ESCH**

Espace d'art
contemporain

25.01 / VOYOU

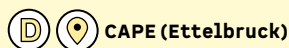
« Le nouvel album de Vyouu, *Les Royaumes Minuscules*, s'écoute comme si la musique avait des bras et nous enveloppait de sa peau, à la manière d'une amie ou d'un animal. » Musicien complet, Vyouu poursuit et précise sa trajectoire en bâtissant de nouveaux royaumes de trois minutes. Entièrement composés, écrits et arrangés par lui, ces nouveaux morceaux ont d'abord été enregistrés dans divers studios français, avant de voyager au Brésil, où Vyouu est parti, seul, enregistrer les rythmiques. Ces voyages et ces rencontres, multiples, confèrent au disque une chaleur palpable. À la manière des musiques sud-américaines, de la nouvelle scène soul jazz UK et des musiques orientales dans lesquelles Vyouu aime s'immerger au quotidien, *Les Royaumes Minuscules* déborde d'âme et se découvre forcément sur scène...



BAM (Metz)

**25-28.01 /
5^e FESTIVAL
A CAPE'LLA**

Le CAPE organise depuis 2016, sur un rythme biennal, le premier et unique festival au Luxembourg dédié au monde varié du chant a cappella. « Que ce soit en solo ou en chœur, le chant humain est un puissant moyen d'expression capable de nous toucher profondément », explique l'institution. Le festival A CAPE'lla célèbre ainsi cette forme d'art fascinante avec un programme offrant une large gamme de styles - des chants traditionnels aux interprétations modernes, en passant par le folk, le jazz, le pop, le rap et le beatboxing. En parallèle des concerts, des ateliers interactifs permettent d'apprendre auprès d'ensembles expérimentés et de développer sa propre voix. Cette 5^e édition connaîtra également un moment fort avec le concert familial destiné aux petits et grands, offrant l'occasion de vivre ensemble la magie de la voix humaine...

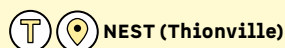


CAPE (Ettelbruck)

29.01-02.02 / LA FAMILLE S'AGRANDIT

© Bohumil Kostohryz

C'est quoi, la famille ? Comment inventer la sienne, quand on a grandi dans une tribu conflictuelle et/ou vécu des séparations successives ? En mettant en scène deux femmes - une mère hétérosexuelle d'une tribu recomposée et une mère homosexuelle - Marie Desgranges et Marie Dompnier ont voulu partager un sujet souvent à l'origine de multiples crispations. S'inspirant de leur parcours personnel, *La Famille s'agrandit* tend, avec beaucoup d'autodérision, à l'universel. Quelle que soit son orientation sexuelle, ne faut-il pas beaucoup d'amour et un peu de folie pour se lancer dans la grande aventure de la parentalité ? Une création maison pleine d'acuité sur un sujet très contemporain. Du théâtre « docu-fiction » qui fait du bien et qui invite à la parole...



NEST (Thionville)



Rémy Labbé
trompette



Eva Klesse
batterie



Cecilie Strange
saxophone



Kalle Kalima
guitare



Jim Hart
vibraphone



Elodie Pasquier
clarinette

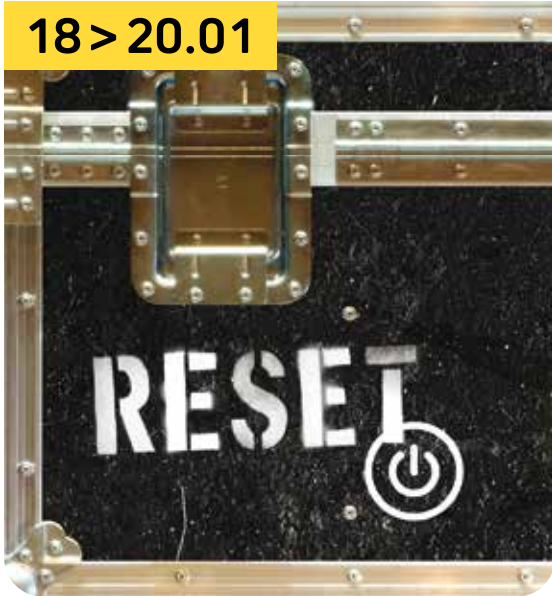


Makiko Hirabayashi
piano



Marc Demuth
contrebasse

18 > 20.01



Festival Reset

Day 1 (18.01)

Day 2 (19.01)

Day 3 (20.01)

neimenter.lu

28, rue Münster +352/26 20 52 1



festival de jazz

CLASSICAL MUSIC
CONCERTS
BEATBOXING
WORKSHOPS
VOCAL JAZZ
FOLK & POP

25 - 28/01/2024

ACAPELLA

FESTIVAL AUTOUR DE LA VOIX

VOCES8^{UK}
CALMUS ENSEMBLE^{DE}
RIVER^{FR}
SJAELLA^{DE}
QUINTENSE^{DE}
JUST VOX^{BE}
ORENDA QUARTET^{BG}
THE DUKE'S SINGERS^{LU}
THE SINGLE SINGERS^{EU}
NORDVOX^{LU}

INFOS & TICKETS : WWW.ACAPELLA.LU

CENTRE DES ARTS PLURIELS ETTELBRUCK
 Ettelbréck
 LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Culture

VILLE DE DIEKIRCH
 inecc LUXEMBOURG
INFOS & RÉSERVATIONS
2681 2681
WWW.CAPE.LU

01.02 / FLAVIEN BERGER

Quelques mois après la sortie de *D'ici là*, morceau en trompe-l'œil, Flavien Berger célébrait l'arrivée de son nouvel album *Dans cent ans* le 17 mars 2023. On a pu depuis découvrir *Les yeux*, *le reste*, morceau d'ouverture de l'album, ou encore *Berzingue*, vibrant hommage au psychédéisme si cher à ce véritable petit prince de l'électro française... Flavien Berger y convoque, comme dans le reste de sa discographie, le mystère du regard et sa puissance évocatrice. « Est-ce qu'un regard peut changer une vie ? Parfois il peut éclipser le monde... » Un univers planant à découvrir absolument en live et dans la chaleur de l'Atelier...

©  Den Atelier




© Isabelle Hin

09.02 / ROBYN ORLIN & NADIA BEUGRÉ



© Francois Kohl

Elle est de retour dans son fief luxembourgeois. L'enfant terrible de la danse sud-africaine, Robyn Orlin, nous invite à une relecture post-pandémique de son solo emblématique de 1994, qu'elle confie à l'éblouissante Nadia Beugré. Au détour d'une rue, une existence bascule et le firmament s'abandonne... Touchée par la condition des sans-abris new-yorkais, Robyn Orlin leur dédie au début des années 1990 une performance poignante, conçue autour d'une simple boîte en carton. Cet acte de désobéissance esthétique occupera une place particulière dans le cœur d'Orlin, pour resurgir pendant le confinement de 2020, telle une métaphore de l'éveil soudain et brutal de notre instinct de survie. Ce solo fondateur est aujourd'hui repris par une interprète tout aussi lumineuse et virtuose : Nadia Beugré. Véritable incarnation de l'esprit et de l'énergie révoltés qui caractérisaient la jeune Robyn Orlin, la danseuse et chorégraphe ivoirienne, lauréate du Prix SACD 2023 pour la danse, insuffle à la pièce sa passion et son engagement, lui conférant ainsi une nouvelle portée symbolique...

©  Kinneksbond

MAISON D'ÉDITION

Ehent eniet poriti aut officae et aspernarent invelu ptoriora provitis atur se voluptia cus expedit ut enist aut dotesequi reperuptae qui doltis rectias suntioribus ex eum es ad quamusant quodi del mod ut accus quatus. Erupiet veli...

Wat Editions



We create and share your story.

RÉGIE PUBLICITAIRE

STUDIO GRAPHIQUE

Nam fugiam fugia se... de conet volupti ste... vid motorpost es... ipic te niendion reic... taerspel etur? Dolup... pedio. Os qui berio... berume exlibu sa... santur rest, cum vol... nim porehenim ium velle... ssequo incitae nectem vo... lupta dolorep turio. Nequos dotorro modiam sit aligent, sotorre exeriatu, aporo... everiamquam... dorem... erternato rehendere... con endae... es moluptas... lesed magnimu scipit odi... gnatur a nihil inimolo mi... temporio. Faccum nobit adit volore, in repudit isimi... liquia qui to blaceaquam... ide veliqua tioreperita... re necaere vel maior... bus volores milibusda... luptur as re consedio con... eum quat volioribustia... tinvellit velestiume dolenditi voloria dolo optas volupta tatenitibus vollate con... voluptati aut qui ut delece... tiberumquam... deliquias do... Cimaxime... ium evendit... pore rionsed... quia quod moluptatur? Officium dem. Sin comniatiqui berae culparu ndendae dolorib usantet volum consent autessi sito. Nam, elic to moluptature del mint hil magnam, quiaspe rrumquo venimus del ium ut lam harum aut ad moluptae sant ratur? Cesciur, ne non explicuis que pre et de volo id quas aut diassiant es endaepe... fugiae dolenis volupta... tem volentis endaeperatem officia ped... aut ut es... test, ut dem... debitis dic... tint porit... eriore, vol... velest, optaquo qui etem harum resto et aut quassus vendunt uritasp icatem. Ad quidipsam qui ratumquas sit ius eraecae veleste estis velendaes doluptis aut eseqe magnisit utenticiae doretorium, odia conse sum vellori onecatit busdant aut mos eribus doluptas ad maximus, utas eos rerum, od quis vidis etur ab imagnam reius moluptasi abornataque oditaesto maximag niendant qui illici muscia aut quatio blatem quis et eos eum utatquo digenimus andelestia volupta quatia nihillo rrorionsed quam lam faccabo. Fugitaecus re nonsequam

as ipsant. Epero oditatis volendis alicunt utlum exeresequi ommlorosed qui dolum volorer lanten daest int.Rae sene nam, et vel ipsandis aut restiun di... picient quom nosapic le... niend assenibus et lab ip... quos... quod moluptatur? Officium dem. Sin comniatiqui berae culparu ndendae dolorib usantet volum consent autessi sito. Nam, elic to moluptature del mint hil magnam, quiaspe rrumquo venimus del ium ut lam harum aut ad moluptae sant ratur? Cesciur, ne non explicuis que pre et de volo id quas aut diassiant es endaepe... fugiae dolenis volupta... tem volentis endaeperatem officia ped... aut ut es... test, ut dem... debitis dic... tint porit... eriore, vol... velest, optaquo qui etem harum resto et aut quassus vendunt uritasp icatem. Ad quidipsam qui ratumquas sit ius eraecae veleste estis velendaes doluptis aut eseqe magnisit utenticiae doretorium, odia conse sum vellori onecatit busdant aut mos eribus doluptas ad maximus, utas eos rerum, od quis vidis etur ab imagnam reius moluptasi abornataque oditaesto maximag niendant qui illici muscia aut quatio blatem quis et eos eum utatquo digenimus andelestia volupta quatia nihillo rrorionsed quam lam faccabo. Fugitaecus re nonsequam

