

FEMMINES

Juin 2022
n° 234

BEAUTÉ

UNE HISTOIRE
DE PARFUM

WISHLIST

SPÉCIALE
FÊTE DES MÈRES

BIEN-ÊTRE

TOUT SAVOIR SUR
LES SUPER-ALIMENTS

MODE

Destination
plage





THE SPIRIT OF DUBAI



ROJA PARFUMS



ELECTIMUSS



CLIVE CHRISTIAN



HFC PARIS



GOLDFIELD & BANKS



XERJOFF



WILGERMAIN

“
 Passionné par le monde des parfums
 de niche depuis plusieurs années,
 je veux partager cet amour pour le
 monde olfactif. Vous trouverez dans ma
 parfumerie un choix de 40 marques,
 parmi les plus recherchées au monde.
 Laissez-vous séduire par des senteurs
 exclusives, accessibles pour tout budget.

”
Jim Leweck



INTROSPECTION

HAUTE PARFUMERIE

À LIPPERSCHIED

Visitez notre site internet ou venez nous rendre visite dans notre parfumerie à Lipperscheid.

Introspection Sàrl • Leweck Resort L-9378 Lipperscheid
www.introspection.lu • info@introspection.lu • Tél. : 661 506 750

Édito

ABSTENTION, UN DROIT ?

Le droit de vote en France pour les hommes, de façon anonyme, date de 1848, pour les femmes en revanche, il faudra attendre... 1944.

Le Luxembourg avec la particularité qui est la sienne : unique Grand-Duché au monde, octroie aux hommes et aux femmes, le droit de vote en 1919. En France, l'abstention tend à devenir un véritable fléau. Serait-il temps de rendre le vote obligatoire comme c'est le cas au Luxembourg ?

Simplement par égard et respect pour les hommes et les femmes qui se sont battus afin que nous puissions vivre au cœur d'une démocratie qui nous concède le droit de choisir.

Aujourd'hui, l'abstentionnisme est un droit. En contrepartie, si vous avez décidé de vous abstenir, restez cohérent et abstenez-vous de critiquer.

Les résultats en réelle progression de l'extrême droite chez nos voisins français et en Europe ont de quoi laisser un goût amer à tous les humanistes. Si le sujet vous interpelle, n'hésitez pas à lire le texte de notre journaliste : « L'Europe contaminée par la fièvre brune ».

Pour des sujets plus légers : le ba.-ba des bourses d'étudiant à préparer pour la rentrée, les nouvelles tendances alimentaires ou l'interview de Mathilde Laurent le nez de Cartier qui complète les idées cadeaux de la fête des mères. Les vacances approchent, une envie d'ailleurs, choisissez votre maillot de bain ou commencez à envisager un tour du monde en famille.

Excellente lecture

MARIA PIETRANGELI, RÉDACTRICE EN CHEF



COUVERTURE

© Pain de sucre - photo : David Bellemere

20200
EXEMPLAIRES CERTIFIÉ CIM



BILLET DE LA RÉDAC' / 06

01. MODE

NEWS MODE / 08

MODE / 12
Destination plage

WISHLIST
SPÉCIALE FÊTE DES MÈRES / 26

02. SOCIÉTÉ

L'INTERVIEW DU MOIS / 30
Marie-Isabelle Callier

BUSINESS / 32
Un succès à trois,
et toujours l'envie de créer

DOSSIER GREEN / 36
Locavorisme, flexitarisme,
slow food... le « bien manger »
étouffe sa carte

DOSSIER IT / 40
Industrie 4.0
– Quand l'usine devient digitale

FINANCE / 44
Des études supérieures
pour toutes les bourses

DOSSIER / 48
L'Europe contaminée
par la fièvre brune

NEWS SOCIÉTÉ / 52



03. BEAUTÉ

BEAUTÉ / 54

Une histoire de parfums

INTERVIEW CRÉATEUR / 58

Mathilde Laurent

BEAUTY CASE / 62**L'AVIS DE LA RÉDAC / 64****BIEN-ÊTRE / 66**

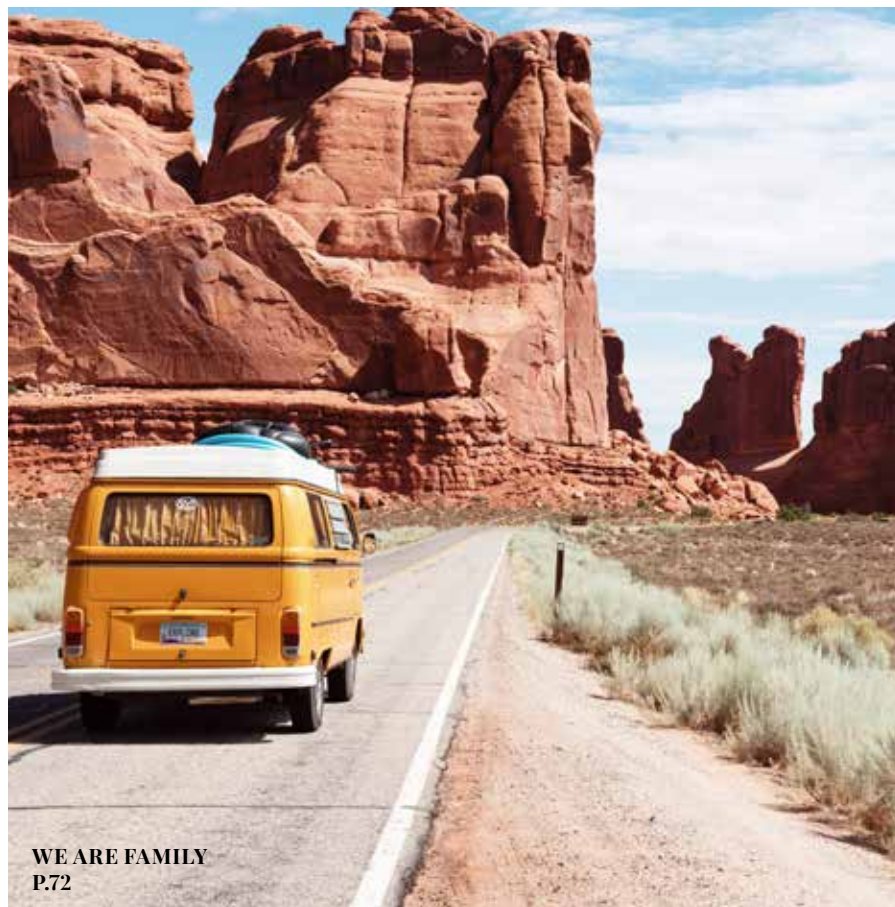
Tout savoir sur les super-aliments

NEWS HEALTHY / 70

04. ART DE VIVRE

WE ARE FAMILY / 72Voyage autour du monde
en famille : attention au départ !**SAVE THE DATE / 76****FILM / 82****INTÉRIEUR / 84**
Chouette palette !**MOODBOARD / 88**

Limone Dolce

NEWS FOOD / 90**RECETTE / 96****HOROSCOPE / 98**

ourg

DIRECTRICE ET RÉDACTRICE EN CHEF

Maria Pietrangeli

ASSISTANTE

Cécile Genay

RÉGIE PUBLICITAIRE

WAT Éditions Sàrl

DIRECTRICE COMMERCIALE

Julie Kieffer

CONSEILLERS EN COMMUNICATIONAymeric Grosjean / Margaux Lagarde
Kevin Martin**STUDIO DE CRÉATION**

WAT Éditions Sàrl

DESIGN GRAPHIQUE

Dorothee Dillenschneider

STAGIAIRE

Margot Pini

RÉDACTEURSMarc Auxenfans / Fabrice Barbian
Marine Barthélémy / Lisa Beys
Quentin Deuxant / Magali Eylenbosch
Fabien Grasser / Charlotte Kaiser
Thierry Nelissen / Maria Pietrangeli
Mathieu Rosan / Karine Sitarz**SOCIÉTÉ ÉDITRICE**

WAT Éditions Sàrl

74, rue Ermesinde L-1469 Luxembourg

Tél.: +352 26 45 85 86

redaction@femmesmagazine.lu

Toute reproduction de ce magazine,
même partielle, est interdite.

Billet de la rédac'

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

DES RÊVES EN PAGAILLE

J'ai récemment échangé avec une mère de famille, qui après avoir passé 30 ans dans la finance, a décidé de changer de vie. Elle a tout plaqué pour devenir coach de vie et de développement personnel.

Lasse du manque de contact humain inhérent à sa profession, elle voulait faire un travail qui a du sens et faire du bien aux gens. Elle a surtout osé écouter ses envies et ses besoins. La célèbre citation d'Antoine de Saint-Exupéry, « fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité », l'a clairement guidée et l'a poussée à entamer cette seconde vie. Il faut dire que les reconversions professionnelles deviennent de plus en plus banales.

La pandémie de Covid-19 est venue confirmer cette tendance. L'ancien patron d'une copine avait quitté sa fonction de dirigeant d'entreprise pour devenir prof de Pilates avec sa femme. Comme ça, du jour au lendemain ! Il a troqué son col blanc pour un beau petit legging. J'ai aussi un ami, qui après nous avoir démontré par A + B pourquoi il était important d'investir tôt, nous prépare désormais des gâteaux à tomber. Les plus audacieux évoluent au gré de leurs désirs, sans avoir peur du lendemain. En plein bouclage, ma colocataire de bureau se prend parfois à rêver et s'imaginer éleveuse de manchots empereurs en Antarctique ou pêcheuse de crevettes en Papouasie. Entre vous et moi, je suis convaincue qu'elle en est capable. Je ne suis pas sûre de pouvoir me poser ce genre de questions. Peut-être que

dans 30 ans, je serais assise à cette même place. J'écrirais des billets de la rédac sur mes trop nombreux cheveux blancs et j'appellerais les nouvelles venues « les petites ». Il y aura toujours ces enfants qui crient dans la cour d'école en face.

Pour l'instant, c'est évident, j'aime trop ce que je fais pour m'imaginer ailleurs. Mais pour être tout à fait honnête, être journaliste n'a jamais été mon rêve de petite fille. Je voulais être cuisinière et devenir la prochaine Anne-Sophie Pic. Puis, j'ai eu vent des horaires effrénés du métier et j'ai changé d'avis. Je vous ai déjà dit que j'étais légèrement fainéante ?

Pour mon autre profession, coup de cœur, j'ai dû changer d'avis. La nuance réside clairement dans ce petit « dû ». C'était la grande époque de Grey's Anatomy, j'avalais les épisodes en rentrant du collège en même temps que mon goûter. J'avais trop envie de rejoindre le casting et devenir puéricultrice. Mais disons que les choses ne se sont pas du tout passées comme prévu. C'était un mercredi après-midi, je rendais visite à mon grand-père à l'hôpital. Très vite, il a voulu montrer sa belle cicatrice au genou. Très vite aussi, je suis tombée dans les pommes. Là, dans une chambre d'hôpital, j'ai été foudroyée par une crise d'hématophobie. Vous vous doutez donc de la suite. J'ai dû me faire une raison, jamais je ne pourrais aller au travail en crocs. Tout compte fait, je ne suis pas trop mal, installée derrière un bureau. ●



ENTENDU À LA RÉDAC'

“

Mettre à jour
le logiciel client,
c'est comme respirer !

”

“

Vous connaissez ma
femme ? Oui, chef. Elle est
belle, hein ? Oui, chef... »
(vous avez la réf' ?)

”

GIORGIO VISCONTI



IOLUCE®

Bijouterie
HOFFMANN

1, coin Grand-rue
L-6730 Grevenmacher
Tél.: 75 02 36

News MODE

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

IBRAHIM KAMARA SUCCÈDE

À VIRGIL ABLOH

Le rédacteur en chef du magazine britannique de mode *Dazed*, le styliste Ibrahim Kamara a été nommé directeur artistique et image de la marque italienne Off-White. Cette nomination intervient cinq mois après la mort de son fondateur Virgil Abloh, survenue fin novembre 2021. Le jeune créatif de 31 ans connaît

bien la Maison puisqu'il était un proche collaborateur de Virgil Abloh, également directeur des collections homme de Louis Vuitton. Les deux hommes entretenaient une relation amicale et professionnelle, Ibrahim Kamara était le styliste attitré du roi du streetwear. Bourré de talent, des stars comme Beyonce et Madonna font appel à ses services. Né en 1990 en Sierra Leone, Ibrahim Kamara a grandi en Gambie avant de déménager à Londres. Là-bas, il entame des études de communication dans la mode, au sein de la prestigieuse Central Saint Martins.

75 %

Selon trois ingénieurs issus de l'Université de Technologie de Sydney, interrogés par *The Guardian*, il faudrait réduire de 75 % nos achats de vêtements pour avoir un impact sur la planète.



©Angela Weiss / AFP

MARYLIN MONROE AU MET GALA

On croyait avoir tout vu avec les sœurs Kardashian... mais on avait clairement tort ! Lors du Met Gala 2022, Kim Kardashian est arrivée sur le tapis rouge dans la célèbre robe de sequins que portait Marilyn Monroe lorsqu'elle a chanté *Happy birthday to you Mr President* à John F. Kennedy en 1962. Pour éviter d'abîmer une telle pièce de mode aux 6000 cristaux cousus à la main du couturier Jean-Louis Berthault, propriété du musée Ripley's Believe It or Not, la star de la télé-réalité a dû suivre une série de règles strictes. Elle n'a eu le droit de porter la robe que sur les marches du tapis rouge afin de poser devant les photographes et elle avait interdiction d'utiliser de la crème ou des huiles. Afin de porter ce vêtement iconique, Kim Kardashian a confié au magazine *Vogue* avoir perdu 7 kilos en seulement trois semaines. Un régime drastique à ne surtout pas reproduire chez vous...



SOFITEX

TALENT RECRUITMENT

Finance . Office . IT

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI

**À LA RECHERCHE
D'UN JOB ?**

RETROUVEZ NOS OFFRES SUR
SOFITEX-TALENT.LU
OU TÉLÉCHARGEZ L'APPLI

 **MY SOFITEX**



DOCUMENTAIRE NETFLIX

Le documentaire *Abercrombie & Fitch : Une marque sur le fil*, disponible sur Netflix depuis le 19 avril, revient sur l'ascension et le déclin de la marque de prêt-à-porter américaine. Dans les années 90, l'enseigne du controversé Mike Jeffries s'imposait comme une marque cool. La jeune génération se pressait pour dégoter des pièces de la marque à la mode. Dans ses magasins à l'ambiance boîte de nuit et à travers ses campagnes, Abercrombie & Fitch mettait en avant des ambassadeurs, sciemment hypersexualisés. Quant aux employés, ils étaient recrutés sur le physique. Grâce à de nombreux témoignages, la plateforme de streaming peint ainsi le portrait d'une marque construite sur l'exclusion sociale, le racisme et la grossophobie. En 2020, l'enseigne a fermé 137 magasins dans le monde, dont celui des Champs-Élysées.



Smocking, le podcast signé Saint Laurent

Saint Laurent suit la tendance et lance un podcast nommé Saint Laurent Smoking qui donne la parole aux amis et égéries de la maison. Le nom de l'objet audiophonique fait référence au premier smoking femme lancé par Yves Saint Laurent en 1966. Chaque semaine, un nouvel invité prendra place derrière le micro pour une conversation, sans concession. Pour le premier épisode, la journaliste Pascale Clark a accueilli l'immense Catherine Deneuve dans un studio installé au sein de la boutique parisienne Saint Laurent Rive Droite située au 213, rue Saint-Honoré. Pendant une trentaine de minutes, l'actrice est revenue sur la relation qui l'unit à la marque de luxe française et à son fondateur. Elle évoque aussi sa carrière, la féminité et le monde du cinéma. D'autres épisodes vont donner la parole à Charlotte Gainsbourg, Gaspar Noé, Laetitia Casta et Félix Maritaud.



MATCHING OUTFITS

À l'occasion de la fête des Mères, Ba&sh lance une capsule mère-fille et décline ainsi son univers bobo-chic pour les enfants. La mini-collection de la marque française de matching outfits, nommée Mini me, comprend différents modèles parsemés d'un imprimé doux et estival. Ils ont été conçus à l'identique en version adulte et enfant pour être assorties : robe volantée, blouse imprimée, sweatshirt à boutons bijoux, jupe fleurie

ou t-shirt comportant l'inscription « My mum is my superhero ». Ba&sh a également imaginé des accessoires en taille unique aux nuances pop et bohèmes, à l'instar d'un panier, d'un bob réversible, d'un foulard imprimé et d'une casquette. Mères et filles peuvent arborer les mêmes tenues et renforcer ce lien unique qui les unit. Les pièces sont disponibles sur le-shop du label parisien.



La durabilité
pour tout le
monde avec nos
tenues d'été
plus durables
29,99€

wear
the
change

Plus d'informations sur
nos produits et la durabilité sur
www.c-a.com

Offre valable dans les magasins en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg jusqu'à épuisement du stock. L'offre et la disponibilité des articles peuvent varier selon le magasin.
E.R. : Eva Van Elst, Jean Monnetlaan 1, B-1804 Vilvoorde.





HUNKEMÖLLER



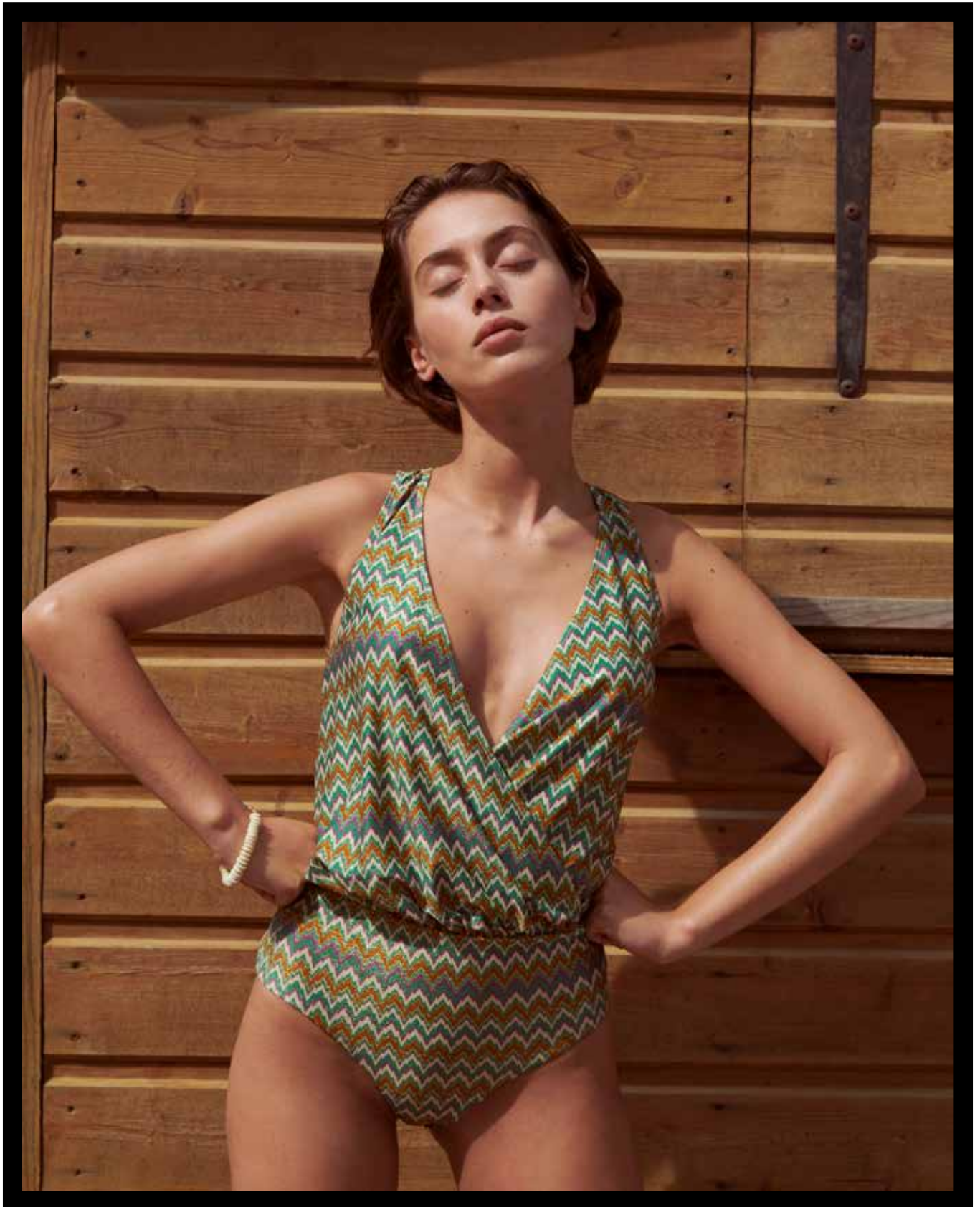
ERES X MAISON RABIH KAYROUZ

DESTINATION

PLAGE

**Vous sentez l'été arriver ?
Ces heures passées à rêvasser
sur un transat, ces soirées
barbecues entre amis, ces petits
grains de sable coincés entre
les orteils et surtout ces instants
trempette dans la mer ou dans
la piscine. Alors pour être la plus
belle pour aller vous baigner,
nous vous avons fait une sélection
surmesure. Maillot de bain
une ou deux pièces, triangle
ou bandeau, sans bretelles
ou avec bretelles... il y en a
pour tous les goûts !**

