

FEMMES



Décembre 2022
n° 239

MODE

*Midnight
fever*

INTERVIEW EXCLUSIVE

XAVIER BETTEL

WE ARE FAMILY

COMMENT INITIER
SES ENFANTS À L'ART ?

DOSSIER GREEN

CONSEILS ET ASTUCES
POUR UN NOËL PLUS ÉCOLO

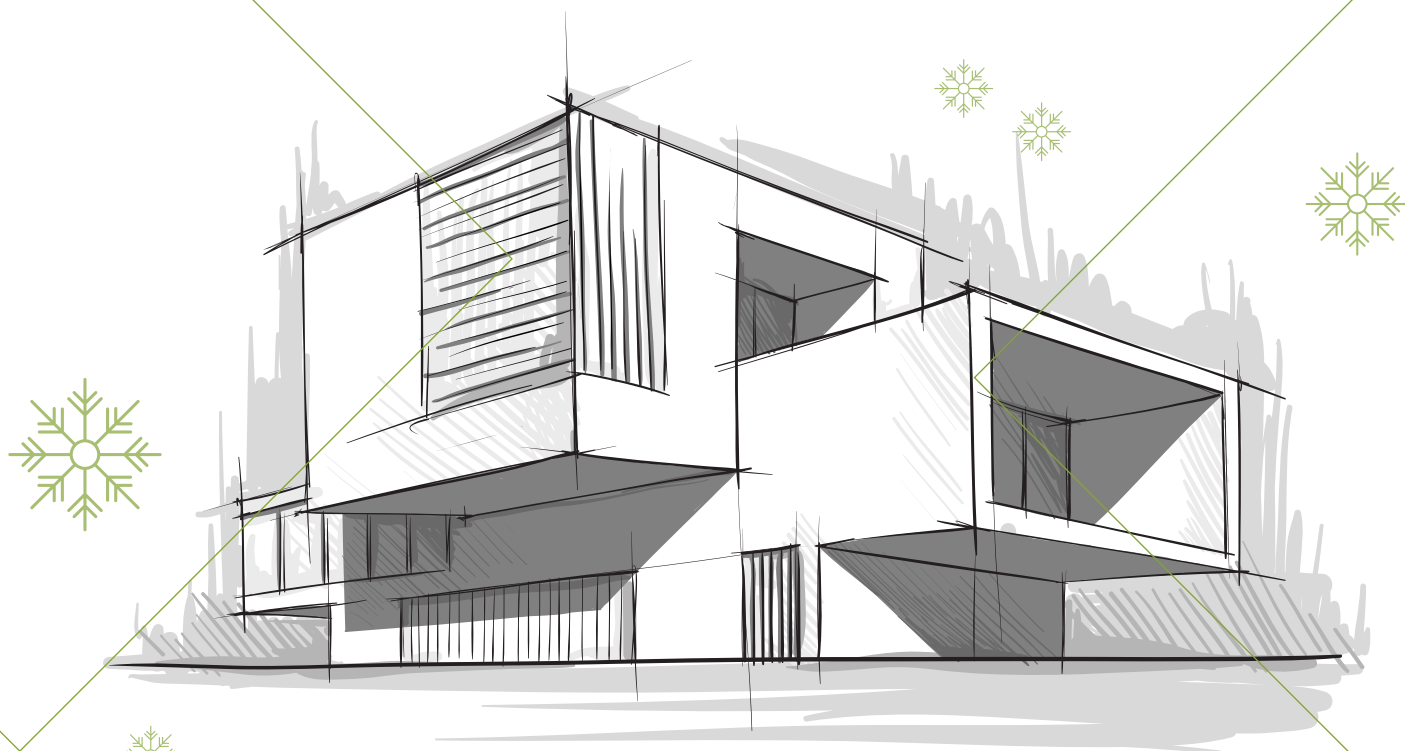
DOSSIER

NOËL, C'EST QUOI
POUR VOUS ?

AIRIMMO

Votre partenaire immobilier depuis 2011 au Grand-Duché,
discret, rapide, soigné

Nous vous souhaitons une pétillante année 2023...



remplie de bons moments et de nouveaux projets de vie.



Appartement 4ch à Roeser



Duplex 4ch à Mondercange



Maison 4ch à Hovelange

www.airimmo.lu

40 Rue de la Montagne, L-6470 Echternach / Tél. : 20 40 04 60

Édito

L'ART OU L'OBLIGATION DE S'ADAPTER

Les lecteurs (trices) qui nous lisent depuis... plus de 22 ans maintenant ont, sans doute, constaté la différence immédiatement.

Depuis le mois dernier, nous avons changé de papier.

Femmes Magazine n'est plus imprimé sur un papier brillant, mais sur une version mate. Ce fut une décision difficile à prendre, les habitudes ont la vie dure. Même si finalement, le résultat donne un look « tendance » à notre magazine. La Covid-19, la guerre en Ukraine ont engendré une inflation globale très importante, difficile pour les PME. Le papier n'a pas fait exception, au contraire. Depuis deux ans, les augmentations successives du prix de l'impression du magazine nous ont forcées à nous poser des questions et à prendre des décisions.

Dès le départ, la ligne éditoriale de notre magazine féminin a privilégié un contenu qualitatif, rédigé par des journalistes. Des sujets proches des préoccupations des femmes en particulier, et des résidents luxembourgeois en général. Garantir un contenu de qualité a toujours été notre seule et unique priorité. C'est à ce moment qu'il convient de rappeler que depuis 22 ans, *Femmes Magazine* est magazine gratuit qui ne vit que grâce au travail d'un personnel engagé et sans subvention aucune. Merci à nos lecteurs (trices) fidèles qui eux (elles) nous donnent la force de faire perdurer un magazine de qualité.

Excellente lecture !

MARIA PIETRANGELI, RÉDACTRICE EN CHEF



COUVERTURE

Marque : River Island



MODE / 30

©Steve Madden

20200

EXEMPLAIRES CERTIFIÉ CIM



Fenty beauty

Ladelle

WISHLIT / 18

01. MODE

NEWS MODE / 10

INTERVIEW MODE / 14

Alexis Pavy, cofondateur d'Hiima

WISHLIT / 18

Des idées cadeaux pour un Noël inoubliable

MODE / 30

Midnight fever

02. SOCIÉTÉ

DOSSIER GREEN / 46

Conseils et astuces pour un Noël plus écolo

DOSSIER / 50

Xavier Bettel : « Il faut agir maintenant pour l'avenir de nos enfants et de la planète ! »

DOSSIER / 54

Noël, c'est quoi pour vous ?

NEWS SOCIÉTÉ / 60

L'INTERVIEW DU MOIS / 62

Cathy Sahut : voyage en gastronomie

DOSSIER IT / 64

Fintech : 50 ans de nouvelles technologies financières

FINANCE / 68

Les frontaliers français vont pouvoir davantage télétravailler

BUSINESS / 72

Barbara Brecko : « Au Luxembourg, on ne "coworke" pas n'importe comment »

03. BEAUTÉ

BEAUTÉ / 76

Une mise en beauté électrisante

L'AVIS DE LA RÉDAC / 82**BEAUTY CASE / 84****BIEN-ÊTRE / 86**Le jeûne intermittent :
bonne ou mauvaise idée ?**NEWS HEALTHY / 90**

04. ART DE VIVRE

WE ARE FAMILY / 92L'art et la manière : comment
initier ses enfants à l'art ?**INTÉRIEUR / 96**

Jouer carte sur table

MOODBOARD / 100

Nöel chic

SAVE THE DATE / 102**NEWS FOOD / 108****RECETTE / 112****HOROSCOPE / 114**

ourg

DIRECTRICE ET RÉDACTRICE EN CHEF

Maria Pietrangeli

RÉGIE PUBLICITAIRE

WAT Éditions Sàrl

DIRECTRICE COMMERCIALE

Julie Kieffer

CONSEILLERS EN COMMUNICATION

Aymeric Grosjean / Kevin Martin

STUDIO DE CRÉATION

WAT Éditions Sàrl

GRAPHISTE

Dorothee Dillenschneider

RÉDACTEURS

Marc Auxenfans / Fabrice Barbian
 Marine Barthélémy / Lisa Beys
 Charlotte Kaiser / Pauline Marin
 Lucie Pereira / 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.

The image features the Cartier logo in its signature script font, rendered in a glowing, golden-yellow color. The logo is centered on a deep red background. A thin, curved, golden-yellow line sweeps across the upper right portion of the frame, adding a sense of elegance and movement to the composition.

Cartier





Christofle



Molitor
Joaillerie • Horlogerie • Art de la table

News MODE

TEXTE : CHARLOTTE KAISER



KAIA GERBER POUR ZARA

Zara présente une collection événement, cocréée avec la mannequin superstar du moment Kaia Gerber. S'inspirant des codes stylistiques des années 1990, la fille de Cindy Crawford signe un vestiaire féminin composé d'essentiels mode. Avec plus de 30 pièces, de vêtements, chaussures et accessoires, il s'agit d'une garde-robe de « nouveaux classiques », comprenant des silhouettes intemporelles et des pièces clés retravaillées, remodelées et réinventées pour s'adapter à la clientèle d'aujourd'hui. Kaia Gerber, qui reconnaît que son style s'aligne sur celui de Zara, insiste sur le fait qu'elle a voulu être inclusive en concevant ces pièces avec la marque. La collection capsule comprend notamment une chemise blanche avec une ouverture dans le dos, une robe moulante et des accessoires. Retrouvez ces essentiels mode en ligne, en magasin et dans un pop-up store exclusif situé dans le Marais.