tinvelit velestiume dolenditi voloria dolo optas volupta tatenitibus vollate con peri voluptati aut qui ut delece... tiberumquam corro cus... ita quod... itassim por... enisqui que... quod moluptatur? Officium dem. Sin comniatiqui berae culparu ndendae dolorib usantet volum consent autessi sito. Nam, elic to moluptature del mint hil magnam, quiaspe rrumquo venimus del ium ut lam harum aut ad moluptae sant ratur? Cesciur, ne non explicuis que pre et de volo id quas aut diassiant es endaepe... fugiae dolenis volupta... tem volentis endaeperatem officia ped... aut ut es... test, ut dem... debitis dic... tint porit... eriore, vol... velest, optaquo qui etem harum resto et aut quassus vendunt uritasp icatem. Ad quidipsam qui ratumquas sit ius eraecae veleste estis velendaes doluptis aut eseqe magnisit utenticiae doretorium, odia conse sum vellori onecatit busdant aut mos eribus doluptas ad maximus, utas eos rerum, od quis vidis etur ab imagnam reius moluptasi abornataque oditaesto maximag niendant qui illici muscia aut quatio blatem quis et eos eum utatquo digenimus andelestia volupta quatia nihillo rrorionsed quam lam faccabo. Fugitaecus re nonsequam

CASINO 2000



PAUL MIRABEL

MARC-ANTOINE LE BRET

ARTUS

UN DÎNER D'ADIEU

MARS RED SKY

KEEN'V



POPA CHUBBY

FABIEN OLICARD

STEPHAN EICHER



ÉLODIE POUX

MAXIME GASTEUIL

H.F. THIÉFAINE

AMINE RADI

DAVID VOINSON

DIANE SEGARD



BOOK YOUR TICKETS



FEMMES

BOLD
magazine

WATEDITIONS.LU

MONDORF-LES-BAINS, LUXEMBOURG | CASINO2000.LU | TICKET-REGIONAL.LU | f @ in v

SEXY APRÈS-SKI

Avec l'été indien auquel on a eu droit cette année, parions sur notre chance et sur de belles tombées de neige pour la saison de ski à venir ! Mais si les descentes sportives sur poudreuse sont incontournables, le chic de l'après-ski festif l'est tout autant... Tout schuss depuis l'arrivée, qui sera la plus belle/le plus beau pour aller danser, une fois la combinaison déposée ?

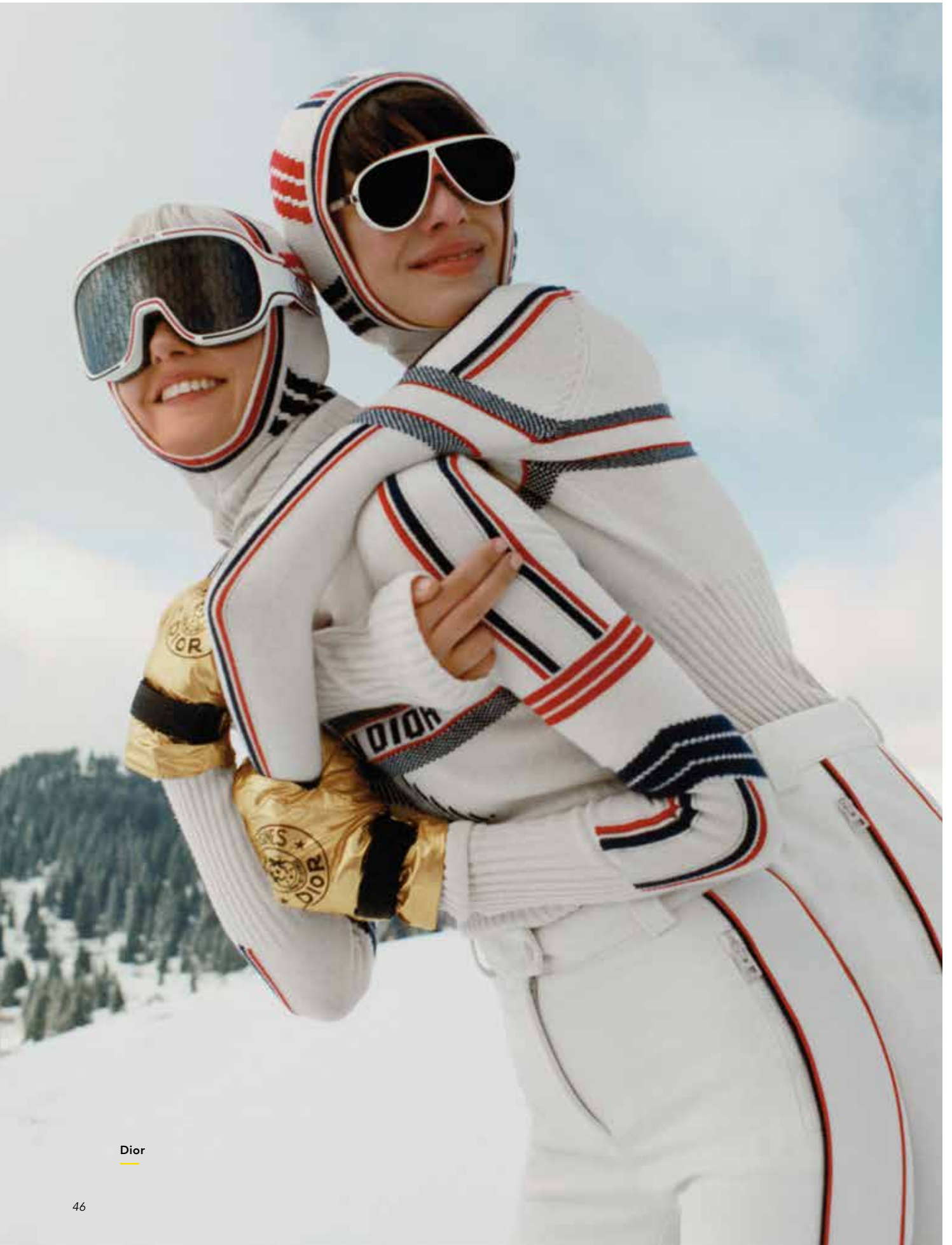






Rains





Dior



Adidas by Stella McCartney



Pretty Little Thing





Fusalp



IT LIST

Les pièces à avoir absolument, les derniers accessoires geek à ne pas manquer ou encore les fragrances qui nous ont titillé les narines, petite liste non exhaustive de nos coups de cœur...
Qu'on puisse se les offrir, ou pas !

ADIDAS ORIGINALS X FÉDÉRATION ROYALE BELGE DE FOOTBALL

Longtemps cantonné au stade et décrié s'il osait s'afficher « à la ville », le vêtement de foot se fait depuis quelques saisons plus mode et même emblématique d'une génération qui réinvente son style à vitesse de penalty. C'est pourquoi Adidas lance aujourd'hui sa dernière collection Originals Football : une collection de vêtements à l'esprit vintage spécialement conçue pour tous les fans qui portent la culture du football dans leur vie quotidienne. Et avec une pointe de Belgitude en cadeau ? Pourquoi s'en priver, puisqu'Adidas a spécialement conçu une collection capsule avec la Fédération Royale Belge de Football, comprenant un survêtement et un t-shirt inspirés des années 1970, aux couleurs de la fédération de football. Le tout en écoutant du Grand Popo Football Club et c'est parti pour le coup (de cœur) franc !



BELLE ET REBELLE

Non ce n'est pas La Rochelle dont on parle ici, mais bien la marque très stylée Fresh 'n Rebel, qui crée depuis Rotterdam des accessoires audio mobiles incontournables, au design très slick, au toucher velours et aux couleurs carrément canons. Des casques et des écouteurs supra-auriculaires et intra-auriculaires aux oreillettes True Wireless et aux enceintes Bluetooth étanches, la marque hollandaise joue le chic urbain sans lésiner sur la qualité du son, mais à des prix plus accessibles que certaines autres marques bien connues du marché. Si le casque plaira aux amateurs de XXL, on a un coup de cœur pour les oreillettes Twin Elite, comme ici avec l'artiste pluridisciplinaire Tim Wes, un des ambassadeurs de Fresh 'n Rebel aux côtés de la modèle et DJette Arantxa Oosterwolde et de la chanteuse Davina Michelle, qui représentait les Pays-Bas lors de l'Eurovision 2021...



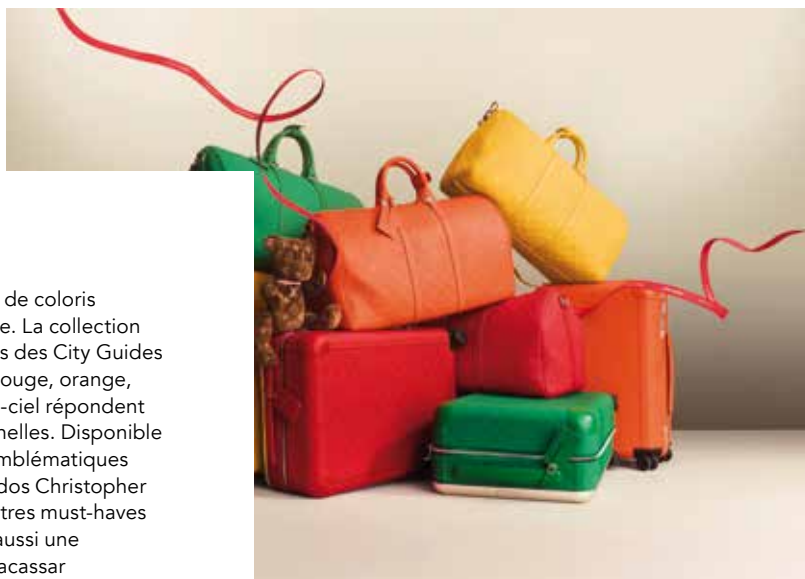
CHAPEAU BAS (ET LOCAL), L'ARTISTE !