TEXTE & SÉLECTION : CHARLOTTE KAISER



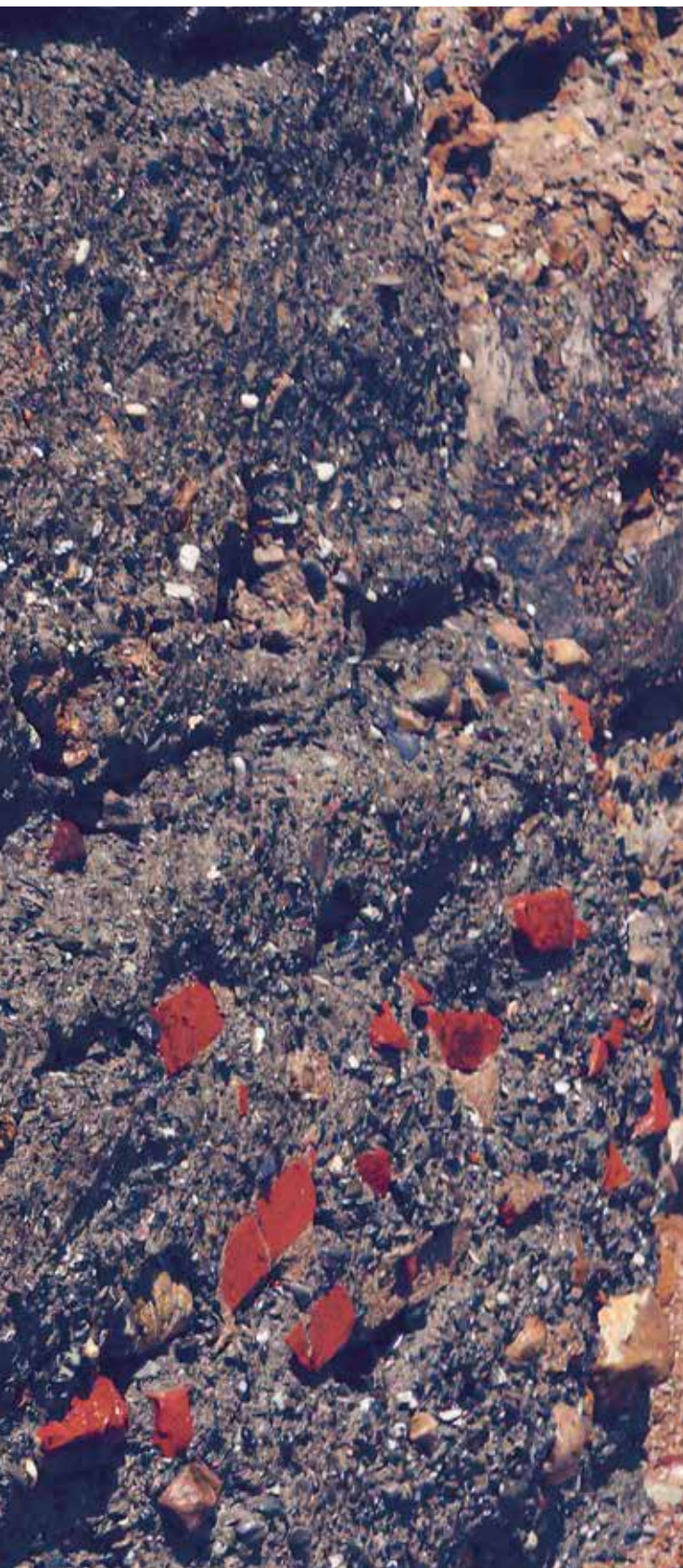
ALBERTINE



LIVYSTONE



TWINSET



optivue.lu

opti-vue



opti+

28 mars - 31 juillet



paire optique achetée
+ solaire gratuite

VOIR CONDITIONS EN MAGASIN



GIRLS IN PARIS



#234

MODE

MANGO



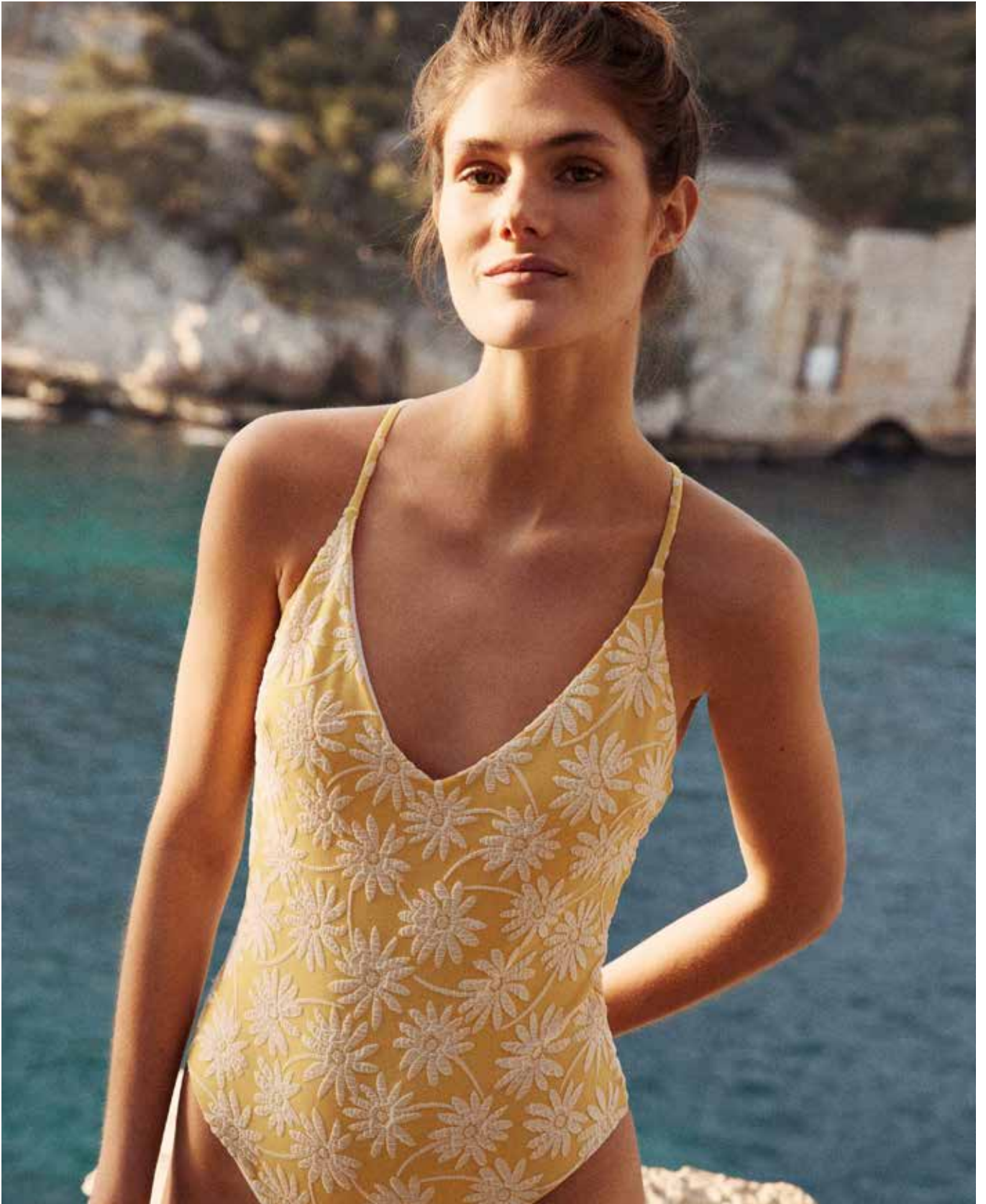
ALEX SWIMWEAR



CALARENA



BERSHKA



LA REDOUTE

Monopflix.

ABONNEMENT
9,90€/MOIS :

-10%*

sur tout l'alimentaire,
l'entretien et l'hygiène.

Pour souscrire, renseignez-vous
à la caisse de vos magasins.

MONOPRIX monop'

* Remise immédiate sur le prix affiché. Offre valable dans les magasins Monoprix et monop' du Luxembourg. Offre réservée aux porteurs de la carte de fidélité Monoprix Luxembourg ayant souscrit à l'abonnement. Conditions de l'abonnement disponible en magasin. ML 04 SARL - B236320 R.C.S Luxembourg. Pré-presse : NANOTERA



UN ABONNEMENT POUR DES COURSES MOINS CHÈRES

L'enseigne Monoprix lance, au Luxembourg, un tout nouveau concept d'abonnement pour faciliter votre « plein de courses ». Cette offre unique en son genre, nommée Monopflix, vous permet d'obtenir une réduction immédiate de - 10 % lors de votre passage en caisse, sur les produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien.

Avec l'inflation alimentaire qui ne cesse de grimper, le passage en caisse devient de plus en plus compliqué pour de nombreux ménages. Monoprix, au service des consommateurs depuis 90 ans, l'a bien compris et a développé un tout nouveau concept d'abonnement pour faciliter le « plein de courses » de ses clients fidèles. Monoprix devient ainsi la première enseigne généraliste à proposer une formule complète d'abonnement.

Pour 9,90 € pour un mois, 54,90 € pour six mois (9,15 €/mois) ou 99,90 € pour un an (8,33 €/mois), l'offre de fidélité nommée **Monopflix** donne droit à -10 % tout au long de l'année, sur les produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien. Pour souscrire à l'abonnement, c'est très simple. Il vous suffit d'avoir la carte de fidélité (ou de la créer immédiatement en magasin) et de choisir l'offre qui vous correspond le mieux. Une fois votre souscription faite sur place, aucun minimum d'achat n'est nécessaire.

-10 % SUR TOUS LES ESSENTIELS DU QUOTIDIEN

La réduction s'active automatiquement en caisse quel que soit le montant de vos courses dans tous les magasins Monoprix et monop'.



Avantageux pour les familles nombreuses, les clients fidèles ou les petits budgets, le concept s'avère rentable à partir d'une centaine d'euros de dépenses par mois (voire un peu moins avec les formules d'abonnement longues). La réduction de - 10 % permise par l'abonnement Monopflix est d'ailleurs cumulable avec toutes les autres offres promotionnelles en cours. L'enseigne en fait régulièrement pour vous permettre de réaliser

de véritables économies. Monoprix reste ainsi l'endroit de tous les plaisirs avec ces corners mode, maison, et loisir.

Mais en même temps, l'enseigne prend en considération les préoccupations actuelles des ménages concernant leurs dépenses alimentaires quotidiennes. L'idée est donc de faciliter les achats essentiels de tous ses clients, grâce à une réduction immédiate et sans minimum d'achats.

Monoprix Guillaume • 2 Pl. Guillaume II • Tél. : 27 87 21 1
Monoprix Fort Bourbon • 3-11 Rue du Fort Bourbon • Tél. : 28 48 71 1
Monop' Pasteur • 8 Av. Pasteur • Tél. : 28 26 86 20
Monop' Chimay • 14 Rue Chimay • Tél. : 28 26 13 381
Monop' Liberty • 12 rue Joseph Junck • Tél. : 28 26 10 90

OUVERT 7J/7
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H À 20H
ET LE DIMANCHE
DE 10H À 19H

MONOPRIX

BLANC OU OR, POURQUOI CHOISIR ?

TEXTE & SÉLECTION : CHARLOTTE KAISER



Quoi de mieux qu'un bijou pour célébrer la relation unique qui vous unit à votre tendre et chère mère ? En cette période estivale, l'or jaune se porte avec fierté et fougue. Associée au blanc, la couleur révèle toutes ses subtilités. En manchette ou en fine chaîne, la teinte illumine votre visage et sublime nuque et poignet. Vous ne pourrez plus dire que vous ne saviez pas !

Maryse Hoffmann

BIJOUTERIE HORLOGERIE
by S. Streff

LUXEMBOURG

MOTHER'S DAY



AURELIE BIDERMAN



RADO



HERMÈS



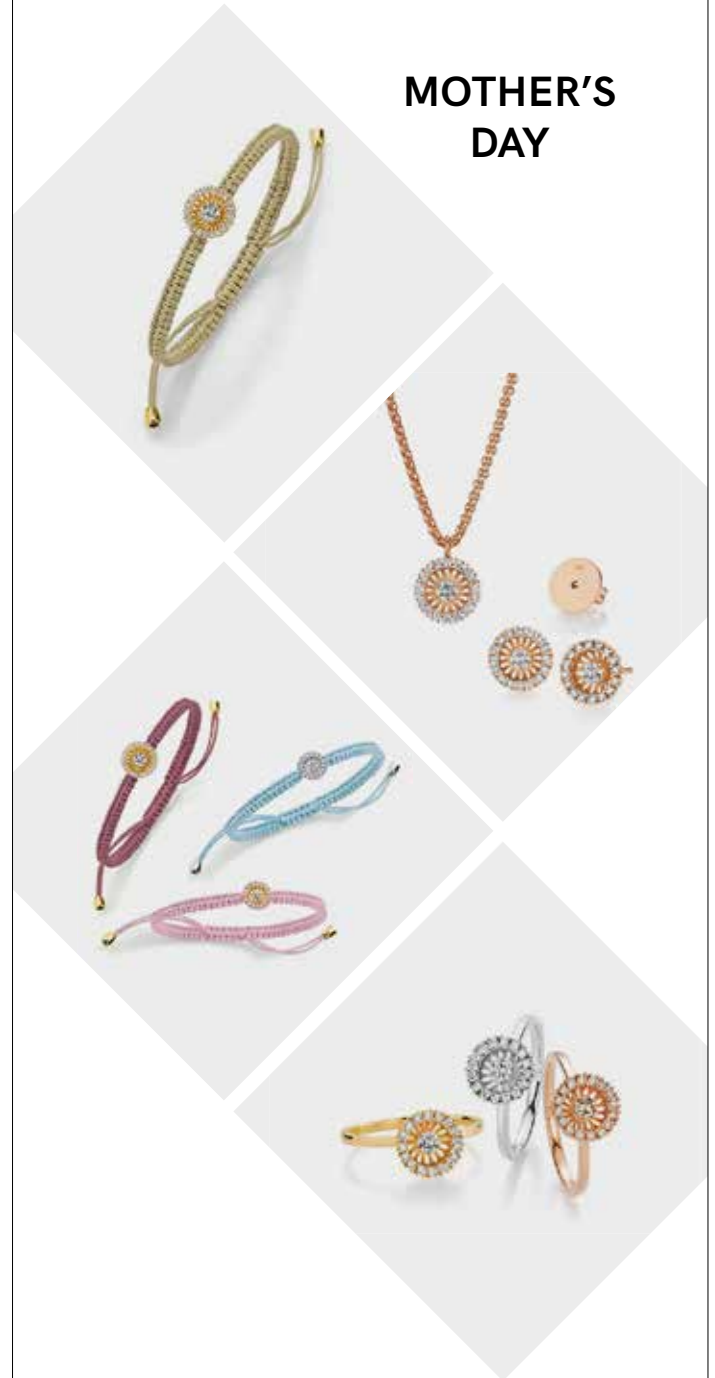
CHANEL



TIFFANY & CO



CARTIER



Bijouterie Maryse Hoffmann by Sandy Streff
Stresa S.a.r.l.

11a, av. de la Porte-Neuve | L-2227 Luxembourg
www.bijoux-streff.lu | Tél.: 47 18 73

Douce et féminine



DIOR



AGATHA



POIRAY



PASQUALE BRUNI

Rose poudré, bleu ciel, lilas, vert d'eau... Après avoir déteint sur toutes les pièces de nos garde-robes, les couleurs pastel se lient d'amitié avec nos bijoux les plus précieux. Ces nuances à la douceur assumée se marient à merveille avec des tenues chics. L'été 2022 sera indiscutablement pastel ! Alors plus d'excuse, vous savez désormais comment faire rougir de plaisir votre maman.



MESSIKA



DANIEL WELLINGTON



ICE WATCH



GINETTE NY

depuis 1847


MONDORF
Domaine Thermal

175
ans
THERMALISME
MONDORF-LES-BAINS

FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 12 JUIN

**OFFREZ-LUI DES MOMENTS DE
BIEN-ÊTRE ET DE DOUCEUR**

A MONDORF, c'est tout un monde de détente
qui s'offre à elle : piscine d'eau thermale, massage,
nuitée 4 étoiles... ou encore notre forfait spécial
« Divine Maman ».

CADEAUX
POUR ELLE

À partir de

24€

Retrouvez toutes nos offres sur
mondorf.lu

Marie-Isabelle Callier

L'ATTRAIT DE L'AILLEURS

Artiste belgo-luxembourgeoise, Marie-Isabelle Callier est peintre, illustratrice et auteure de livres pour enfants. Elle travaille à l'émotion, guidée par ses souvenirs et son ressenti. Heureuse d'avoir pu faire de sa passion son métier, cette épouse de diplomate, mère de trois enfants, aime prendre le large. Début mai, quelques jours après la sortie de *Verdruddelt Geschichten*, l'artiste nous confiait un peu de son parcours d'hier à aujourd'hui.

TEXTE : KARINE SITARZ | PHOTOGRAPHIE : VINCENT FLAMION

Marie-Isabelle Callier



Vous avez grandi en Belgique. Y avez-vous un souvenir marquant par rapport à votre aventure artistique ?

J'ai grandi à Ohain, petit village en Brabant wallon, avec quatre frères et sœurs. On faisait tous de la musique (ndlr : elle fera 15 ans de violon). L'écriture était, elle aussi, déjà présente, et pour moi, le dessin. Quand je suis allée voir mon premier éditeur et qu'il a vu mes planches, il m'a conseillé d'écrire mes propres histoires. J'aime aussi partir d'un texte existant et faire résonner les mots. Pour *La fascination de l'étang* de Virginia Woolf, j'ai fait toute une série sur l'eau.

Quand est née votre passion pour la peinture ? Pourquoi avoir quitté le monde du graphisme pour celui du livre d'enfants ?

J'ai toujours voulu peindre, mais il a fallu persuader le monde adulte, ça a été un peu compliqué (*rires*). J'ai donc choisi d'étudier l'illustration à Bruxelles pour travailler dans la publicité comme graphic designer. Il fallait gagner sa vie. Les livres pour enfants sont venus en 2003, après la naissance de mon premier neveu. Avant, il y a eu des expos et une année à Bogotà entre

1995 et 96. Ma grand-mère belge avait épousé un Colombien, ils sont partis vivre là-bas. Il y a donc une genèse de l'ailleurs, des origines lointaines, des drames familiaux aussi, mes grands-parents ayant vécu deux naufrages avant d'y arriver. À 24 ans, j'avais besoin de tout lâcher, j'avais perdu mon jeune frère, poète trois ans plus tôt, je n'arrivais pas à avancer. Ce voyage a été un retour aux sources, à la réalité aussi.

“
J'aime aussi partir d'un
texte existant et faire
résonner les mots
”

Qu'est-ce qui vous a amenée à poser vos bagages au Luxembourg ?

Ah ! l'amour (*rires*). En 2000, j'ai rencontré mon Luxembourgeois et suis venue m'installer ici. Nous nous sommes mariés en 2002 et mon mari, diplomate, a de suite eu un poste à Bruxelles. C'est drôle de voir sa ville avec des yeux d'expat ! Nous y sommes restés de 2002 à 2007, mes trois enfants y sont nés (ndlr : une fille étudiante et des jumeaux de 16 ans) puis nous sommes partis à Washington pour quatre ans. Mon mari m'a encouragée à continuer la peinture et les livres pour enfants, j'ai fait *Bosses, Cabosse et Carabosse, Ma maman ballon* et j'ai eu une expo avant de déménager à Shanghai. Deux années très chouettes avec deux expos et un travail comme auteure sur *Non et non pas question* traduit en plusieurs langues dont le chinois. On m'annonce aujourd'hui, 10 ans plus tard, une 13^e langue, le grec.

Vos livres sont souvent associés à de bonnes causes. Pouvez-vous en parler ?

Le premier, *A Weed in my Head*, est lié à l'histoire d'Isabella dont la petite sœur

était dans la classe de ma fille à Washington. Enfant, elle a eu une tumeur au cerveau. Lors d'une marche parrainée, j'ai dit à sa maman : écris une histoire, je l'illustrerai. Elle a été imprimée pour lever des fonds pour la recherche. Il y a aussi eu *Le secret de Xinmei* pour l'association Couleurs de Chine, un livre sur les enfants de l'ethnie Miao écrit par Hélène Le Chatelier. C'était mon au revoir à la Chine, à mon retour en juin 2013.

Quid de *Verdruddelt Geschichten*, 1^{er} prix de la catégorie « littérature d'enfance » au Concours littéraire national 2021 ?

Le livre vient de sortir chez Perspektiv éditions, chouette maison où j'ai déjà publié. Marc Weydert, enseignant, musicien et époux de diplomate, m'a demandé si je voulais illustrer ses petites histoires, elles m'ont bien plu. On était en pleine pandémie et n'avions pas de retour positif des éditeurs, mais je suis tombée sur l'annonce du concours. Voilà comment l'aventure a commencé...

“
Quand on est ailleurs,
on est saisi par ce que l'on ne
connaît pas, on est à l'affût
”

Sur quels projets travaillez-vous ?

Actuellement, je présente un paravent dans l'expo sur l'artisanat d'art, Craft 3.0, au 1535° à Differdange dans le cadre d'Esch2022. Elle est montée par De Mains De Maîtres avec qui j'avais exposé en 2018 à Luxembourg et en 2019 à Paris. En 2023, j'aurai une nouvelle expo à la Galerie Simoncini, je la prépare. Dernièrement, j'ai fait des petits croquis à partir d'images de réfugiés ukrainiens vues sur Internet,

des visages d'exil, surtout de mères et d'enfants, qui me touchent. Côté écriture, je participe à un atelier et ai de nouveau envie de faire un livre dans son entièreté.

Entre la peinture, l'illustration et l'écriture, votre cœur balance-t-il ?

Les trois cohabitent, c'est une source de stress. Pour un livre, il faut rester concentrée deux à trois mois. La peinture, c'est au quotidien. J'aime l'eau, la transparence, peindre à l'eau sur de la cire, il y a des accidents, j'aime ne pas tout contrôler. Récemment, j'ai photographié les marronniers du village de mon enfance, ils évoquent la sortie de l'école, la fête foraine... j'ai acheté un rétroprojecteur pour regarder les images, tout est sorti flou. Cela m'a donné envie de travailler sur le flou, la mémoire, les choses du passé. Comme disait Gabriel García Márquez, « la vie n'est pas ce que l'on a vécu, mais ce dont on se souvient et comment on s'en souvient ». •

Questions à la volée

UN ÉCRIVAIN :

Virginia Woolf, je reviens toujours à elle, à ce flux de conscience, à cette écriture de l'instant.

UNE PHILOSOPHIE DE VIE :

Essayer de profiter de chaque instant, d'ouvrir les yeux et de garder un certain étonnement par rapport aux choses.

UNE DESTINATION :

L'ailleurs, qu'il soit réel ou imaginaire.

UNE PASSION :

La lecture a pris le pas sur la musique, pour l'instant beaucoup de livres audio.



"UN SUCCÈS À TROIS, ET TOUJOURS L'ENVIE DE CRÉER"

Un trio, une success-story, et toujours une âme d'entrepreneur. Ils ont à peine l'âge auquel on tâte, timidement, le marché du travail pour s'y plonger, et pourtant ils sont déjà engagés dans la revente de leur entreprise. Goosty, pour « good and tasty », change de main, mais ses trois fondateurs restent provisoirement à bord, pour consolider le projet. Alexandre Roderich, Hadrien Branca et Alexandre Mithouard ont donné un coup de jeune à la livraison de repas à domicile sur Luxembourg... mais ils ne sont pas rassasiés d'aventures.

TEXTE : THIERRY NELISSEN

Comment vous est venue l'idée de fonder Goosty ?

Nous étions confinés entre amis ; c'était sympa, mais on s'ennuyait un petit peu. On a commandé à manger, en souvenir de nos belles soirées passées dans les restaurants. Nous avons en fait été très déçus des services... et nous en avons testé beaucoup. Il y avait des retards qui se comptaient en heures. L'expérience utilisateur sur les différentes plateformes était franchement nulle. Les plats arrivaient avec une qualité médiocre. Nous qui avons étudié à l'étranger, dans de grandes villes, nous avions l'habitude de faire appel aux grosses multinationales de livraison... inexistantes à Luxembourg. C'est cela que nous avons voulu apporter.

En quoi avez-vous amélioré le secteur ?

Quand nous avons commencé, nous étions les seuls à proposer une application mobile ! Incroyable aujourd'hui. Nous avons apporté une foule de fonctionnalités : la possibilité de traquer sa livraison, un chat avec les clients ouvert de 11h à 23h... avec réponse dans les 60 secondes. On a mis le système au point en six mois. Et on a

réussi à lancer la plateforme le 26 novembre 2020... le jour de la seconde fermeture des restaurants pendant la crise de la Covid-19. Un sacré symbole ! Le business a décollé. On va du fast-food jusqu'au très qualitatif, du snack jusqu'à la brasserie renommée qui va vous livrer ses fruits de mer. C'est très diversifié. Le trio « tendance » : Pizza, burgers, sushis...

C'était votre premier boulot alors ?

Non. Les deux Alexandre avaient déjà créé une plateforme d'influenceurs marketing, qui a échoué. La cible c'était Instagram. La finalité était de mettre en rapport les influenceurs et les marques, pour des partenariats de placement de produit. C'était rentable, mais cela présentait moins d'attrait que Goosty, réellement novateur sur le marché luxembourgeois.

Quel était votre modèle ?

Nous aimions bien la formule d'Uber Eats. Proposer de la diversité, qui peut être commandée en quelques minutes, et arriver à la porte du client en quelques minutes supplémentaires, c'est vraiment l'avenir. Le marché de la livraison est en pleine expansion.

En quoi réside l'originalité de Goosty ?

Nous avons été extrêmement bien accueillis par les restaurateurs parce que nous proposons des conditions avantageuses, avec une commission de 19 %, là où d'autres prennent entre 25 et 30 %. Nous payons le chauffeur (entre 5 et 10 euros) avec ces commissions et avec l'intervention du client (qui contribue pour 2 à 5 euros). On a peut-être un peu cassé le marché, mais on a fait beaucoup d'heureux parmi les restaurateurs, confrontés notamment à la crise sanitaire. Dans les grandes villes, il y a une concurrence énorme, et des dizaines d'acteurs. Ce n'est pas le cas à Luxembourg.

Quelle est votre clientèle ?

Tous les habitants de notre région de livraison, autour de Luxembourg-ville, qui savent utiliser un smartphone ou un ordinateur. Ce n'est pas un marché de niche. Nous avons des clients de tous les âges. La plus grosse base clientèle, cela reste les jeunes actifs, entre 25 et 35 ans. Mais aussi la ménagère qui commande le week-end pour toute la famille... Ces deux jours-là, le panier moyen est le plus élevé.

Qu'avez-vous fait pour préserver la nature ?

Nous essayons de promouvoir les scooters électriques, les voitures électriques auprès de nos chauffeurs. Ils sont indépendants, ils font ce qu'ils veulent en fin de compte. Mais avec la hausse des prix des carburants, ils ont tout intérêt à le faire. Dans les futurs développements de Goosty, l'environnement aura une place importante.