Mode et handicap

Sujet encore tabou dans l'industrie de la mode, le handicap peine à se faire une place dans les collections de prêt-à-porter, comme sur les podiums. Une chose qui pourrait changer sous l'effet de premières initiatives de géants du secteur. Après Tommy Hilfiger, c'est au tour de la plateforme multimarque Zalando de présenter une première collection de vêtements et d'accessoires adaptés aux personnes en situation de handicap, à travers ses marques propres. Pas moins de 140 styles comprenant des vêtements, des chaussures, et une sélection d'accessoires sont proposés à la vente pour répondre aux différents besoins des personnes en situation de handicap, permanent ou temporaire. Les premières pièces ont plus spécifiquement été conçues pour l'utilisation d'un fauteuil roulant ou le port de prothèses et de bandages. Certains vêtements sont également adaptés à la sensibilité sensorielle, ou pensés avec des fermetures faciles pour améliorer le quotidien des personnes concernées.



64

C'est le nombre de pièces de prêt-à-porter imaginées par la mannequin Bella Hadid pour une collaboration exclusive avec l'e-shop About You.



A N N A M A R I A
CAMMILLI
F I R E N Z E

Bijouterie
HOFFMANN

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

À partir de janvier 2023 aussi à l'adresse: 5, avenue de la porte neuve Luxembourg -Ville

www.bijouteriehoffmann.lu /  



PRADA SIGNE UNE COLLECTION EN OR RECYCLÉ

La célèbre maison italienne Prada se lance un nouveau défi en plongeant dans l'univers de la joaillerie. Elle vient de sortir sa première collection de bijoux, nommée Eternal Gold. 50 pièces, fabriquées exclusivement en or recyclé et parsemées de diamants pavés (entièrement certifiés, vérifiables et traçables) composent cette ligne de bijoux griffée Prada. Une petite révolution ! Avec cette collection, la maison de luxe réinterprète ses motifs emblématiques : le cœur, la chaîne, le serpent, le triangle... Ce dernier est utilisé comme pendentif, mais aussi comme fermoir. Pour mettre en valeur ces bijoux d'exception, la marque italienne a fait appel à un brillant casting d'égéries. Résultat ? Les pièces sont portées par la poète Amanda Gorman, par la chanteuse et actrice révélée dans *Strangers Things*, Maya Hawke, mais aussi par l'artiste Somi Jeon.

ENAMOURE TOUJOURS

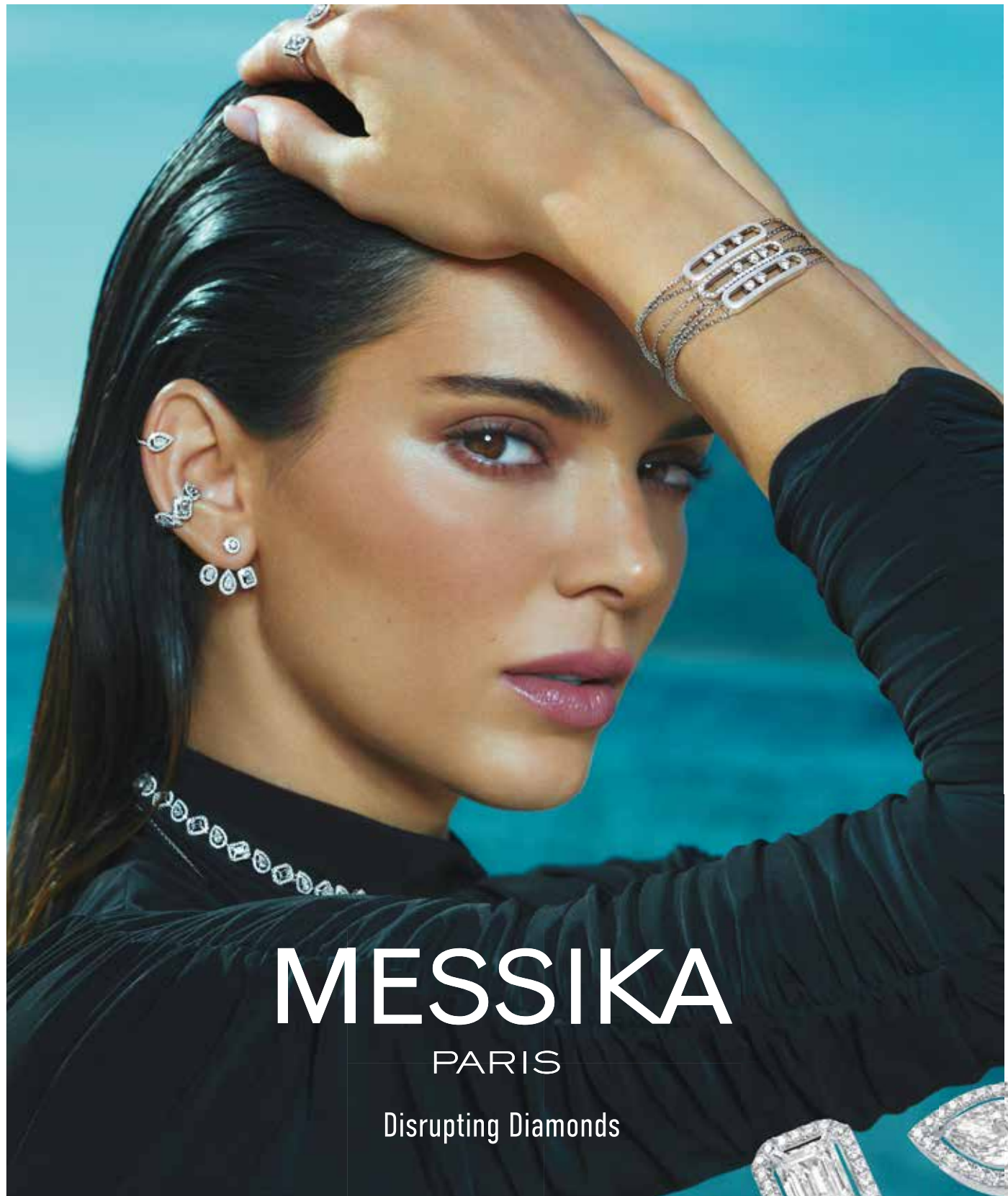
Avec l'ambition de créer des accessoires en cuir qui permettent d'échapper à la banalité, Estelle Hanet a imaginé une marque de sacs à main. Après deux ans de recherche et de développement, la créatrice gantoise présente sa première collection en février 2021. Son expertise profondément ancrée dans le monde du luxe, malgré son jeune âge, l'a amenée à envisager une approche innovante des sacs à main, alliant luxe, qualité et personnalité à un prix

accessible. La jeune créatrice accorde une attention particulière aux poignées de ses sacs, dont certaines font subtilement allusion aux colliers de perles. Les bretelles détachables vous permettent de passer en douceur d'un sac à l'autre ; les possibilités sont infinies. Enamoure est fabriquée au Portugal et finie en Italie. Le cuir est tanné dans le respect de l'environnement. Seuls des colorants non toxiques sont utilisés et la colle est à base d'eau.

VEJA X AMÉLIE PICHARD, UNE COLLAB' TRÈS SPORTY CHIC

Les marques Veja et Amélie Pichard ont imaginé des baskets tout-terrain et confortables. Véritables baskets chaussettes, les modèles sont dotés d'une semelle épaisse aux traits futuristes. La créatrice Amélie Pichard a opté pour un design épais, affichant un monogramme inédit, avec une finition brillante sur le bord de la semelle insinuant que la chaussure a été plongée dans la boue. Une combinaison de canne à sucre, de caoutchouc amazonien cultivé de manière durable et de déchets de riz a été utilisée pour la création des semelles. Les chaussures se déclinent dans plusieurs coloris, dont le noir et marron avec une touche de bleu, Camel à la semelle jaune fluo, mais aussi blanc et crème. En plus de ces souliers, on retrouve également des sacs à bandoulière et autres portés à l'épaule, ainsi que des porte-cartes.





MESSIKA

PARIS

Disrupting Diamonds

WINDESHAUSEN
LUXEMBOURG

City Concorde
80 Route de Longwy L-8060 Bertrange
Tel. 27 44 95 91 | www.windeshausen.lu



Alexis Pavy, cofondateur d'

HIIMA



Avec la farouche volonté de rendre le luxe abordable en proposant des paires de chaussures (mais pas que) à un prix trois à quatre fois moins cher, Coralie Godec et Alexis Pavy ont créé, en 2017, Hiima. La marque propose des pièces au design épuré, fabriquées artisanalement, avec des matières premières de qualité, au Portugal, dans des ateliers à taille humaine. Avec Hiima, le couple de Bretons, installé au pays de Camões pour être au plus près des fabricants, entend bouleverser les codes du luxe.

TEXTE : CHARLOTTE KAISER | PHOTOGRAPHIES : HIIMA

Pouvez-vous nous raconter l'histoire derrière Hiima ?

Notre marque Hiima est née dans la tête de ma compagne, Coralie Godec, et moi-même. Coralie a toujours travaillé dans la mode. D'abord pour des marques à Paris, ensuite au siège de Zara en Espagne et finalement pour des agents de chaussures au Portugal. Ces derniers, présents au pays, se chargent de toute la partie production pour différentes marques. Ils font le pont entre ce que veulent les marques et ce que les usines doivent produire. Avec ce travail, nous avons découvert l'envers du décor d'une chaussure de luxe. Nous nous sommes aperçus qu'il y avait une énorme différence entre le prix de fabrication et le prix de vente final pour les clients. Cela nous a donné envie de créer notre propre marque pour proposer des chaussures de qualité, en les faisant dans les mêmes usines avec les mêmes matières premières, mais en vendant les paires trois à quatre fois moins cher.

Pourquoi Hiima ?

Nous voulions un nom de marque assez court pour que les gens le retiennent aisément. Il était aussi important pour nous que ce terme soit inspiré de notre vie personnelle. Nous avons simplement pris le nom de nos deux chats, Hina et Maya, pour en faire un seul mot et cela a donné Hiima.

Comment définiriez-vous votre marque ?

Personnellement, je définirais Hiima comme du luxe abordable. Hiima est une marque de chaussures comprenant des intemporels et des collections renouvelées fréquemment. En résumé, notre marque propose des paires stylées, sans en faire trop.

Quel est votre parcours ?