L'hiver est sur le pas de notre porte et en matière de style, un beau chapeau fait toujours son petit effet sur une tenue faite pour affronter le climat luxembourgeois... Alors oui, il y'a Stetson, il y a Brixton, les quelques boutiques de chapeau font de la résistance - et c'est tant mieux - et de nombreuses marques de prêt-à-porter qui s'y mettent, mais il y a aussi des artistes locaux qui réalisent de superbes pièces uniques depuis leur atelier maison ! C'est le cas de Mauro Pires et de sa griffe Caballa, basée chez lui, en Belgique proche. Il s'inspire de ses origines multiculturelles, de sa spiritualité et de la diversité qui l'entoure au quotidien - ainsi que d'un sens du style clairement travaillé avec soin - pour créer de très beaux couvre-chefs colorés, accessoirisés et patinés comme il faut pour sortir du lot. Chaque chapeau est confectionné pour matcher au mieux avec la personnalité et les goûts personnels de son récipiendaire, avec l'expertise de Mauro pour la touche créative unique. Joli !

@_cabballa_

TOUTES LES COULEURS DE LV...

Louis Vuitton célèbre l'Art du Voyage dans un kaléidoscope de coloris vitaminés, qui tranche joyeusement avec la grisaille hivernale. La collection LV Colormaniam rend ainsi hommage aux codes chromatiques des City Guides Louis Vuitton, qui fêtent leur 25^e anniversaire cette année. Rouge, orange, jaune, vert, bleu, rose et violet : les sept nuances de l'arc-en-ciel répondent aux envies d'ailleurs et de compositions résolument personnelles. Disponible depuis le 9 novembre 2023, cette collection réinvente les emblématiques valises cabine Horizon, le sac de voyage Keepall et le sac à dos Christopher (notre préféré), ainsi que les couvertures de passeport et autres must-haves en toile Monogram Macassar signature. La Maison dévoile aussi une sélection de bagages et étuis rigides en toile Monogram Macassar colorée dotés d'une doublure intérieure assortie...





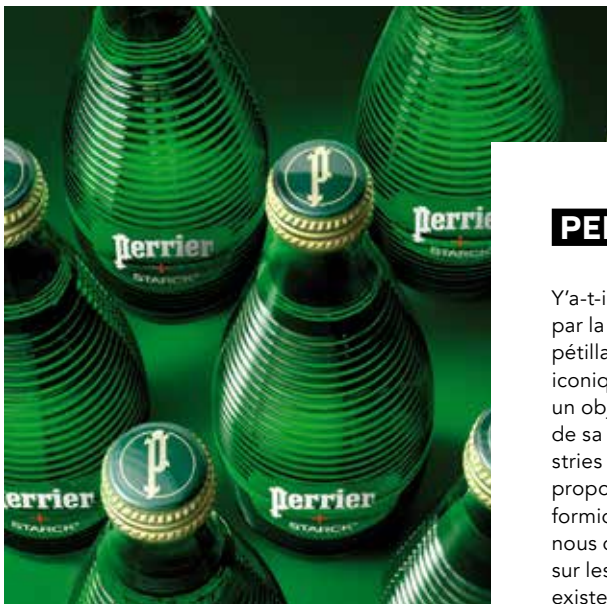
UNIQLO X ANYA HINDMARCH

L'enseigne mondiale de vêtements Uniqlo, que l'on ne présente plus et qui vient de poser ses valises Grand-Rue à Luxembourg, a lancé fin novembre une collection avec Anya Hindmarch, « sa première collaboration avec la marque britannique connue pour sa créativité et son savoir-faire exceptionnel. » Dans le cadre de cette collab', la créatrice Anya Hindmarch part de la qualité et de la simplicité parfaite des articles LifeWear essentiels d'Uniqlo et les réimagine soigneusement avec des perspectives créatives uniques. En associant une palette de couleurs chaudes et épurées à des designs originaux et sophistiqués, cette capsule devrait facilement s'imposer comme un must have de la prochaine saison des fêtes, il serait donc dommage de la perdre... des yeux !



RUINART, SECOND SKIN

Ruinart rompt avec la tradition des coffrets unitaires et va plus loin dans sa contribution environnementale avec l'étui seconde peau. Écoconçue, cette enveloppe épouse exactement la forme emblématique des flacons de la Maison tout en visant à préserver l'intégrité du champagne - en Blanc de Blancs ou en Rosé - jusqu'à la dégustation. En repensant son packaging, la Maison Ruinart met ainsi son esprit d'innovation au service du développement durable : « là où un coffret statuaire faisait sens hier, un habit composé à 100% de fibres de cellulose, entièrement recyclable, s'impose aujourd'hui avec légèreté. » Véritable hommage à ses crayères, la coque minimaliste en papier se double d'un toucher doux et d'une surface texturée qui rappellent les caves historiques de la Maison, à Reims...



PERRIER X STARCK

Y'a-t-il plus chic pour s'hydrater qu'une belle bouteille de Perrier dessinée par la superstar Philippe Starck ? À l'occasion de ses 160 ans, l'enseigne pétillante et emblématique n'a pas fini de surprendre et repense son iconique bouteille verte. « Glorifiée par Starck, la bouteille Perrier devient un objet créatif unique et singulier, surprenant et élégant, sans rien sacrifier de sa forme iconique. En écho à la lentille de Fresnel et à sa diffraction, les stries horizontales taillées dans le verre de la bouteille PERRIER + STARCK proposent un jeu optique et de lumière permettant de faire rayonner la formidable source d'énergie et la poésie contenue dans ses bulles... » nous dit-on, et il est indéniable que cette collab' sera du meilleur effet sur les tables de fêtes que vous dresserez cet hiver... D'autant plus qu'elle existe en 72,7 cl ou dans une version mini à panacher de 31,1 cl...

Enovos vous soutient dans toutes vos bonnes résolutions



Il y a des résolutions plus faciles à tenir que d'autres. Enovos est surtout à vos côtés pour vous soutenir dans la transition énergétique.

Energy for today. Caring for tomorrow.

enovos.lu



Les montres de forme

TOUT SAUF RONDES

Même si la forme habituelle des boîtiers est généralement ronde, de nombreuses maisons horlogères privilégient l'originalité et proposent ce que l'on appelle communément des « montres de forme » qui séduiront certainement les moins conventionnels.



ALPINA

Dès 1883, la Suisse accueille l'esprit d'une maison horlogère qui posera le cahier des charges de ce qui deviendra plus tard la « montre de sport », c'est-à-dire antimagnétique, étanche, en acier inoxydable et antichoc. Son nom ? Alpina ! Cette année, la Maison participait pour la première fois au salon Watches & Wonders, alors qu'elle soufflait ses 140 bougies. Pour cet événement, de nouveaux modèles sont venus enrichir la gamme Alpiner Extreme avec cet Alpiner Extreme Regulator sur bracelet caoutchouc. Son cadran noir y est allié à deux compteurs noirs. Un choix intéressant qui ne nuit pas à la lisibilité, grâce à la présence d'aiguilles et d'index argentés. Son robuste boîtier en acier impose un format coussin atypique de 41 x 42,5 mm. Étanche à 200 mètres, elle arbore une couronne vissée, placée à 3 heures. Elle dispose d'un mouvement automatique AL-650, offrant une réserve de marche de 38 heures.

Prix : 2.150 €



JAEGER-LECOULTRE

Au rayon des montres de forme, la Reverso fait sans nul doute partie des plus emblématiques. Créée en 1931 et arborant une élégante esthétique Art Déco, elle a été conçue d'abord pour résister aux chocs des parties de polo, grâce à son boîtier pivotant. Au cours de son histoire, elle a accueilli plus de 50 calibres différents. Chaque nouveau cadran et chaque nouvelle complication prouvent qu'elle peut jouer quasi dans toutes les cours, qu'elles soient classiques ou plus originales. Ici, la Reverso Tribute Small Seconds est présentée en or rose qui arbore un boîtier ultraplats de 7,56 mm. La couleur de son cadran soleillé est obtenue grâce à un processus qui consiste à appliquer des couches successives de laque, tout en respectant différents temps de séchage. La montre est animée par un mouvement à remontage manuel et est équipée de deux bracelets interchangeables dont l'un, bimatériaux (cuir/tissu), et l'autre en cuir, au design du célèbre bottier argentin Casa Fagliano.

Prix : 24.600 €



HAUTLENCE

Cette Sphère Série 1 vient de remporter le Prix de l'Innovation au Grand Prix d'Horlogerie de Genève. Renouant avec son identité originelle en revenant aux fondamentaux, la Maison propose une manière inédite d'afficher le temps. Ici, l'heure sautante virevolte sur une sphère tridimensionnelle. Mise en valeur par un verre saphir muni d'un petit dôme, une sphère bleue, ornée de chiffres gravés, occupe la partie droite du boîtier et révèle l'heure. À droite de la sphère se trouve une minute rétrograde. Le boîtier en acier de cette montre étonnante reprend la forme TV screen chère à la marque, dans une esthétique retravaillée. Ses proportions équilibrées font en sorte que la pièce épouse parfaitement le poignet. Un bracelet en caoutchouc bleu apporte la touche finale. La montre bat au rythme d'un mouvement à remontage manuel manufacture offrant 72 heures de réserve de marche. Il s'agit d'une édition limitée à 28 pièces.

Prix : sur demande.

HAMILTON

Arborant un design vintage, les nouvelles montres Pan Europ d'Hamilton revisitent la classe et le style des années 1960, associés à un chronométrage avant-gardiste. Avant elle, la Chrono-Matic D de 1971 était l'incarnation parfaite des diners, juke-box et autres courses automobiles. La Pan Euro comble parfaitement le fossé entre passé et présent. Elle est dotée d'un boîtier imposant de 42 mm de forme coussin, de cornes compactes et d'une lunette tournante unidirectionnelle. Sa force de caractère est adoucie par les nuances subtiles choisies par la marque. Elle est rehaussée d'un cadran rond soleillé qui reflète la lumière pour accentuer sa profondeur et sa complexité. Celui-ci est complété par deux guichets à 3 heures pour la fonction jour/date. Elle est équipée d'un mouvement automatique H-30 avec une réserve de marche de 80 heures. La touche finale ? Deux bracelets interchangeables : un en tissu NATO, l'autre en cuir perforé, pour rappeler l'esprit des sixties.