Finalement, vous étiez dans l'alimentaire ou dans la logistique ?

Notre responsabilité s'arrête aux produits : nous ne préparons rien, ne choisissons aucun ingrédient. Nos contrats prévoient que la marchandise soit scellée. Nos chauffeurs n'y ont pas accès. Notre responsabilité est celle liée au transport du bien. Nous avons tout l'équipement isotherme, faisons de vraies formations chauffeurs. Nous sommes une entreprise logistique... mais le produit final est la nourriture. Nous sommes très attentifs aux remarques de nos clients, qui peuvent noter la nourriture et la livraison, séparément.

Pendant votre période « test » auprès des autres plateformes, quel est le repas le plus improbable qui vous a été livré ?

C'étaient des sushis qui étaient arrivés quatre heures en retard. Il faisait assez chaud. C'était immangeable. On n'a pas osé y toucher. D'ailleurs, on ne s'attendait plus à ce que ce soit livré, et nous avions déjà mangé.

Avec quelles autres contraintes avez-vous dû composer ?

D'abord, la démographie. On a dû restreindre la zone à Luxembourg-ville et aux communes limitrophes. Plus une ville est densément peuplée, plus il est facile d'avoir un dispatching optimisé. Un chauffeur qui livre à Bertrange devrait pouvoir en repartir avec une commande pour un client à Luxembourg, mais c'est difficile. À Paris,

tout est proche. Ensuite, les chauffeurs. On n'est pas dans une grande ville. Trouver des indépendants à Luxembourg, ce n'est vraiment pas facile ; c'est un statut peu répandu, et peu encouragé. En France, prendre le statut d'autoentrepreneur demande cinq clics et coûte 60 euros. Ici, il faut plusieurs semaines, un passage chez le notaire... Quand un chauffeur veut travailler avec nous, nous vérifions tout, en tout cas : registre de commerce, numéro de TVA, permis de conduire...

En quoi avez-vous amélioré l'expérience alimentaire des gens ?

Ce n'est plus la personne qui a faim qui va chercher la nourriture, c'est la nourriture qui vient vers la personne qui a faim. Sortir, aller faire des courses, revenir, cuisiner... alors qu'en 30 minutes vous pouvez être servi. Nous avons des clients qui commandent tous les jours. Il y a un tel choix sur la plateforme ! On peut manger diététique et équilibré. Dans les villes cosmopolites, où il y a beaucoup de jeunes actifs – c'est déjà le cas à New York – nombre d'habitants n'ont jamais utilisé leur cuisine. En considérant le temps gagné en préparation et en achats, ils y gagnent à commander leurs repas, rien qu'en travaillant un peu plus. Autant laisser les restaurateurs faire ce qu'ils savent faire : cuisiner. C'est vraiment un modèle qui va grandir très fort.

Vous dites que ça va grandir... et vous vous en dégagez !

On avait besoin d'une success-story pour nos CV d'entrepreneurs... mission accomplie. Nous nous sommes trouvés face à une bonne proposition, et nous avons décidé d'accepter. Nous n'avions vraiment pas le capital nécessaire pour consolider l'entreprise.

Concrètement, qu'est-ce que cela signifie ?

Nous avons vendu la start-up il y a quelques mois à un fonds privé, MH Partners.

Le nouveau CEO est Claudio Lopes. Nous gérons désormais la stratégie commerciale en B To B. Notre objectif est de rajouter de nouveaux commerçants et de nouveaux restaurants sur la plateforme.

Gérer la transition nous paraissait essentiel par rapport à tous les partenaires qui nous faisaient confiance. Nous avons décidé d'accepter l'offre parce que notre repreneur allait de toute façon arriver sur le marché. En tant que start-up, nous n'avions pas le capital nécessaire pour investir face à des concurrents assez solides : nous avons commencé avec quelques dizaines de milliers d'euros seulement. Pour aspirer à être le leader du marché, il faut investir des centaines de milliers.

“

Ce n'est plus la personne qui a faim qui va chercher la nourriture, c'est la nourriture qui vient vers la personne qui a faim

”

On ne peut pas vivre en position d'outsider ?

Nous aspirons effectivement à être leader. C'est un sacré défi ! Le marché est néanmoins assez grand pour être partagé. Notre grand concurrent, pourtant, pose des barrières d'exclusivité, et cherche visiblement à être l'acteur unique. C'est dommage. Nous sommes différents. Chaque plateforme a sa clientèle, et un restaurant a tout intérêt à être présent sur chacune.

Vous allez réinvestir tous les trois ?

Oui, la team repartira au complet dans un tout autre projet... mais nous restons encore quelque temps chez Goosty. ●

SOU SCHMAACHT LËTZEBUERG

Le local, c'est l'idéal

Promouvoir l'agriculture, la viticulture et l'horticulture luxembourgeoise est le cheval de bataille de la Chambre d'Agriculture. La campagne Sou Schmaacht Lëtzebuerg initiée en 2009 en est une belle expression. Le site sou-schmaacht-letzebuerg.lu un indispensable outil !



Il est, à n'en pas douter, une vitrine pour l'agriculture locale, accessible à tous, de chez soi (ordinateur) ou en déplacement (smartphone). L'intérêt de cette plateforme est multiple. Elle offre de découvrir les restaurants et cantines qui proposent des menus ou plats intégralement ou majoritairement concoctés avec des ingrédients luxembourgeois ! Pour les retrouver, ouvrez la rubrique « Gastronomie » et laissez-vous guider.

189 restaurants et cantines ont d'ores et déjà signé la convention gastronomie et s'emploient autant que possible à favoriser les produits du pays. Un gage de qualité, de goût et de saveur !

de géolocalisation permet à tout un chacun de prendre rapidement et assurément la bonne direction ! La vente directe y tient une bonne place et offre, outre les achats, de dialoguer et connaître nos producteurs. Un atout humain indéniable ! Le site apporte enfin un éclairage dans la multitude de labels qui parfois désorientent le consommateur. Les certifications luxembourgeoises y sont ici présentées avec clarté.

D'autres fonctionnalités sont à découvrir et méritent de nombreux détours ! Les producteurs vous attendent !

La campagne Sou Schmaacht Lëtzebuerg « bat les champs » depuis 2009 et se nourrit de l'engagement des producteurs et de l'adhésion des consommateurs, des distributeurs et des restaurateurs. Pour continuer son parcours sur ce chemin vertueux, la Chambre d'Agriculture a multiplié les outils promotionnels et incitatifs. Le site internet sou-schmaacht-letzebuerg.lu en est un et non des moindres.

DES PRODUCTEURS PARTOUT SUR LE TERRITOIRE

Les fonctionnalités du site ne s'arrêtent pas là. La rubrique « Producteurs » offre plus particulièrement aux consommateurs de se diriger vers l'éleveur, l'agriculteur, le viticulteur ou encore l'horticulteur le plus proche. Ils sont dispersés sur tout le territoire grand-ducal et la carte

DES AVANTAGES À LA PELLE !

Manger local c'est consommer des produits frais, arrivés à maturation et donc regorgeant de nutriments. Manger local c'est également réduire l'impact environnemental en limitant les transports mais aussi en consommant des produits cultivés dans les respects des normes nationales. Manger local c'est enfin un gage de transparence et de traçabilité.



LOCAVORISME, FLEXITARISME, SLOW FOOD... LE « BIEN MANGER » ÉTOFFE SA CARTE

Nombreuses sont les personnes qui consomment bio ou adoptent de nouvelles tendances alimentaires comme le locavorisme ou le slow food afin d'être en bonne santé, pour mieux respecter l'environnement ou les animaux. À l'heure où la malbouffe fait des ravages, nul doute que toutes les alternatives qui participent à s'en prémunir sont à saluer même si consommer « responsable » a aussi ses limites et ses contradictions.

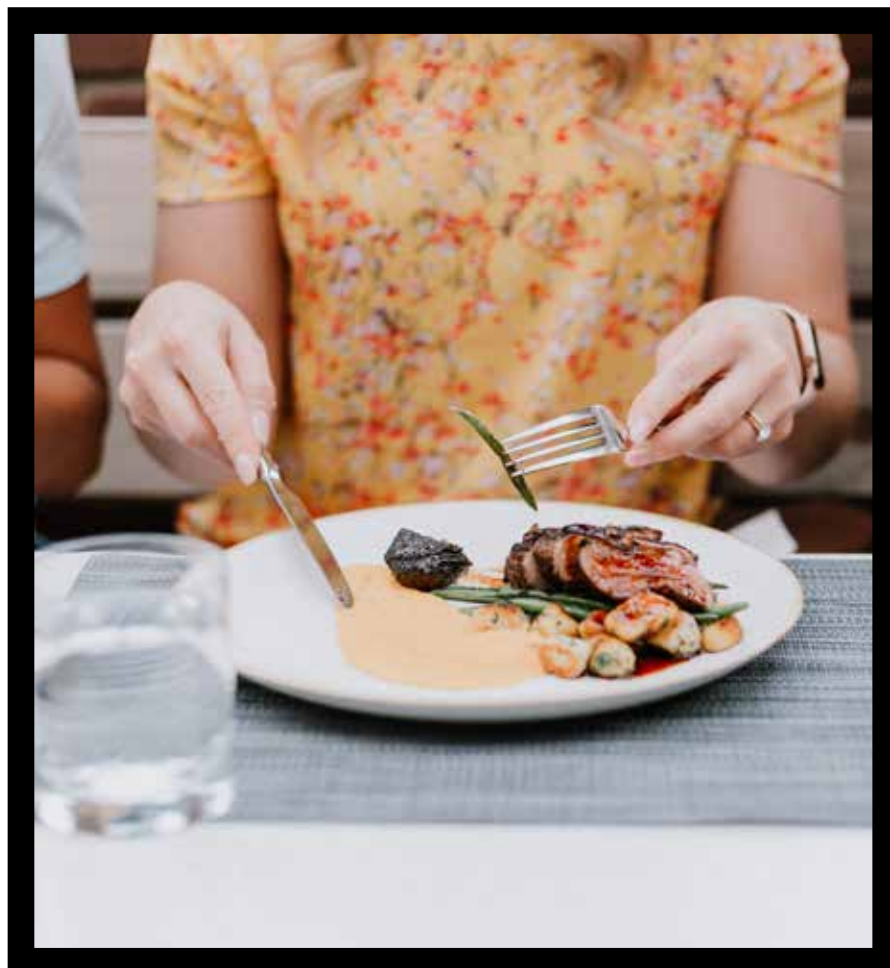
TEXTE : FABRICE BARBIAN



La crise sanitaire a modifié nos comportements en matière d'alimentation ou, disons plutôt, qu'elle a conforté des tendances de fond. Cela fait tout de même plusieurs années déjà que les consommateurs se soucient de la qualité de ce qu'ils ont dans leur assiette, s'attachent à manger plus sainement, sont plus exigeants en matière de qualité ou désireux de consommer des produits locaux et de saison. Il suffit pour s'en convaincre de jeter un œil sur l'évolution de la consommation de produits bios, notamment au Luxembourg puisque le consommateur grand-ducal se hisse au 3^e rang des acheteurs de denrées bios, en Europe (par habitant), en 2020, selon une étude de la FIBL. L'Institut de recherche en agriculture biologique indique également qu'en 2020, le marché bio européen a atteint 52 milliards d'euros (+15 %) et la surface agricole biologique a dépassé les 17 millions d'hectares.

LE BIO S'ESSOUFFLE...

Après des années de progression à deux chiffres, les dernières données sont moins réjouissantes puisque le marché serait en recul de 3,1 % en 2021 (source : Institut de recherche et d'innovation - IRI). Les ventes de farine, de beurre, de lait ou bien encore des œufs bios, auraient même chuté de 6 à 12 %. Mais d'après les experts ce n'est pas l'appétence pour le bio qui est remise en cause. Il n'y a pas de « désamour » mais un problème de prix trop élevés. Et puis force est de constater, aussi, que le bio n'a pas (ou plus) le monopole du « vertueux ». Sans être bios, les labels (rouges, AOC, IGP...) défendent également des valeurs fortes, en matière de respect de l'environnement ou de transparence. Les produits « sans » (gluten, nitrites...) ont aussi des atouts à faire valoir. Ceux du terroir, concoctés par des paysans du coin ont pour intérêts d'être frais, d'être récoltés à maturité, de moins polluer compte tenu de la proximité et de l'absence de packaging. Sans oublier le fait que soutenir l'économie locale



est aussi une démarche qui a du sens, surtout quand la petite note est plus légère que la version bio. Bref, nul doute que bon nombre de consommateurs se posent des questions surtout que le bio n'est pas (forcément) local, équitable ou écologique même si le marketing s'attache à entretenir un certain flou en la matière.

De nouvelles tendances de consommation compte tenu de ces interrogations - voire de ces dilemmes - de nouveaux modes de consommation émergent ou se confortent. Des exemples ? Le locavorisme qui plaide pour le « manger local » est l'une de ces tendances. Le circuit court ne manque pas d'attraits en termes de coûts, de saveurs, de traçabilité, voire même sur le plan social et humain. Le raw food

qui repose sur un régime alimentaire composé d'aliments à l'état brut ou très peu cuits (contrairement au crudivore) a également ses adeptes, car l'absence de cuisson (ou de manière très modérée) ne détruit pas les vitamines profitables à l'organisme. Le slow food, qui est une pratique alimentaire consistant à prendre son temps à table, pour multiplier les plaisirs tant en termes de goût (ce qui implique de privilégier des produits non industriels) que de convivialité et de partage, connaît aussi un succès grandissant. Citons encore la tendance veggie qui recoupe toutes les pratiques alimentaires excluant les produits d'origine animale. Elle rassemble les végétariens, les végétaliens ainsi que les flexitariens qui, conscients de

l'impact négatif d'une consommation excessive de viande sur la santé comme sur l'environnement, font le choix de réduire leur consommation de protéines animales sans pour autant se refuser un steak de temps en temps.

“

Le bio n'a pas le monopole du vertueux

”

LE NUTRI-SCORE POURRAIT DEVENIR OBLIGATOIRE

Pour qui s'attache à manger plus sainement, pour sa santé et/ou au bénéfice de l'environnement, ce ne sont pas les options qui manquent. Et la palette pourrait encore évoluer avec le Nutri-score. Cela fait 5 ans maintenant que sur certains produits alimentaires est affiché ce petit système de notation qui classe les aliments de la lettre A, sur fond vert qui signifie que le produit en question affiche un faible apport en glucides, protéides et lipides, à la note E, sur fond rouge, qui désigne, au contraire, les aliments avec un apport calorifique très riche.

Le score se base sur 100 g ou 100 ml de produit. Jusqu'à présent, Nutri-score, qui a été adopté par sept pays européens (Allemagne, Belgique, Espagne, Luxembourg, Pays-Bas, France et Suisse), était facultatif. Or, la Commission européenne envisage de rendre obligatoire le Nutri-score (ou son équivalent) sur tous les produits alimentaires. La démarche est pleine de bonnes intentions, l'ambition étant de lutter contre la malbouffe et ses conséquences (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires...). Cela permettra au consommateur d'avoir une petite idée de la valeur nutritionnelle d'un produit, pour manger plus sainement.



Mais alors, quel produit choisir ? Celui flanqué d'un A qui pourrait avoir été ultra-transformé par un industriel, quitte à mobiliser pour ce faire des substances peu naturelles et des matières premières discutables ? Le bio qui a peut-être poussé en Amérique du Sud avant de s'offrir un voyage en avion ? Le produit élaboré au sein d'une exploitation locale qui est susceptible de fonctionner en agriculture intensive ? Ou bien encore le « labellisé » dont on n'a pas forcément pris soin de lire le cahier des charges et qui n'a aucune exigence en matière de

bien-être animal ? Pas toujours simple de manger en accord avec (toutes) ses convictions, même si réussir à mixer bio, local et label permet certainement de s'en approcher, parfois... Cela dit, personne n'a jamais dit qu'il fallait être en tout point exemplaire, tout le temps. Après tout, la priorité est de veiller à prendre soin de sa santé et du « bien commun animal et végétal », en faisant de son mieux. Tout ce qui permet de lutter contre la malbouffe et son cortège de ravages et de dégâts, mérite d'être encouragé. ●

DOMAINES VINSMOSELLE : UNE COOPÉRATIVE VITICOLE ENGAGÉE

Les Domaines Vinsmoselle sont reconnus et appréciés pour leur production et commercialisation de vins de qualité 100 % Moselle luxembourgeoise, véritable reflet du meilleur du terroir local. De Schengen à Wasserbillig, 200 familles de vignerons cultivent des lieux-dits privilégiés le long de la Moselle. Des vins faits dans le respect de la nature, valeur centrale de la coopérative viticole.

Fondés en 1921, les Domaines Vinsmoselle regroupent les anciennes caves de Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein sans oublier le Centre d'élaboration des Crémants POLL-FABAIRE à Wormeldange. La coopération viticole, leader sur le marché des vins luxembourgeois, profite de la diversité des sols de la Vallée de la Moselle pour produire des vins riches et variés, aux saveurs uniques. Les vignerons s'attachent à réaliser une production et une vinification dans les règles de l'art pour proposer à leurs clients des vins de qualité 100 % Moselle luxembourgeoise.

UNE POLITIQUE AMBITIEUSE...

Conscients des enjeux environnementaux actuels, les Domaines Vinsmoselle ont adopté une politique ambitieuse pour un monde plus durable, plus solidaire et plus respectueux des limites de la nature. L'association de vignerons a développé de nouvelles techniques viticoles pour réduire notamment les intrants de synthèse ayant un impact sur la santé publique et l'environnement, tout en maintenant des niveaux de production suffisants. L'objectif ? 100 % du vignoble engagé à l'horizon 2027. La coopérative s'attache également à réduire ses émissions de gaz à effet de serre et à diminuer l'impact de ses emballages en



leur donnant une seconde vie (packaging en papier recyclé et/ou issu de forêts gérées durablement).

... POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Depuis des générations, des hommes et des femmes œuvrent au cœur de ce vignoble d'exception, animés par l'amour de leur métier et le respect de la nature. Les vins issus du domaine sont d'ailleurs

régulièrement récompensés lors de concours internationaux. Malgré les difficultés liées à la pandémie, Domaines Vinsmoselle a décidé de maintenir son plan de financement pour une durabilité accrue, une sécurité renforcée, et une production plus efficace. Une installation photovoltaïque a ainsi été optimisée sur les toits de Wellenstein. Avec sa puissance de 512 KW, elle produit environ 60 % de la quantité totale d'électricité consommée actuellement par la coopérative viticole.





Quand l'usine devient digitale

Depuis quelques années, le secteur manufacturier luxembourgeois entame sa mue numérique. Plus qu'une simple optimisation de leurs processus, l'intégration des nouvelles technologies dans leur chaîne d'activités pourrait aider ses entreprises à gagner en efficacité et en durabilité.

TEXTE : MARC AUXENFANTS

L'industrie 4.0 (ou 4^e révolution industrielle), c'est avant tout un mode d'organisation digitale des machines et outils du secteur manufacturier (sidérurgie, automobile, bâtiment...). Créé en 2011 par le gouvernement allemand, le terme se réfère à l'automatisation et à l'échange de données dans l'industrie. La 1^{re} révolution industrielle (XVIII^e siècle) marquait l'avènement de la machine à vapeur et l'exploitation du charbon.

La seconde révolution (XIX^e siècle) reposait sur l'utilisation du pétrole et de l'électricité. La 3^e (mi-XX^{ème} siècle) avait vu l'automatisation et la robotisation des tâches, grâce à l'électronique, aux télécommunications et à l'informatique. Avec la 4^e révolution, l'usine passe désormais en mode digital.

Concrètement, les machines intègrent les nouvelles technologies numériques et deviennent connectées, robotisées, intelligentes. Dotées de capteurs, opérant en réseau, elles peuvent collecter et échanger des données, communiquer entre elles et prendre des décisions de manière autonome. La production de l'entreprise gagne en efficacité, en flexibilité et en qualité, tout en réduisant les déchets ainsi que les risques d'erreurs humaines et d'accidents.

INTELLIGENCE ARTIFICIELLE ET ROBOTS COLLABORATIFS

Les usages sont nombreux : certaines machines effectuent de la maintenance prédictive, en recueillant des informations sur leur propre fonctionnement et sur les matériaux utilisés, qu'elles transmettent à une base de données qui analyse les scénarios de panne. Le tout avec l'objectif de prévenir tout arrêt de la production. D'autres apprennent par elles-mêmes, grâce à l'intelligence artificielle. Elles sont alors capables d'analyser en temps réel la masse d'informations captées pendant la production, pour prendre ensuite des décisions, afin, entre autres, d'optimiser les processus. L'objectif est ici d'utiliser plus efficacement les matières premières, de réduire les déchets produits et de diminuer la consommation énergétique des machines.

D'autres outils fonctionnent en réalité augmentée, une technique de superposition en 3D d'informations numériques sur une image virtuelle, à l'exemple du jeu *Pokémon*.

Concrètement, les données techniques d'un objet (mur, pont, ascenseur...) s'affichent de manière dynamique et ergonomique sur un smartphone ou une tablette. À l'exemple de la start-up

franco-luxembourgeoise Syslor, qui a développé une solution de représentation en réalité augmentée des réseaux souterrains, notamment d'eau et d'énergies. Avant d'entamer des travaux de terrassement sur site, le chef de chantier peut cartographier les tuyaux et les câbles posés dans le sous-sol, à partir d'un smartphone et une antenne GNSS. Sans devoir percer dans le sol, il connaîtra exactement le positionnement et l'état des câbles souterrains.

Pour la fabrication de leurs pièces et composants complexes, des sociétés ont choisi l'impression 3D, abandonnant les procédés de fabrication traditionnels. La technologie permet de produire rapidement et en série, à partir notamment de matériaux durables ou recyclés. Une solution que la designer de mode luxembourgeoise Stéphanie Santos emploie au quotidien pour ses accessoires en plastique durable (sacs, bijoux et boucles d'oreilles), qu'elle conçoit sur ordinateur. D'autres machines se substituent à l'humain. Comme ces robots collaboratifs qui soulagent les collaborateurs de l'usine sur des opérations répétitives et souvent pénibles physiquement, en réalisant à leur place, et avec une plus grande précision, des tâches lourdes devant être effectuées des milliers de fois chaque jour.

Tous ces outils numériques peuvent être ensuite réunis sur une plateforme connectée et pilotée à distance. Depuis l'idée et la conception, jusqu'à la réalisation et la livraison du produit, tout le cycle de processus de l'entreprise devient ainsi digitalisé.

DIGITALISER POUR LA PLANÈTE

Au Luxembourg, l'écosystème manufacturier opère principalement dans la métallurgie (34 %), dans l'industrie pharmaceutique (11,9 %) et dans la production de machines et d'équipements (9 %). Il compte plus de 750 entreprises : 455 ont une activité de production ; 298 sont des facilitatrices : elles fournissent

des solutions de transformation digitale, d'exploration, d'analyse et de gestion de données ou d'intelligence artificielle dédiées aux métiers et aux machines. 52 sont des start-ups : elles collaborent avec l'écosystème sur des projets et des solutions technologiques de type cloud computing, intelligence artificielle, internet des objets ou de cybersécurité.

Pour sa part, le Luxembourg Digital Innovation Hub (LDIH) soutient l'industrie dans sa transformation digitale. Avec à son bord des instances comme la Chambre de Commerce, la FEDIL ou Luxinnovation, l'initiative nationale fondée sur une stratégie européenne soutient entreprises,

chercheurs et pouvoirs publics dans le domaine des nouvelles technologies, en reliant les besoins de l'industrie aux fournisseurs de solutions. Concrètement, il met à leur disposition son réseau et son expertise, propose aussi des formations ou encore un accompagnement dans la recherche d'investissements locaux et européens. Entre autres actions concrètes, le LDIH avait en automne 2021 sillonné le pays à la rencontre des acteurs de l'industrie, afin d'identifier et de mieux répondre à leurs besoins en transformation numérique. Pour l'occasion, un bus aménagé en salle de classe avait fait étape dans 12 zones industrielles du pays. Pendant ces visites, des sessions de formation et des tables rondes avec des experts de la numérisation et de la cybersécurité avaient été organisées dans le bus.