Coralie et moi-même avons fait ensemble des études de commerce. À l'issue de ce cursus, Coralie a fait toute sa carrière



professionnelle dans la mode. Pour ma part, j'ai tout arrêté pour être joueur professionnel de poker. J'ai fait ce métier pendant quelque temps puis j'ai fini par faire un emploi un peu plus formel. Logiquement, ma compagne s'occupe donc de toute la partie mode, disons que j'ai un avis purement consultatif (rires) ! Je n'ai pas du tout la fibre artistique et créative qu'elle peut avoir.

“
Nous avons été l'une des
premières marques à
proposer aux influenceuses
une cocréation
”

Quel est le secret de Hiima pour proposer du luxe abordable ?

Nous avons pris la décision d'aller vivre au Portugal pour ne pas dépendre d'un agent. Nous avons aussi consacré énormément

de temps à la sélection de nos ateliers. Le fait d'être ici nous permet d'aller choisir des usines nous-mêmes. Nous sommes hyper flexibles dans le choix des fournisseurs. Au fil du temps, nous avons appris à les connaître et nous avons un rapport différent avec eux. Une vraie relation de confiance s'est créée, et elle dépasse les formalités professionnelles. Grâce à ces nombreux échanges, nous obtenons de meilleurs prix, cela nous permet également d'avoir la priorité face à d'autres marques. Le choix des personnes avec lesquelles vous allez travailler au quotidien est hyper important et détermine bien des aspects. Depuis le début, nous avons été énormément aidés par les fournisseurs.

C'était important pour vous de rester en Europe et de faire le choix du Portugal ?

Pour nous, ce qui était important, c'était d'avoir la meilleure qualité possible. Nous sommes partis au même endroit que les autres marques. En effet, le luxe, surtout en ce qui concerne la chaussure, se fait dans deux endroits spécifiques : l'Italie et

le Portugal, et aussi dans une moindre mesure, en Espagne. Les usines portugaises ont une solide réputation et sont un gage de qualité. Là-bas, les employés ne travaillent pas que pour l'argent. Ils s'engagent à produire des pièces de qualité pour que leurs usines tiennent debout.

Quel est le processus créatif d'Hiima ?

Comme je l'ai expliqué, c'est avant tout la partie de Coralie. Elle regarde ce qui se fait et ce que nous avons fait dans le passé. En somme, elle va réaliser une sélection dans tout ce qui est tendance. Ensuite, nous allons faire le tour des fournisseurs, pour chercher de nouvelles matières, voir s'il y a des cuirs atypiques. Nous adorons cette partie. Chaque année, nous essayons de trouver un nouveau type de doré. Coralie ne travaille pas sous forme de dessins, mais avec des diaporamas numériques. Elle va ensuite monter la chaussure dans sa tête grâce à des photos. Puis, nous envoyons les différents projets aux usines et au modéliste afin d'échanger sur le futur modèle. Ce dernier nous indique ce qui est faisable ou non. Grâce à un patron, il va ensuite créer la chaussure en 3D en papier.

C'est à ce moment que la chaussure prend vie. Étant donné que nous sommes sur place, Coralie peut essayer le tout nouveau prototype pour le voir porté. En partant de ce premier jet, nous allons pouvoir faire certains ajustements. C'est tout l'avantage d'être au Portugal, les échanges sont très faciles et nous gagnons énormément de temps.

Est-ce que vous vous souvenez de votre première paire de chaussures sortie d'usine ?

Bien sûr ! C'était le modèle Jade, un escarpin à talon. Au début d'Hiima, nous proposons deux modèles : un escarpin de 10 centimètres de hauteur et une basket. La marque ne pouvait pas être pérenne avec seulement deux modèles, c'est évident. Très vite, nous avons donc décidé de changer notre fusil d'épaule. Nos collections se

renouvellent ainsi très fréquemment. Le premier dimanche de chaque mois, nous sortons de nouveaux modèles sur le site. Je pense que c'est grâce à cela que la marque est devenue connue, mais aussi grâce à nos différentes collaborations avec des influenceuses.

“
Hiima est une marque de chaussures comprenant des intemporels et des collections renouvelées fréquemment
”

Justement, vous collaborez très souvent avec des influences, pourquoi ce choix ?

Nous avons été l'une des premières marques à proposer aux influenceuses une cocréation. Nous voulions impliquer davantage les blogueuses en les faisant venir au Portugal afin de les emmener dans les usines pour leur montrer les coulisses d'Hiima. C'était aussi super important pour nous de les faire venir pour qu'elles puissent elles-mêmes créer leur propre modèle. Nous avons toujours collaboré avec des personnes qui étaient très mode, car nous trouvions cela essentiel qu'elles aient du goût en matière de mode. Nous avons commencé, il y a 5 ans, avec Pauline Torres et puis nous avons réitéré l'expérience. Nous avons ainsi collaboré avec le compte L'Armoire de Soso, et ensuite l'hiver dernier avec Sabrina Cesari.

Combien avez-vous de modèles ? Avez-vous une paire préférée ?

Nous avons entre 150 et 200 paires, ce qui comprend les modèles et les variations de couleurs. Personnellement, mon préféré est le modèle Lisa. C'est un escarpin, avec des pompons dorés à l'arrière, doté

d'une ouverture au niveau du talon. En ce qui concerne les clientes, leur modèle préféré est la paire Céline. C'est le modèle avec lequel nous avons décollé. Nous vendons exclusivement nos produits sur notre site internet, cela nous permet de réduire au maximum les intermédiaires et les coûts liés à la gestion d'un magasin. La cliente payera ainsi une paire de qualité à moindre coût.

Avez-vous d'autres projets ?

Depuis quelques mois, nous travaillons sur une collection de prêt-à-porter. Quelques pièces sont d'ores et déjà disponibles. Notre volonté est de transposer l'idée de la chaussure de luxe abordable dans les bijoux, les parfums, les lunettes, les sacs à main... Avant la pandémie de Covid-19, nous souhaitions aussi faire des collaborations avec des influenceuses italiennes, anglophones ou même allemandes pour élargir les ventes de la marque, car actuellement nous n'avons quasiment que des clientes françaises, suisses ou belges. ●



VICENZA

FOPE

DAL 1929



WINDESHAUSEN
LUXEMBOURG

Des idées cadeaux
POUR UN NOËL INOUBLIABLE



YVES SAINT LAURENT BEAUTÉ

TEXTE & SÉLECTION : CHARLOTTE KAISER

**BOBBY BROWN****SAINT LAURENT****O.P.I**

POUR LES FÊTARDES

invétérées

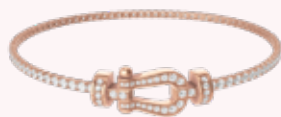
**HERMÈS**

En cette période festive,
votre envie de faire la java
est comme décuplée...
Chaussez vos talons et attrapez
cette pochette en velours,
les bamboches n'attendent
que vous !

**M.A.C****CLAUDIE PIERLOT****GIVENCHY****LOUIS VUITTON**

POUR CELLES QUI *aiment plaire*

Diamants qui scintillent,
sac de grands créateurs,
coffret de soin... Il y a fort
à parier que ces valeurs
sûres ne laisseront personne
indifférent.



FRED



LADELLE



RITUALS



MESSIKA



CHLOÉ



JIMMY CHOO



FENTY BEAUTY



DIEDENACKER

AL CORO

MEZZALUNA



WINDESHAUSEN
LUXEMBOURG

City Concorde
80 Route de Longwy - Bertrange - T. +352 27 44 95 91
windeshausen.lu

**DIOR****ATELIER PAULIN****BI-OIL**

Entre bougies parfumées,
plaid tout doux et huile
de massage, ces quelques
cadeaux vont combler de
bonheur celles qui
s'apprêtent à donner la vie.

**ÉDITIONS LEDUC****LA REDOUTE****CARRÉ BLANC****OYSHO****DESENIÓ**

POUR CHÉRIR
les futures mamans





FABBRICA
DEL LUSO
ITALIANO
CONTEMPORANEO

WINDESHAUSEN

JOAILLIERS

CENTRE COMMERCIAL CITY CONCORDE LUXEMBOURG
80 Route de Longwy | L-8060 Bertrange
+352 27 44 93 40
trendy@windeshausen.lu

ÉTAMBANG & OLUFSENNIKEISABEL MARANT

POUR LA SERENA WILLIAMS

qui sommeille en vous

CHILLY'SAMI PARISAPPLEVEJANATOPIA

**Vous ne savez toujours pas
quoi offrir à cette copine
qui préfère le petit footing
du dimanche matin à la grasse
mat ? Ne bougez pas,
on a ce qu'il vous faut !**

ice
watch



**TIME FOR
CHRISTMAS.**

NOUVEAU AU LUXEMBOURG



TEAM TRAINING. LIFE CHANGING.

**D'ATTAQUE POUR VOUS SURPASSER EN ÉQUIPE
ET DONNER LE MEILLEUR DE VOUS-MÊME ?**

F45 Training (le F signifiant « Fonctionnel » et 45 faisant référence à la durée de la séance) est une communauté de fitness internationale se spécialisant dans des entraînements HIIT innovants et amusants, en groupe, qui donnent des résultats. L'esprit F45, c'est la force du travail d'équipe et du dépassement de soi.



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ F45



**Scannez le QR code
pour réserver
2 semaines d'essai !**

161 Rue du Kiem, L-8030 Strassen
Tél. : 691 717 077 /

WWW.F45TRAINING.COM

POUR DÉVALER LES PISTES

avec style



ÉRIC BOMPARD



COOKUT



JADO



FUSALP



ASSOULINE



SOFRAMAR



Prendre un grand bol d'air en montagne... Vous en rêvez ? Nous aussi ! Voici quelques présents qui vous accompagneront bien volontiers à ce séjour à la neige bien mérité.



GUESS





FUSALP

8 avenue Monterey
2163 Luxembourg

fusalp.com



BALENCIAGA X ADIDAS



ÉTUDES



MONSIEUR FERNAND

POUR GÂTER LES HOMMES

de votre vie



LEBLON DELIENNE



RIMOWA



À la recherche d'idées pour
gâter votre frère, votre père ou
l'amour de votre vie ? Voici un
peu d'inspiration pour vous
éviter la montée de stress,
quelques jours avant Noël.