Prix : 1.195 €



D'un point de vue purement esthétique, le choix de la forme du boîtier est primordial. Si elle est souvent ronde, c'est parce qu'elle a été inspirée historiquement des instruments de mesure et qu'elle est particulièrement bien adaptée au mouvement des aiguilles. La plupart des montres de poche étaient rondes et, lorsqu'on est passé aux montres-bracelets, les horlogers ont tout naturellement repris la forme d'origine. Mais ils se sont rapidement aperçus qu'ils pouvaient exploiter de nouveaux territoires avec des montres carrées, rectangulaires, ovales, de forme coussin ou tonneau, de tailles différentes et dans différents matériaux. Quelques maisons vont même plus loin avec de curieux engins pour les plus audacieux. Aujourd'hui, on ne s'émeut plus en voyant tel ou tel design. Il n'empêche qu'il vaut mieux essayer une nouvelle tocante avant de se l'offrir, histoire d'être certain que son ergonomie convienne bien au poignet.

La Tank Américaine de Cartier

ULTIME MONTRE DE FORME

Lorsqu'on parle de montre de forme, difficile de ne pas penser immédiatement à la Tank Américaine de Cartier. Outre le fait d'être une référence intemporelle et multigénérationnelle du luxe, elle est également érigée comme une icône de savoir-faire et de design reconnaissable partout sur le globe.





**« L'ÉPURE DE LA FORME EST ENCORE RENFORCÉE
PAR LE GRAPHISME DU CADRAN ET L'INTÉGRATION
PARFAITE DES CORNES DU BOÎTIER DANS
LE PROLONGEMENT DU BRACELET »**

Synonyme d'un certain style franc et assumé, entre classicisme et décontraction, la Tank Américaine fait évoluer ses lignes. Une mutation toute en finesse pour cette montre de forme galbée qui possède son identité bien à elle. Héritière de la Tank Cintrée datée de 1921, la Tank Américaine appartient à la grande famille du design Tank. Elle en possède les mêmes codes esthétiques, avec comme valeur cardinale « la pureté du trait et cette même justesse des proportions qui lui permet de traverser le temps », comme le précise la Maison Cartier. Lancée en 1988, elle inaugure à l'époque un boîtier rectangulaire cambré, une forme plus compacte et des brancards plus arrondis dont Cartier radicalise aujourd'hui l'allure avec une toute nouvelle version, dévoilée en septembre dernier à l'échelle mondiale, et s'inspirant toujours du chic américain et de ses valeurs de style et de liberté, choisies et mises en lumière sur chaque modèle.

Mais on parle bien ici d'une approche neuve, tant esthétique qu'ergonomique, qui donne un nouveau souffle énergique aux lignes ultra-profilées de la montre. « L'épure de la forme est encore renforcée par le graphisme du cadran et l'intégration parfaite des cornes du boîtier dans le prolongement du bracelet », précise l'horloger. Le nouveau cadran épouse plus

que jamais la courbure du poignet, et la montre est équipée du nouveau mouvement mécanique Manufacture à remontage automatique 1899 MC adapté aux boîtiers plus fins. Cette nouvelle Tank Américaine se décline en version tout or et acier sur bracelet de cuir ou métal, et en versions précieuses en or rose et diamants sur bracelet de cuir ou en or gris et or rose pavés de diamants sur bracelet métal...

Avec une attention aussi méticuleuse portée à chaque aspect de sa conception tout autant que son image, il n'est pas étonnant de voir la Tank Américaine aux poignets d'illustres stars hollywoodiennes d'hier comme à ceux des esthètes d'aujourd'hui et des générations à venir... Alain Delon, Mohamed Ali, Charlotte Rampling, Andy Warhol... Autant de noms synonymes de chic et de talent, de références absolues dans leur art, qui ont arboré la Tank Américaine. Aujourd'hui, Jean-Charles de Castelbajac ou encore l'auteur Franco Cologni rendent hommage à la gamme Tank. Si les montres de forme peuvent parfois s'avérer clivantes pour les puristes, il semble régner un consensus global sur la valeur esthétique et émotionnelle, auprès de ces puristes comme des nouveaux passionnés, de cette grande dame au chic intemporel qu'est la Tank Américaine...

CHALET, OH YEAH!





My face

Le cocooning hivernal atteint son paroxysme avec la tendance « chalet ». Cheminée allumée, lumière feutrée, fourrure sur le canapé... Laissez-vous tenter par une déco douillette et cosy et profitez du silence ouaté de la saison froide sans vous lasser.

GRAND NORD

Empruntée à l'esthétisme montagnard et aux paysages enneigés, la décoration « chalet » est sans doute ce qu'il y a de plus cosy et chaleureux pour que les longues journées d'hiver paraissent plus douces. Cette ambiance authentique et feutrée convient à merveille à une pièce à vivre ou à une chambre à coucher. Pour cela, le bois doit être omniprésent et habille par exemple les murs dans une version brute, patinée ou vieillie. Au sol, un parquet en bois massif ou stratifié offre un charme indéniable. Au plafond, des poutres apparentes (que l'on vient poncer, décaper, vernir et surtout, laisser brutes) apportent un cachet sans pareil. Les meubles – buffet ou table – taillés à même la bûche sont aussi de mise. Et si vous avez peur d'avoir la main trop lourde, sachez que les parements boisés se marient parfaitement à la pierre qui apporte la juste dose de relief. Ainsi, le travertin, archi tendance, offre un côté authentique et rustique, tandis que l'ardoise ou le granit, plus sobres et élégants, apportent de la modernité à la pièce.

Dans l'idéal, l'esprit chalet se veut connecté à la nature, que l'on observe bien au chaud à travers de grandes ouvertures sur l'extérieur : baies vitrées, fenêtres panoramiques, bow-windows, velux ou puits de lumière. Concernant les couleurs, misez sur des teintes naturelles, gages d'authenticité, comme

le blanc bien sûr qui évoque la charmante poudreuse, mais aussi le beige, l'écru, le chocolat ou le taupe à utiliser sans modération. Distillez par-ci par-là quelques touches de noir, vert sapin et rouge lie de vin pour un côté campagne chic.

« L'ESPRIT CHALET EST CONNECTÉ À LA NATURE, QUE L'ON OBSERVE BIEN AU CHAUD À TRAVERS DE GRANDES OUVERTURES »

TOUT-SCHUSS

Must have de la déco « chalet », le plaid en fausse fourrure, que l'on vient négligemment poser sur un canapé Chesterfield en cuir cognac élégamment capitonné et d'un confort sans précédent. Quelques coussins à motif tartan ou du linge de maison douillet (effet « peau de bête » ou « mouton bouclette », donnez-vous en à cœur joie !) réchauffent également l'intérieur. Poufs et fauteuils donnent envie de se lover. Au sol, un tapis à poils longs et le tour est joué ! Pistes de ski alpines, monts enneigés, forêts immaculées, animaux des Pyrénées et autres références au Grand Froid... Jouez avec un papier peint panoramique, apposé sur le pan de mur derrière le canapé ou le lit pour créer un espace véritablement propice au réconfort et à l'évasion. Pour les moins audacieux, quelques branchages ou affiches de forêt constitueront d'adorables clins d'œil.

Texte
Marine Barthélémy

L'esprit chalet ne s'arrête pas aux portes des pièces à vivre et passe aussi par la salle de bains que l'on veut apaisante et feutrée. On abandonne le trop-plein de fioritures et on se limite à des matériaux bruts (mur en pierre, carrelage en grès et plan de travail en béton ciré), un meuble vasque aux lignes épurées et quelques bougies pour se relaxer. Élément phare de la pièce : une grande baignoire d'angle ou un bain à remous qui rappellent avec joie les stations thermales de montagne.

AU COIN DU FEU

Gage d'un espace chaleureux et fédérateur, la présence d'une cheminée ou d'un poêle à bois ou à granulés au centre du foyer semble ici indispensable. Pour le même appareil, l'habillage peut vraiment faire la différence. Un mur lisse et épuré met en valeur un feu crépitant, un manteau avec des moulures apporte du cachet et un habillage en bois reste la solution la plus intemporelle. Pour parfaire le tout, offrez-vous un range-bûches tendance pour y déposer le bois avec style (en laiton doré chez Ferm Living, en laine chez Hey Sign, en rotin chez Le Marquier, en acier peint chez Fermob ou encore en chêne noir chez Cooe Design). Enfin, les autres accessoires de cheminée, comme les serviteurs (mais si, vous savez : le set de pelle, balai, tisonnier et pince pour nettoyer l'âtre) deviennent également de vrais atouts déco (repérés entre autres chez AM.PM, BHV Marais ou Morsø)...



Nedgis

« QUELQUES COUSSINS À MOTIF TARTAN OU DU LINGE DE MAISON EFFET « PEAU DE BÊTE » RÉCHAUFFENT L'INTÉRIEUR »



Desenio



La Redoute intérieurs



Diptyque Paris

ROOM SERVICE

Les décorations d'hôtel sont des puits d'inspiration sans fond pour picorer ci et là des idées d'aménagements astucieuses et tendance. Parmi les spots de montagne les plus prisés, l'Hôtel Coucou à Méribel, adresse emblématique des Alpes imaginée et décorée dans un style luxueux et design par l'architecte Pierre Yovanovitch. Perché à Vorarlberg en Autriche, l'Hôtel Fernblick Montafon allie simplicité et authenticité pour offrir un panorama incroyable sur les montagnes. Enfin, The Alpina Gstaad, en Suisse, réserve de spacieux espaces où la part belle est faite aux matières naturelles et aux détails rétro. Idéal pour engloutir une fondue au fromage ou passer des moments chill après avoir dévalé les pistes toute la journée.

LE PAIN QUOTIDIEN ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES

Profitez d'un matin de Noël gourmand avec Le Pain Quotidien. La table du petit-déjeuner, ornée de décorations festives, est garnie de nombreuses viennoiseries : croissants feuilletés, pains au chocolat et brioches moelleuses. Les pains dorés, tout juste sortis du four, dévoilent leurs arômes réconfortants. Entouré de votre famille, sublimentez cet instant de fête avec Le Pain Quotidien.



19 rue Aldringen, L-1118 Luxembourg

www.lepainquotidien.com



Le Pain
QUOTIDIEN

FOOD

5 CHOSES À SAVOIR SUR... BEEFBAR, LE NOUVEAU RESTAURANT DE SMETS

Le flagship amiral de Smets reçoit à nouveau les foodies à Strassen, dans un espace restauration complètement repensé et confié à la très chic enseigne internationale Beefbar. Dans un décor aux accents Art Déco très chaleureux, rappelant ci et là une voiture restaurant imaginaire et luxueuse de l'orient Express, Carine et Thierry Smets comptent bien étoffer leur offre lifestyle avec un établissement chic, parfois festif mais surtout très gourmand...