Toujours en novembre 2021, Luxinnovation avait organisé sa Smart Manufacturing Week 2021, une semaine de rencontres d'experts dédiée à l'industrie 4.0 et à l'importance de la numérisation et de la fabrication durable pour l'industrie. Pour l'occasion, Sébastien Wiertz, directeur général de Paul Wurth InCub, rappelait que l'industrie luxembourgeoise pourrait aller plus loin dans l'utilisation des solutions digitales à des fins environnementales : « Les entreprises se concentrent sur l'optimisation de leurs processus et de leurs activités, mais elles ne mesurent pas leur propre consommation énergétique, » regrettait-il. « Elles font pourtant face à trois défis : l'efficacité, l'innovation et la durabilité. En s'attaquant à ces problèmes, le secteur pourrait économiser jusqu'à 36 % de l'énergie consommée ».

Selon lui, des solutions digitales de mesure énergétique les aideraient à gagner jusqu'à 5 % d'efficacité. D'autres technologies pourraient même rendre leur organisation et leur chaîne de valeur plus économes en énergie et leur offrir un gain financier jusqu'à 15% sur leur investissement. ●





Demandez désormais votre
bourse étudiante aussi via
l'App MyGuichet.lu !

Disponible sur



 **Guichet.lu**



DES ÉTUDES SUPÉRIEURES POUR TOUTES LES BOURSES

Envers ceux désirant entreprendre des études supérieures, l'État luxembourgeois ne se montre pas pingre. Enfants de résidents comme enfants de frontaliers (sous conditions) ont accès à des aides et prêts pour un total pouvant flirter avec les 20.000 euros annuels, en fonction de leur situation personnelle et familiale. Une volonté politique initiale et une correction juridique européenne ont permis de perpétuer depuis dix ans un dispositif assez généreux, qui sera encore revalorisé le 1^{er} août.

TEXTE : THIERRY NELISSEN

L'éventail d'aides proposé actuellement aux étudiants mérite un petit retour historique, car il a été modelé par des choix politiques et des adaptations pragmatiques. Privé pendant longtemps d'université, le Luxembourg voyait ses enfants partir s'instruire en Belgique, France, Allemagne, Suisse, Autriche... ou plus volontiers rester gentiment au pays. Trop volontiers, même ! Malgré l'ouverture de l'Université du Luxembourg en 2003, le manque d'universitaires luxembourgeois sur le marché du travail contrariait fortement le gouvernement Juncker – Asselborn. En est né un dispositif impressionnant destiné à favoriser les études supérieures, sans même tenter d'imposer une préférence pour l'Université du Luxembourg.

BÂTIES SUR UN TOLLÉ

Le ministre de l'Enseignement supérieur d'alors, François Biltgen, était à la manœuvre. On était en 2010. Le paquet proposé, qui reste relativement d'actualité aujourd'hui, proposait des incitants très généreux pour que les jeunes citoyens du Grand-Duché ne rechignent pas à entamer des cursus exigeants après leurs études secondaires. Il entendait aussi responsabiliser les jeunes adultes en les faisant attributaires directs des aides, et en les invitant à se prendre en

main, assortissant le dispositif d'un prêt facultatif à intérêt préférentiel garanti par l'État, qui peut être souscrit auprès des organismes bancaires du pays.

“

Responsabiliser les jeunes en les faisant attributaires directs des aides

”

Le gouvernement pensait compenser le coût de sa générosité en réservant le dispositif aux seuls résidents et en supprimant les allocations familiales à la plupart des jeunes âgés de plus de 18 ans, ce qui lésait les familles des travailleurs frontaliers. Le tollé fut à la hauteur de la manœuvre, et la Cour de Justice de l'Union européenne invita l'État luxembourgeois à faire montre d'un peu plus d'équité. Résultat : les bourses et prêts concernent autant les enfants de personnes habitant au Luxembourg que ceux des travailleurs frontaliers. Ces derniers doivent toutefois établir qu'ils ne sont pas éligibles aux aides de leur pays de résidence, ou s'attendre à voir déduite

cette allocation du montant global qui leur est alloué par l'État luxembourgeois.

EN FONCTION DES REVENUS ET DE LA MOBILITÉ

Par la grâce de l'arrêt de la Cour, le nombre de bénéficiaires potentiels est alors brusquement élargi. Ils passent de 15.587 en 2012/13 à 25.205 l'année académique suivante. L'enveloppe financière, par la même occasion, bondit de 99 millions à 155 millions d'euros. Pour éviter l'hémorragie, le nouveau gouvernement Bettel-Schneider choisit de moduler les bourses, et finit par leur donner leur forme actuelle, faite d'un montant de base, et de corrections liées à la mobilité, aux revenus de la famille et au fait que plusieurs enfants d'une famille soient inscrits simultanément dans l'enseignement supérieur (bourse de mobilité, bourse sociale, bourse familiale).

En pratique, les étudiants dont la famille touche moins d'une fois et demie le salaire social minimum ont droit au maximum de la bourse sociale (2210 euros par semestre, à partir du 1^{er} août 2022). En dessous de 4,5 fois le salaire minimum, ils ne toucheront que 352 euros. Si deux enfants ou plus sont aux études supérieures, la bourse familiale est accordée (274 euros par semestre).

La bourse de mobilité compense le fait de faire ses études à l'étranger et de devoir s'y loger. Mais elle ne manque pas d'effets cocasses... Par exemple, un bénéficiaire résidant à Thionville et étudiant à Montpellier n'aura pas droit à ce montant, alors qu'un jeune d'Audun-le-Tiche inscrit à l'Université du Luxembourg, à Belval, à quelques kilomètres, sera parfaitement éligible.

CALCULER SES AIDES

Un calculateur en ligne permet d'estimer avec précision le montant auquel on a droit. L'organisme de référence est le Cedies (Centre de documentation et d'information sur l'enseignement supérieur). On trouve tous les renseignements utiles sur le site mengstudien.lu. Depuis l'année académique 2021-2022, toutes les demandes de dossier doivent d'ailleurs se faire intégralement en ligne via MyGuichet.

Un bon conseil pour les frontaliers : il faut toujours anticiper au maximum la confection du dossier par rapport aux dates limites. L'État luxembourgeois n'octroiera son aide que si un document établissant le statut de l'étudiant par rapport aux aides de son pays de résidence est joint à la demande. Et, dans certains cas, cela peut mettre en péril toute l'entreprise, et générer une perte de plusieurs milliers d'euros. Le 30 novembre et le 30 avril sont les deux dates couperet qu'il importe de bien retenir.

REVALORISATION À LA RENTRÉE

S'il est une population qui a été particulièrement touchée par la crise du Covid, c'est bien celle des étudiants, écartés des amphithéâtres et assignés à domicile, dans leur logement étudiant ou à la maison. Années chahutées, années tronquées, difficulté de passer des examens... et donc de réussir son cursus. Le ministère en tiendra compte en assouplissant légèrement les conditions

de réussite pour continuer à bénéficier du système. Le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Claude Meisch, a d'ailleurs récemment revalorisé les montants octroyés, en concertation avec l'Association des cercles d'étudiants luxembourgeois (ACEL), en utilisant une enveloppe de dix millions d'euros libérée par le gouvernement.

À partir du mois d'août 2022, les montants par semestre seront donc :

- Bourse de base 1142 euros
- Bourse de mobilité : 1420 euros
- Bourse sociale : 352 à 2210 euros
- Bourse familiale : 274 euros

Sans compter une importante participation aux frais d'inscription (3800 euros en bourse et prêt), qui varient très sensiblement d'un établissement à l'autre, et même l'octroi possible d'une allocation spéciale, jusqu'à 2000 euros, sur décision du ministre, pour des situations sociales délicates.

“

Il y a peu d'entraves à gagner sa vie à côté, tout en profitant des aides

”

PRÊT POUR L'AVENTURE

On l'a vu, l'État ouvre l'accès à des prêts préférentiels d'un montant équivalent à celui qu'il ouvre en aide directe. C'est une option qu'activent beaucoup de bénéficiaires, car elle leur permet de couvrir des frais annexes, comme l'achat d'une voiture d'occasion par exemple, particulièrement utiles à certains pour leur nouvelle vie. Son taux avantageux et la garantie de l'État en font même une source intéressante pour les familles.

En fonction des taux d'intérêt ambiants, des parents incitent parfois leur enfant à souscrire au prêt et assurent eux-mêmes le remboursement, dans le but de leur créer un petit capital. Actuellement, le prêt étudiant garanti par l'État est proposé à un taux d'intérêt maximal de 2 %. Il doit être obligatoirement souscrit auprès d'un des huit établissements bancaires conventionnés par l'État, tous basés au Luxembourg.

Et puisque le but du dispositif était d'entraîner les étudiants sur le chemin de l'indépendance, il y a peu d'entraves à gagner sa vie à côté, tout en profitant de l'allocation : les revenus provenant d'un travail étudiant limité à maximum 10 heures par semaine et les jobs d'étudiants durant les vacances scolaires ne sont pas pris en compte pour le calcul de la bourse sur critères sociaux.

Par contre, tout autre revenu à la disposition de l'étudiant pendant l'année académique en cours est ajouté au revenu total annuel du ménage et peut influencer le montant attribuable de la bourse sur critères sociaux. Pour être totalement exclu du système d'aides, un étudiant doit avoir des revenus propres dépassant trois fois et demie le montant du salaire social minimum !

À LA CARTE, SELON LES PAYS

Les possibilités offertes aux étudiants ne se limitent pas aux aides financières de l'État. On notera par exemple que certains étudiants inscrits dans des établissements français sont éligibles aux aides au logement. Un jugement a été établi en 2016 que ces montants n'étaient pas déductibles des montants versés par l'État luxembourgeois. En règle générale, quand on vise une université à l'étranger, il est bon de contacter des compatriotes pour ne pas passer à côté des dispositifs en place. Dans les gros centres privilégiés par les Luxembourgeois, des associations existent souvent. Le site Mengstudien.lu

(anciennement cedics.lu) passe en revue toutes les possibilités offertes en parallèle à l'éventail de base. On peut évidemment cumuler un Erasmus+ avec les aides financières luxembourgeoises. Encore faut-il que l'établissement où on est inscrit le propose.

Les possibilités offertes dans une quinzaine de pays sont esquissées : demander une bourse au collège d'Europe à Bruges, c'est possible, comme éluder les frais d'inscription internationaux pour une université au Québec. Le Japon, Taïwan, et bien d'autres sont parfois prêts à délier les cordons de leur bourse pour encourager des étudiants étrangers à rejoindre leurs établissements.

De Belval à Singapour, du Kirchberg à Montréal, il existe des incitants parfois très intéressants pour pouvoir se consacrer avec sérénité à son parcours d'étudiant. •



3 QUESTIONS À MARKUS STEGMANN

Responsable du Domaine Crédits BGL BNP Paribas.

TEXTE : THIERRY NELISSEN

En général, les étudiants qui empruntent souscrivent-ils au maximum du prêt garanti par l'État ? Sur quelle durée ?

Oui, nous constatons que, dans la plupart des cas, les étudiants prennent le maximum du montant du prêt étudiant qui leur est garanti par l'État. L'étudiant dispose de deux ans au maximum après la fin de ses études pour commencer à rembourser les avances faites année après année, qui seront consolidées en un prêt unique. Il a ensuite dix ans pour rembourser le tout.

Généralement, ces jeunes sont déjà clients chez nous, parce que les étudiants ont tendance à choisir la banque dans laquelle ils ont déjà un compte. Le prêt n'est donc pas, en lui-même, un produit d'appel. Toutefois, nous proposons une offre complète autour du prêt étudiant de l'État qui est très attractive et intéressante.

Nous avons actuellement moins de 4 % de défaillances sur les prêts étudiants de l'État. Le cas échéant, selon des conditions préétablies dans notre convention avec l'État, nous pouvons dénoncer le prêt étudiant sur base de la garantie de l'État.

S'ils désirent emprunter plus d'argent, avez-vous des solutions,

et doivent-ils éventuellement alors fournir des garanties... et supporter un taux différent ?

Oui, nous proposons les « prêts études supérieures et post-universitaires » qui sont des prêts à moyen terme consentis aux étudiants afin de financer les études supérieures ou post-universitaires qu'ils souhaitent entreprendre. La banque se réserve le droit de demander des garanties supplémentaires, comme le cautionnement des parents de l'étudiant. Le taux du prêt étudiant garanti par l'État est un taux plancher de 0 %. Le taux du prêt étudiant « classique » est fixé à 3,6 %.

Quels produits périphériques intéressent éventuellement les emprunteurs ?

Deux produits accompagnent généralement la demande de prêt : la garantie locative sans dépôt de caution pour les locations d'appartements dans les pays de l'UE où le client fait ses études et l'avance de 5000 euros à taux 0 lorsque l'étudiant n'a pas encore reçu son prêt étudiant. Cette avance sera remboursée sans frais après la mise à disposition de son prêt étudiant garanti par l'État.

L'Europe CONTAMINÉE PAR LA FIÈVRE BRUNE

Les résultats de l'élection présidentielle française, en avril, rappellent l'essor de l'extrême droite en Europe. Des formations de cette famille ont déjà accédé au pouvoir dans plusieurs pays. Le rejet de l'immigration musulmane et l'opposition entre élites et peuples figurent au centre de leurs programmes. Face aux crises sociales, économiques et démocratiques, l'extrême droite propose des solutions simples qui ignorent la complexité des situations.

TEXTE : FABIEN GRASSER



La stratégie adoptée par Marine Le Pen lors du débat d'entre-deux-tours de l'élection présidentielle française a encore échoué. Il y a cinq ans, alors qu'elle était déjà opposée à Emmanuel Macron dans ce rituel télévisé, elle s'était montrée acrimonieuse et peu au fait des dossiers. Pour gommer cette image, elle a cette fois choisi d'incarner une femme d'État compétente, maîtresse d'elle-même, digne de briguer la magistrature suprême. Mais le rôle ne lui va pas vraiment et le 20 avril dernier, face au président sortant, elle a surtout semblé réservée, effacée, presque pataude.

La candidate du Rassemblement National (RN, ex-FN) a une nouvelle fois ramé sur les sujets techniques comme le pouvoir d'achat dont elle s'est auto-proclamée grande gardienne. Il en a résulté une confrontation longue et morne, parfois soporifique. À une exception près cependant : quand le débat a porté sur l'immigration et la sécurité, sujets systématiquement amalgamés dans le logiciel de l'extrême droite. L'héritière de la dynastie Le Pen s'est alors éveillée et a retrouvé ses accents martiaux pour fustiger les immigrés. Entendez les musulmans, qu'elle assimile à des délinquants et terroristes. « On est cerné ! », a-t-elle lancé. Son fonds de commerce est de faire frémir dans les chaumières et proposer un exutoire aux frustrations en désignant un bouc émissaire.

L'épisode vaut que l'on s'y attarde quelque peu, car les deux figures présentées par la candidate nationaliste lors du débat sont communes aux grandes formations de l'extrême droite européenne : si leur programme peut fluctuer dans le temps en fonction de leur électorat, le rejet des immigrés demeure un invariant, seul élément stable d'une idéologie évanescence. Le RN est un parfait exemple de ce caractère à la fois inconstant et permanent. À son origine, il séduisait

beaucoup d'indépendants et de petits entrepreneurs par son programme économique libéral et son hostilité à l'intervention de l'État. Au fil de la désindustrialisation qui a attiré un électorat socialement moins favorisé dans son giron, il a opportunément adapté son discours en faveur d'un État protecteur. Mais, invariablement, il a gardé les musulmans dans sa ligne de mire.

“ Le rejet des immigrés est le seul élément stable d'une idéologie évanescence ”

Et ces diatribes ont fait des émules dans l'extrême droite européenne. Au pouvoir depuis plusieurs années, le Fidesz de Viktor Orban en Hongrie et le PIS de Jarosław Kaczyński en Pologne ont adopté cette rhétorique dans des pays où les musulmans sont pourtant très minoritaires. En Italie, le chef de la Ligue, Matteo Salvini, est passé des charges contre les travailleurs originaires des Balkans et d'Ukraine à celles contre les réfugiés et migrants moyen-orientaux et africains. Cette fièvre islamophobe accompagne l'essor de l'extrême droite sur l'ensemble du continent : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Grèce, Pays-Bas, Slovaquie, Suède... Rares sont aujourd'hui les pays qui y échappent. À la faveur de coalitions parlementaires, ces partis parviennent parfois au pouvoir, comme en Italie, en Suisse ou dans plusieurs pays d'Europe de l'Est.

« La crise des réfugiés en 2015 constitue le grand tournant, un moment de libération » pour l'extrême droite européenne, notait récemment sur France Culture le politologue Jacques Rupnik. « Le thème migratoire est alors

devenu le premier thème dans des pays où il n'y a pas de migrants », ajoutait ce spécialiste de l'Europe orientale.

« Le vote populiste est nettement plus élevé dans les communes petites et rurales où vivent peu d'immigrés que dans les villes, surtout les plus grandes, où ils constituent un pourcentage non négligeable de la population », abonde Hervé Le Bras dans *Le Grand enfumage*, un essai paru en février. Le démographe et historien français y dissèque l'histoire et les scores électoraux de l'extrême droite dans sept pays européens sur une période de plusieurs décennies. En Allemagne, par exemple, Alternative für Deutschland (AfD) réalise ses meilleurs scores dans les Länder de l'Est, là où se trouvent le moins d'immigrés. Ces derniers se fixent prioritairement dans les centres urbains prospères de l'Ouest, où ils sont le plus à même de trouver un emploi. En Moselle, département voisin du Luxembourg, le RN a recueilli 70 % des suffrages dans de minuscules villages de l'est thionvillois où n'habite aucun immigré.

Dans ces zones rurales, le vote d'extrême droite est guidé par la peur du déclassement et de la perte de son emploi dans un environnement de plus en plus compétitif. Dans les régions ravagées par la désindustrialisation, le chômage, l'absence de perspectives et la détresse éducative alimentent colères et frustrations que l'extrême droite tente de récupérer. Partout, de larges pans de la population ont le sentiment, souvent légitime, d'être écartés du processus de décision politique. La pandémie de la Covid-19 a encore renforcé cette perception face aux restrictions de liberté imposées par les gouvernements.

Pour l'extrême droite, il s'agit donc de redonner toute sa place au peuple qu'elle définit d'abord par ce qu'il n'est pas, c'est-à-dire un immigré. Au centre du parti se trouve toujours un homme fort - qui est parfois une femme - présenté

“

Le vote populiste est nettement plus élevé dans les communes petites et rurales où vivent peu d'immigrés

”



comme l'incarnation même du peuple. Il ne représente pas le peuple, mais le symbolise tout entier et ses décisions deviennent dès lors indiscutables au nom de la souveraineté populaire. Cette articulation s'accompagne de la dénonciation de la corruption des « élites opposées au peuple ». Parfois de façon caricaturale lorsqu'il s'agit de Donald Trump aux États-Unis ou de Christoph Blocher, le leader de l'UDC suisse, deux hommes d'affaires devenus riches grâce au système qu'ils entendent renverser.

La référence permanente au peuple vaut à ces partis d'être qualifiés de « populistes ». Le mot doit cependant être manié avec précaution tant il est aujourd'hui mal défini et éloigné du mouvement politique proche du socialisme qui l'a vu naître dans la Russie du XIX^e siècle. Mot valise, « populiste » est aussi devenu un

terme commode pour disqualifier les adversaires politiques, singulièrement ceux opposés aux politiques néolibérales. À une époque où la culture du « clash » a remplacé le débat argumenté, les idées de l'extrême droite sont amplifiées par les grands médias en quête d'audience et par le pouvoir des réseaux sociaux qui constituent une formidable caisse de résonance. Les partis politiques traditionnels s'en servent également comme épouvantail dans l'espoir de voir les électeurs choisir la « raison » plutôt que « l'aventurisme ».

La France est, là encore, un exemple criant de cette tactique dont Emmanuel Macron a abondamment usé pour assurer sa réélection. À peine élus en 2017, le président et son entourage n'ont eu de cesse de marteler que Marine Le Pen serait à nouveau son adversaire en 2022. Ils ont, pour cela, relayé les

idées fallacieuses de l'extrême droite, contribuant ainsi à asseoir sa rhétorique identitaire dans le débat public.

Face à la conjugaison de crises auxquelles les partis traditionnels n'apportent pas de réponse, l'extrême droite avance des solutions simples. Elle préconise la fermeture des frontières et le renvoi des immigrés déjà présents, puisqu'ils sont prétendument la cause de toutes les difficultés. « Le rejet de l'immigration est une clé universelle utilisable pour résoudre tous les problèmes », affirme Hervé Le Bras. Pour ces partis, expulser les immigrés s'inscrit dans la quête du retour à un passé aussi idéalisé que fantasmé. Ce trait les distingue des partis fascistes du XX^e siècle qui visaient l'avènement d'une société nouvelle portée par un homme nouveau. De la même façon, les partis actuels se présentent en défenseurs

ultimes de la démocratie, là où leurs prédécesseurs l'exébraient ouvertement.

Mais cette vision évolue. Le Premier ministre hongrois, Viktor Orban, ou le polémiste français Eric Zemmour tentent désormais de doter l'extrême droite européenne d'un corpus idéologique commun et mieux charpenté. Au centre de leur pensée figure la théorie du « grand remplacement » contre lequel il s'agit d'édifier un rempart pour faire advenir des nations fondées sur l'ethnie, la famille et la religion. Cette perspective se veut opposée à la mondialisation économique, au multiculturalisme et à une prétendue dépravation des mœurs, symbolisée à leurs yeux par l'obsession LGBT. Ils entendent ainsi doter les leaders d'extrême droite d'une vision

d'un nouvel ordre pour le continent. Le 24 avril dernier, Marine Le Pen a une nouvelle fois échoué à conquérir l'Élysée. Mais cette défaite ne doit pas occulter une réalité plus inconfortable : celle de sa progression, son score de deuxième tour étant passé de 33 % en 2017 à 41 % en 2022. Plus largement, en incluant les candidatures d'Eric Zemmour et de Nicolas Dupont-Aignan, l'extrême droite a rassemblé un tiers des votes au premier tour de l'élection présidentielle française. Leurs partisans rêvent d'une victoire dans cinq ans. En Italie, la Ligue de Matteo Salvini et Fratelli d'Italia de Giorgia Meloni, aux idées encore plus radicales, sont crédités de 40 % des intentions de vote aux élections générales de mai 2023. De quoi réellement faire frémir dans les chaumières. •



UN SUCCÈS TRÈS RELATIF AU LUXEMBOURG

« Il faut en finir avec les discriminations qui rendent l'homme blanc coupable de tous les problèmes » : cette affirmation lancée il y a quelques années par un ancien cadre de l'ADR démontre la permissivité de ce parti aux idées de l'extrême droite d'autres pays. Fondée en 1987 dans le seul but d'exiger l'égalité des retraites entre fonctionnaires et salariés du privé, l'ADR a progressivement étendu ses interventions à l'ensemble du champ politique. Au parlement, il est le parti situé le plus à droite de l'échiquier et se revendique d'un conservatisme à la fois social et national. Entré à la Chambre des députés la première fois en 1989, il a réalisé son meilleur résultat en 1999 en récoltant 10,4 % des suffrages, lui permettant alors d'envoyer sept élus au Krautmaart. Aux législatives de 2018, la formation a rassemblé 8,3 % des votes, lui assurant quatre députés. Depuis trente ans, ses scores électoraux sont assez stables et n'enregistrent pas de

hausse notable. Le parti veut préserver l'identité du pays, notamment à travers la langue luxembourgeoise, thème qu'il a imposé à la presque totalité des autres partis politiques, malgré la faiblesse de sa représentativité. Il s'est opposé aux progrès sociétaux adoptés ces dernières années : euthanasie, mariage homosexuel et réforme de l'IVG. Tous les ingrédients d'un conservatisme radical que le parti a parfois exprimé en s'associant à des mouvements catholiques intégristes comme Civitas Belgique.