LE SLIP FRANÇAIS



CHANEL



COMME DES GARÇONS



Chloe Kim

Two-time winter
games gold medalist,
member of the all star squad



WINDESHAUSEN
JOAILLIERS




BREITLING
1884



MANGO



MIDNIGHT FEVER

C'est l'heure de se mettre sur son 31 ! On oublie les petites tenues un peu trop sages et *boring*. Car ces soirées-là ne ressemblent à aucune autre... Alors on se crée des looks grand soir en optant pour des couleurs qui claquent, du pailleté, du velours. Votre dressing vous autorise toutes les folies, profitez-en !

TEXTE & SÉLECTION : CHARLOTTE KAISER



ARKET



TWINSET MILANO



BROWNIE



LOLALIZA





CALZEDONIA

La robe de soirée

En mode festif
29,99 €

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.

C&A



OLIVER BONAS



RIVER ISLAND



STEVE MADDEN

**H&M**



M&CO



SONDER STUDIO



CKS

Lingerie Elvire

by



HoffmannThill

MADE IN GERMANY

Un body orné de dentelle, un triangle en soie précieuse...
Notre magasin vous propose une sélection de lingerie
raffinée pour passer des fêtes inoubliables.



Nos idées cadeaux de l'Atelier Rebul



EAU DE PARFUM
85€



LA BOUGIE
35€

43 Grand-Rue L-9240 Diekirch - Tél. : 26 80 07 78



Maryse Hoffmann

BIJOUTERIE HORLOGERIE

by S. Streff

LUXEMBOURG

VOTRE JOAILLIER ET HORLOGER AU LUXEMBOURG

Bijouterie Maryse Hoffmann by Sandy Streff - Stresa S.a.r.l.
11a, avenue de la Porte-Neuve, L-2227 Luxembourg
Tél. : 47 18 73

www.bijoux-streff.lu





Un petit cadeau pour la planète :

CONSEILS ET ASTUCES POUR UN NOËL PLUS ÉCOLO

Compte tenu de l'évolution de la santé de la planète, il n'est pas inutile de lui faire un petit cadeau en s'attachant à passer des fêtes plus respectueuses de l'environnement. Il ne s'agit pas d'organiser un Noël au rabais, mais tout simplement de limiter la production de déchets en tout genre. Des cadeaux à la déco, en passant par le contenu de l'assiette, voici quelques conseils et astuces.

TEXTE : FABRICE BARBIAN

CADEAUX : ON EN FAIT MOINS, ON LES FAIT MIEUX

Dans ce domaine, le plus évident consiste tout d'abord à réduire leur nombre. Plutôt que de faire plusieurs petits présents à la même personne, un seul peut suffire. Et si vraiment cela vous pose un problème « existentiel », faites en sorte que cet unique cadeau vous coûte un peu plus cher.

Pour réduire leur impact sur l'environnement, plusieurs solutions s'offrent à vous. Vous pouvez opter pour des cadeaux de seconde main, ce ne sont pas les possibilités qui manquent pour trouver des produits de qualité et très originaux. Autre option : privilégier les produits confectionnés par des artistes ou des artisans locaux, ou des marques respectant un cahier des charges, éthique. Dans un registre différent, il est également possible d'offrir un moment de plaisir ou « une expérience » pour reprendre un mot à la mode, plutôt qu'un objet. Une séance de massage, un week-end gastronomique ou des places de théâtre font également plaisir à celui qui les reçoit pour peu que l'on choisisse avec discernement. Il est clair que si le grand rêve du destinataire est d'enquiller les tours sur un circuit à bord d'une voiture

de course, cela peut poser un petit souci, mais il y a certainement de bons bolides électriques (certes on peut discuter de son empreinte environnementale, mais de toute façon, le véhicule existe...). À tout cela s'ajoute, bien évidemment, l'option DIY pour qui ne manque pas de créativité, de temps et d'un peu de savoir-faire (qui s'acquiert, si besoin).

“

Si cette année encore vous réveillez chez maman qui, quoi qu'il arrive, va en faire des tonnes, pointez-vous avec vos tupperwares et montrez l'exemple : faites votre marché parmi les « restes »

”

Le DIY a également pour intérêt de réduire le packaging. Certes, les boîtes et autres contenants ont une raison d'être (capter l'attention, protéger le contenu, faciliter le transport...), mais il faut bien l'avouer, à Noël, ils génèrent

une montagne de déchets en tout genre : plastique, papier, polystyrène, carton... Pour un même produit, opter pour celui qui limitera le remplissage des poubelles est nécessaire. En revanche, tout un chacun peut limiter la production de déchets en lien avec les emballages soit en les supprimant, soit en veillant à recycler les pochettes, sacs, anciens emballages ou des journaux et autres magazines. Tiens, une idée : pourquoi ne pas s'initier au Furoshiki, une technique de pliage de tissu d'origine japonaise pour des emballages cadeaux originaux et « zéro déchet » ?

REPAS : ON ARRÊTE LE GASPILLAGE

Un autre « poste » sur lequel il est possible d'intervenir pour un Noël éco-responsable, c'est le repas. La priorité en la matière va être de miser sur un menu qu'il est possible de concocter avec des produits locaux, achetés de préférence au marché, histoire d'avoir des garanties sur la provenance des produits, de favoriser l'économie locale et de limiter là encore d'inutiles emballages. Certes, il va falloir se creuser un peu les méninges et faire preuve de créativité, mais ce n'est pas non plus un défi de taille. Ce ne sont



pas les bons produits qui manquent, y compris au cœur de l'hiver. Et puis l'avocat-crevettes, ce n'est pas non plus... Moins de viande ? Ce serait bien oui, inutile de revenir ici sur l'impact de l'élevage intensif sur l'environnement. De là à miser sur un menu végétarien, il faut voir. Si vous maîtrisez le sujet, l'expérience peut s'avérer plaisante pour les convives, mais dans le cas contraire, ce n'est pas forcément le bon moment ou alors à petite dose en remplaçant le foie gras par une terrine végétale, par exemple. Quitte à proposer une viande, une volaille locale et bio, c'est déjà mieux. Un petit mantra (en tout cas c'est l'idée) : « ce n'est pas parce que c'est Noël que les personnes autour de la table vont manger cinq fois plus qu'à l'accoutumée ».

Oui, vous n'avez pas envie que l'on vous réclame un paquet de chips à l'issue du repas pour combler un petit creux, mais pas inutile, peut-être, de modérer un peu, non ? Sur les entrées, par exemple. Si les poubelles sont pleines d'emballages, elles le sont aussi de restes de repas. Pour limiter ce gaspillage, il importe de réduire les proportions, de congeler ou de récupérer ce qui peut l'être pour concocter un autre repas. Évident ! Oui, mais ça l'est un peu moins après 15 jours de rush et de stress pour tout organiser et que l'on aspire simplement à un peu de calme et de sérénité. Et si cette année encore vous réveillez chez maman qui, quoi qu'il arrive, va en faire des tonnes, pointez-vous avec vos tupperwares et montrez l'exemple : faites votre marché parmi les « restes ».

DÉCORATION : UN PEU MOINS DE « BLING-BLING »

Sapin ou pas de sapin ? Et si sapin, naturel ou artificiel ? Partant du principe que le meilleur des déchets est celui que l'on ne génère pas, il faudrait s'en passer. Mais bon, un Noël sans sapin, quand même... Alors, écartons d'emblée le sapin artificiel. Il provient de l'autre côté de la planète,



il est fabriqué avec des produits chimiques et de toute façon, peu nombreux sont ceux qui le conservent suffisamment longtemps pour qu'il ait un quelconque intérêt sur le plan environnemental (il faudrait le conserver 20 ans pour qu'il soit écologiquement intéressant). Naturel, donc. En location ou en pot pour le replanter ensuite, si possible. Mais sans aller jusque-là, il faut privilégier les sapins qui ont grandi dans le coin.

Des labels (notamment bio) permettent d'avoir également quelques garanties quant aux conditions dans lesquelles ils ont grandi. Évitez, en revanche, les sapins floqués (recouverts de neige artificielle et de paillettes), ne serait-ce que parce qu'ils ne peuvent pas être recyclés. En ce qui concerne le recyclage, justement, la plupart des communes assurent la collecte des sapins et les utilisent pour faire du compost, mais pas inutile de se renseigner. Cela dit, il est aussi possible de se charger soi-même de l'opération en vue d'utiliser les déchets verts dans le jardin en compost ou pour du paillage. L'alternative au sapin vert, c'est, bien entendu, les sapins fabriqués par des

artistes ou des artisans dans de nobles matériaux (ou avec des objets de récup').

La déco, il faut que ça brille ! Le sapin, les boules de Noël, la déco sur la table, les guirlandes... Un festival de lumières et de couleurs. La fête quoi. Pour un Noël écoresponsable, faudrait songer à revoir ses références, car tous ces accessoires métallisés ou plastifiés (en plastique) qui en « jettent », ne sont guère écolos. Les solutions ? Une fois encore, il s'agit de privilégier la déco sélectionnée auprès d'artisans ainsi que les boules de Noël locales, pour rappel, la Lorraine toute proche ne manque pas de spécialistes des boules de Noël en verre. Et avec un peu de délicatesse, vous pourrez conserver vos décorations, des années durant. L'autre option c'est le DIY. Sur internet, des milliers et des milliers de sites vous attendent pour vous aider à créer, recycler, upcycler... Nous sommes d'accord, pour ce Noël, il est peut-être un peu tard pour s'y mettre. Mais rien n'empêche de préparer le suivant, avec les enfants de préférence, pour les initier ! En revanche, en ce qui concerne les autres conseils, il est encore temps d'agir. La planète vous remercie. ●

**PEUT-ON
VRAIMENT
S'HABITUER
À TOUT?**



**AIDEZ-NOUS À AGIR AUPRÈS DES RÉFUGIÉS ET POPULATIONS DÉPLACÉES.
FAITES UN DON SUR [MSF.LU](https://www.msf.lu)**



LÀ OÙ ÇA FAIT MAL.