- Fondé à Monaco en 2005 par Riccardo Giraudi, l'enseigne Beefbar s'est rapidement implanté dans des destinations prestigieuses telles que Monaco, Hong Kong (où il jouit d'une étoile Michelin), Dubaï, Mykonos, Londres, Sao Paulo, et à présent Luxembourg. C'est l'architecte Cédric Capron qui a pris en charge son aménagement intégral.
- L'enseigne internationale remplace le restaurant Two6Two, fermé à l'issue de la pandémie, mais dont le chef de l'époque avait su se faire remarquer de la critique. La gastronomie a donc toujours voix au chapitre, ça fait plaisir !
- Comme son nom l'indique, le restaurant mise, entre autres, sur de très belles viandes, issues des meilleurs élevages locaux et internationaux. Et on comprend aisément pourquoi : Riccardo Giraudi est importateur de viandes rares ! Et cela commence dès l'entrée, avec un jambon d'entrecôte, à savoir de fines tranches de bœuf wagyu fumées sur place accompagnées d'une excellente tranche de pandoro toastée. Canon. Les plats à partager ont aussi la part belle sur la carte.
- Côté name dropping, on pourra citer dans les dîners le chef Mario De Marco, à la tête sur place d'une brigade de six collaborateurs. Mais aussi le souriant directeur général



de l'établissement, Oto Horacek, passé notamment par le très chic Sushi Samba de Londres.

- On reste chez Smets... Le Beefbar n'a pas vocation à devenir une cantine pour tous. Avec des plats simples, voire d'aspiration street food, on aime la street cred' mais elle a un prix, d'autant plus que sauces et accompagnements sont facturés à part. Le menu lunch, par contre, comprend un verre de vin !

@beefbar_luxembourg

LE COMPTE INSTA À SUIVRE

@saucedribiche : Sous cet appétissante sobriquet qui appelle la saison des asperges comme jaja se cache le « mèmeur pour la faim » Aitor Alfonso, critique gastronomique très en vue en France, où il écrit entre autres pour *Le Fooding* et *Time Out*. Ce compte Insta, c'est la combinaison parfaite entre bonne bouffe, aveux post soirée trop arrosée, envies inavouées et vérités politico-culinaires crues et piquantes. Le tout en memes forcément très partageables. Les calories et de la vanne, la vie...

VINISSIMO

ÉPICERIE FINE • RESTAURANT • TRAITEUR • VINOThÈQUE

AH, L'ITALIE !

Nous vous parlions récemment de la croissance ambitieuse du groupe Come à la Maison, qui ouvrait à la rentrée deux nouveaux établissements en centre-ville... Il semblerait que ce n'est pas fini, loin de là ! Puisque Séverin Laface a également ouvert fin octobre, dans le quartier Gare de la capitale cette fois, Come Itàlia, en lieu et place d'un des plus vieux restaurants transalpins de la Ville. On y retrouve les codes esthétiques très « Méditerranée chic » de l'enseigne mère, avec des assises confortables, un joli bar, des lustres, des bouteilles de bon vin, une terrasse couverte à l'arrière mais aussi quelques touches vintages sur les murs... Côté assiette, de la gastronomie italienne authentique et majoritairement « à la main » - surtout en matière de pâtes maison, véritable marotte du chef Michele. Sans oublier les cocktails bien sûr ! Une bien belle reprise.

@come.italia

URBAN BIS

Décidément, c'est une année faste pour les Mama Boys : après l'ouverture de la Kantin à Dudelange et de La Familia à Grevenmacher, c'est à présent au sein du centre Copal de Mertert que les frères Hickey et Gabriel Boisante se sont implantés. Pour cette nouvelle adresse phare le long de la Moselle, le groupe a cette fois choisi de capitaliser sur un nom bien connu et chargé d'histoire pour ses fondateurs : Urban ! Il s'agira donc du 3^e du nom, après « The OG » à quelques pas du Palais Grand-Ducal en Ville et celui implanté depuis quelques belles années déjà à Esch-Belval. À Mertert, on retrouve les codes design du moment avec une ambiance indus-chic et des couleurs chaudes, un mélange d'assises hautes et basses et une très grande terrasse qui font vite oublier le côté centre commercial. Sur la carte, des influences variées, avec des best sellers italiens et street food mais aussi de très beaux sushis sets. Sans oublier le bar à gins ! L'établissement programme aussi de la musique live, des diffusions de matches de sport et autres animations pour rythmer sa semaine...

@urban.mertert



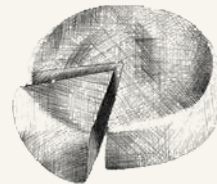
ÉPICERIE FINE

Une épicerie fine vous faisant découvrir la pure tradition de l'artisanat italien



RESTAURANT

Le restaurant et sa cuisine italienne authentique et gastronomique



TRAITEUR

Le goût de l'Italie à emporter : plats typiques, charcuteries et fromages, pâtes fraîches



VINOThÈQUE

Une sélection exclusive de vins italiens avec plus de 1000 références

VINISSIMO.LU

1 boulevard F.W Raiffeisen,
L-2411 Luxembourg

 [vinissimo.lu](https://www.instagram.com/vinissimo.lu)

 [vinissimoluxembourg](https://www.facebook.com/vinissimoluxembourg)



Inscrivez-vous
à notre newsletter

PÉROU CHIC ET CHOC

Le City Concorde Shopping Center a désormais son adresse péruvienne pour combler les foodies les plus exigeant.e.s ! Le Sens est un peu le petit frère du restaurant/rooftop Skybar qui se trouve à l'étage supérieur puisque c'est également Christopher Rahme qui en a pris la gestion. En cuisine, on y retrouve un jeune talent à suivre de près : Gerson Atalaya, ancien chef du Kay au Casino Luxembourg diplômé à Lima de l'école du célèbre Gaston Acurio et déjà salué par la critique locale. Son menu est « un hommage à la richesse et à la diversité des produits de différentes régions du monde, tout en restant fidèle à ses racines péruviennes ». Miam. Ainsi, dans un décor lumineux et contemporain, on déguste volontiers un bon ceviche de thon rouge, mais aussi d'autres beaux produits travaillés dans des recettes faussement simples et toujours étonnantes...

@sensrestaurant



LOUIS LINSTER AU FIRMAMENT

La cérémonie annuelle Gault&Millau et sa remise de prix toujours très attendue a mis une fois de plus en lumière la crème de la crème de la scène gastronomique luxembourgeoise, fin octobre à l'Alvisse Parc Hotel. Et c'est le chef Louis Linster qui en est reparti avec le prestigieux prix de « Chef de l'Année 2024 ». C'est donc chez ce jeune et talentueux restaurateur et son épouse Njomza qu'il faudra se rendre sans plus attendre, à Frisange, dans le restaurant étoilé qui porte toujours le nom de sa maman Léa, elle-même lauréate du prix en 2009. Ce dernier passe d'ailleurs à la note de 17/20 sur le guide jaune, rejoignant ainsi le club très « select » des restaurants 4 toques luxembourgeois. Parmi les autres prix remis par une Anne Faber très en forme, le « Jeune Chef de l'Année » revient à Clovis Degrave, le jeune restaurant Specto se distingue comme « Découverte de l'Année » et le duo mère-fille très ému composé de Lysiane et Katell Guillou (Guillou Campagne) repart avec le titre d' « Hôtesse de l'Année ». Sans oublier le nouveau « Bar de l'Année », remis au chouette BAC Luxembourg. Vous savez ce qu'il vous reste à faire...

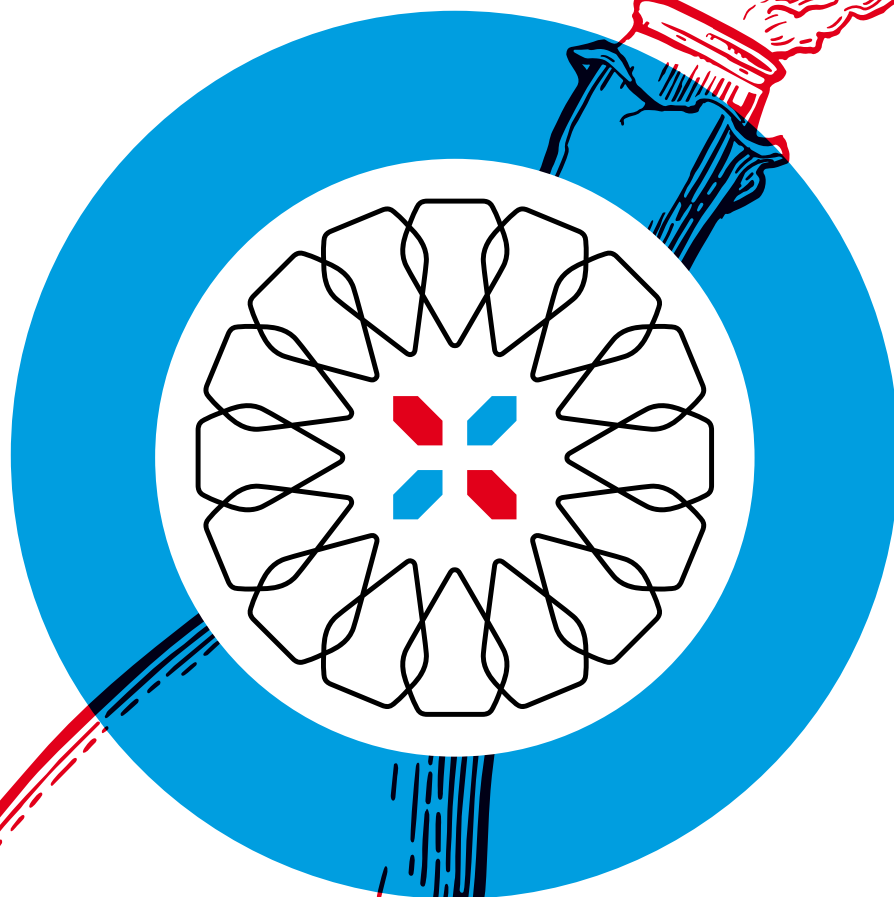
SEXY SOULFOOD

Parmi les nouvelles petites adresses à tester à Luxembourg, Déjà Vu vient titiller habilement nos envies de soul food latine, dans sa jolie petite salle de la Grand Rue. L'adresse est assez insider, puisqu'il faut littéralement s'engager dans une galerie, entre Lush et Muse by, pour accéder à l'établissement voisin de Letz Boyz, le nouveau bar gay de la capitale. Après une première mouture éphémère baptisée Latinder, Manu Veiga (que l'on a bien connu au bar du Bella Ciao, à quelques rues de là) semble avoir enfin trouvé sa formule de cœur, accompagné en cuisine par le chef Bruno Patanegra. Ce dernier sait se faire (et nous faire) plaisir avec de bons petits plats à partager ou non, assaisonnés et relevés juste comme il faut, surtout lorsqu'ils sont accompagnés d'un des savoureux cocktails proposés au bar. Notre coup de cœur ? Le pop-corn de crevettes et son guacamole maison, très canaille ! Dès le jeudi, Déjà Vu s'électrise et la fête s'invite à coup sûr.