« C'est une légende urbaine de faire croire que nous sommes contre l'international. La différence avec les autres partis réside dans le fait que nous voulons garder les liens avec notre propre identité », nous déclarait le député Fernand Kartheiser lors de la campagne des législatives en 2018. Une façon de jouer aux équilibristes dans un pays qui doit l'essentiel de son

succès à son ouverture sur l'étranger et en bonne partie au recours à une main-d'œuvre étrangère et frontalière. À côté de l'ADR, des formations d'extrême droite ont émergé ces dernières années, quand bien même elles refusent totalement ce qualificatif. Il en va ainsi de Déi Konservativ, fondé en 2017 par Joe Thein, un ancien membre de l'ADR exclu du parti en raison de ses positions jugées trop radicales. Se définissant comme conservateur et patriote, le parti a totalement échoué aux dernières législatives en ne réunissant que 0,27 % des suffrages.

Contrairement à d'autres partis de la même couleur en Europe, ADR et Déi Konservativ ne se focalisent pas sur les immigrés musulmans, cultivant davantage un rejet des frontaliers et résidents francophones. Avec un succès qui s'avère donc très relatif.

News SOCIÉTÉ

TEXTE : MARIA PIETRANGELI

UNION EUROPÉENNE DE LA SANTÉ : UN ESPACE EUROPÉEN DES DONNÉES DE SANTÉ POUR LES PERSONNES ET POUR LA SCIENCE

La Commission européenne lance l'espace européen des données de santé (EHDS), une pierre angulaire dans la construction d'une Union européenne de la santé forte. La pandémie de covid-19 a clairement fait apparaître l'importance des services numériques dans le domaine de la santé.

ACCÈS SIMPLIFIÉ ET IMMÉDIAT AUX DONNÉES

Grâce à l'EHDS, les citoyens auront un accès immédiat, gratuit et simplifié à leurs données de santé sous forme électronique. Ils pourront facilement partager ces données avec d'autres professionnels de la santé dans et entre les États membres. Ils seront en mesure d'exercer un contrôle total sur leurs données. Les États membres devront veiller à ce que les dossiers de patients, les prescriptions électroniques, les images et comptes rendus d'imagerie médicale, les résultats de laboratoire et les lettres de sortie d'hospitalisation soient émises et acceptés dans un format européen commun. L'interopérabilité et la sécurité deviendront obligatoires. Les fabricants de systèmes de dossiers

médicaux électroniques devront certifier le respect de ces normes. Afin de garantir la protection des droits des citoyens, tous les États membres doivent désigner des autorités de santé numérique. Ces autorités devront participer à une infrastructure numérique transfrontière (MyHealth@EU) qui aidera les patients à partager leurs données par-delà les frontières.

AIDER LA RECHERCHE ET L'INNOVATION EN TOUTE SÉCURITÉ

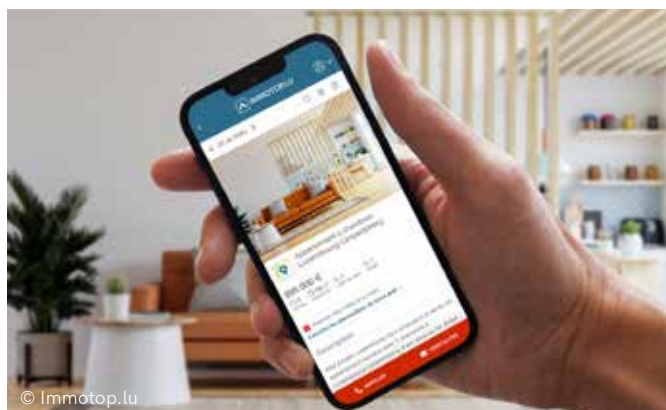
L'EHDS a créé un cadre juridique solide pour l'utilisation des données de santé à des fins de recherche, d'innovation, de santé publique, d'élaboration de politiques et de réglementation. L'accès ne sera autorisé que si les données

demandées sont utilisées à des fins particulières, dans des environnements fermés et sécurisés et sans que l'identité des personnes ne soit révélée. Les organismes responsables de l'accès aux données de santé seront connectés à la nouvelle infrastructure décentralisée de l'Union pour l'utilisation secondaire des données (HealthData@EU).

L'EHDS s'inscrit dans le prolongement du règlement général sur la protection des données (RGPD), de la proposition d'acte sur la gouvernance des données, de la proposition de règlement sur les données et de la directive SRI. Il complète ces initiatives et prévoit des règles mieux adaptées au secteur de la santé. La proposition présentée par la Commission européenne va maintenant être examinée par le Conseil et le Parlement européen.

L'INVASION DE L'UKRAINE POUSSE LES PAYS NORDIQUES VERS L'OTAN

Avant l'éclatement du conflit en janvier, seuls 28 % des Finlandais et 37 % des Suédois étaient favorables à l'adhésion à l'OTAN. Trois mois plus tard, l'opinion publique des deux pays a basculé en faveur de cette intégration. Fin avril, le taux d'approbation s'élevait ainsi à 54 % en Suède et à 65 % en Finlande.



IMMOTOP.LU DÉVOILE SA NOUVELLE PLATEFORME ET PROPOSE LA RECHERCHE PAR TEMPS DE TRAJET

Real Estate Media SA, la société éditrice du site d'annonces immobilières luxembourgeois Immotop.lu, mise sur un rebranding et sur l'innovation technologique en devenant le premier acteur luxembourgeois à proposer la recherche immobilière par temps de trajet.

La plateforme d'annonces immobilières Immotop.lu change d'image : l'historique interface rouge laisse place au bleu. Ce rebranding intervient dans le but de différencier davantage la marque Immotop.lu des autres acteurs du marché. Les performances et l'innovation technique ont été placées au centre des développements de cette nouvelle plateforme. Ce nouveau site et cette nouvelle application ont été pensés pour satisfaire l'expérience des utilisateurs et l'accessibilité mobile.

Pour ce faire, pas moins de quatre méthodes de recherche différentes ont été conçues pour répondre aux besoins de chaque utilisateur. Les méthodes plus « classiques » comme la recherche par nom de commune ou par carte ont été conservées. La recherche personnalisée par dessin et la recherche par temps de trajet font leur apparition. Immotop.lu devient ainsi la première plateforme d'annonces immobilières au Luxembourg à proposer cette méthode de recherche basée sur la mobilité, l'une des principales attentes des résidents du Grand-Duché, juste après le logement. Les internautes peuvent désormais chercher un bien immobilier en choisissant le temps de trajet idéal qu'ils aimeraient avoir à parcourir en voiture, à vélo ou à pied pour se rendre d'un point A à un point B (comme leur domicile, leur lieu de travail, ou encore l'école de leur enfant).

LIVING ROCK, UN NOUVEAU CONCEPT D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉCORATION

« Ensemble, créons l'inspiration ! » telle est la devise du nouveau concept store Living Rock à Schifflange. Living Rock, c'est un showroom de plus de 2600 m², un véritable lieu d'inspiration pour votre intérieur et vos extérieurs. Un lieu unique où les plus belles marques du design sont rassemblées. Un lieu où vous vous laissez séduire par les ambiances et les dernières tendances en matière d'aménagement et décoration. Salon, living, chambre et dressing, salle de bain, carrelage, parquet, portes... Tout est réuni en un même lieu, une même adresse pour s'inspirer et donner vie à vos projets d'aménagement, de construction ou de rénovation. Un lieu où vous pouvez concrétiser votre projet avec toute l'attention et les conseils avisés des experts en aménagement. En soit, Living Rock c'est le raffinement, la qualité et la perfection par excellence à votre service pour faire de votre habitat votre lieu rêvé.

ZAC Herbett - Schifflange - au 1^{er} étage du RedRock Shopping Center. Tél. : 53 08 37 23 / www.livingrock.lu





UNE HISTOIRE DE PARFUMS

Trouver le sillage qui nous définit, voilà qui semble être un véritable défi alors que l'univers de la parfumerie ne cesse de se réinventer. Chaque saison apporte son lot de nouvelles fragrances fraîches, toniques ou plus enivrantes.

TEXTE : MAGALI EYLENBOSCH

Alors qu'avec les premiers beaux jours l'actu olfactive bat son plein, difficile de savoir à quel « pschitt » on va se parfumer les prochains mois. Le parfum est-il une question de peau, de météo ou simplement de choix. Difficile à dire ! Faut-il shopper un best-seller du moment ou rester fidèle à ses premières amours ? Vous seule pouvez répondre à cette question. La règle d'or aujourd'hui, c'est qu'il n'y en a plus. Tous les parfums sont permis pourvu que vous vous l'appropriiez.

“

Faut-il shopper un best-seller du moment ou rester fidèle à ses premières amours ?

”

L'ESSENCE DES SENS

Peu importe la marque, le nez, le style de parfum, la description d'un jus ce fait bien souvent de la même manière. Sans vraiment vous livrer les secrets de la composition, on parle de notes de tête, de notes de cœur et de notes de fond. Les premières sont très volatiles. C'est un premier coup de fouet qui vous livre déjà une intention. Il s'agit souvent d'ingrédients frais ou verts, parfois aromatiques. Les agrumes et autres touches fruitées sont également très

présents. Les secondes sont des notes plus persistantes. Elles apportent au parfum sa personnalité. On retrouve souvent les fleurs et les fruits, parfois les épices. Enfin, le fond, fait essentiellement de bois, de mousse, de touches ambrées, cuirées ou de vanille, fixe le parfum. C'est là qu'il devient plus ou moins opulent.

CHACUN SON STYLE

Le parfum est un art. Il n'y a aucun doute à ce sujet. Et à ce titre, il a ses codes et un vocabulaire qui lui est propre. Afin de faciliter le classement des fragrances, sept familles olfactives ont été identifiées. Leurs frontières sont régulièrement franchies par une composition qui joue sur plusieurs tableaux.

La famille des Hespéridés est sans nul doute la plus ancienne de la parfumerie moderne. Elle désigne les jus basés essentiellement sur les agrumes : citron, mandarine, pamplemousse, bergamote,... On pense immédiatement aux eaux de Cologne qui, ces dernières années, sont redevenues très tendances. Un Hespéridé peut se décliner de différentes façons. Dans le registre des parfums dits « féminins », on retrouve notamment des Hespéridés-floraux. La famille Florale est composée des fragrances faisant appel aux fleurs odoriférantes comme la rose ou le jasmin. Le Soliflore est la reproduction d'une fleur unique. Certaines font l'objet d'un véritable défi pour les nez. C'est le cas du muguet. Ces fleurs, pourtant particulièrement odorantes,

n'offrent quasi aucun rendement, ni par distillation, ni par extraction. Lorsqu'il entre dans la composition d'un parfum, il s'agit donc naturellement d'une matière première synthétique. Les plus célèbres créations sont Diorissimo de Christian Dior et Anaïs Anaïs de Cacharel.

La famille des Fougères est plus difficile à identifier. Elle fait référence à un parfum apprécié par Guy de Maupassant, Fougère Royale HOUBIGANT. Il s'agit d'un accord mêlant notes hespéridées, lavandées, boisées et de coumarine (foin coupé). Parmi les meilleurs exemples, on peut citer Jicky de Guerlain. La famille des parfums Chyprés a pour note principale la mousse de chêne. Elle est habituellement ponctuée par des touches hespéridées, florales ou du patchouli. La famille des Boisés est constituée des parfums qui, comme son nom l'indique, mettent en exergue les bois comme le santal, le cèdre, le vétiver, le oud, le bois de gaïac ou le patchouli. Citons Vétiver de Guerlain.

La famille des Ambrés rassemblent les parfums orientaux. Leur sillage est profond, voire entêtant. Le premier Ambré qui nous vient à la tête est, bien sûr, le Shalimar de Jacques Guerlain, plus tard l'Ambre Sultan de Serge Lutens. Enfin, la famille des Cuirés met en exergue des accents fumés et secs. C'est bien souvent le mariage de diverses essences qui permet d'obtenir cette note puissante (encens, bouleau, styrax et cade) mais elle est aujourd'hui obtenue le plus souvent par des molécules de synthèse.

LES ALDÉHYDES, UNE RÉVOLUTION

On ne peut pas parler parfums sans mentionner les aldéhydes qui sont à la base d'une famille plus récente, celle des Aldéhydés. La première utilisation des aldéhydes en parfumerie de luxe a donné naissance à l'un des parfums les plus mythiques : Chanel N°5. Classés selon leur nombre d'atome de carbone, ils donnent de la puissance et du caractère à une composition. Ces molécules chimiques sont souvent associées à d'autres familles olfactives.

NATURE OU SYNTHÈSE

Aujourd'hui, il subsiste un débat sur l'urgence de passer d'une production naturelle à une production purement synthétique. Mathilde Laurent, nez de Cartier, nous a d'ailleurs précisé : « Je vois l'avenir de la parfumerie évoluer en matière d'ingrédients. Nous, ça fait 15 ans que nous parlons des ingrédients synthétiques. L'Heure Perdue est d'ailleurs la première composition entièrement synthétique dans une Maison de luxe. La nature n'est pas un puit sans fond. Il va y avoir un rééquilibrage des discours, avec une synthèse plus propre et l'utilisation plus consciente des produits naturels. » Les parfums majoritairement synthétiques peuvent être d'aussi bonne qualité que ceux qui sont fabriqués avec des matières naturelles. Le nez fait toute la différence.

L'ÈRE DU NON-GENRÉ

Faut-il encore genrer les parfums ? De nombreuses Maisons préfèrent dire qu'elles proposent des parfums mixtes. Un homme devrait-il systématiquement se diriger vers un Fougère et une femme devrait-elle toujours se tourner vers un Floral ? La réponse est non ! Là encore, Mathilde Laurent donne un avis tranché et un brin différent. « Les Heures de Parfum ne sont pas genrés.

Mais finalement, la vraie liberté doit-elle consister à ne plus rien genrer ou serait-elle d'apprendre à tout le monde qu'on peut choisir ? Je trouve génial qu'aujourd'hui on puisse presque inventer son sexe. De la même façon, un homme doit pouvoir choisir un parfum genré « féminin » et vice-versa tout en l'assumant pleinement. Ne plus rien genrer serait presque une forme d'austérité. Je milite pour le fait de dire qu'une odeur n'a pas de sexe. Mais il y a une différence entre une odeur et un parfum. »

PARFUMS DE NICHE... OU PAS

Le marché des parfums de niche a explosé ces dernières années. Ce qui est assez paradoxal c'est que le terme « niche »

désigne un marché de petite taille et destiné principalement à un public d'initiés. L'industrialisation du parfum a naturellement nuit à la magie qu'il est censé véhiculer. Il est devenu un produit de grande consommation. C'est la raison qui a poussé quelques créateurs à sortir des rangs en créant leur propre Maison, donnant priorité à la qualité plutôt qu'à la quantité. Parmi les plus célèbres, on peut citer Annick Goutal et Serge Lutens. La démarche a immédiatement séduit un public à la recherche d'exclusivité. Face à l'engouement du public, les grandes marques telles que Chanel, Dior ou Guerlain ont commencé à proposer des lignes dites « privées » ou « exclusives » avec une distribution beaucoup plus pointue. C'est dire si le parfum reste une véritable signature ! ●



3 QUESTIONS À LAURENT BERTAZZO

Expert parfum chez Paris 8



Comment bien choisir son parfum ?

Pour bien choisir son parfum, il faut du temps. L'époque nous pousse à tout faire rapidement mais cette décision doit répondre à une vraie réflexion. Le temps permet à tout un chacun d'explorer un univers, une senteur, une famille ou une facette olfactive, une fragrance singulière. Ensuite, afin d'asseoir son choix final, le test sur peau reste primordial. Tout parfum relève de la chimie mais la magie s'opère grâce à l'alchimie. La seconde étape va permettre aux plus indécis de se décider enfin.

Comment faire durer son parfum plus longtemps ?

La durée et la ténacité d'un parfum dépendent de la famille olfactive de la création. Par définition, les agrumes sont volatiles. À l'inverse, des notes boisées ou ambrées vont davantage s'étendre dans la longueur et évoluer au fil de la journée. On oublie encore trop souvent en parfumerie la notion de produits complémentaires

comme le lait corps ou le gel douche. Ces derniers sont pourtant essentiels. En partant d'une fragrance, l'idée est d'associer et d'explorer d'autres senteurs. Il est aussi fondamental de bien s'hydrater la peau pour faire perdurer la fragrance.

Quel est votre parfum féminin coup de cœur du moment ? Pourquoi ?

Personnellement, je ne suis pas dans la distinction masculin/féminin. Dans l'histoire du parfum, il y a par exemple Mitsouko de Guerlain qui a été adopté par Charlie Chaplin alors qu'initialement il avait été créé pour les dames. Il faut toujours favoriser l'émotion. Mes coups de cœur varient selon l'esthétique d'une Maison, des tendances ou des retours en force. Il y a souvent des cycles. En ce moment, j'apprécie tout particulièrement la Maison Pierre Guillaume Paris. C'est un parfumeur indépendant qui possède une liberté créatrice qui se ressent dans ses créations. J'aime également beaucoup les produits complémentaires proposés par la Maison Jo Malone London.

Coups de cœur
DE LA RÉDAC' !



GUERLAIN
Aqua Allegoria



CARTIER
Déclaration



GIVENCHY
Irresistible

Mathilde Laurent, nez de

CARTIER

Installée depuis plusieurs années au sein de la Fondation Cartier, Mathilde Laurent, parfumeur Cartier, a recréé en début d'année son laboratoire rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris, à quelques pas de la place Vendôme. Un lieu qui fait évidemment écho à ses parfums, conçus comme des parures invisibles et dont les fragrances ne cessent avec le temps de nous surprendre. À cette occasion, nous avons eu la chance d'échanger avec l'un des nez les plus talentueux de l'ère moderne de la parfumerie, mais également une créatrice engagée, pour qui la créativité n'est rien si elle ne sert pas à améliorer le monde de demain. Rencontre.

TEXTE : MATHIEU ROSAN
PHOTOGRAPHIES : JEAN-FRANÇOIS JAUSSAUD



Comment a émergé votre volonté de travailler dans la parfumerie ?

Ma première réponse serait de dire que je ne sais pas (*rires*). C'est un processus qui s'est cristallisé en moi avec le temps. Comment je l'explique habituellement ? Je pense que mon cerveau est synesthésique depuis le départ, et qu'il me permet d'avoir la sensibilité nécessaire pour la parfumerie. Aujourd'hui, nous parlons beaucoup d'hypersensibilité, à savoir cette faculté de développer une acuité des sens de manière importante et nous permettant d'être en mesure de profiter de toutes les sensations et de toutes les expériences sensorielles avec une résonnance extrêmement forte dans notre corps. Étant donné que je ne sors pas beaucoup de mon corps, et que je n'en ai pas visité d'autres, en tout cas consciemment, je l'expliquerais ainsi (*sourire*).

Justement, avez-vous une idée de l'âge auquel cette sensibilité olfactive est apparue ?

Je dirais que c'est dès la naissance. Je me demande d'ailleurs si ce n'est pas un peu génétique. Ensuite, l'éducation, le mode de vie, les goûts personnels, les rencontres, la nature et ce qui a pu m'arriver, ont évidemment amplifié cette sensibilité. Mais pour moi, j'ai l'impression que la synesthésie, ou en tout cas l'acuité olfactive, est présente en moi depuis toujours.

Vous êtes le « nez » de Cartier depuis 2005. Pouvez-vous nous raconter comment cette aventure a commencé ?

Ce fut un processus assez simple finalement (*sourire*). L'ADN de la maison est de proposer des commandes spéciales et une expérience unique. Ainsi, en 2005, Cartier a souhaité avoir son propre parfumeur pour créer des fragrances et des parfums sur mesure. Parmi les personnes qui travaillaient sur ce projet à l'époque, il y avait notamment un jeune homme ultra talentueux, que j'avais connu chez



“
Lorsque vous arrivez chez
Cartier il est fondamental
de vous imprégner de
vos prédécesseurs
”

Guerlain avant qu'il ne devienne directeur marketing chez Cartier. C'est lui qui a eu l'idée de venir me chercher. Le président de l'époque, Bernard Fornas, venait d'ailleurs également de chez Guerlain. Il savait donc comment j'avais été formée, et avait le sentiment que cette formation et cette expertise que j'avais pu acquérir chez Guerlain étaient importantes pour me confier la responsabilité de la création d'un parfum sur mesure signé Cartier.

Depuis votre arrivée, on sent (désolé pour le mauvais jeu de mots) une véritable osmose entre vous et la célèbre Maison française. Qu'est-ce qui a fait que l'histoire fonctionne aussi bien après autant d'années ?

Eh bien, je dirais que c'est le résultat d'une équation assez simple. Lorsque vous arrivez chez Cartier, il est fondamental de vous imprégner de vos prédécesseurs et de ceux qui ont fait de cette Maison ce qu'elle est aujourd'hui. Cela concerne donc l'historicité de la maison, son ADN, sa capacité à innover, Jeanne Toussaint, Louis Cartier, sa vision... Tout cela me nourrit en permanence. Je vais également m'inspirer auprès des grands directeurs de créations que j'ai la joie de côtoyer au quotidien et à qui je pose toutes les questions qui me passent par la tête (*rires*). Ma traduction olfactive du style Cartier reste malgré tout personnelle et

subjective. Sur ce territoire-là, c'est comme si j'étais la seule à parler cette langue. Cela me permet donc de traduire le langage créatif de la maison, avec ma propre personnalité et mon langage olfactif.

Vous défendez l'idée d'une parfumerie narrative et poétique. Est-ce le secret d'une fragrance réussie selon vous ?

Je dirais que oui mais partiellement. Je défends également l'idée d'une parfumerie engagée, une parfumerie de demain qui pense au futur car, au même titre que toutes les industries, elle doit se réinventer. Que ce soit au niveau éthique, par engagement, par innovation ou encore par authenticité. Bien qu'elle soit effectivement narrative et poétique, elle est aussi engagée et je dois admettre que c'est quelque chose qui me tient vraiment à cœur.

Vous pouvez nous raconter la genèse de la création d'un parfum signé Mathilde Laurent ?

Dans les grandes lignes, je dirais que l'inspiration se fait constamment. J'entends par là qu'il est possible qu'aujourd'hui j'ai engrangé de l'inspiration pour un parfum que je vais créer dans cinq ans. Il est d'ailleurs important d'évoquer le fait que l'inspiration ne se trouve pas et qu'il s'agit d'une notion qui s'entretient au quotidien.

La parfumerie est un art qui allie technique et émotion. Comment faites-vous pour ne pas éroder votre créativité au fur et à mesure des créations ?

Je n'ai pas de recette je crois (*sourire*). J'ai envie de répondre comme pourrait le faire un psy, à savoir que c'est tout à la fois. J'ai le sentiment que cette forme de synesthésie créative que nous avons évoquée précédemment me permet de n'avoir aucune barrière à mélanger différentes familles de parfums. C'est comme si mon cerveau était un grand vase dans lequel tout



communique et se connecte sans que cela soit compartimenté. Je pense que c'est inné quelque part. Et, comme nous l'évoquions tout à l'heure, la maison est tellement riche d'un point de vue de la créativité, il s'y passe tellement de choses inspirantes, que les personnes avec qui vous travaillez participent à nourrir votre propre langage artistique. J'essaie également d'être profondément dans mon époque. C'est vraiment très important, ne serait-ce que pour comprendre où va le monde et ce qui pourra nous inspirer et nous stimuler dans le futur. Tout cela donne des vibrations et conditionne la création. Par exemple, si l'on va vers un monde plus écologique, on ne pourra plus utiliser des ingrédients

naturels de manière massive. Il y a donc une multitude de questions à se poser aussi du côté-là. Tout cela reste profondément enrichissant et c'est ce qui nous donne envie de constamment nous remettre en question sur notre travail et notre propre créativité. ●

“
L'acuité olfactive est présente en moi depuis toujours
”

ICI PARIS XL



10€

DE RÉDUCTION

À L'ACHAT DE MIN.
60€ SUR TOUT
L'ASSORTIMENT*



* Cette réduction est valable du 01/06 au 30/06/2022 dans toutes les parfumeries ICI PARIS XL au Grand-Duché de Luxembourg et dans l'e-shop avec le code LUX- FEM44. Action non cumulable avec d'autres actions, promotions, bons ou avantages et non valable à l'achat de La Prairie, The Ordinary et Gift Cards. Infos et conditions dans nos parfumeries.