Xavier Bettel :

« “ Il faut agir maintenant pour l’avenir de nos enfants et de la planète ! ” »



Alors que la guerre en Ukraine s'éternise et avec elle ses conséquences sur le plan sociétal et économique, c'est un euphémisme que de dire que le gouvernement de Xavier Bettel a encore de nombreux dossiers chauds à traiter dans les mois à venir. Après avoir enchaîné crise sanitaire et énergétique, ainsi qu'une hausse de l'inflation dans un contexte géopolitique extrêmement délicat, de nombreuses mesures ont déjà été prises par son gouvernement afin d'épargner au maximum le Grand-Duché. À l'aube d'une année 2023 qui s'annonce tout aussi complexe à appréhender politiquement, le Premier ministre revient avec nous sans tabou sur les questions qui ont fait l'actualité ces derniers mois et celles qui seront au cœur des débats d'ici quelques semaines.

TEXTE : MATHIEU ROSAN
PHOTOGRAPHIE : YVES KORTUM

Xavier Bettel

En août dernier, vous avez rencontré pour la première fois votre homologue française, Elisabeth Borne. Comment s'est passée cette visite de travail ?

C'était un réel plaisir de rencontrer Elisabeth Borne. La réunion était marquée par une vraie appréciation mutuelle et un échange amical. On a abordé des sujets qui ont une grande importance pour nos deux pays, dont notre coopération bilatérale et notamment la coopération transfrontalière. J'ai aussi saisi l'occasion pour remercier mon homologue au nom du Luxembourg pour une collaboration excellente pendant la pandémie de la COVID-19.

La coopération transfrontalière, et en particulier le quota de jours de télétravail pour les frontaliers, ont été évoqués lors de cet entretien. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Les accords dérogatoires fiscaux pour les frontaliers français en télétravail sont en effet régulièrement soulevés dans les entretiens bilatéraux entre le Luxembourg et la France. Je suis très content que nous ayons évolué dans ce dossier particulier et remercie mes collègues français pour leur coopération. Yuriko Backes a signé un avenant à la convention fiscale franco-luxembourgeoise avec le ministre français Bruno Le Maire lors d'un déplacement récent à Bruxelles. L'avenant vise à augmenter le seuil de tolérance en matière fiscale de 29 à 34 jours à partir de 2023, permettant ainsi aux frontaliers français de travailler 34 jours en dehors du Luxembourg sans être imposables en France.

Justement, craignez-vous que les difficultés croissantes liées à la mobilité soient un frein pour l'attractivité du Grand-Duché dans les années à venir ? Quelles sont les leviers qui permettront de maintenir cette attractivité sur le moyen et long terme ?

Nous nous efforçons en permanence d'améliorer l'offre de mobilité dans le pays

et au-delà de nos frontières, notamment pour devenir encore plus intéressant pour les frontaliers et pour rendre leurs trajets moins ardu. Nous investissons énormément dans la mobilité. Le Luxembourg est en fait le pays au sein de l'Union européenne qui investit le plus dans les transports publics. On vient de commander un grand nombre de nouvelles rames pour les CFL, les transports publics sont gratuits et on est en train de moderniser la ligne ferroviaire vers le Sud, via Bettembourg, axe crucial pour les trajets franco-luxembourgeois. Nous investissons également dans le réseau routier avec l'extension de l'A3 de deux à trois bandes dans les prochaines années et continuons à moderniser le réseau des autobus. Le réseau du tram va être élargi vers d'autres lignes.

La première ligne sera complètement fonctionnelle d'ici environ deux ans et fera la connexion entre la Cloche d'Or, Howald, le Centre-Ville, Kirchberg et l'aéroport. Pour améliorer encore les flux transfrontaliers, on crée des parkings et des bureaux décentralisés aux frontières.

Le Luxembourg est le pays au sein de l'Union européenne qui investit le plus dans les transports publics

Vous avez récemment déclaré que vous étiez en train d'analyser l'impact de l'augmentation des prix de l'énergie mais également les probables problèmes d'approvisionnement. Quelles sont les pistes que vous explorez pour y faire face ?

Nous avons analysé les moyens pour atténuer la crise de l'énergie sur les citoyens et les entreprises lors de la récente tripartite

en septembre. Avec nos partenaires du patronat et des syndicats, nous avons trouvé un accord qui contient des solutions historiques pour faire face à la crise que nous vivons : le but étant de préserver le pouvoir d'achat des citoyens et d'aider les entreprises, tout en garantissant la sécurité de notre approvisionnement énergétique pendant l'hiver.

Nous avons plus que doublé la production d'énergie renouvelable au cours des six dernières années

Le principal objectif du Solidaritétspak 2.0 est ainsi de freiner l'inflation et d'agir de cette manière directement sur le pouvoir d'achat des ménages. Nous baisserons aussi les taux de TVA de 1% sur l'année 2023, nous aiderons les ménages qui utilisent des chauffages au mazout ou des pellets et nous reconduisons la prime énergie et adaptons le salaire social minimum.

En 2019, 95 % de l'énergie consommée au Luxembourg était importée. Alors que nos voisins évoquent de grosses difficultés pour fournir de l'énergie dans les mois à venir, pensez-vous que le Grand-Duché pourra être épargné ?

L'avenir sera électrique. Mon gouvernement a fait et fera encore plus d'efforts pour faire progresser rapidement l'expansion de cette forme d'énergie sûre et durable. Nous avons plus que doublé la production d'énergie renouvelable au cours des six dernières années et pendant le discours sur l'état de la nation, j'ai annoncé qu'afin de promouvoir encore davantage la transition vers les énergies renouvelables,

l'État prendra en charge le coût des installations photovoltaïques des personnes qui ne peuvent ou ne veulent pas se permettre cet investissement. Dès que l'État aura récupéré les coûts induits par la production d'électricité, il offrira l'installation au propriétaire. Dans le futur, des installations photovoltaïques sur les toits devront être la norme et non l'exception comme c'est encore le cas maintenant.

“

La question de l'énergie est très imprévisible et dictée en grande partie par des facteurs géopolitiques

”

Je répète mon estimation postulant que le Luxembourg ne sera pas confronté à de sévères problèmes d'approvisionnement en énergies fossiles cet hiver. Nous avons pris nos précautions. Notre approvisionnement, en grande partie par la Belgique, les Pays-Bas et la Scandinavie est garanti.

Notre principal souci concerne plutôt les prix, pour lesquels nous avons donc mis en place des freins à travers l'accord tripartite. Néanmoins, la situation est très imprévisible et dictée en grande partie par des facteurs géopolitiques – la guerre d'agression de la Russie contre l'Ukraine – et leurs répercussions, sur lesquels nous n'avons que très peu d'influence.

Finalement, il sera très important d'économiser de l'énergie, que ce soit du gaz, du pétrole, de l'électricité, pendant les prochains mois. Nous commençons par l'État, où nous avons mis en place des mesures pour limiter le chauffage des bureaux et l'éclairage des bâtiments publics. Nous continuons à appeler les citoyens et les entreprises à joindre nos efforts visant à épargner 15% d'énergie cet hiver.

Les entreprises et les industries du pays seront en première ligne de cette crise énergétique. Travaillez-vous déjà à des solutions pour soutenir les professionnels ?

Bien sûr, lors de la récente tripartite nous avons retenu des aides spécifiques et ciblées pour les entreprises de toutes tailles. Il faut préserver nos emplois, et par conséquent aider les employeurs. Nous avons une approche multidimensionnelle – comme expliqué, le frein des prix d'énergie permettra de limiter l'inflation et de maintenir le pouvoir d'achat des ménages à un niveau élevé. Ceci donne de la prévisibilité aux entreprises pour l'année 2023. De manière additionnelle, des aides spécifiques ont été retenues, notamment pour les entreprises particulièrement touchées par la hausse des prix de l'énergie, mais également pour les PME. Dans notre esprit de sécuriser l'approvisionnement énergétique et freiner le changement climatique, nous accélérons notre investissement dans des énergies renouvelables et promouvons ainsi l'autoconsommation d'électricité photovoltaïque des entreprises.

“

La crise climatique est réelle, et elle est dramatique. Nous l'avons tous à nouveau ressenti ces deux dernières années

”

Cette crise a également un impact extrêmement négatif sur les vendeurs de carburants dans le pays. Pensez-vous que cela signe la fin de l'attractivité du Luxembourg sur ce secteur ? On pense notamment à tous les emplois qui lui sont inhérents...

Les énergies fossiles disparaîtront les prochaines décennies. Et ceci non seulement

au Luxembourg, mais au niveau européen, et mondial. À la fin de 2023, le Luxembourg aura un des plus denses et modernes réseaux de bornes électriques à haute vitesse. Et ceci en partie en collaboration avec des exploitants de stations-services. Il faut aussi savoir évoluer et saisir des opportunités quand elles se présentent.

Beaucoup d'exploitants de stations-services veulent y participer et soutiennent ces projets. Soyons clairs, les temps du « business as usual » sont passés. La crise climatique est réelle, et elle est dramatique, nous l'avons tous à nouveau ressenti ces deux dernières années, avec des inondations catastrophiques jamais vues au Luxembourg, ainsi qu'à travers une sécheresse aussi très sévère qui nous a frappés cette année. Il faut agir maintenant pour l'avenir de nos enfants et de la planète.

Certains grands économistes semblent pessimistes pour les mois et années à venir. Plusieurs évoquent l'idée que nous sommes à l'aube d'une crise économique majeure. Pensez-vous qu'ils sont trop alarmistes ?

À l'heure actuelle, des gens meurent en Ukraine chaque jour. Chaque jour. Des familles ukrainiennes, des enfants, des personnes âgées, mais aussi des soldats, et des jeunes Russes mobilisés contre leur gré et envoyés à la mort par un régime qu'ils rejettent en partie. Il ne faut pas oublier la misère dans laquelle la Russie a envoyé ces gens. Les développements économiques sont très imprévisibles. Les prix sont d'une volatilité jamais vue. Les entreprises doutent, leurs investissements seront peut-être en baisse.