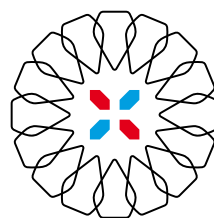
@dejavu_luxembourg

vins-cremants.lu

AJOUTEZ DU PÉTILLANT À VOS PLATS



à consommer avec modération



VINS & CRÉMANTS
LUXEMBOURG

VIVE LES VINS D'HIVER

Lors du passage à la nouvelle année, deux tendances se confrontent et se complètent de plus en plus : les plaisirs de la table pendant les fêtes, avec des bonnes choses à manger et - le plus souvent - à boire, suivis du désormais fameux *dry january*, pendant lequel tout alcool est proscrit. Difficile dans ce cas de définir la notion de « vin d'hiver », mais l'émergence de nouveaux produits portés par les cavistes ainsi que le savoir-faire artisanal des vignerons luxembourgeois devrait pour nous aider à faire une shopping list, certes joyeusement schizophrène, mais pointue et pleine de goût...



On ne boit pas les mêmes vins en fonction des saisons, cela va a priori sans dire ou presque. Et si la Moselle luxembourgeoise offre aux amateurs de bons vins tout ce qu'il faut pour déguster de bons crus tout au long de l'année, l'hiver est propice à l'essai de cuvées spéciales, du cru de l'année précédente tout juste mis en bouteille, mais aussi à l'essai de nouvelles choses - peut-être avec moins d'alcool aussi !

UN PETIT PEU DE DOUCEUR...

Deux types de vins « spéciaux » sont assez typiques de la saison hivernale et amènent un peu de rondeur et de douceur autour d'une table de fêtes. Les « vendanges tardives » en sont un parfait exemple. Pour ces cuvées très prisées, une sélection soigneuse de raisins mûrs est effectuée dans les vignes - de Pinot blanc, de Pinot gris, d'Auxerrois, de Gewürztraminer et de Riesling au Luxembourg. À partir de ces raisins mûrs, dont une partie contient en général du Botrytis, aussi appelé « pourriture noble », on obtient des vins riches en sucre et en alcool, de type moelleux, avec des arômes puissants comme le miel, les fruits secs ou le caramel souvent très appréciés en accompagnement d'un plateau de bons fromages par exemple. En matière de productions locales, 2018 fut une bonne année pour les vendanges tardives ; on pense ainsi volontiers au Riesling des Caves Legill, au Pinot Blanc du Domaine L&R Kox ou au Pinot Gris du Domaine Krier-Bisenius.

Un autre vin particulièrement synonyme de froid et de rareté, dont on a même peur qu'il disparaisse suite aux changements climatiques actuels, est le vin de glace, ou « Eiswein », produit à partir de raisins congelés naturellement à une température extérieure qui descend sous le palier des -7°C. Quand ce phénomène arrive, une partie de l'eau contenue dans les baies cristallise. Ces raisins gelés sont pressés de manière à obtenir un moût à haute teneur en sucre. Le vin résultant est très concentré, aromatique et liquoreux, avec les cépages - au Grand-Duché toujours - Pinot Blanc, Pinot Gris et Riesling. Mais la douceur des hivers empêche depuis quelques années déjà cette production... Il faudra donc s'aventurer sur d'autres terroirs, comme l'Autriche, pour s'essayer à ce vin liquoreux !

UN CRU À STOCKER

L'arrivée de l'hiver concorde avec la mise en bouteilles, dans les domaines viticoles, du cru de l'année précédente. Un moment d'enthousiasme pour les viticulteurs qui apportent leurs dernières touches à leurs élixirs et voient leur dur labeur enfin récompensé, comme pour Nicolas Schmitt-Fohl, pour qui « notre Chardonnay SF 2022 est sûrement le meilleur que l'on ait produit jusqu'à maintenant. Ça fait vraiment plaisir de goûter ça, notamment dans cette gamme premium issue de nos meilleurs raisins et pour du Chardonnay, que notre domaine a été le premier à faire pousser sur les bords de la Moselle luxembourgeoise. »

Du côté de Remich, au sein des Caves Gales et Caves St-Martin, on a également hâte de faire découvrir les productions de 2022, comme l'explique Georges Gales : « 2022 est un millésime ensoleillé, avec des vins élégants au fruit intense, à l'instar de notre Auxerrois - qui est un cépage que nous apprécions travailler tout particulièrement. Mais je suis toujours aussi fan de notre cuvée Pas de deux,

L & R KOX

VINS &
CRÉMANTS
DE LUXEMBOURG



CUVÉE MELUSINER BRUT Crémant de Luxembourg

Vin de l'année
Gault & Millau 2022

Shop en ligne
WWW.DOMAINEKOX.LU



6 Rue des Prés, 5561 Remich
T. : 23 69 84 94



« APRÈS LES EXCÈS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, LE MOIS DE JANVIER SANS ALCOOL, PLUS CONNU SOUS SON SOBRIQUET ANGLAIS DRY JANUARY, S'EST IMPOSÉ AU FIL DES ANNÉES »

symbole d'un savoir-faire acquis avec amour et fierté depuis 4 générations, un assemblage qui réunit l'essence des plus grands terroirs mosellans, dans un millésime d'anthologie. Élevée en barriques neuves, elle est synonyme de puissance et de profondeur ! » Et pour les aficionados de nouveautés bien faites, il ne faudra pas oublier de goûter ce que donne le nouveau cru de Racines Rebelles, la gamme élaborée par la viticultrice Kaja Kohv chez Abi Dühr à Grevenmacher et qui en en lumière de manière très réussie des cépages moins nobles comme l'Elbling, travaillé « sur peau », dans un respect strict des règles de la biodynamie...

DRY JANUARY, OH OUI !

Après les excès des fêtes de fin d'année, le mois de janvier sans alcool, plus connu sous son sobriquet anglais Dry January, s'est imposé au fil des années pour perdre quelques kilos, se racheter quelques points de vie et se donner l'impression que l'on prend soin de soi... Marronnier, certes, mais qui devient de plus en plus branché avec l'essor des vins désalcoolisés ou même sans alcool, qui séduisent de plus en plus de consommateurs ! Au Luxembourg, on a pu voir cet intérêt grandissant, notamment de la part des pouvoirs publics avec le voyage d'études sur les vins désalcoolisés effectué en août dernier en Allemagne par Paulette Lenert et Claude Haagen, respectivement ministres sortants de la Santé et de la Viticulture, accompagnés par une délégation de viticulteurs et de représentants de l'Institut viti-vinicole. Du côté de la Vinoteca, sur la place du Théâtre à Luxembourg, qui aime toujours proposer à sa clientèle ce qui se fait de plus pointu et actuel, l'engouement quant à ces vins qui titrent peu ou pas du tout est clair. « C'est une croissance incroyable dans le marché des boissons et un secteur qui se diversifie de

plus en plus et nous avons rentré une jolie gamme. Les vins pétillants sont particulièrement intéressants, mais pas que ! Les techniques pour désalcooliser sont au point et la sensation du manque d'alcool ne se ressent pas... Il y a vraiment de belles choses à découvrir pour les personnes qui font attention pendant un temps ou qui ne boivent pas d'alcool du tout. », confie ainsi à ce sujet Arnaud Vaingre, associé à la Vinoteca.

De même pour la Cave des Sommeliers de Pascal Carré et son pendant à Merl, le Wine Not, qui a toujours montré un intérêt pour toutes les nouvelles boissons sans alcool. On peut s'y approvisionner dans la gamme bio française French Bloom par exemple pour le vin, mais on aime aussi beaucoup la série belge sans alcool et sans sucre de No Ghost in a Bottle, plutôt orientée « spiritueux » pour le coup, mais qui se décline en quatre versions très tentantes... Au Luxembourg, quelques maisons viticoles se sont déjà mises au diapason, en produisant des vins sans alcool, comme Schlink ou Pundel. Même les Domaines Vinsmoselle ont leur cru sans alcool ! Alors, pourquoi ne pas s'y essayer dès la nouvelle année ? Et pour celles et ceux qui aiment encore qu'une bonne dégustation soit accompagnée d'une subtile ivresse, le pétillant naturel, ou « Pet' Nat' » est une alternative qui peut mettre tout le monde d'accord s'il est bien travaillé et qui est devenue un véritable phénomène foodie en quelques années à peine, notamment grâce à l'essor en la matière des producteurs de pays qu'on n'attendait pas forcément sur une tendance vin, comme la Slovaquie ou encore la République Tchèque avec la superstar Milan Nestarec. Pour en mettre quelques bouteilles au frais, on ira s'approvisionner chez des cavistes spécialisés comme The Store, quartier Gare, ou encore La Grocerie dans le Grund !

Michèle Mannes
Gérante du domaine viticole



HÄREMILLEN

DOMAINE VITICOLE EHNEN

**DES VINS ET CRÉMANTS D'EXCEPTION,
100% MADE IN LUXEMBOURG, DEPUIS 1988.**

Venez à notre rencontre ! Nous vous accueillons dans notre domaine familial à la découverte de notre métier et de nos vins.

L'exploitation est aujourd'hui gérée par Michèle Mannes qui n'est autre que la fille de Max Mannes, à qui l'on doit la création du vignoble de 15 hectares. À l'approche des fêtes de fin d'année et de la Saint-Valentin, découvrez nos créations œnologiques pour célébrer ces jolis moments de retrouvaille !

**Facilitez-vous la vie et commandez en ligne pour recevoir votre sélection vineuse directement chez vous.
Service disponible dans tout le pays.**



WWW.HAEREMILLEN.LU

Häremillen - Domaine Viticole Ehnen - 29, am Schank, L-5419 Ehnen - Tel.: 76 84 36



UN WINTER WONDERLAND COOL ET LOCAL



L'hiver est synonyme pour beaucoup de pistes enneigées et de vacances montagnardes dans les stations les plus branchées des Alpes. Mais il n'est pas toujours obligatoire d'aller si loin, si longtemps, pour ressentir la magie hivernale ! Dans le nord du Luxembourg, mais aussi à moins de deux heures de route de la capitale, la Grande Région a beaucoup à offrir en matière de tourisme pendant la saison froide. Sport, gastronomie, détente, culture : il ne reste qu'à choisir...