CODE WEB
LUX-FEM44

ICI
PARIS
XL



MUST-HAVE

01

BEAUTÉ ÉCLAIR



Pour faire peau neuve à la maison, un tube peeling qui dispose d'un pinceau intégré et un système on/off permet un dosage optimal et homogène. Sa formule agit à tous les niveaux de la peau pour cibler efficacement et visiblement le manque d'éclat, les irrégularités cutanées et les rides apparentes. La combinaison de l'acide glycolique et l'acide salicylique contribuent à un éclat immédiat. Le grain de peau est affiné, les pores sont resserrés et les traits sont défatigués. **Peeling Beauté Éclair. Clarins.**

All Day all Year, best-seller de la marque, est proposé dans une nouvelle formule. Centré sur les besoins quotidiens des femmes et des hommes actifs, ce bouclier anti-âge protège la peau de la pollution urbaine pendant huit heures. Un cocktail d'actifs « intelligents » accentue l'efficacité de la formule. Il renforce le pouvoir d'autodéfense de la peau pour réduire les rides, hydrater, tonifier et rendre le teint le plus radieux. **All Day All Year. Sisley.**

UN SOIN ACTUEL

03



02



EAU DE PARFUM MIXTE

Au Japon, Kenzo grandit dans une maison de thé traditionnelle. Une enfance bercée de senteurs par milliers. Kenzo Parfums s'inspire de cet écrin olfactif pour imaginer la Collection Kenzo Memori qui signifie « souvenir » en japonais. Sept Eaux de Parfum joyeuses et réconfortantes. Entrez dans la Maison de thé et revivez les souvenirs olfactifs de Kenzo. La nuit tombe, dehors, le ciel se pare d'étoiles, c'est le moment des rêves. L'odeur des tatamis inonde la pièce d'un sillage réconfortant. Piquée de poivres roses, la paille de riz s'enveloppe de muscs ambrés et moelleux. Tatami c'est un sillage boisé tout au long de la journée. **Nuit Tatami. Kenzo.**

QUATRE

INTENSE ET NATURELLE



Une Cologne aromatique et addictive intense, sans alcool, élaborée avec 88 % d'ingrédients d'origine naturelle. Retour aux origines de la Cologne, le carré des simples : un bouquet d'aromates, Lavande, Sauge et Basilic, contrasté par les notes chaleureuses de la Vanille et du Santal. Dès les premières effluves, les facettes se révèlent et restent fidèles à leur caractère tout au long de la journée. Aussi puissante et intense qu'une Eau de Toilette classique tout en étant naturelle et écoresponsables. **Lavender Mist. Neo Cologne.**

05



GLAMOUR

Dans la mode, le mot « glamour » est devenu synonyme d'éclat, de séduction et d'attrait. Fidèle à l'esprit Armani, cette collection ramène l'idée de glamour à ses racines : le charme personnel. Et il le fait à la manière Emporio : jouer avec un équilibre électrique des contrastes, accentué par l'utilisation de couleurs vives pour les vêtements pour femmes et d'un fond gris pour les vêtements pour hommes. Pour les lèvres, tamponnez les lèvres de Lip Maestro dans la même teinte que le maquillage de façon floue. **Lip Maestro. Armani.**

UNE CROISIÈRE, ÇA VOUS DIT ?

MSC Grandiosa, ce sont 67 m de haut, 331 m de long et 43 m de large, un espace qui peut accueillir plus de 6000 personnes. Il existe 140 destinations sur 40 pays. Dès qu'il s'agit de croisière les mêmes objections sont avancées...



TROP DE MONDE

L'occupation de chaque bateau est adaptée au nombre de personnes. Sur chaque bateau, une partie très privilégiée est réservée au Yacht Club, espace haut de gamme. Le bateau dispose de 35000 m² d'espace public, au maximum de sa capacité, il y a 6 m²/personne, hors cabines.

NOT SUSTENABLE

MSC fait partie de l'association CLIA qui a pour objectif un CO₂ neutre à l'horizon 2050. Ce bateau dispose de

2 filtres d'échappement qui réduisent de 90% la production d'azote, et de 98% celle de soufre. L'eau est filtrée à 100% avant d'être rejetée dans la mer. Le plastique est quasi inexistant, l'objectif étant 0%.

Il y a 4 fois plus de recyclage par famille sur ce bateau. La peinture est moins polluante, le bruit du moteur est réduit pour protéger la vie sous-marine.

CE SONT DES VACANCES POUR « VIEUX »

La moyenne d'âge varie en fonction du type de croisière et de la période.

Pour les destinations culturelles, la moyenne d'âge sera plus élevée, en revanche pour les destinations festives et lors des vacances scolaires, il y aura plus de familles. Des clubs pour les enfants, sur un espace de 700 m², en fonction de leur âge prévoient des excursions adaptées et disposent d'un partenariat avec Lego et Chicco.

TROP CHER

Le tarif dépend de la saisonnalité, du type d'expérience à vivre et de ce qui est compris dans le package. Il est variable et en fonction des choix, peut être particulièrement avantageux.

IL N'Y A RIEN À FAIRE

Au-delà des nombreuses excursions à faire à quai, il y a une foule d'activités. Une salle de fitness (570 m²), un espace spa, un aquapark, un espace divertissements, shopping, des piscines et bars à cocktails. Pour le soir, un casino, des productions théâtrales de grande envergure, des spectacles, des bars avec musique lounge ou DJ pour danser, des cours de danse, du karaoké.

3 QUESTIONS À FRANCK VAN DEN STEEN

Country Manager Benelux MSC Cruises

Fraichement arrivé à MSC, pourquoi avez-vous choisi MSC ?

J'étais Country Manager à Lufthansa et je souhaitais rester dans l'industrie du tourisme. De plus j'aime beaucoup l'idée d'offrir du plaisir aux autres.

Qu'est-ce qui vous plaît dans cette société ?

L'esprit de famille et le fait que toutes les personnes qui travaillent au sein de cette entreprise soient des gens passionnés. N'oubliez pas que MSC a été fondée à Bruxelles en 1970, et que je suis belge.

Quelles sont les choses qui vous sont importantes chez MSC ?

D'abord, MSC appartient toujours à la même famille. Puis la politique familiale, qui prend soin du personnel et des passagers. Et enfin, la solidité financière de l'entreprise qui investit 1 à 2 bateaux par an.



On a testé
pour vous

RITUALS

ELIXIR COLLECTION



THE RITUAL OF JING



Rituals dévoile deux collections raffinées et terriblement embaumantes. La première, « The Ritual of Jing », est inspirée de la philosophie ancestrale chinoise Jing. Tous les produits ont été pensés pour vous offrir une profonde relaxation et un sommeil réparateur. La seconde, « Elixir Collection », propose un éventail de soins capillaires pour stimuler la beauté naturelle de vos cheveux.



MARIA PIETRANGELI

Les plus

Je suis assez fan de la marque et de la plupart de ses produits. Sur cette gamme en particulier, j'ai adoré l'Elixir Collection Scalp Scrub & Shampoo. Comme son nom l'indique il s'agit d'un véritable gommage pour le cuir chevelu qui donne un sentiment de nettoyage en profondeur. Dans un rituel de soin, le masque, qu'il convient de laisser poser quelques temps, est fortifiant, nourrissant, et rend les cheveux doux et brillants. Au-delà de leur efficacité, il émane de ces soins un parfum enivrant dès l'ouverture du pot qui laisse une senteur volatile une fois le produit rincé.

Les moins

Je n'ai pas été convaincue par le shampoing sec.



CÉCILE GENAY

Les plus

Véritable fan de toutes les gammes de chez Rituals, je peux dire qu'une fois de plus je suis conquise. Le shampoing exfoliant, avec ses cristaux de sucre et la brume pour cheveux et corps donne un résultat assez surprenant. Le cheveu est beaucoup plus léger, doux, et plus souple. Il agit immédiatement sur l'aspect du cheveu, comme s'il était régénéré. Quant à la brume, j'ai apprécié le délicat mélange de jojoba et de fleur de lotus qui procure apaisement et détente...vous l'aurez compris deux collections recommandées à 100 %, à s'offrir ou à se faire offrir.

Les moins

RAS.



CHARLOTTE KAISER

Les plus

Accro aux produits Rituals, je ne pouvais qu'être séduite par ces deux nouvelles collections. L'odeur laissée par l'ensemble des produits est délicieuse. Dès la première utilisation, j'ai adoré le shampoing exfoliant pour le cuir chevelu, qui associe cristaux de sucre et huile d'argan. La sensation après massage est super agréable. Le cheveu est comme libéré et totalement purifié. Pour prolonger le soin, j'ai aussi énormément apprécié le masque cheveux de la même gamme. Il offre hydratation et brillance.

Les moins

RAS.



JULIE KIEFFER

Les plus

Le cuir chevelu est souvent laissé pour compte dans nos routines capillaires. Le nouveau shampoing/gommage de Rituals permet de l'exfolier en douceur afin de lui apporter équilibre et hydratation. C'est la première fois que je testais un tel produit et j'ai adoré. La texture gommage permet de prendre soin du cuir chevelu et l'effet mentholée donne un coup de frais à mon shampoing. En massant, la texture gommage devient plus souple puis commence à mousser : effet 2 en 1 réussi.

Les moins

Pensez toujours à hydrater votre chevelure avec un masque, car j'ai l'impression que l'utilisation du shampoing seul peut assécher la fibre.



**POUR LA FÊTE DES MÈRES,
OFFREZ-LUI UN MOMENT DE DÉTENTE
DANS UN CADRE RESSOURÇANT.**

Pour l'occasion, notre gamme de soins du corps
et du visage sont à l'honneur à partir de 40€.



COUP DE CŒUR DE LA RÉDAC !

LE RITUEL OCCIDENTAL DOS

80€ pour 75 min

- Massage d'entrée
- Nettoyage du dos à la mousse pureté
- Gommage du dos aux fruits rouges
- Vapeur chaude
- Extraction des comédons et bonification
- Modelage à l'huile chaude fruits des tropiques
- Réhydratation



LE SOIN VISAGE INFINIE JEUNESSE (pour les peaux matures, 40 ans et plus)

80€ pour 90 min

Dès 40 ans, un soin anti-âge à l'effet liftant immédiat.
La solution beauté pour traiter la perte de fermeté,
d'élasticité et de corriger les rides. La peau est déshydratée,
remodelée et retrouve un aspect plus jeune.

Retrouvez l'ensemble de la carte des soins sur
WWW.TOUTEENBEAUTE.LU

33, Beerelerwee, L-9635 Bavigne | T.: 691 807 044



MAISON DE LA BEAUTÉ

SKIN CARE AND BEAUTY
PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE

CURES MINCEUR SUR MESURE

Découvrez lors de votre bilan
corps nos différents soins
aminçissants qui vous permettront
de retrouver votre ligne.

**Promotion
du 07/04 au 31/08/2022
sur nos cures**



CONFIEZ VOTRE PEAU À DES EXPERTS

Nous vous conseillons
des soins adaptés aux problèmes
de votre peau grâce à nos
gammes de soins professionnels
leaders du marché cosmétique.



SPÉCIALISÉ EN SOINS ANTI-ÂGE :

Micro-needling
Hydradermie Lift
Peeling by PCA skin
Radio fréquence
LED thérapie
Endermologie by LPG®



MASSAGES, ONGLERIE, EXTENSION DE CILS,
PÉDICURE MÉDICALE DIPLÔMÉE ET AUTRES SERVICES

NOUVEAUTÉ 2022 by ENDERMOLOGIE LPG®

Découvrez le nouveau protocole LPG® qui combine plusieurs
techniques, pour s'attaquer à tous les types de cellulite (acquise,
adipreuse ou fibreuse) et à tous les stades. Une peau plus lisse,
plus ferme et des contours redessinés. **Tout cela dans le nouveau
soin endermologie® anti-cellulite, et plus encore !**



14, Bld. Robert Schuman,
L-8340 Olm - Capellen • Tél. : 30 81 39
**Retrouvez l'ensemble de la carte des soins
sur www.maisondelabeaute.lu**



Tout savoir sur les super-aliments

Riches en vitamines et minéraux, les super-aliments procurent de nombreux bienfaits pour la santé. Ces derniers sont le plus souvent des légumes, des fruits, des graines, des épices, des plantes, des algues ou certaines huiles. Associés à une alimentation saine et variée, ils permettent de compléter certains apports insuffisants.

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

« Que ton aliment soit ton médicament ». Cette célèbre phrase d'Hippocrate a traversé les époques puisqu'elle est encore vraie aujourd'hui. Les aliments que nous mangeons au quotidien ont un impact indéniable sur notre bien-être mental et physique. L'équilibre alimentaire est la base d'une hygiène de vie saine.

En d'autres termes : nous sommes ce que nous mangeons. Certains aliments totalement naturels, possédant des valeurs nutritionnelles exceptionnelles, doivent absolument être intégrés à vos recettes quotidiennes. On les appelle communément super-aliments. Ce sont le plus souvent des légumes, des fruits, des graines, des épices, des plantes, des algues ou encore des huiles. Grâce à leur richesse en nutriments, en antioxydants, en minéraux et en vitamines, ils contribuent à renforcer votre système immunitaire et aident à faire le plein d'énergie.

LUTTER CONTRE LA FATIGUE

Malgré la pratique régulière d'une activité physique et un bon sommeil, vous peinez à rester en pleine forme tout au long de la journée ? Et l'attente jusqu'à vos congés d'été vous paraît interminable ? Nous avons la solution pour vous aider à retrouver la pêche.

Il suffit d'intégrer certains produits à votre alimentation, comme la spiruline. Cette algue microscopique en forme de spirale de couleur bleu-vert est l'une des premières formes de vie sur la planète Terre, il y a 3,6 milliards d'années. Elle se trouve aujourd'hui sous différentes formes : en poudre, en paillettes, en gélules, en comprimés, mais aussi sous forme liquide. La spiruline concentre 50 % à 70 % de protéines et est riche en nutriments, en fer, en acides aminés, en antioxydants et en vitamines. L'algue est reconnue par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme le « meilleur aliment pour l'humanité au XXI^e siècle ».

“
L'équilibre alimentaire est la base d'une hygiène de vie saine
”

Quant à l'UNESCO, elle estime que c'est l'aliment « idéal et le plus complet de demain ». La consommation de spiruline est donc largement conseillée. L'algue aide à reconstituer les réserves en minéraux en cas de fatigue. Elle est aussi très utilisée par les sportifs puisqu'elle a pour

effet de retarder la production d'acide lactique, responsable des crampes.

« RACINE DE LONGUE VIE »

Le ginseng, aussi appelé « fleur de vie » ou « racine de longue vie » par les Chinois, est également un boost naturel pour lutter contre la fatigue quotidienne et permet de faire face aux différents stress. La racine est un excellent stimulant mental et physique. Elle est d'ailleurs utilisée depuis des millénaires dans la médecine chinoise pour ses ginsénosides. Le ginseng possède ainsi des vitamines B et C capables de stimuler naturellement l'organisme. Il a également des effets notables sur la circulation sanguine. La consommation quotidienne de la racine ne doit pas dépasser les 2 g, pour qu'elle soit à la fois efficace et inoffensive. Il est également conseillé de la prendre le matin pour éviter les insomnies. Le ginseng peut être ingéré en gélule ou en thé. La marque française Thés de la Pagode en propose d'ailleurs pour retrouver de la vitalité.

DIVERSES PROPRIÉTÉS

D'autres produits permettent de compléter certains apports insuffisants. Tout droit venue de Chine, la baie de goji, aussi nommée baie de Goya ou encore « fruit du sourire », est naturellement



“

Aucun super-aliment ne se suffit à lui-même

”

riche en vitamine C (400 fois plus que l'orange), en antioxydant et en fibres. C'est un petit fruit à la peau rouge orangé, commercialisé le plus souvent sec ou sous forme de poudre déshydratée. La baie de goji stimule elle aussi nos défenses immunitaires, participe au bien-être digestif et retarde le vieillissement cellulaire. Un autre petit aliment dispose également de super-pouvoirs. Il s'agit de la graine de chia, fruit de la *salvia hispanica*. Cultivé majoritairement en Amérique du Sud et en Australie, ce super-aliment possède de nombreuses propriétés. Il a une forte teneur en acides aminés essentiels, en calcium, en magnésium, en fer. La graine n'a pas beaucoup de goût, ce qui permet de

l'intégrer aisément à une salade, à un jus, à un dessert, mais aussi à divers plats. Elle favorise la digestion et est une bonne source de protéine végétale. Elle prévient également les maladies cardiovasculaires et a un effet positif sur le cholestérol. Mais ce n'est pas tout puisque la graine de chia soulage aussi les peaux sèches et permet de garder vos cheveux en bonne santé.

LE POUVOIR DES ÉPICES

Encore assez sous-estimées, certaines épices entrent totalement dans la catégorie des super-aliments. Le curcuma en est le parfait exemple. Cette épice jaune originaire d'Asie est riche en fer, manganèse, potassium, vitamines C et

B6. Habituellement utilisé en poudre pour réhausser le goût de certains plats, le produit peut également être consommé en infusion et en jus. Tout comme la graine de chia, le curcuma a un effet positif sur le cholestérol. Il stimule aussi la digestion et a un rôle anti-inflammatoire. C'est la curcumine, principal composé du curcuma, qui est à l'origine de ces effets bénéfiques. L'épice est souvent présentée comme une épice anti-cancer. Sa consommation est donc plus que recommandée. Mais il reste bon de rappeler qu'aucun super-aliment ne se suffit à lui-même. Ces derniers doivent être associés à une activité physique régulière et à une alimentation équilibrée. ●

LES SUPER-ALIMENTS AU SERVICE DE LA BEAUTÉ

Si l'on connaît les bénéfices des aliments naturels sur la santé, il est moins évident de se rendre compte de leur efficacité sur notre peau. Et pourtant, les soins formulés à partir d'ingrédients comestibles ont la cote auprès des consommateurs. Les marques, comme Chanel ou encore Clarins, intègrent de plus en plus de super-aliments aux facultés nutritionnelles indéniables, dans leurs formules. Ils sont utilisés pour leur pouvoir hydratant extraordinaire et pour leurs niveaux incroyablement élevés d'antioxydants, de vitamines et de minéraux. On retrouve ainsi, dans de nombreux cosmétiques, les mêmes produits qui sont la base d'une alimentation saine : des baies, des graines, ou encore des racines. L'industrie cosmétique a également très vite remarqué le pouvoir unique des algues et notamment de la spiruline. L'aliment, qui contient plus de 220 molécules indispensables pour la peau, tonifie, revitalise et nourrit l'épiderme.

LE POLLEN, L'INGRÉDIENT MAGIQUE MÉCONNU

Si le pollen sec (anémophile), porté par le vent, est bien connu par ceux qui souffrent d'allergies saisonnières car il leur cause des symptômes divers, le pollen frais (entomophile) l'est beaucoup moins. Ce qui est assez dommage puisque le pollen frais que les abeilles récoltent sur les fleurs puis transportent, sous forme de petites boules nommées pelotes à la ruche, s'avère être un super-aliment renfermant de nombreux nutriments. La petite graine dorée est une source de protéines importante. Elle est également très riche en carotène, en acides aminés, en vitamines et en minéraux. Le pollen frais se mélange à un yaourt ou à une compote, se glisse aussi dans un jus de fruit et peut se parsemer sur une salade. Il est conseillé de le consommer sous forme de cure d'au moins un mois, même s'il peut être associé à vos recettes tout au long de l'année, aux changements de saisons.



FORMATION PROFESSIONNELLE EN NATUROPATHIE

Envie de vous former à un métier du bien-être en plein essor ? L'Académie de Naturopathie Luxembourg (ADNL) propose une formation professionnelle en naturopathie sur deux années, en format présentiel ou e-learning. Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire pour la rentrée prochaine qui débute fin septembre 2022.



Scannez le QR Code
pour accéder au programme complet



contact@adnl.lu
www.academie-naturopathie.lu

News HEALTHY

MA SALLE DE BAINS ZÉRO DÉCHET

TEXTE : LISA BEYS



HYGIÈNE FÉMININE, UNE RÉVOLUTION GRÉEN

Chaque année 45 milliards de serviettes hygiéniques sont jetées dans le monde : il faut 500 ans à ces produits hygiéniques pour se dégrader ! Selon Greenpeace, l'industrie des protections hygiéniques est l'une des plus polluantes au monde. Confortables, durables et écologiques, on privilégie les alternatives : cup, serviettes lavables (qui ont une durée de vie moyenne de 5 à 10 ans), et nos préférées, les culottes menstruelles.

75 000 tonnes

Chaque pays européen jette en moyenne 75 000 tonnes d'emballages de produits cosmétiques et d'hygiène chaque année (source IPSOS, mars 2010). Dans son dernier rapport, le GIEC démontre que l'activité humaine est responsable « sans équivoque » du réchauffement climatique.

DIY DÉMAQUILLANT EXPRESS, NATUREL, ET BIPHASÉ

Cette recette ultra-simple ne nécessite que trois ingrédients ! Mélangez 40 ml d'hydrolat de bleuet ou de fleur d'oranger, 5 gouttes de vitamines E et 60 ml d'huile végétale (amande douce, avocat, coco) : et voilà un super démaquillant biphasé, 100 % naturel, idéal pour les yeux sensibles ! À utiliser avec des cotons réutilisables : trois carrés lavables permettent d'économiser près de 730 cotons démaquillants par an (Source : Aquama).





ÉPILATION ET RASAGE LOW IMPACT

Utiliser des rasoirs jetables est un vrai non-sens écologique !

On les remplace par un rasoir de sûreté, beaucoup plus durable. Breveté en 1880, il revient à la mode ! En métal chromé ou acier inoxydable, il suffit de changer les lames quand elles sont émoussées. Un petit investissement au départ (comptez environ 40€ le rasoir, livré avec une lame), mais un vrai geste pour la planète.

ORICULI, JE DIS OUI !

Le coton-tige est un vrai fléau pour la planète : il fait partie des 10 déchets les plus fréquents sur les plages. L'oriculi est une petite tige de bambou, simple d'utilisation et réutilisable à vie. Adieu le plastique à usage unique : à nous d'inverser la tendance, en choisissant des alternatives écologiques et durables !

À lire : *Mes petites routines - Zéro déchet, zéro plastique*, Audrey Grosclaude, Éditions Marabout.

FAIRE RIMER SANTÉ BUCCO-DENTAIRE ET ZÉRO DÉCHET

C'est le nouveau chouchou : le dentifrice solide ! Il permet de dire adieu à des milliers de flacons en plastique de dentifrice en pâte, et il dure bien plus longtemps. Mode d'emploi : frottez votre brosse à dents mouillée à l'eau chaude sur le dentifrice solide (très peu de produit est nécessaire pour être efficace, car la salive démultiplie la mousse). Brossez-vous les dents comme vous le feriez avec votre dentifrice habituel et rincez ! Il existe aussi en version poudre. En complément, on utilise des brosses à dents en bois, recyclables ou à tête remplaçable.



ADIEU PLASTIQUE, BONJOUR SOLIDE !

Un drôle de petit galet a fait son apparition dans nos salles de bains ! De forme cubique ou ressemblant à un petit cannelé, il n'a que des avantages ! 100 % biodégradable, il ne contient ni polymères ni silicones et ne pollue pas les mers. Zéro déchet, il remplace les flacons en plastique jetables et disparaît complètement lorsqu'on l'a utilisé jusqu'au bout.

Économique, son format solide permet d'utiliser la juste quantité, sans gaspillage ! Il n'encombre pas la salle de bains et se transporte facilement. Pour le corps aussi, on revient à l'essentiel : le savon !



Voyage autour du monde en famille

ATTENTION AU DÉPART !

Nombreux sont ceux qui rêvent de tout quitter, ne serait-ce que six mois ou un an, pour partir en voyage, en famille, autour du monde. Passer du rêve à la réalité n'a rien d'impossible. Itinéraire, budget, scolarité... Voici quelques informations pratiques.

TEXTE : FABRICE BARBIAN

Cela fait maintenant plus de quatre ans que la « Family Kif », composée de deux adultes et de trois enfants, dont une petite fille née l'an dernier au Costa Rica, se balade dans le monde. Elle donne régulièrement des nouvelles sur Facebook pour qui désirerait suivre ses aventures.