L'économie s'est ralentie et elle se ralentira certainement davantage sur les prochains mois. Certains économistes prévoient une récession dans les scénarios les plus pessimistes. Moi, je pense que personne ne peut réellement prédire de quoi sera fait l'avenir proche, avec une guerre sur notre continent qui influence la balance

économique et sociale au niveau mondial. Qui aurait-dit il y a un an, dans une phase de relance économique impressionnante, qu'on parlerait de ces sujets aujourd'hui ?

Tout dépend des prochains mois et de l'issue de cette guerre et de la situation géopolitique. La situation est tendue et le restera, néanmoins je préfère ne pas dessiner des images trop sombres dans une situation tellement imprévisible.

Sur invitation du président de l'Ukraine, Volodymyr Zelensky, vous vous êtes rendu en juin dernier à Kiev en Ukraine. Vous aviez alors affirmé « le soutien politique du Luxembourg en faveur de l'octroi, sans délai, d'un statut de candidat pour devenir membre de l'UE ». J'imagine que vous allez continuer de plaider dans ce sens au Conseil européen ?

L'Ukraine a obtenu le statut de candidat lors du Conseil européen de juin cette année. Nous continuons à soutenir l'Ukraine dans son processus d'adhésion à l'Union européenne, processus qui reste néanmoins basé sur le mérite. Avant le seuil d'adhésion, l'Ukraine devra, comme tous les autres pays candidats, remplir les critères de Copenhague (État de droit, économie de marché, capacité d'absorption de l'UE), ainsi que transposer et appliquer l'ensemble de l'acquis législatif et réglementaire de l'Union européenne.

Quelle place doit occuper le Luxembourg dans la résolution de ce conflit ?

L'unité européenne est en ce moment le bien le plus précieux. Je ne vois pas vraiment comment une fin négociée pourrait avoir lieu dans ces circonstances actuelles, pour autant que je souhaite que la souffrance des populations civiles en Ukraine ne vienne à sa fin. Je suis toutefois convaincu qu'à un moment donné l'on devra se mettre autour d'une table.

“

Nous continuons à soutenir l'Ukraine dans son processus d'adhésion à l'Union européenne

”

L'année 2023 sera marquée par les élections communales. Quels en seront les enjeux selon-vous ?

En tant qu'ancien maire de la ville de Luxembourg, les élections communales me tiennent encore beaucoup à cœur. La vie au niveau local et communal est extrêmement importante pour le quotidien de chacun et de chacune et même des petites améliorations peuvent avoir un grand effet dans la satisfaction globale d'une ville ou d'un village. Les prochaines élections communales sont d'autant plus importantes, car pour la première fois les ressortissants étrangers peuvent y participer, même s'ils ne remplissent pas la condition antérieure d'avoir une résidence au Grand-Duché pendant au moins cinq années. Je pense que ceci est une étape cruciale qui permet d'inclure une plus grande partie de la population dans les enjeux politiques, leur permettant une voix dans le processus démocratique.

En 2017, les femmes ne représentaient qu'un tiers des candidats aux élections municipales. Pensez-vous qu'il est important de continuer à avancer sur davantage de mixité pour les prochaines élections ?

Oui, il est primordial de continuer à avancer dans ce domaine. Je tiens quand même à rappeler l'accord de coalition conclu en 2018 qui postule que les partis politiques sont encouragés à garantir à l'échelle nationale un quota de 40% du sexe sous-représenté sur les listes de candidatures

dans les communes se trouvant sous le régime de listes avec représentation proportionnelle.

Vous avez déjà fait beaucoup pour améliorer la parité entre les hommes et les femmes au sein du gouvernement. Pensez-vous qu'il reste encore beaucoup à faire dans le système politique luxembourgeois ?

L'égalité entre les genres reste un sujet très important pour ce gouvernement. De manière générale, je dirais qu'il faut toujours rester ambitieux dans les domaines qui concernent l'égalité des chances. Néanmoins, je souligne que depuis les dernières élections parlementaires et européennes, il fallait atteindre un quota de 40% sur les listes électorales du sexe sous-représenté, dans le cas du Luxembourg, des femmes. Si des partis politiques ne respectent pas cette disposition, ils recevront moins de soutiens financiers. Certaines personnes ont plaidé pour recevoir une compensation financière si leur parti atteignait le quota prescrit. Nous n'avons par contre pas pu accepter une telle proposition, car nous ne voulons pas récompenser ce qui devrait être normal à présent. On voit clairement les fruits de la disposition susmentionnée, mais il reste bien évidemment encore des efforts à faire. ●

“

L'égalité entre les genres reste un sujet très important pour ce gouvernement

”



NOËL, C'EST QUOI POUR VOUS ?

À l'heure où nous écrivons ces lignes, nous sommes à un mois pile du réveillon de Noël... Et il faut dire que l'esprit de Noël nous gagne peu à peu à la rédaction. Les effluves de vin chaud épicé se mêlent aux odeurs de cannelle, à travers les ruelles décorées. Cette période si particulière réveille en nous des souvenirs uniques. Si pour certains les fêtes de fin d'année riment avec rassemblements familiaux uniques, pour d'autres elles sont plutôt synonymes d'angoisse. Nous avons demandé à cinq personnalités du pays de nous raconter leur version de Noël.

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

MAEVA OLIVIERI
Fondatrice du centre
Hope Fertility

Quel est votre plus beau souvenir d'enfance de Noël ?

Mon plus beau souvenir d'enfance, c'est certainement ce Noël durant lequel un ami de mes parents est venu m'offrir une petite boîte sans prétention dans laquelle se trouvait une petite boule de poil, mon chat d'amour. En y repensant c'était une sacrée prise de risque ! Chez nous, Noël est un moment très important. J'ai annoncé au réveillon 2019 que j'attendais mon fils, une immense joie... Nous avons perdu notre grand-père le jour du réveillon 2011. C'est le cycle de la vie, il y en a qui partent, d'autres qui arrivent mais c'est comme si toutes les âmes se retrouvaient autour de la table, avec un héritage très fort.

Noël pour vous c'est grande tablée ou mini assemblée ?

Grande tablée ! Je viens d'une famille italienne, chaque année c'est de plus en plus étroit et bruyant et on adore ça. Avec la naissance de nos enfants, nous essayons aussi de lancer de nouvelles traditions familiales. Ainsi, le 25 au soir quand tout semble retomber, mon conjoint et moi-même offrons les derniers cadeaux à nos enfants en créant une ambiance particulière au sein de notre salon.

Quel est votre moment favori le jour de Noël ?

Le 24 à minuit ! On déballe les cadeaux et on sort le champagne. Avec mes cousines, nous avons réussi à garder cette tradition. On lutte en attendant minuit et on saute sur la montagne de cadeaux pour faire la distribution. Le but est de maintenir le secret auprès des plus jeunes.



GENAVEH

CHOCOLATIER

ARTISANAL

LUXEMBOURGEOIS



**OFFREZ À VOS PROCHES
UN CADEAU TRÈS GOURMAND !**



Confectionnés à la main avec un chocolat pure origine, nos nouvelles créations et bonbons raffinés sauront sublimer vos fêtes de fin d'année ! À offrir ou à déguster, craquez pour nos nouveaux parfums hivernaux, à découvrir dans nos coffrets en édition limitée. À partager sans modération avec tous ceux que vous aimez !

CHOCOLATERIE GENAVEH

1 rue Philippe II, L-2340 Luxembourg
52a rue de Koerich, L-8437 Steinfort
www.genaveh.lu

BETTINA STEINBRÜGGE

Directrice générale du Mudam

**Noël rime avec famille, amis ou spiritualité ?**

Noël est pour moi un moment de réflexion et d'introspection. Un moment convivial pour réunir la famille et les amis, pour clore une année et en commencer une nouvelle.

Que vous inspire cette fête ?

Je ne peux pas dire que je fête Noël à proprement parler. Beaucoup de mes amis sont juifs, musulmans ou appartiennent à d'autres religions, qui ont leurs propres fêtes et traditions. J'ai compris au fil du temps que, ce qui est le plus important à mes yeux en cette période n'est pas directement lié aux rites de cette fête en soi. Mais ce sont davantage les moments de partage, les retrouvailles, et les échanges qui en émanent. Néanmoins, je prends beaucoup de plaisir à offrir des cadeaux de Noël à mes proches qui y attachent de l'importance.

Qu'est-ce qui rend cette période si particulière ?

Je crois, que ce qui est intéressant de constater, est que l'on peut vivre de nombreuses fêtes religieuses différentes dans un même pays. Le point commun de toutes ces religions est qu'elles mettent l'accent sur le sens de communauté et c'est ce que j'apprécie le plus pendant cette saison.

PHILIPPE HUGER

Responsable opérationnel réseau Monoprix

Votre plus beau souvenir de Noël ?

Je dirais le premier Noël passé en famille avec ma fille, lorsqu'elle était toute petite. C'était il y a 17 ans. Vivre ce moment à travers les yeux d'un enfant a quelque chose de magique.

Qu'est-ce que vous avez prévu cette année pour Noël ?

Nous allons passer les fêtes, en famille, avec nos grands enfants. Pour moi, Noël rime avec partage, joie, famille et tradition. Pendant ce moment hors du temps, les liens familiaux se resserrent. Cette année, nous célébrerons Noël à Paris.

Pour les cadeaux, vous êtes plutôt précipitation ou anticipation ?

Généralement, je m'y prends toujours à la dernière minute. À mon avis, c'est le risque lorsque l'on travaille dans un magasin. J'ai tout à porter de main, j'ai donc l'impression d'avoir le temps pour faire mon choix. Mais je crois que j'arrive toujours à faire plaisir à mes proches, ou en tout cas ils le dissimulent bien si ce n'est pas le cas.