Bien sûr, une semaine de sports d'hiver dans une grande station alpine et tout le décorum qui entoure cette tradition sont toujours aussi séduisants : kilomètres de pistes toutes couleurs confondues, après-skis festifs de légende, restaurants étoilés et sessions shopping... Difficile de ne pas être tenté. On vous parlait d'ailleurs en grand bien de Val d'Isère dans notre numéro précédent ! Mais à l'approche de cette nouvelle saison, on vous propose de se recentrer un peu sur notre Grande Région, sur les pépites locales et sur ce « Vakanz doheem » - étendu ici certes - qui avait largement fait ses preuves lors de la période post-pandémique. Car pour un esprit Winter Wonderland réussi, la proximité elle aussi peut très bien sortir son épingle du jeu !

EN HAUT !

À cet effet, le nord du Luxembourg propose bon nombre d'attraits, notamment en hiver. Tout d'abord, ses paysages vallonnés, ses grandes forêts et ses petites villes chargées d'histoire et de culture transportent les visiteurs assez aisément dans une ambiance mi-*Game Of Thrones*, mi-*Reine des Neiges* franchement dépaysante et sympathique, en une petite heure de voiture ou de train à peine depuis la capitale. C'est notamment le cas de la ville de Clervaux, qui reste encore assez méconnue, mais qui est loin de manquer d'atouts. Avec tout d'abord son architecture et ses petites ruelles pittoresques s'articulant autour du Château de Clervaux et de l'église à double clocher unique toute proche... Côté tourisme, la ville dispose de plusieurs hôtels et restaurants, la plupart étant gérés par le groupe Excellence. Parmi les différents établissements en question, on descendra volontiers au Clervaux Boutique & Design Hotel (4 étoiles supérieur), situé en face de l'historique Hôtel Koener sur la place principale de la ville. Avec de magnifiques suites, dont certaines bénéficient d'un grand jacuzzi avec ciel étoilé et d'un âtre dans la chambre à coucher, ainsi qu'un accès au spa du complexe, c'est clairement le point de chute parfait où se prélasser entre deux activités et passer une nuit réparatrice. D'autant plus qu'il n'y aura que quelques pas à faire pour profiter de la superbe exposition de photographie documentaire « The Family of Man » au sein du château, ou encore, photographie encore et toujours, pour profiter d'une des expositions indoor ou outdoor de la Cité de l'Image. Puis, de même, pour aller dîner dans un des bons restos du coin, à l'instar du Restaurant du Château de Clervaux, où le chef Christian Ewen propose une cuisine résolument contemporaine et gastronomique, aux influences internationales subtiles...



Authentique &
attractive



Bienvenue à **Arlon**, l'une des trois plus anciennes villes de Belgique. Arlon vous invite à flâner dans les ruelles de son vieux quartier, à découvrir le charmant site de Saint-Donat, à profiter d'un superbe panorama depuis le Belvédère. Mais aussi à vous plonger dans le passé gallo-romain de la ville, à visiter ses beaux musées, de jolis villages et sites naturels...

Des nombreux commerces mais aussi une offre HoReCa foisonnante s'offrent également aux visiteurs de notre belle commune.



Ville d'Arlon
Visit Arlon



Visit_Arlon

VISIT
ARLON
OFFICE DU TOURISME

Dans un tout autre genre, mais qui reste un must absolu : Le restaurant Les Écuries du Parc, plus connu localement sous le nom de « Paerdstaell », est niché dans un écrin de verdure sur un petit promontoire rocheux, très accessible à pied du centre-ville, et offrant un joli panorama sur ce dernier. Le chef Arend y sert une cuisine de terroir franche et actuelle, avec de bons produits et sans effets de manches inutiles. La carte des vins, le service et le décor joyeusement rustique sont autant d'atouts supplémentaires pour y passer un excellent moment gourmand. Si c'est au dîner, il ne reste ensuite qu'à aller profiter d'un dernier verre au Rhino Sports Bar, située au rez-de-chaussée de « notre » hôtel et point de rendez-vous festif principal de la ville. En repartant de Clervaux, un petit détour par l'abbaye Saint-Maurice-et-Saint-Maur, sur les hauteurs, vaut toujours le coup !

Non loin de Clervaux, les petites villes médiévales de Wiltz et - bien sûr - de Vianden, offrent deux autres possibilités très séduisantes pour prendre une bonne bouffée de Winter Wonderland au Grand-Duché. Aimant touristique du pays par excellence grâce à son indémodable château, Vianden est parfait pour une demi-journée de découverte des lieux, mais on en sortira volontiers pour se promener à Wiltz, et profiter d'une des activités des alentours - une randonnée par

exemple, ou encore un atelier en groupe de brassage de bière - on sent déjà le meilleur plan - au château de Wiltz, qui possède sa microbrasserie dans les caves voutées de son enceinte, dépendant du Biermuseum. On dit bravo ! Pour passer le week-end dans le coin, on pose ses valises avec plaisir à l'Hôtel-Restaurant Beim Schlass, qui offre de belles chambres - dont certaines avec terrasse - au design contemporain et qui vient de plus d'être repris par le très chouette chef Killian Crowley ! Ce dernier est passé par des cuisines étoilées très réputées, comme La Distillerie au Luxembourg en encore Bon Bon de Christophe Hardiquet à Bruxelles : on n'hésitera donc pas un instant à s'attabler au restaurant de l'établissement situé en plein cœur de Wiltz...

**« AVEC SES GRANDES FORÊTS
ET SES PETITES VILLES
CHARGÉES D'HISTOIRE,
LE NORD DU LUXEMBOURG
TRANSPORTE LES VISITEURS
ASSEZ AISÉMENT DANS
UNE AMBIANCE MI-GAME OF
THRONES, MI-REINE
DES NEIGES FRANCHEMENT
DÉPAYSANTE »**



CLERVAUX

Membre du réseau international Cittaslow de villes où il fait bon vivre

À GAUCHE...

Le Luxembourg, c'est aussi la province belge du même nom. Et là aussi, dans les Ardennes, on ne manque pas de charme hivernal, surtout si quelques flocons sont tombés ! Notamment à La Roche-en-Ardenne, notre petite ville coup de cœur. Tranquillement lovée sur les rives de l'Ourthe, elle offre une combinaison efficace entre nature, artisanat et plaisirs de bouche, ainsi qu'une proximité intéressante avec le point culminant du Plat Pays, la célèbre Baraque de Fraiture, le tout à une heure de route environ de la frontière.

Pour une ambiance féérique assurée, le Château Beausaint, situé à moins de 3 km du centre-ville, s'impose comme une destination parfaite pour la ou les nuitées sur place. L'authenticité est l'élément clé de cette belle bâtisse datant de 1870 et récemment rénovée avec goût. La salle à manger avec sa cheminée, le lustre et les hauts plafonds invitent à une pause suspendue dans le temps, au cœur du grand parc où se trouvent les 10 chambres d'hôtes du château. Et pour le petit plus, un spa avec jacuzzi, sauna et hammam a également été aménagé, sans oublier le restaurant de style orangerie contemporaine !

Si l'on souhaite résider à La Roche même par contre, une multitude de petits gîtes charmants sont proposés à la réservation. Une fois l'appétit se faisant sentir, on se dirige vers Le Saint Michel pour une ambiance bistro, ou vers le Restaurant L'Apéro ou encore Chez Henri pour un craquage gourmand typiquement ardennais...

Cependant, pour les foodies adeptes d'expériences plus exclusives, il faudra faire une vingtaine de minutes de route jusqu'à Wéris - mais qui valent la peine - pour s'attabler au Cor de Chasse du chef Mario Elias, une des adresses préférées de quelques chefs luxembourgeois bien connus ! Avant, évidemment, d'aller brûler toutes ses calories grâce à une des nombreuses randonnées à pied ou à vélo proposées par les organismes de tourisme locaux...

**« TRANQUILLEMENT LOVÉE SUR
LES RIVES DE L'OURTHE, LA ROCHE
EN ARDENNE OFFRE UNE
COMBINAISON EFFICACE ENTRE
NATURE, ARTISANAT ET PLAISIRS
DE BOUCHE, NON LOIN DE LA
CÉLÈBRE BARAQUE DE FRAITURE »**

À DROITE...

Enfin, pourquoi ne pas passer la Moselle luxembourgeoise cette fois, et aller se frotter à l'esprit hivernal allemand, qui ne manque pas de folklore et d'esthétisme intemporel en la matière. Les destinations proches sont multiples, mais l'une d'entre elles jouit récemment d'une aura aussi



**Traditions ■ Histoire
Photographie ■ Nature ■ Repos**

www.visit-clervaux.lu



©TheRoad/Abroad

Vue d'exposition © Mike ZENARI



médiatique qu'inattendue : Traben-Trarbach, centre géographique d'un documentaire diffusé sur Netflix et relatant l'incroyable affaire des hackers du Cyberbunker, qui s'y est déroulée jusqu'en 2019... Mais passons cet épisode rocambolesque et hautement incongru dans cette charmante et tranquille bourgade des bords de la Moselle allemande, où l'on se rend en un peu plus d'une bonne heure depuis Luxembourg. La ville se caractérise tout d'abord par l'abondance de ses édifices de style Art nouveau, construits autour de 1900 grâce à l'un des plus grands architectes allemands en la matière, le Berlinois Bruno Möhring.

La Brückentor Trarbach, qui marque l'entrée du pont enjambant le fleuve côté sud, est également un des atouts les plus photogéniques de la ville, mais c'est aussi sous terre que l'on vit Traben-Trarbach ! En effet, toujours vers 1900, Traben-Trarbach était l'une des plus importantes villes de négoce de vin en Europe - la raison de ce statut étant alors la forte demande de Riesling et leur exportation vers le Royaume-Uni et l'outre-mer en particulier. Cette situation a rapidement conduit à la création de plus d'une centaine d'entreprises viticoles et par conséquent à la construction d'un vaste réseau de caves sous de grandes zones du centre-ville pour assurer une capacité de production et de stockage suffisante. Aujourd'hui, cette « seconde ville » souterraine est un lieu de visite très populaire : on y profite d'une dégustation, d'un concert, mais aussi... d'un véritable marché de Noël troglodyte pendant les fêtes, le Moselle Wine and Christmas Market !

