

FOOD

# Des artistes et des chefs

Quand un chef étoilé rencontre un plasticien international, de quoi parlent-ils? Sans doute de couleurs, de textures, de formes, de saveurs, d'émotions, de sensorialité... En association avec Sweden Studio, la Galerie La Forest Divonne a organisé trois meetings de ce type à Paris et à Bruxelles, tout en exposant les artistes participants. Objectif: proposer à tous les gourmets, dans les restaurants des chefs, une expérience culinaire et arty, à une table réaménagée par le binôme plasticien. À Bruxelles, Christophe Hardiquet, qui revisite la gastronomie belge dans son célèbre antre Bon Bon\*\*, a dialogué avec la Française Rachel Labastie, dont le champ d'expression oscille entre sculpture et performance. Son travail de l'argile crue nous reconnecte à la terre. Le Californien Jeff Kowatch est influencé par les grands peintres abstraits américains comme Rothko. Il a échangé avec le chef arménien Karen Torosyan du Bozar Restaurant\*. Ce qui relie ces Belges d'adoption? Le perfectionnisme, l'approche "par couches" et l'obsession des textures. La sculptrice anversoise Tinka Pittoors, aux œuvres organiques et colorées, empreintes de spontanéité, a, elle, collaboré avec ce passionné du végétal qu'est Nicolas Decloedt, à la barre de Humus & Hortense\*, haut lieu du légume.

L'Œuvre au Corps du 19/5 au 18/6. [www.galerielaforestdivonne.com](http://www.galerielaforestdivonne.com). Réservations (événements et restos): 02/544.16.73. [brussels@galerielaforestdivonne.com](mailto:brussels@galerielaforestdivonne.com)



Rachel Labastie et Christophe Hardiquet.



L'argile de Rachel Labastie.

ESCAPADE

## Sillonner la petite Provence belge

Parcourir la vallée d'Othain en France et de la Semois en Belgique, le long des 140 km de la Transgaumaise qui forme une boucle entre Virton, Montmédy et Orval. C'est ce que propose la nouvelle édition de ce guide de randonnée de la Gaume, "la petite Provence belge". L'ouvrage mentionne les distances entre les étapes, dans les villages remarquables.

La Transgaumaise, d'André Pierlot et Denis Jusseret, Renaissance du livre, 160 p., 16,90 €. En librairie, sur [www.livre-moi.be](http://www.livre-moi.be) et à la Maison de la Randonnée GTA ([www.gta.be](http://www.gta.be)).



La Transgaumaise

SOLIDARITÉ



Dansaert For Ukraine Free Shop

## Soutenir les Ukrainiens

Ancienne créatrice de mode d'origine russo-ukrainienne, Valeria Siniouchkina a ouvert un magasin gratuit avec le comité des commerçants de Downtown Dansaert, pour venir en aide aux réfugiés ukrainiens. Y sont bienvenus les dons de vêtements (femme et enfant) en bon état, de jouets, de fournitures scolaires, d'objets pour la maison, de produits d'hygiène... Des bénévoles sont également recherchés.

Dansaert For Ukraine Free Shop: rue Léon Lepage 37, 1000 Bruxelles. Les jeudis, vendredis et samedis de 12 h à 17 h. Facebook: @dansaertforukrainefreeshop

KIDS

## E-shop durable

Maman de deux garçons, la Bruxelloise Laurence Yana a lancé un e-shop, Little Dudes, qui propose des vêtements pour enfants (une quarantaine de marques) combinant style et durabilité (matières bio, sans traitements polluants et allergéniques, conditions de travail justes, dans le respect de la nature...). Également disponibles, des cosmétiques, des jouets et des livres.

À partir de 24 € le T-shirt. [www.littledudes.be](http://www.littledudes.be)



@vejakids



La gastronomie revisitée chez Bon Bon.

© Christophe Hardiquet - Bon Bon

Le bon petit plan  
d'Éric Boschman



## Il Gastronomico



DR

Quelqu'un chantait qu'il est des terres brûlées donnant plus de blé qu'un meilleur avril. C'est un peu le cas de l'îlot sacré en ce moment.

**M**ême s'il est encore plus question de frémissements que de soubresauts, un joli vent souffle dans le coin et j'ai l'espoir que la marée noire de la malbouffe reculera pour laisser place à des cuisines sincères, voire authentiques. Né au plus profond de la crise Covid, cet écrin juxtaposé à Ricotta & Parmesan mérite que l'on s'y pose pour un instant que l'on va prolonger. À la faveur de la crise, cet entrepreneur a décidé de lancer un nouvel espace. C'est la marque des talentueux, oser dans les pires moments, et cela mérite le respect. Pour en revenir au restaurant, 18 places assises, une mini-cuisine ouverte, une micro-équipe en salle qui fonctionne au sourire, tout est petit dans cet endroit. Sauf les saveurs et les portions. Je me suis éclaté, vraiment. J'ai eu le sourire dès mon arrivée, reçu comme un prince ou presque, bien assis entre mes convives au fond de la salle face à la cuisine. Le ballet bien réglé, bien huilé, sans bruits, sans heurts, un vrai restaurant en fait, comme on en voit trop peu. Vous y trouverez un lunch allant de 38 à 45 €, le soir le menu va de 3 services à 65 € à 7 services pour 115 € et un rapport prix/plaisir intense. Le Cuscusi au homard est pour mourir. Pour le bibitif, laissez faire le maître d'hôtel, de très bon conseil. Dernier détail: le parking en face de la porte, un luxe à Bruxelles.

Rue de la Fourche 55, 1000 Bruxelles. 02/307.62.49.  
ilgastronomico.be

FESTIVAL



© symposium durbuy.be - 2019 - Fabrice Bellery

## Sculptures monumentales

Sur le thème des animaux emblématiques des Ardennes (cerf, chevreuil, sanglier, renard, chat sauvage, épervier, cigogne noire...) et sous le parrainage de l'auteur de BD Jean-Claude Servais qui expose au centre culturel local, le 8<sup>e</sup> Symposium de sculpture sur pierre de Durbuy accueille des artistes internationaux. Différentes animations sont organisées les week-ends (ateliers pour enfants, balades à vélo...).

Jusqu'au 22/5 à Barvaux/Durthe, au parc Juliéna de 10 h à 17 h. Infos: page Facebook de l'événement - [tourisme@durbuy.be](mailto:tourisme@durbuy.be) - 086/21.98.68.

Textes: Isabelle Blandiaux