Cette vie de nomade, beaucoup en rêvent. Tout plaquer pour vivre une aventure en famille, ne serait-ce que six mois... Ils sont d'ailleurs plus nombreux ces dernières années à être passés du rêve à la réalité pour peu que leur activité professionnelle soit compatible avec du télétravail. La communauté des nomades numériques ne cesse d'enfler. Et elle ne rassemble pas uniquement de jeunes geeks de 25 ans. « Parmi les personnes qui me contactent, il y a beaucoup de jeunes que ce nomadisme fait rêver. Mais il y a aussi des gens de 30, 40 ou 50 ans qui souhaitent se reconverter dans un métier qui leur offre la liberté de bouger, des mamans célibataires qui veulent vivre autrement, des familles qui se lancent dans des projets à l'autre bout du monde. D'autres entendent vivre une partie de l'année dans leur pays d'origine et le reste dans un autre. Il se passe vraiment quelque chose et ce n'est pas que la jeune génération qui veut s'épanouir », confie le Français Loïc Moncany, digital nomade

qui vit et travaille actuellement à Malte où il dirige Flowr Agency, une start-up spécialisée dans le marketing web, mais également dans l'accompagnement des candidats au « nomadisme ».

“

Si l'enseignement que vous délivrez n'est pas exemplaire, vos enfants s'enrichissent de mille façons en voyageant à vos côtés

”

QUELS SONT LES CONSEILS PARTAGÉS PAR CEUX QUI ONT TENTÉ L'AVENTURE, EN FAMILLE, SANS FORCÉMENT AVOIR CE LUXE DE POUVOIR BOSSER DE N'IMPORTE OÙ ?

Le premier, sans surprise, est de s'accorder du temps pour bien se préparer. À lire les blogs et autres pages Facebook de ceux qui ont tenté l'expérience, il s'est écoulé un an entre « l'idée » et le départ. Dès lors, bien entendu, que tout le monde

est sur la même longueur d'onde. Pas toujours simple pour des enfants ou des ados d'envisager quitter leurs amis même si, là encore, internet permet d'entretenir le lien. Durant ce laps de temps, il importe aussi de se préoccuper de tous les aspects administratifs (passeport, permis de conduire international, résiliation de contrats...) et sanitaires (vaccins, check-up, dentiste), mais également de définir les grandes lignes de son « itinéraire » (objet de négociations), ce qui va permettre de vérifier qu'il tient « la route », mais aussi de définir son budget.

QUEL BUDGET ?

Il est impossible de répondre à cette question en avançant un montant tant il y a de paramètres à prendre en considération : mode de déplacement, nombre de personnes, conditions de vie, destinations... Passer six mois à sillonner les États-Unis coûte assurément plus cher qu'un semestre en Asie du Sud-Est. Mais essayons. Sur www.votretourdu monde.com, la somme de 15.000 euros, par personne et par an (cela peut varier entre 9.000 euros et 17.000 euros par personne selon le pays visité et les habitudes de voyage), est avancée. Un montant qui ne semble

pas déconnecté des réalités, car il revient souvent. Brent et Michael (are going places) qui sont deux Américains quinquas nomades (ils sont écrivains et scénaristes) voyageant depuis plus de 4 ans, confient, par exemple, dépenser environ 45.000 euros par an, en vivant confortablement et en passant une bonne partie de leur temps en Europe (aux dernières nouvelles, ils étaient à Athènes). Définir son budget, c'est prendre en considération le logement, la restauration, les déplacements, mais également le coût des visas, celui des visites et des assurances (il y en a de « spéciales TDM »). Sans oublier qu'il y a peut-être le prêt de la maison à assumer (à défaut de pouvoir le suspendre) ainsi que les charges liées (assurances, eau, électricité...). Quant à travailler pour renflouer les caisses, c'est envisageable en Europe,

mais partout ailleurs, c'est compliqué pour ne pas dire « impossible ».

QUE FAIRE DE LA MAISON OU DE L'APPARTEMENT ?

Pas mille solutions dans ce domaine, partant du principe qu'elle ne peut pas rester vide pendant des mois : vendre, louer ou faire de l'échange de maison et/ou de la location en Airbnb, s'il est possible de s'organiser avec de la famille ou des amis (qui peuvent peut-être aussi s'occuper de la voiture). Petite précision, si vous vendez votre bien, mieux vaut avoir à l'esprit qu'à votre retour, il peut s'avérer compliqué de louer un appartement, y compris si vous avez des moyens financiers, faute de fiches de paie récentes. Il faudra peut-être envisager une alternative, en s'installant chez des amis ou de la famille, le temps de se « refaire » un peu.

POUR LA SCOLARISATION DES ENFANTS ?

Il existe diverses solutions en matière d'enseignement à distance. Dès lors que vous comptez passer plusieurs mois à un endroit, il est également possible de scolariser les enfants dans bon nombre de pays, dans des écoles privées (ce qui a aussi un coût) ou locales si la langue est maîtrisée. Selon l'âge des enfants, il est préférable de se rapprocher des autorités éducatives, pour faire les « choses » dans les règles. Cela dit, il faut savoir « lâcher prise » et se dire que si l'enseignement que vous délivrez n'est pas exemplaire - va bien falloir les aider !-, vos enfants s'enrichissent de mille façons en voyageant à vos côtés.

ET POUR L'ARGENT ?

La priorité en la matière est d'avoir plusieurs cartes bancaires (une Visa et une Master Card), histoire d'éviter les mésaventures. Pas inutile d'en discuter avec sa banque pour déterminer quels sont les abonnements les plus judicieux, histoire de réduire les frais. En profiter pour noter les coordonnées directes de votre conseiller pour pouvoir le joindre plus facilement, en cas d'urgence. Bien entendu, il faut toujours avoir en poche des euros et surtout des dollars. En ce qui concerne le téléphone, là encore, il est judicieux de bien sélectionner son forfait et de se procurer des cartes « sim » locales dans les pays traversés. Préparer un voyage autour du monde en famille implique donc toute une organisation, qui génère beaucoup d'excitation et d'énergies positives.

Des doutes et des angoisses, également, car il importe de faire des choix et de prendre des décisions parfois radicales, ne serait-ce que celle de démissionner. Et dire que le plus difficile est peut-être encore à venir. Une fois parti, il va bien falloir songer à rentrer, un jour. Ou pas, après tout, l'aventure, c'est l'aventure... ●





ÄR GESONDHEETSMUTUELLE

ZANTER 1956



TU FAIS TES ÉTUDES À L'ÉTRANGER.

NOUS SOMMES LÀ.

modèle.lu

En tant que membre de la CMCM, tu n'as à te soucier ni des frais hospitaliers, ni des honoraires médicaux, ni des frais dentaires, lors de tes études à l'étranger. Le transport médicalisé et le rapatriement sont également inclus dans le monde et ce, sans limite.

N'oublie pas ta carte de membre! Plus de détails sur www.cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

 [cmcm_luxembourg](https://www.facebook.com/cmcm_luxembourg)  [@cmcm_lu](https://www.instagram.com/cmcm_lu)  [CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/CMCM_Luxembourg)  [cmcm_lu](https://twitter.com/cmcm_lu)  [CMCM-App](#)

SAVE The DATE

TEXTE ET SÉLECTION : MATHIEU ROSAN

**Du 08
au 12.06**
FESTIVAL
ESCH-SUR-ALZETTE

FRANCOFOLIES

Du 8 au 12 juin prochain, le parc du Galgebiert accueillera l'édition 2022 des Francofolies avec le même objectif que les éditions françaises, belges ou encore canadiennes : mettre en avant la chanson française sous toutes ses formes. Après une édition 2021 de grande qualité malgré les contraintes liées au Covid, le line-up prévu cette année nous fait déjà saliver avec la venue de très grands noms de la scène francophone : PNL, Damso, Clara Luciani, Juliette Armanet ou encore Vladimir Cauchemar. L'éclectisme sera donc ici de mise et les noms cochés sur la liste le confirment ; l'édition luxembourgeoise n'aura pas à rougir face à ses homologues.

WWW.FRANCOFOLIES.LU

SOFIANE PAMART

11.06

CONCERT **ESCHER THEATER**

De la magie au bout des doigts ! Le long de son parcours au conservatoire, Sofiane Pamart se fait remarquer pour sa fougue et son tempérament fort, hargneux et particulièrement rebelle. Il est voué à la composition de ses propres œuvres plutôt qu'à l'interprétation du répertoire classique. Ses mélodies accrocheuses au piano séduisent autant les rappeur·ses que les amateur·rices de classique et de pop. Embarquez dans un voyage où les notes et la grâce de Sofiane Pamart façonneront les paysages de votre imagination.

WWW.THEATRE.ESCH.LU



Jusqu'au 12.06

EXPOSITION
FRAC (METZ)

MICHAEL RAKOWITZ / REAPPARITIONS

Michael Rakowitz interroge le rôle du musée pour mettre en place des dynamiques de réparation et de responsabilisation face aux traditions d'extraction et de colonisation qui ont marqué l'histoire de cette institution. Issu d'une famille juive-irakienne, l'artiste américain explore les transformations amenées par l'exil pour y trouver des moyens de redonner vie à des images, formes ou architectures disparues, ou sur le point d'être effacées.

WWW.FRACLORRAINE.ORG

15.06

CONCERT
OPEN AIR BELVAL
(ORGANISÉ PAR LA ROCKHAL)

BLACK EYED PEAS

Au cours des 25 dernières années, le trio Will.i.am, Apl. de.ap, et Taboo ont remporté six Grammy Awards et vendu plus de 35 millions d'albums et 120 millions de singles grâce à des albums phares comme *Elephunk*, *The E.N.D.*, assortis des hits *Hey Mama* et *Don't Phunk with My Heart*... Le tube le plus marquant pour la carrière du groupe est *I Gotta Feeling* (2009), certifié disque de diamant, neuf ans après sa sortie, avec plus de 10 millions de ventes, rien qu'aux États-Unis. Riche de nombreuses collaborations avec les plus grands, le groupe créé l'événement à chaque sortie d'album ou de collaboration. Après une interruption de quelques années et une restructuration, le groupe revient finalement à sa composition et sa musique d'origine avec l'album *Masters of the Sun Vol.1*. À l'occasion du festival Open Air Belval, les Black Eyed Peas présenteront leur dernière création à l'occasion d'un événement exceptionnel.

WWW.ROCKHAL.LU

2022 opderschmelz

CENTRE CULTUREL RÉGIONAL DUDELANGE

11.06 – 12.06

14h00
NEISCHMELZ

USINA 22

11.06 Kings of Leon, Caribou, Tuys, The Mysterines, Francis of Delirium, Klein, Tukan, Claire Parsons, Crack Cloud...

12.06 Alice Merton, Fools Garden, Siegfried & Joy, Culture the Kid, Remo Cavallini, Elements - The Show...
Festival

18.06

14h00
CENTRE-VILLE

Fête de la Musique

Joris, Crash Test Dummies, The Coronas, The Jeremy Days, Alex Henry Foster, Giirl, Wellbad, Anaïs, Meskerem Mees...
Festival

19.06

16h00
CENTRE-VILLE

Zeltik

Red Cardell, Bodh'aktan, Mânran, Paddy Goes To Holyhead, Ghosttown Company, Luxembourg Pipe Band...
Festival celtique

22.06

21h00
PLACE DE L'HÔTEL
DE VILLE

A Night of Queen

Veille de la Fête Nationale
Rock

02.08 – 28.08

RÉSERVE NATURELLE
HAARD

Acoustic Picnics

Krunnemécken & Roland Meyer, Julie Campiche, E roude Fuedem duerch de roude Buedem, Desire Lines, The Visit, Jemp Schuster & Claire Parsons, Be_offline...
Festival

opderschmelz.lu | dudelange2022.lu



Zeltik



opderschmelz

centre d'art

LIKE A
JAZZ
MACHINE

FONDS DU
LOGEMENT

DANS LE CADRE DE
E22

ESCH-SUR-ALZETTE
EUROPEAN CAPITAL
OF CULTURE

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Culture

Fête de la
Musique

BOFFERDING
Die Boller vom Isal

18.06

ÉVÈNEMENT

PARC KINNEKSWISS



THE BIG PICNIC LUXEMBOURG 2022

“

Menu champêtre avec des petites et grandes choses à dévorer, nappe, rosé, vaisselle en porcelaine ou en carton (pas de plastique ça pique), tout le monde va se donner rendez-vous le 18 juin au parc Kinnekswiss pour The Big Picnic. Ça me rappelle Central Park, quand je vivais la folle vie new-yorkaise ! À la fin de l'été, le dernier week-end juste avant la reprise de l'école, les familles, les amis, les amants... bref tous les vertébrés se retrouvaient dans le poumon de New-York pour pique-niquer, s'amuser et vivre un moment tous ensemble. Le mot d'ordre ? FARNIENTE !

Fun fact : les bouteilles de rosé ou autre liqueur des dieux devaient être emballées dans du papier Craft ou des gourdes (chacun sa créativité).

” - Elfy Pins

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

18.06

DANSE

ESCHER THEATER

COMME UN TRIO

Jean-Claude Gallotta fait danser les mots de Françoise Sagan autour de son roman *Bonjour Tristesse*, 188 pages si scandaleuses pour l'époque, qui la feront entrer dans le club fermé des grand·es écrivain·es du siècle dernier. Sur scène, trois danseur·ses font vivre les protagonistes de ce succès littéraire : une adolescente insouciant, Cécile, fera tout pour séparer son père, nonchalant et indécis, d'Anne, la nouvelle compagne de ce dernier. Dans cette chorégraphie sensuelle et élégante, les corps se nouent et se dénouent dans un tourbillon de sentiments dévorants. Avec, en toile de fond, le rock et le blues, ce ballet plonge dans la cruauté douce-amère des amours à deux, à trois... Une danse libre, fougueuse et poétique.

WWW.THEATRE.ESCH.LU

25.06

FESTIVAL

LUXEMBOURG (GRUND)

SIRENS CALL

Le festival indie de la capitale, qui oscille entre l'Abbaye de Neimënster, le Melusina et le Gudde Wëllen est devenu avec le temps un incontournable de la saison estivale au Grand-Duché. De retour dans le Grund le 25 juin prochain, le festival proposera comme tête d'affiche The Hives. Le groupe suédois formé en 1993 s'est fait connaître quelques années plus tard avec l'album *Barely Legal*. Le groupe anglais Nothing but Thieves sera également de la partie, tout comme la compositrice et musicienne Hania Rani. Comme toujours, la scène luxembourgeoise sera également représentée avec notamment le jeune auteur-compositeur-interprète Chaild.

WWW.SIRENSCALL.LU

Du 24 au 26.06

DANSE

GRAND THÉÂTRE

HANDS DO NOT TOUCH YOUR PRECIOUS ME

Avec *Hands do not touch your precious Me*, Wim Vandekeybus crée un récit mythologique de confrontation et de transformation, de lumière et d'ombre. Wim Vandekeybus collabore pour ce projet, qui mêle différentes disciplines artistiques, avec la compositrice de musique électroacoustique Charo Calvo, huit danseurs.ses et avec le performeur et plasticien Olivier de Sagazan. Vandekeybus développe dans cette nouvelle création un langage chorégraphique sur base des réactions impulsives et instinctives qui naissent lors de situations de risque physique et de danger. Un spectacle où les corps, en tant que sculptures vivantes, de chair, se balancent entre l'utopique et l'horrible, entre le puissant et le fragile.

WWW.THEATRES.LU



ENSEMBLE, AU CŒUR DE LA MUSIQUE

Saison 2022/23



Orchestre
Philharmonique
Luxembourg



PHILHARMONIE

Ticketing: (+352) 26 32 26 32
www.philharmonie.lu



Mercedes-Benz



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Culture

26.06

CONCERT

ROCKHAL

(ORGANISÉ PAR DEN ATELIER)

GORILLAZ

Derrière les personnages Murdoc, 2D, Russel et Noodle dessinés par Jamie Hewlett, le créateur de la BD *Tank Girl*, se cachent Damon Albarn et ses invités. Les personnages de BD, en plus de donner une dimension visuelle originale, permettent aux musiciens de se cacher derrière leurs personnages. Leur musique oscille donc entre pop et hip-hop, punk rock, puis devient reggae, cubaine. Il y en a vraiment pour tous les goûts ! Le groupe définit lui-même sa musique comme de la dark-pop ! Sur scène, le groupe se produit derrière un rideau qui protège l'anonymat des musiciens, des clips réalisés avec les personnages créés par Jamie Hewlett sont projetés sur ce rideau.

WWW.ATELIER.LU

08.07

CONCERT

FESTIVAL DE WILTZ

(ORGANISÉ PAR DEN ATELIER)

PASSENGER

Rares sont les trajectoires d'une telle cohérence : le musicien britannique Mike Rosenberg, alias Passenger, nom de son ancien groupe qu'il a conservé après sa dissolution en 2009, a quitté l'école à 16 ans, joué dans la rue en Angleterre et en Australie pendant des années, avant de connaître le succès avec le numéro 1 international *Let Her Go*, raflant le prestigieux prix Ivor Novello et gagnant au passage l'accès aux scènes du monde entier, qu'il foule aujourd'hui en alternant chansons indie folk tristes et joyeuses, sans jamais s'être départi de la simplicité d'un musicien des rues.

WWW.ATELIER.LU

Du 16 au 24.07

FESTIVAL

ECHTERNACH



© Mike Zenari

ECHTERLIVE

Rendez-vous immanquable cet été, le festival en plein air Echternach se déroulera dans le cadre historique de la ville abbatiale d'Echternach. Des soirées d'été ensoleillées et un programme musical varié vous attendent dans la cour de l'abbaye. Une édition qui sera notamment marquée par la venue de nombreuses stars internationales du rock, de la pop, du jazz ou encore de la musique classique. Organisé en coopération avec den Atelier, vous pourrez y découvrir Pol Belardi, Richard Bona & Alfredo Rodriguez, Christophe Maé, Max Giesinger, Pino Palladino & Blake Mills, Mariza Ayanna Witter, Johnson, Judith Hill, Maya Maunet ou encore Electro Deluxe.

WWW.TRIFOLION.LU

Jusqu'au 14.10.2022

EXPOSITION

CLERVAUX – CITÉ DE L'IMAGE



BROOKE DIDONATO : AS USUAL

Les images de Brooke DiDonato, photographe qui vit et travaille principalement à New-York, racontent la subversion artistique d'un ton doux et ensorcelant. L'atmosphère reposante est marquée par l'esthétique des années 50. Mais chaque image renferme une bizarrerie, elle illustre un déséquilibre, une mise en scène décalée du réel. L'imagination peut épouser toutes les formes : même les plus habituelles. Ce jeu ne la dégrade nullement au niveau de la banalité, puisqu'elle est menée ici jusqu'à la perfection.

Cette exposition fait partie de la saison photographique 2021-2022 : Sortir du moule. Épouser les formes.

WWW.CLERVAUXIMAGE.LU

votre saison sur mesure.

vous abonnez

 **théâtre·s**
de la Ville de
Luxembourg

 **VILLE DE
LUXEMBOURG**

www.les theatres.lu

LEMON AND POPPY SEED CAKE

Une histoire avec et pour les femmes comme les aime le réalisateur Benito Zambrano.
Nous avons rencontré Elia Galera et Eva Martin, les deux rôles principaux du film.

TEXTE : MARIA PIETRANGELI | PHOTOGRAPHIE : MASSIMO CATALDO

Qu'est-ce qui vous a motivée à choisir ce scénario plutôt qu'un autre ?

Elia Galera : Il est assez rare qu'une femme ait un premier rôle dans un film, au mieux elle est l'épouse du 1^{er} rôle, surtout à nos âges.

Eva Martin : Benito est un réalisateur extraordinaire qui met les femmes en valeur. C'est lui qui nous a choisies.

Vous connaissiez-vous avant le tournage ? Avez-vous tourné en espagnol et si oui comment le Luxembourgeois Tommy Schlessler a-t-il fait ?

Eva Martin : Non, nous ne nous connaissions pas et dans le film, il fallait que les deux sœurs aient immédiatement une histoire commune. C'est la force de Benito : il donne de l'espace aux acteurs.

Elia Galera : Tommy Schlessler est un comédien talentueux. Benito voulait qu'il y ait le moins de scènes en anglais possible. Il a fait une performance extraordinaire.

La femme a un rôle prépondérant, elle est omniprésente, la mère, la sœur, la fille, l'amie... Est-ce pour vous un film féministe ?

Elia Galera : Marina est une féministe. Ce qui apparaît de suite, c'est leur force à toutes les deux. Elles découvrent leurs faiblesses et en font une force. Il y a un fossé entre les deux sœurs. Mais chacune rentre dans le monde de l'autre pour comprendre. Elles modifient leur comportement.

Eva Martin : Anna représente la femme coincée dans un système patriarcal.



Elle veut ressembler à ce que la société lui demande. Au moment le plus difficile de sa vie, elle décide de qui elle veut être. Elle devient une femme qui veut être elle-même et qui veut être libre.

Marina est partie faire ses études à l'étranger, tandis que sa sœur Anna est restée avec ses parents. Est-ce que pour vous l'éducation d'une fille est déterminante dans la construction de sa personnalité ?

Elia Galera : Les deux sœurs ont été séparées à leur adolescence. Marina est devenue médecin pour une ONG et parcourt le monde. Elle est devenue très indépendante.

Eva Martin : Anna est mariée à un homme qu'elle n'aime plus et est restée à Majorque. Aujourd'hui c'est ensemble

qu'elles doivent vendre la boulangerie dont elles ont hérité d'une mystérieuse femme. Et comprendre...

Le film est rangé dans la catégorie drame, mais n'est-ce pas plutôt un film sur l'amour ?

Elia Galera : C'est une histoire de la vie, une histoire de femmes. Euthanasie ou conte, c'est un « directory choice » mais c'est effectivement une histoire d'amour.

Eva Martin : Tout est profond dans ce film. Chacune pense que c'est l'autre qui est forte. Mais elles évoluent ensemble quand elles se redécouvrent, elles réapprennent à se connaître. C'est un film qui rapproche, aujourd'hui toutes les deux, nous nous appelons par les prénoms de nos personnages.



ASSISTANCE DANS VOS DÉFIS AU QUOTIDIEN

LCGB Info-Center
Des consultations compétentes
près de chez vous

Plus d'infos



Facebook: [LCGB.LU](#) Twitter: [@LCGB_Luxembourg](#) Instagram: [lcgb_haut_ass_muer](#)

WWW.LCGB.LU

CHOUETTE PALETTE !

Nuances profondes, camaïeu vitaminé, teintes naturelles, tons pastel... Les couleurs sont les points culminants d'une décoration harmonieuse et assumée. Ce sont elles qui donnent le ton, structurent l'espace et permettent toutes les audaces. Alors, quelles sont celles qui gagneront notre cœur cette saison ? Tour d'horizon des tendances chromatiques.

TEXTE: MARINE BARTHÉLÉMY





MUUTO



MUSTARD



HARTO

NUANCIER GAGNANT

La couleur des murs n'est pas à négliger, car elle constitue toute l'âme d'une pièce. Au fil des années, les fabricants de peintures (Blime, Dulux Valentine, Tollens, Ripolin...) dévoilent les tendances chromatiques à adopter chez soi. Valeurs sûres ou choix audacieux, les couleurs se déclinent pour assouvir toutes nos envies. Cette saison, on opte pour les nouveaux neutres ! Ce sont des teintes à la fois intemporelles et modernes. Elles ont plus de caractère que les sempiternels écru, blanc cassé, coquille d'œuf ou anthracite, et pimment avec subtilité notre intérieur.

Gris nuage, grège, sable, pierre lavée, café au lait, marbre rose, blush orangé viennent habiller les murs en aplat délicat, mettre en valeur de beaux volumes ou bien souligner une niche ou une alcôve avec style et espièglerie. Le vert, véritable hymne au végétal, se réinvente lui aussi ! Sauge, kaki ou olive (Little Green, Libéron), il nous surprend dans des

nuances plus osées qui permettent une transition douce vers un intérieur plus coloré. Plutôt envie d'une atmosphère chaleureuse ? Le terracotta ou l'ocre rouge (Farrow & Ball, Algo, Colibri) insufflent un vent de convivialité et évoquent avec douceur une jolie balade sur la côte amalfitaine. On sera également pile dans la tendance si on choisit d'adopter le Bleu Horizon, décrété comme la couleur de l'année par Dulux Valentine.