“

Noël est pour moi un moment de réflexion et d'introspection

” Bettina Steinbrügge

©Eric Devillet



CAPE.LU

21 JANVIER 2023

SEQUANA

SOUAD MASSI

MUSIQUE DU MONDE

NOUVEL ALBUM DE LA CHANTEUSE FRANCO-ALGÉRIENNE
RECONNUE POUR SA MUSIQUE FOLK ET CHAÂBI



CENTRE
DES ARTS
PLURIELS
ETTELBRUCK



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

INFOS & RÉSERVATIONS
2681 2681
WWW.CAPE.LU

GIUSEPPE MOLINARO

Chef du restaurant L'Annexe
Chef méditerranéen de l'année 2020
au Gault&Millau



“
**À Noël, c'est souvent des
*spaghetti alle vongole***

” Giuseppe Molinaro

Quel est le plat qui symbolise Noël pour vous ?

Il est devenu très rare de pouvoir partager un bon plat autour d'une table avec toute ma famille car nous habitons loin les uns des autres. Lorsque nous arrivons à le faire, c'est toujours un moment très particulier pour nous. Nous nous réunissons autour d'une bonne *frittura di pesce* (anguilles, baccalà et calamars) suivie obligatoirement, même si c'est cliché, d'un bon plat de *pasta* ! À Noël, c'est souvent des *spaghetti alle vongole*.

Qu'est-ce que vous allez cuisiner cette année pour les fêtes ?

Cette année, je compte préparer des bottoni de tomates farcies, avec langoustine marinée et siero (petit-lait) de scamorza fumée. Un vrai régal, je ne m'en lasserai jamais.

Votre plus beau souvenir de Noël ?

Mon plus beau souvenir de Noël c'est lorsque nous, ma compagne et moi-même, avons appris à ma famille et à ma belle-famille que nous allions devenir parents pour la première fois. Nous l'avons annoncé autour d'un beau feu de cheminée, c'était magnifique et très émouvant.

ESTHER LEICK

Directrice de la Communication
et de la Collecte de fonds
Médecins Sans Frontières Luxembourg

Décrivez-nous votre Noël idéal.

Un Noël où famille et amis sont réunis, où l'on s'attable et où l'on discute de longues heures. Des moments simples passés ensemble, ponctués de balades et de préparations culinaires !

Une idée pour un Noël plus responsable et solidaire ?

Noël est par essence une célébration, mais elle devrait être davantage synonyme de solidarité que d'abondance ! C'est une occasion, plus qu'à n'importe quelle autre période de l'année de partager avec ceux qui ont moins. Par exemple, dans ma famille, nous avons pour coutume d'accueillir tous ceux qui sont seuls à cette période à nous rejoindre le temps des festivités.

Noël pour vous, grande tablée ou mini assemblée ?

Grande tablée, avec des rires et des discussions qui s'éternisent autour d'une bonne bouteille de Crémant !

Les cadeaux, vous les préférez utiles ou futiles ?

Utiles bien sûr ! Les enjeux climatiques nous font prendre conscience que consommer pour consommer est délétère et peu souhaitable. Acheter moins, responsable, et utile, c'est aussi revenir aux fondamentaux, et nous en avons, je crois, tous besoin !



©Olivier Toussaint



BENTLEY



Let the journey inspire you.

The new Bentayga Extended Wheelbase Azure.

Start your extraordinary journey at BentleyMotors.com/bentaygaewb

Discover more at Luxembourg.BentleyMotors.com or visit Bentley Luxembourg, Garage M. Losch S.à r.l.,
1 boulevard F. W. Raiffeisen, L-2411 Luxembourg-Gasperich, T. +352 40 07 07 - 200, info@bentley-luxembourg.lu

New Bentayga EWB WLTP drive cycle: fuel consumption,
in l/100 km – Combined 13,0. Combined CO₂ – 294 g/km.

Values determined according to the mandatory statutory measurement method. For further information about
the differences between WLTP and NEDC please refer to www.dat.de or contact your local Bentley retailer.

The name 'Bentley' and the 'B' in wings device are registered trademarks.
© 2021 Bentley Motors Limited. Model shown: Bentayga EWB

BENTLEY LUXEMBOURG

News SOCIÉTÉ

TEXTE : MARIA PIETRANGELI

DIX ANS POUR LES P'TITS BOUCHONS



Dix ans, c'est un anniversaire qui se fête... pour un groupe qui a commencé « petit » et qui depuis n'a cessé de grandir. En 2012, la crèche « Les P'tits Bouchons » voit le jour à Foetz où elle accueillait plus de 40 enfants. Aujourd'hui, Aura Groupe à travers Les P'tits Bouchons compte trois crèches et deux foyers de jour à Leudelange, Wickrange, Esch-sur-Alzette et Foetz. Ouvertes de 5 à 22h, leurs structures ont pour objectif de soutenir la parentalité en proposant des services innovants et un projet pédagogique

qui vise l'épanouissement des enfants. Elles accueillent quotidiennement plus de 500 enfants. À la tête de ce groupe, deux sœurs, Héroïse Pierre (Directrice générale) et Alison Pierre (Directrice administrative et financière) qui a rejoint l'aventure il y a cinq ans maintenant. En 2014, elles décident d'ouvrir N'airgym, un centre de psychomotricité pour soutenir et renforcer le développement psychomoteur et sensoriel des enfants. Aujourd'hui, les enfants peuvent également y fêter leur anniversaire. En 2018, elles créent leur centre de formation Auracademy qui a pour mission la formation continue des équipes.

Dernier né de ces serials entrepreneuses, Eachs Conceptstore à Esch-sur-Alzette & Luxembourg-Ville. Ouvert depuis le premier mars 2022 à Esch-sur-Alzette et une inauguration les 2 et 3 décembre 2022 à Luxembourg, vous y trouverez un salon de coiffure innovant mêlant galerie d'art d'exception et exposition de bijoux de créatrices dans une ambiance multiculturelle avec un esprit 100% responsable et durable. Les P'tits Bouchons ont fêté leurs 10 ans le vendredi 18 novembre 2022 à Come a la Maison, un événement qui a réuni plus de 200 personnes dans une ambiance festive et conviviale. Un moment privilégié qu'Héroïse & Alison Pierre ont partagé avec leurs invités avant de se tourner vers de nombreux projets en développement.

ORANGE LANCE DES « SAFE ZONES » DANS DES JEUX VIDÉO POUR LUTTER CONTRE LE CYBERHARCÈLEMENT.

Orange annonce le lancement de Safe Zones sur les plateformes de jeu vidéo pour accompagner les familles et protéger les jeunes des dangers liés au développement de ces nouveaux environnements virtuels. Ces Safe Zones sont également déployées au Luxembourg. Les plateformes de jeux et la réalité virtuelle offrent des expériences inédites aux utilisateurs mais leurs usages sont peu contrôlés.

Orange réaffirme son engagement contre les violences numériques avec le lancement de Safe Zones dans le jeu vidéo en ligne *Fortnite*.

Ces zones de sécurité « Safe Zones Orange » sont intégrées au gameplay du jeu. Elles sont à la fois ludiques et pédagogiques. À travers un quiz et un système de récompenses, les joueurs sont sensibilisés aux dangers du numérique et aux bons réflexes à mettre en application pour s'en prémunir. Via cet espace unique, ils sont également redirigés vers une page d'aide pour prendre contact avec des spécialistes du cyberharcèlement et alerter en cas de besoin.

Les Safe Zones Orange sont déployées sur *Fortnite* depuis novembre à travers six « îles » différentes. Après *Fortnite*, de nouvelles Safe Zones seront lancées sur les plateformes *Roblox* et *Minecraft* dans les prochaines semaines.

JOURNÉE DE L'ÉGALITÉ SALARIALE



Dans l'UE, l'écart salarial moyen entre hommes et femmes s'élève à 13%. Les progrès sont réguliers, mais trop lents. L'écart de rémunération est le symptôme de déséquilibres plus structurels entre les hommes et les femmes dans les représentations économiques, l'accès à l'éducation et les responsabilités familiales. En mars 2020, la Commission a publié sa stratégie pour l'égalité entre les hommes et les femmes 2020-2025, qui définit des actions pour combler cet écart. En novembre 2020, elle a adopté son plan d'action 2021-2025 sur l'égalité entre les hommes et les femmes.

La proposition de la Commission, adoptée le 4 mars 2021, introduit des mesures visant à garantir un salaire égal pour un travail égal. En juin 2022, le Parlement européen et le Conseil ont approuvé la proposition de la Commission visant à améliorer l'équilibre hommes-femmes dans les conseils d'administration. La proposition de la Commission relative à des salaires minimums adéquats pour les travailleurs, adoptée le 28 octobre 2020, soutient l'égalité entre les hommes et les femmes en contribuant à réduire les écarts. La Commission s'attaque également à la sous-représentation des femmes sur le marché du travail en améliorant l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée. La nouvelle directive sur l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée est entrée en vigueur le 2 août 2022.

75 000
km²

*C'est le nombre de km² que l'Ukraine a libéré depuis l'invasion russe.
Sources : Institut pour l'étude la guerre (ISW), recherches Statista.*



www.ginkgo-solutions.lu

**RÉUNION, PRÉSENTATION,
ENTRETIEN, KEYNOTE,
ÉVÈNEMENT,**

**IL Y A FORCÉMENT
UN ESPACE GINKGO
POUR VOUS ACCUEILLIR**



-10%

**SUR VOTRE ESPACE
POUR LES LECTEURS DE
FEMMES MAGAZINE**



Pour vos événements professionnels, vos réunions, vos présentations quel qu'en soit le format, les espaces Ginkgo ont tout pour vous séduire : **des salles et salons confortables, fonctionnels, parfaitement équipés**, un service d'accueil et de catering sur-mesure à des prix raisonnables et des implantations pratiques et stratégiques à Luxembourg et à Belval.