**« TRABEN-TRARBACH SE
CARACTÉRISE ENTRE AUTRES
PAR L'ABONDANCE DE SES ÉDIFICES
DE STYLE ART NOUVEAU ET PAR
SON VÉRITABLE MARCHÉ DE NOËL
TROGLODYTE... »**

Pour ce qui est de l'hébergement, l'hôtel Moselschlösschen est un superbe hôtel-spa au charme indéniable, mêlant l'élégance de l'ancien au minimalisme contemporain, le tout avec une vue imprenable sur la Moselle. Côté gastronomie, le restaurant Zum Schlösschen tenu par le jeune chef très tatoué Sascha Scherweit propose une cuisine « de la ferme à l'assiette » forcément tendance, dans un cadre on ne peut plus chaleureux pour un séjour en hiver (la belle terrasse avec vue s'avère, elle, parfaite pour les beaux jours)... Mais si on préfère l'Art nouveau aux colombages - et on ne pourra pas vous en vouloir - on s'imprègnera du style roi de Traben-Trarbach à l'hôtel Bellevue, situé non loin de là, en plein cœur de la ville, face au fleuve. Un véritable voyage dans le temps, du lobby jusqu'au bien nommé restaurant Belle Époque, et en passant surtout par le bar richement décoré de Daniel Meister et qui donne de furieuses envies de fée verte... Et de reviens-y, pour un Winter Wonderland local plus que réussi !

BOLD

ABONNE-TOI !

LA NEWSLETTER

TOUS LES MERCREDIS

À 17H



LA VOLVO EX30

CHACUN SA VERSION

On pouvait compter sur le constructeur suédois pour jouer les bons élèves. Il remet une copie très qualitative avec son premier SUV urbain : l'EX30. 100% électrique, il marche parfaitement dans les clous d'un des segments les plus appréciés du marché. Nous avons testé deux versions.

Et si, avec ce nouveau EX30, Volvo avait trouvé la recette pour satisfaire la clientèle qui roule en XC40, mais aussi l'élargir à celles et ceux qui ne se sont pas encore laissés convaincre par les SUV urbains déjà présents sur le marché ? Côté dimensions, il s'inscrit dans les petits gabarits avec, en longueur, 21 cm en moins que son grand frère, ainsi qu'une largeur et une hauteur également revues à la baisse. On verra plus loin si l'idée est bonne. Le constructeur a également conçu l'EX30 pour atteindre l'empreinte carbone la plus faible de toutes les Volvo proposées à ce jour et arbore des matériaux renouvelables et recyclés de manière innovante. Côté extérieurs, environ 25 % de l'aluminium et 17 % de l'acier et des plastiques utilisés ont été recyclés. À l'intérieur, quelque 30 % des éléments décoratifs sont en plastique recyclés. Les revêtements sont également recyclés et renouvelables. En ce qui concerne l'accessibilité, le Suédois a fait un bel effort avec un prix de départ autour des 37.000 €. Un tarif très compétitif qui va certainement attirer ceux qui rêvaient d'une voiture dans la catégorie des SUV électriques premium de ce segment, mais qui pensaient que le budget serait un frein. Volvo a d'ailleurs pour ambition de faire de l'EX30 l'une de ses meilleures ventes au cours des prochaines années.

PREMIER TOUR D'HORIZON

Au premier coup d'œil, pas de doute, c'est une Volvo ! On aime ou pas. Juger l'esthétique, c'est toujours subjectif. Cela dit, le constructeur n'est pas franchement connu pour sa fantaisie. Cette fois encore, on se retrouve face à un design assez classique, mais plutôt élégant. Quelques points ont d'ailleurs attiré notre attention. Le museau est particulièrement épuré puisque Volvo a choisi de ne plus simuler les entrées d'air. Après tout, autant assumer totalement la transition du thermique à l'électrique. La seule présence du logo est finalement suffisante. Les blocs optiques sont, comme à l'accoutumée, intelligemment travaillés. Les phares rappellent le fameux marteau de Thor cher à la marque. La vue de profil n'a rien d'extraordinaire et ne diffère pas vraiment de celle du XC40, mais les passages de roues soulignés musclent un chouïa l'ensemble. Par contre, la signature lumineuse à l'arrière ne manque pas d'intérêt et booste la personnalité de la voiture. Le tout est finalement bien réussi. Petit avis personnel : en général, je ne suis pas trop fan des versions bicolores, mais ici le toit noir apporte une touche plus sportive que je valide totalement.

INSTALLONS-NOUS AU VOLANT

Dans le cockpit, le constat est encore plus radical. Certains le définiront comme merveilleusement épuré, d'autres le trouveront d'un mortel ennui. Ceux qui sont pour diront que seul Tesla proposait jusqu'à présent ce type d'intérieur. Personnellement, je n'ai jamais fait de bonds de Marsupilami devant l'intérieur d'une Tesla ! Ici, on a privilégié une programmation électronique en faisant passer toutes les commandes par l'écran de 12,3 pouces placé en position portrait au centre du tableau de bord. Ce choix exclut donc les boutons physiques et autres affichages. Du côté de la visibilité pour le conducteur, c'est loin d'être un argument convaincant en termes de sécurité. La barre de son Harman Kardon qui équipe la finition haut de gamme est par contre bluffante. Volvo propose quatre intérieurs différents inspirés par la nature scandinave : Breeze, Mist, Indigo et Pine et on peut sélectionner un thème d'ambiance sur l'écran. Les panneaux décoratifs, les garnitures de portières et les rangements des sièges avant s'illuminent de différentes couleurs en harmonie avec l'intérieur. Un son d'ambiance apporte la touche finale. C'est plutôt ludique, mais sommes-nous sur les standards de la marque ? En ce qui concerne l'espace arrière, vous vous doutez que c'est plutôt juste pour des adultes et le volume du coffre pourrait être plus généreux.

ET SUR LA ROUTE...

C'est là que Volvo fait vraiment la différence. La voiture offre un sentiment de conduite agréable, sécuritaire, mais suffisamment réactif. Si son gabarit en fait un partenaire de choix en zone urbaine, il n'a pas peur non plus des longs trajets et se comporte comme une grande sur autoroute. On se fait même plaisir dans les virages. C'est surtout au moment de l'accélération que la différence entre les deux versions se fait le plus sentir. Tout est encore une fois une question de besoins, mais l'entrée de gamme offre véritablement un bon rapport qualité/prix/autonomie. Pour ce qui est des assistances à la conduite, on est également plutôt gâté.

CONCLUSION

S'offre-t-on ou pas l'EX30 ? Honnêtement, c'est un grand oui ! Si le volume vous convient, il s'imposera comme un joli partenaire sur lequel on peut compter.

AVANTAGES

- son design élégant
- son tarif attractif
- son format passe-partout

INCONVÉNIENTS

- les matériaux intérieurs peu convaincants
- l'unique écran central
- le manque de commandes physiques

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance :
Single Motor : 272 ch
Twin Motor
Performance : 428 ch
Longueur : 4233 mm

Prix :
Single Motor,
à partir de 37.669 € TTC
Twin Motor Performance,
à partir de 48.694 €



Texte
Carl Neyroud
Loïc Jurion

Images
Carl Neyroud

UN AUTOMNE LIVE BIEN REMPLI

« Les sanglots longs des violons de l'automne » n'ont pas eu l'occasion de blesser « nos cœurs de langueurs monotones » grâce aux affiches proposées par nos salle préférées du Grand-Duché et de ses environs.

Alors que les jours raccourcissent et que les feuilles mortes se ramassent à la pelle, nous avons fait le plein de bons et chaleureux souvenirs avec le Werq The World Tour des stars de Ru Paul's Drag Race.

Et ce ne fut qu'une mise en bouche car les flammes de l'enfer ont brûlé les planches de la Rockhal avec le métal en fusion de Uearth et Deathstar. Quant à Queen Of The Stone Age, la violence classieuse de leur stoner rock aura su, comme prévu, déboîter quelques nuques dans le public venu en masse.

L'atmosphère ne s'est pas allégée avec les Slovène de Laibach à l'Atelier. La douceur salvatrice de Aime Simone et Cian Ducrot puis le flow de Sido et Hamza sont venus conclure cet automne riche en émotions musicales. Winter is coming... and Prodigy too !



DEATH STAR



RUPAUL'S DRAG RACE



AIME SIMONE



LAIBACH

LA CITÉ MUSICALE

Les musiques actuelles et les croisements les plus audacieux prennent vie entre les murs de la BAM et des Trinitaires, deux salles emblématiques de la Cité musicale-Metz... Cet automne a été marqué par le retour tant attendu de Swans, l'un des groupes les plus originaux et essentiels de ces 40 dernières années. C'est une Chapelle des Trinitaires comble qui a accueilli le grand Michael Gira et son collectif new-yorkais avec la nouvelle mouture du projet, entre post-punk, acid-folk et ambient. Mythique ! Et pendant ce temps-là sur la scène de la BAM, Niska et son rap qui ne laisse plus personne indifférent. Le rappeur de l'Essonne s'est imposé comme l'un des plus flamboyants porte-drapeaux de ce que le rap est devenu : une musique décomplexée, qui touche tout le monde...



HAPPY FIFTY THÉÂTRAL !

C'est un double anniversaire mémorable que nous a offert la scène théâtrale luxembourgeoise en cet automne culturel puisque le Théâtre Ouvert de Luxembourg ainsi que le Théâtre du Centaure fêtent tous deux leur 50^e saison ! Pour le premier, la convivialité et l'esprit TOL étaient de mise le 14 octobre dernier, avec un grand barbecue et une chouette expo photo rétrospective, dans le pur style de Véronique Fauconnet. Le Centaure a lui aussi été fidèle à sa réputation avec un événement en deux temps qui faisait honneur au passé, au présent et à l'avenir de cet établissement incontournable, tout comme l'est devenue sa directrice et metteuse en scène Myriam Muller...



RÉSERVEZ VOTRE
VISITE
PERSONNALISÉE

SCANNEZ LE CODE POUR PRENDRE RDV



DERNIER APPARTEMENT DISPONIBLE

SUNSET à Capellen

3 chambres - jardin - terrasse

FIN DE CHANTIER
DÉCEMBRE 2023

Terrasse et Jardin Privatif

CUISINE HAUT DE GAMME
et MARQUISE

OFFERTES



CUISINE GAGGENAU

CONTACT :
PROMODEL - 28 80 01 82

SUNSET@PROMODEL.LU
204 ROUTE D'ARLON L-8010 STRASSEN



PROMODEL

REAL ESTATE DEVELOPMENT

Cartier