Ce bleu, clair et aérien, est à disposer sur un pan de mur par exemple, dans un séjour ou une chambre, pour créer un cocon doux et apaisant. Chaque année, le Pantone Color Institute, spécialiste mondial de la couleur, sélectionne la teinte la plus emblématique. En 2022, c'est la nuance « Very Peri », un bleu pervenche tirant sur le violet, qui a remporté le titre. Cette couleur peut, par exemple, être apposée sur un pan de mur dans un séjour ou être utilisée en petites touches, pour souligner des encadrements de porte ou sublimer joliment des moulures.

Le choix d'une peinture peut paraître cornélien et nécessite de se poser les bonnes questions. Une couleur (on préfère une peinture lessivable, bien plus pratique) se choisit en fonction de la luminosité, l'orientation, le style et la fonctionnalité d'une pièce. Les teintes lumineuses et chaudes conviennent à merveille aux pièces à vivre comme un salon, une cuisine ou une salle à manger. Une chambre, un bureau ou une salle de bains peuvent davantage se permettre d'être peints dans une couleur plus sombre, plus soutenue.

CUISINES INSPIRANTES

Et si on sortait des sentiers battus ? Aujourd'hui, la palette chromatique se veut assumée et vibrante. Véritable lieu de convivialité, la cuisine devient une pièce singulière dont il faut chouchouter la déco. Inattendu dans une cuisine, le bleu se décline dans des nuances originales et élégantes. Pour un esprit classique et graphique, le bleu nuit (repéré chez

“

Gris nuage, grège, café au lait, marbre rose, blush viennent habiller les murs en aplat délicat, mettre en valeur de beaux volumes ou souligner une discrète niche

”

Plum) associé à du laiton et des touches de marbre, est le combo parfait. Envie d'exotisme ? Le Bleu Lagon (V33, Leroy Merlin), plus profond, invite au voyage et se combine à merveille avec un plan de travail ou des poignées de meuble en bois clair. Enfin, le Bleu cosmique ou le Bleu Neptune (Tollens) s'inspirent du style Memphis et apportent un côté très vintage à la cuisine. Sublimées par des détails chromés ou des touches de pastel, les nuances de vert (amandier, vert d'eau, forêt) s'invitent également à la fête.

Enfin, le rouge, qu'il soit basque, coquelicot ou Andalou, apporte le coup de peps dont nos meubles avaient besoin. Vitaminée et flamboyante par essence, on adopte cette couleur, en total look ou savamment distillée ici et là, et on l'associe à un plan de travail en terrazzo, un claustra en chêne mat et des accessoires dorés.

On peut également s'amuser à dépareiller les meubles hauts et les caissons du bas pour une cuisine bicolore résolument tendance. Cela va sans dire, mais pour les plus réfractaires à la couleur, la cuisine blanche immaculée, au fini mat ou brillant, ne lasse jamais...

LE BON MIX

De la même façon que l'on accorde les mets avec les vins en gastronomie, il est de bon ton d'assortir les couleurs des murs à son mobilier. Pour une décoration



haussmannienne, on n'hésite pas à marier les verts profonds, les bleus nuit, les ocres et les moutardes avec des meubles blancs laqués, en marbre ou en laiton doré. Les nuances pastel, idéales pour les espaces baignés de lumière, se mélangent à merveille aux meubles en bois clair, pour un esprit scandinave épuré et apaisant. Envie d'une ambiance industrielle ? On mise sur le terracotta, combiné à des meubles métalliques, en fer forgé noir, et en bois brut. Des ampoules à filaments et des accessoires cuivrés viendront parfaire le tout. Enfin, le vert d'eau, le céladon et les autres teintes poudrées s'associent joliment aux matières minérales - le travertin, la poterie, la chaux, la céramique – et créent un intérieur minimaliste, au charme discret. ●



ATMOSPHERA



SARAH LAVOINE

PHOTOGRAPHIEZ, CLIQUEZ, IMAGINEZ !

La réalité augmentée au service de la déco, oui, mais comment ? Trouvez les couleurs idéales pour votre intérieur grâce à des applications mobiles spécialement conçues pour visualiser le résultat, créer de jolies harmonies et se projeter au mieux. L'appli Visualizer développée par Dulux Valentine permet de voir comment rend une couleur choisie dans une pièce, depuis sa tablette ou son smartphone. De la même façon, l'appli Cromology (Zolpan, Tollens) permet de tester toutes les couleurs des nuanciers proposés directement dans son intérieur en photographiant les murs. Disponibles gratuitement sur iOS et Android.

LA NOUVELLE TENDANCE DESIGN ...



LE BÉTON-CIRÉ

Depuis 2005, Tremalux gère autant la diversité et la multiplicité des chantiers qui lui sont confiés que les obligations techniques, esthétiques et économiques des projets à réaliser, avec toujours, une qualité de service garantie par le professionnalisme de ses intervenants. **Nos maîtrises : bétons cirés, sols en résine et enduits décoratifs**

5 Rue de Limpach,
L-3932 Mondercange
Tél. : 26 57 94 1
www.tremalux.lu



LIMONE DOLCE



H&M HOME

Quoi de plus agréable qu'une jolie terrasse au bord de mer, à siroter son jus d'orange, confortablement installé ? Amenez la dolce vita jusque sur votre terrasse grâce à des amphores en terre cuite, de la vaisselle jaune citron, des pots en céramique bleu lagon. Sortez votre plus beau chapeau de paille, les siestes au soleil et les petits-dejeuners dehors ne font que commencer.

TEXTE & SÉLECTION : DOROTHÉE DILLENSCHNEIDER



H.O.C.K


ELLA JAMES


DOLCE VITA MILANO


MAISONS DU MONDE


ALINEA


LA REDOUTE INTERIEURS


EASY LIFE


DESENIO


SWEATPEA AND PILLOW

News FOOD

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

UN FLACON À LA HAUTEUR DU NECTAR

Après avoir gagné trois fois en moins de 10 ans le titre de Meilleur Whisky européen de l'année dans la célèbre Whisky Bible de Jim Murray et atteint le top mondial des meilleurs whiskys au monde par The Whisky Advocate, le hibou belge change ses codes. Pour conquérir le monde avec un breuvage de cette qualité, Belgian Owl passe de la tradition à la singularité audacieuse avec un nouveau flacon mettant à l'honneur son Single Malt Whisky, son Terroir et la Belgique. C'est un véritable bijou qui fait son entrée: une bouteille réalisée sur mesure reprenant les ailes du hibou, symbole iconique de la marque, et une étiquette contenant l'incroyable et mystérieuse histoire de cette distillerie hors normes au milieu de la lumineuse Hesbaye. Ce nouveau flacon, qui viendra changer toute la gamme actuelle, est disponible chez les meilleurs cavistes (entrée de gamme : 58€).

Champagne shower

Si vous adorez les bulles, cette nouvelle devrait vous ravir... Vinoteca et Craft Compagnie se sont associés et ont imaginé une enseigne tout à fait inédite : un bar à champagne et à manger. Cette adresse, plus que prometteuse, vient d'ouvrir ses portes et est installée à deux pas du palais grand-ducal. Chez Flûte alors !, vous pouvez vous désaltérer tout en appréciant des produits d'exception : huîtres, pata negra, caviar Kasnodar de Madagascar... La carte compte pas moins de 260 références de champagne, vins et spiritueux. Et si vous êtes complètement perdu devant une telle offre, vous pourrez compter sur la fine équipe de Flûte alors ! Le bar propose également quelques plats en fonction des arrivages. Le menu, pensé par Hugo Maia, est complété par une sélection de desserts et pâtisseries réalisés par Carole Lesquer, pâtissière de l'année 2021 au Gault & Millau Luxembourg.



GUSTO NATURALE

Le nouveau restaurant Gusto Naturale et son épicerie fine vous attendent à Schiffflange dans un décor intérieur cosy très recherché, et en cette période estivale, sur sa grande terrasse paysagée, adjacente à un parking privatisé. Ce nouveau concept propose une forme différente du plaisir culinaire italien au Luxembourg. Le Chef d'orchestre italien, Marc, passionné et fort de son expérience de la cuisine gastronomique du Tirol, a importé à Luxembourg chez Gusto Naturale tout son savoir-faire et ses secrets de recettes du nord de l'Italie. Ses maîtres-mots : la qualité et le raffinement au service de l'éveil de vos papilles. Pour ce faire, tous les ingrédients issus du terroir luxembourgeois ou du nord de l'Italie sont minutieusement sélectionnés et préparés avec passion autour d'une obsession : la qualité et les saveurs. Mais avant de repartir de cet écrin gastronomique, on ne manquera pas de passer par l'épicerie fine. Les étagères y regorgent de tous les produits savoureux et de qualité qui font la réputation de l'Italie. Déjeuner professionnel, dîner romantique, afterwork ou fête privée, toute l'équipe de Gusto Naturale mettra les petits plats dans les grands pour faire de ce moment un *ricordo indimenticabile* !

ZAC Herbett - Schiffflange - au 1^{er} étage du RedRock Shopping Center.
Tél. : 26 54 03 16 / www.gustonaturale.lu

NOUVEAUX

- SINCE 1894 -

LUXLAIT
glace du Luxembourg



- VOTRE LAITERIE COOPÉRATIVE LUXEMBOURGEOISE DEPUIS 1894 -

VOYAGE AU LIBAN

Après avoir fait le bonheur des amateurs de cuisine levantine en livraison et à emporter, l'enseigne Kitchen Leb propose désormais un service de restauration sur place. L'espace, imaginé par Christopher Rahme, compte 20 couverts et a élu domicile dans la seconde salle du Café des Capucins. Si vous voulez faire un voyage express au Liban à moindre coût, il faut se rendre rue Beaumont. Quant au menu, il est truffé de plats traditionnels levantins et il y a de quoi saliver ! Boulettes de kefta à la sauce tomate, kebbé, halloumi grillé, falafel, grillades... Tous les mets sont concoctés par le chef Alessio Zapala. Sur la carte, la street food libanaise prend également de la place. C'est donc l'occasion parfaite de découvrir ce sandwich populaire par excellence servi dans une galette pita, le shawarma, à base de viande ou en version végétarienne.

JAMAIS DEUX SANS TROIS !

On ne les arrête plus ! Après Pop-up Hertz et Partigiano, les frères Erik et Alexandre De Toffol ouvrent un troisième restaurant en plein cœur du centre-ville. Leur nouvel écrin aux accents italiens, Bella Ciao, remplace ainsi la boulangerie Paul, place d'Armes. Sitôt la porte franchie, vous êtes plongé dans une atmosphère conviviale grâce à une cuisine ouverte sur la salle, au rez-de-chaussée, et un bar, installé à l'entrée, qui invite à s'y accouder. À noter une jolie carte de cocktails pensée par Georges Sahinides. Et pour régaler vos papilles : gnocchis au pesto de pistaches, burratas, fumées et autres spécialités transalpines. Une fois encore, les deux frères ont déniché du mobilier et des objets de décoration splendides. La salle compte 80 places assises, grâce à ses grandes tables. Le nouvel établissement dispose également d'une jolie terrasse qui peut accueillir une soixantaine de personnes.

3 000

C'est le nombre de références de vins, venus du monde entier, mises à l'honneur par la Cité internationale de la gastronomie et du vin, qui a ouvert ses portes à Dijon le 6 mai dernier.

KAEMPFF-KOHLER S'OFFRE *le Kirchberg*



Le traiteur Kaempff-Kohler vient d'ouvrir une troisième adresse au Kirchberg. Les habitués de l'enseigne pourront retrouver l'ensemble des produits traditionnels de la maison luxembourgeoise comme le fameux pâté au Riesling, inventé par le fondateur de la maison, Pierre Kaempff. Mais pas seulement, puisque le traiteur présente diverses propositions pour ravir toutes les papilles : poke bowls aux saveurs exotiques, salades fraîcheur, desserts "graines de chia" au lait d'amande, éclairs sans-gluten... L'espace, comportant une salle d'une quarantaine de places et une terrasse pouvant accueillir une soixantaine de personnes, s'étend sur 180 m². Avec sa décoration très travaillée à l'ambiance jungle, l'endroit est parfait pour s'accorder une pause bien méritée autour de produits salés et/ou sucrés. L'ensemble de la carte est aussi disponible à emporter.

TO BE
BOLD
~~OR NOT~~
TO BE



Magazine lifestyle . urbain . luxembourgeois

WWW.BOLDMAGAZINE.LU

POUR UN MOMENT DE CUISINE *inégale*

Depuis plus de 120 ans, Miele assiste et accompagne les passionnés de cuisine. La marque allemande ne cesse d'innover afin de proposer des appareils de haute qualité toujours plus innovants.

Cuisiner avec le bon matériel fait toute la différence. Alors que vous soyez un gastronome confirmé ou un cuisinier du dimanche, le fabricant haut de gamme d'électroménager Miele vous permet de vivre une expérience unique derrière les fourneaux. La marque allemande, depuis sa fondation en 1899, imagine des appareils toujours plus performants afin de transformer votre espace en cuisine de palace.

UN DESIGN INTÉMPIREL

Miele a récemment développé un bijou de technologie au service des amoureux de cuisine. Il s'agit de la plaque de cuisson à induction TwoInOne avec extraction de vapeur intégrée, la KDMA 7476. Ce modèle dispose de quatre zones de cuisson de dimensions variées, dont deux zones PowerFlex XL s'adaptant de façon optimale à toutes les tailles de récipients. La taque de cuisson à induction est facile d'utilisation puisqu'elle intègre la fonction ComfortSelect Plus et sa série de chiffres bien lisibles. Le produit s'intègre parfaitement sur un îlot de cuisine ouverte et se marie facilement avec une décoration tendance. Les matériaux utilisés confèrent à cette taque de cuisson un design d'une élégance intemporelle. La hotte reste aussi très discrète puisqu'elle se fond totalement dans la plaque de cuisson. Elle reste néanmoins très facile à nettoyer puisqu'elle se soulève en un geste. Le filtre peut être mis au lave-vaisselle.



DES FONCTIONNALITÉS INTELLIGENTES

La taque de cuisson est dotée d'un revêtement lisse qui permet de nettoyer aisément toute la surface. Le modèle regroupe aussi tout un tas de fonctionnalités intelligentes. La technologie TwinBooster permet ainsi au gastronome de répartir ou de concentrer sur une zone la puissance d'induction. Ultra-équipée, la KDMA 7476 dispose également des fonctions « Maintien au chaud » à 65°C pour

que rien ne brûle et « Stop&Go » pour activer en même temps toutes les zones de cuisson sur le réglage 1. L'évacuation des buées se fait à fleur de plan. Quant à la puissance d'aspiration, elle se régule automatiquement en fonction des réglages effectués sur le plan de cuisson et grâce à la fonctionnalité Con@ctivity. Pour parfaire l'expérience, Miele a imaginé un espace sur son site où vous pouvez demander des conseils gratuits sur les produits, consulter les catalogues, faire une visite virtuelle des Miele Experience Center, etc.

Miele

**Miele**

Cuisez avec style grâce à cette
taque de cuisson avec hotte intégrée



SUBLIMEZ VOTRE CUISINE

Vous voulez cuisiner plus confortablement que jamais ? Vous le pouvez grâce à nos taques de cuisson à induction avec hotte intégrée les plus puissantes. Avec le TwoInOne de Miele, vous bénéficiez d'une liberté ultime et d'un contrôle flexible. Les zones de cuisson PowerFlex extra larges peuvent facilement accueillir toutes vos grandes casseroles et poêles. Super pratique si vous aimez expérimenter en cuisine ou cuisiner pour beaucoup de personnes.



Découvrez
les avantages.

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES CROQUANTS, CREVETTES ET HARICOTS DE MER

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 10 MIN

Ingredients

- 25 g de haricots de mer
frais salés
- 150 g de nouilles soba
ou de nouilles de riz
- 12 crevettes surgelées
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 cébette
- 1 carotte
- 1 courgette
- 4 shiitakés
- Noix de cajou
- Piment d'Espelette
- Quelques feuilles
de coriandre
et de menthe fraîche
- 2 c. à s. de shoyu
(sauce soja moins salée)
ou de sauce soja
- Huile de sésame grillé,
huile de coco ou huile d'olive
- 1 c. à c. de sel aux algues
- Poivre

Recette

01. Dessaler les haricots de mer. Dans une grande poêle, faire chauffer un filet d'huile et ajouter l'oignon et l'ail pelés et émincés. Ajouter les crevettes et les faire dorer. Réserver hors de la poêle.
02. Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile et cuire les légumes préalablement découpés en longueur. Ajouter un petit fond d'eau et laisser cuire 5 minutes, à couvert.
03. Pendant ce temps, faire cuire les nouilles dans une casserole d'eau chaude en suivant les indications du paquet (en général, 5 minutes). Égoutter.
04. Quand l'eau de la poêlée s'est évaporée, ajouter les haricots de mer, la cébette ciselée, les crevettes et les nouilles. Mélanger le tout, ajouter le shoyu, remuer et cuire 2 minutes à feu doux. Saler et poivrer, ajouter un peu de piment d'Espelette selon votre tolérance, mélanger.
05. Mettre la préparation dans un plat et parsemer de quelques feuilles de menthe et de coriandre ainsi que de noix de cajou entières ou concassées.





À boire avec

CHATEAU CHANGYU MOSER XV HELAN ESTATE CHINE 2017



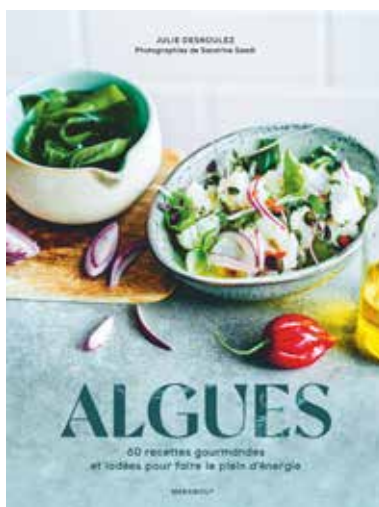
Avec un plat à consonance asiatique, pourquoi de pas essayer un vin chinois ? Le Chateau Changyu Moser fait figure de star dans son pays. La Chine arrive sur le marché des vins premium depuis quelques années. Épaulé par l'un des plus grands oenologues autrichien (Lenz Moser), le château Changyu surprend par sa qualité. Un Cabernet Sauvignon qui se balade entre blanc structuré et rosé léger, qui sera le compagnon idéal de cette recette rassurante et gourmande.

Arnaud Vaingre, sommelier chez Vinoteca, vous conseille pour un accord mets & vins. **Retrouvez sa sélection à la boutique 12, côte d'Eich à Luxembourg-Ville.**

WWW.VINOTECA.LU

Plus de recettes

LA CUISINE AUX ALGUES



O!Éditions Marabout
©Sandrine Saadi

Wakamé, kombu royal, haricot de mer... les algues regorgent de saveurs et sont bourrées de protéines, vitamines et nutriments. Grâce à Julie Desmoulez, fondatrice de Hep Ken (boutique en ligne qui propose des algues bretonnes 100 % bio), elles s'invitent dans nos assiettes sous différentes formes : fraîches, séchées ou au sel. Lasagnes veggies iodées, gnocchi aux algues, gratin de riz aux lasagnes de légumes, brownie choco-dulce, cookies moelleux chocolat blanc... Malgré certains aprioris sur ces produits marins, les recettes à base d'algues restent ultra gourmandes. Ces légumes des mers s'intègrent facilement à votre cuisine de tous les jours. Il ne vous reste plus qu'à tester !

Horoscope

TEXTE : HÉLÈNE MACK

Le signe du mois

GÉMEAUX

21.05 au 21.06

Amour : Votre partenaire suscitera, pour certaines d'entre vous, le désir d'officialiser la relation. **Travail :** Vous pourrez négocier, décrocher les contrats et rentrer à la maison contente d'avoir rempli votre mission.

Vitalité : Forte d'une nouvelle maturité, votre moral est en hausse.

CAPRICORNE

22.12 au 20.01

Amour : Vénus favorisera des rencontres inopinées et intéressantes, mais vous préférerez peut-être rester sur le plan amical. **Travail :** Au niveau professionnel et social, avec l'appui de Mercure, vous ne ferez pas de sentiments en affaires et resterez ferme. **Vitalité :** Libérez votre stress.

VERSEAU

21.01 au 19.02

Amour : Saturne toujours là, obligation de chasser les idées noires et de marchez résolument vers l'avant ! **Travail :** Vos objectifs pourront se réaliser, et au vu de l'ampleur de la tâche qui vous attendra, Jupiter vous renverra l'ascenseur. **Vitalité :** Votre énergie revient en force.

POISSONS

20.02 au 21.03

Amour : Jupiter conjoint Neptune, en amour, ça passera ou ça cassera, mais vous n'aurez plus l'énergie des compromis. **Travail :** Essayez de ne pas trop vous

éparpiller et concentrez vos efforts sur un seul et même objectif. **Vitalité :** Inutile de foncer et d'épuiser vos réserves.

BÉLIER

du 21.03 au 20.04

Amour : Avec Mars chez vous, faites attention aux paroles que vous dites. Sous l'impulsivité, l'effet boomerang n'est pas inévitable ! **Travail :** Une dépendance peut freiner votre ambition et vous irriter, apprenez à dépasser cet obstacle par le lâcher-prise. **Vitalité :** Excellent sang-froid.

TAUREAU

21.04 au 20.05

Amour : Votre partenaire risque de critiquer votre lenteur, mais la maîtrise du temps lui fera changer d'avis. **Travail :** Saturne vous met en difficulté, ne vous éloignez pas trop de la ligne que vous vous êtes fixée. **Vitalité :** Vous ne pouvez pas tout contrôler, lâchez prise.

CANCER

23.06 au 22.07

Amour : La stabilité sera à l'ordre du jour, tout ce que vous avez entrepris sous le passage de Jupiter se construira sous l'influence de Saturne. **Travail :** Le trigone de Jupiter apportera de l'eau à votre moulin, la chance sera au rendez-vous. **Vitalité :** Excellente, vous cultivez la patience.

LION

23.07 au 22.08

Amour : Vous ne résisterez plus au désir de vous lancer dans une histoire passionnante, peut-être un peu trop vite. **Travail :** Vous pouvez évoluer, Jupiter vous pousse à vous perfectionner et à prendre quelques risques,

mais bien calculés. **Vitalité :** Excellente, vous aurez l'appui de Mars.

VIERGE

23.08 au 22.09

Amour : Pour certaines, l'amour sera au rendez-vous et vous n'hésitez plus à vous engager, pour d'autres, les joies seront en famille. **Travail :** Un challenge professionnel vous lancera sur de nouvelles ambitions, qu'il ne tiendra qu'à vous de concrétiser. **Vitalité :** Vous serez en forme.

BALANCE

23.09 au 22.10

Amour : Coup de cœur ou retour aux sentiments, l'amour sera au cœur de vos préoccupations. **Travail :** Mars et Jupiter opposés, de grandes décisions s'annonceront, peut-être un peu rapides à votre goût, mais finalement inévitables. **Vitalité :** Trouvez l'équilibre entre âme, corps et esprit.

SCORPION

23.10 au 21.11

Amour : Le climat sera particulier avec Saturne, les couples qui tangueront feront des efforts pour arranger les choses. **Travail :** Vénus et Uranus opposés, attention à ne pas vous épuiser dans des démarches inutiles. **Vitalité :** Manque d'énergie, remontez peut-être votre immunité.

SAGITTAIRE

22.11 au 21.12

Amour : Pour les couples, une belle embellie du côté de la famille et des amours. Les célibataires ouvriront l'œil pour les autres. **Travail :** Un renouveau dans le travail, un grand coup de vent dans votre carrière ne devrait pas vous effrayer. **Vitalité :** Excellente forme, bon moral.



30

ANS

D'EXPÉRIENCE ET DE PROFESSIONNALISME

À VOTRE SERVICE

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous accompagner dans vos projets immobiliers :
Besoin d'une estimation ? Mise en vente ou en location ? À la recherche d'un bien
pour l'investissement ? Vous rêvez d'acquérir votre appartement ou maison ?



Hélène Grober

Agence immobilière s.à r.l.
www.immo-grober.lu - Tél.: 40 97 90

192, ROUTE D'ESCH, L-1471 LUXEMBOURG / 31, GRAND-RUE, L-8372 HOBSCHIED

BOTTEGA

Charming in Pink

PROSECCO DOC ROSÉ



BOTTEGASPA.COM
DRINX.LU