**Contactez-nous pour une offre personnalisée,
vraiment adaptée à votre besoin.**

Flashez ce code
pour bénéficier
de votre remise



Follow us on  

ginkgo
SOLUTIONS FACILITIES

Cathy Sahut :

VOYAGE EN GASTRONOMIE

Consultante dans l'agroalimentaire, spécialisée dans les mets d'exception, Cathy Sahut cultive le goût du partage et de l'entraide. Pleine d'enthousiasme et toujours partante, cette cinquantenaire, passionnée de rencontres APM (Association Progrès du Management), aime entreprendre et prendre des risques, fédérer autour d'elle et donner de son temps mais aussi faire la fête et écouter Sidney Bechet. Rencontre.

TEXTE : KARINE SITARZ | PHOTOGRAPHIE : PATRICE NOËL

Cathy Sahut



“
**Je suis une citoyenne
du monde qui vit ses
rêves intensément mais
dans le respect de
ses valeurs**
”

D'où venez-vous ? Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Enfant unique, j'ai grandi en région parisienne, en Seine-et-Marne, à Fontainebleau, non loin de Barbizon. J'ai eu une enfance heureuse, choyée par des parents aimants et attentionnés. Originaires du sud de la France, nous allions souvent dans la région de Marseille quand j'étais enfant et j'y retourne aujourd'hui régulièrement pour rendre visite à mes parents qui s'y sont tous deux (ré)installés. En fait la culture méditerranéenne fait partie de ma vie, elle est liée à mes origines familiales, algériennes et italiennes.

Pourquoi avoir choisi l'hôtellerie-restauration ? Qu'est-ce qui vous a mis l'eau à la bouche ?

J'ai d'abord fait des études de droit et de comptabilité en vue de reprendre le cabinet d'assurance de mon père. Mais quand mes parents ont divorcé, je me suis réorientée vers ce qui me plaisait vraiment, la gastronomie et tout ce qui touche à l'alimentaire. Je me suis lancée dans l'hôtellerie-restauration en me formant sur le tas. Je suis passée de secrétaire-réceptionniste dans un trois étoiles à directrice générale d'exploitation d'une holding qui gérât alors deux hôtels-restaurants. Au tournant du millénaire, j'ai rencontré l'amour de ma vie, le Chef Patrice Noël (ndlr : chef exécutif du Meliá et de l'Innside) et ensemble, nous avons ouvert le restaurant Urbain Dubois dans le sud de la France. Nous y sommes restés sept ans avant de nous envoler pour Montréal. Là, j'ai un moment travaillé comme directrice de salle avant de m'investir dans les produits alimentaires et de créer ma petite entreprise en me spécialisant dans l'import d'aliments haut de gamme.

Quand et comment êtes-vous arrivée au Luxembourg et pour y faire quoi ?

En septembre 2016, nous avons posé nos valises au Luxembourg, Patrice ayant eu une belle opportunité de travail. J'étais

contente de revenir en Europe car mes parents commençaient à prendre de l'âge, mais le Canada reste un pays de cœur comme l'est aujourd'hui le Luxembourg où j'ai été accueillie à bras ouverts. Je m'y sens bien, j'aime son exceptionnel brassage de cultures et sa nature généreuse. J'y ai créé Audeo groupe et poursuis aujourd'hui mon parcours comme consultante en agroalimentaire... et je travaille toujours avec le Canada d'où j'importe un merveilleux sirop d'érable.

Entrepreneuse, quelle facette de votre travail vous plaît le plus ?

Le fait de partager et de rencontrer des gens fabuleux. Depuis toujours, le destin me fait des clins d'œil, une fois de plus, quand j'ai croisé la cofondatrice de la Maison Rova Caviar Madagascar, Delphyne Dabiez. Avec ses associés (ndlr : installés depuis les années 90 à Madagascar et spécialisés dans la confection de vêtements pour les maisons de luxe et de haute couture), elle a créé une ferme piscicole. Ce projet est écoresponsable, un terme que je trouve parfois un peu galvaudé mais qui pour moi veut bien dire respect de la nature, de l'environnement, des collaborateurs locaux qui contribuent à faire grandir l'entreprise et des clients. Le projet m'a séduite et cette année j'ai ouvert un bureau au Luxembourg pour distribuer le caviar de Madagascar.

Des produits de luxe... Êtes-vous allée sur place ?

Oui, j'ai eu besoin de me rendre sur le terrain, ce que j'ai fait en avril dernier, pour rencontrer les responsables et les producteurs, pour découvrir cette ferme piscicole qui embauche 300 collaborateurs malgaches. Elle distribue la chair d'esturgeon à des écoles et des orphelinats, participe à l'éducation des jeunes, recycle les déchets, contribue à la lutte contre la déforestation et en fin de compte renforce tout un village. Ce voyage à Madagascar m'a confortée dans mon désir de m'associer au projet et m'a convaincue qu'il fallait aller plus

loin, d'où ma décision de créer une association, Kids Smile, qui verra le jour en 2023 pour aider des enfants de Madagascar mais aussi des enfants du Luxembourg. Je suis entourée dans ce projet de personnes de confiance, comme Delphyne à Madagascar, Françoise, Aurore et Angélique au Luxembourg. Ce sera ma contribution pour bâtir un monde meilleur.

La restauration et l'entrepreneuriat sont-ils conciliables avec la vie privée ?

Vie publique et vie privée sont chez moi inséparables et forment une seule et même vie surtout lorsqu'on la partage avec un grand Chef (rires). Nous les combinons toujours lors de nos voyages.

Vous avez beaucoup voyagé, quelle destination vous a le plus marquée ?

Toutes m'ont marquée : Marrakech où je suis souvent allée, le Mexique, le Cap-Vert et bien-sûr le Canada ! Mais si je devais n'en retenir qu'une, ce serait la Méditerranée de mon enfance, de mes origines... Les voyages ouvrent l'esprit, font découvrir d'autres cultures et permettent de comprendre les autres, ils nourrissent, ils sont la vie même. ●

Questions à la volée

UN LIVRE :

« Le Petit Prince » de Saint-Exupéry
parce qu'il faut construire ses rêves.

UN HOBBY :

Marcher, courir, je fais beaucoup de sport, j'aime être dans la nature, seule, pour me ressourcer moi qui suis hyperactive.

UN VŒU POUR 2023 :

Un grand voyage en Afrique du Sud.



FINTECH : 50 ANS DE NOUVELLES TECHNOLOGIES FINANCIÈRES

Révolutionnant chaque jour nos modes de paiement et nos opérations bancaires, l'émergence de nouvelles techniques et outils appliqués à la finance ne date pourtant pas d'hier.

TEXTE : MARC AUXENFANTS

Construit sur les termes anglais « Financial » et « Technology », le mot-valise « Fintech » remonterait selon le dictionnaire américain Merriam Webster à 1971. L'Office québécois de la langue française le définit lui comme « l'ensemble des technologies numériques les plus évoluées et les plus récentes utilisées pour améliorer les services financiers et bancaires ». Et chaque jour, nous utilisons au moins deux de ces solutions : achats de crypto, paiements en ligne, transferts d'argent, prêts, conseils en ligne...

DES TECHNOLOGIES DE RUPTURE

Toutefois les techniques innovantes facilitant et sécurisant les opérations financières ne datent pas d'hier. Selon l'Université de Barcelone, la Fintech remonterait au XIX^e siècle : au premier câble transatlantique (1866) qui accélère la communication financière internationale. Et au premier système de transfert électronique de fonds (Fedwire, 1918) basé sur le télégraphe et le Morse. Dans les années 1950, Diner's Club et American Express généralisent les paiements électroniques grand public avec leurs cartes de crédit. Dès 1967 les banques se lancent à leur tour dans la Fintech : avec le premier guichet automatique (banque Barclays), et la première bourse numérique au monde (NASDAQ, 1971), qui révolutionne les marchés financiers en ligne. En 1973, le réseau de communication interbancaire mondial SWIFT est créé pour faciliter le grand volume de paiements transfrontaliers.

Avec l'arrivée d'Internet dans les années 1990, le commerce électronique (1994), les solutions de paiement en ligne (PayPal, 1999) et les premiers services de banque en ligne (Sumimoto Bank 1997) émergent. Mais la crise des subprimes de 2008 et la méfiance à l'égard du système bancaire traditionnel ouvrent la voie à une nouvelle industrie Fintech et à de nouveaux

acteurs, dont les start-up. Ainsi, le Bitcoin (2009), puis le boom des cryptomonnaies marquent une disruption majeure dans le monde financier. Parallèlement, la 4G (2012) bouleverse la banque traditionnelle ; grâce à l'Internet à grande vitesse et en mode nomade, des services financiers deviennent accessibles via un smartphone : comme le portefeuille électronique (Google Wallet, 2011) ou les paiements en ligne de type Apple Pay (2014) qui bousculent les comportements. La Fintech s'étend aussi aux pays en développement où les populations n'avaient pas accès aux structures bancaires et d'assurances physiques. La quatrième ère Fintech démarre en 2018 : avec les technologies de rupture comme la Blockchain (2008), un grand livre de comptes électronique utilisé pour le Bitcoin, et qui ouvre le système bancaire à d'autres acteurs et services financiers. Ou comme les néobanques, des établissements sans agences physiques. Avec ses solutions financières simplifiées, exclusivement numériques et à frais faibles ou nuls, le modèle d'affaires remet en question la tarification et la complexité des banques ayant pignon sur rue.

“

Les Fintechs lancent de nouveaux produits et services beaucoup plus rapidement que les banques en place

” McKinsey

UN RÔLE ÉCONOMIQUE ET SOCIÉTAL

Autre disruption financière : l'intelligence artificielle, avec notamment les agents conversationnels (chatbots), qui assistent les clients dans leurs opérations ou

transactions en ligne, via une messagerie vocale ou textuelle. Ou encore avec l'apprentissage automatique des machines, permettant aux banques et assurances de proposer des services et un soutien personnalisés aux clients.

La pandémie de Covid a aussi accéléré la rupture : avec l'arrivée de nouveaux fournisseurs de solutions de paiement en ligne ou sans contact. Confinés ou en respectant les distanciations sociales en magasins, les consommateurs ont pu ainsi continuer à payer leurs achats via leur smartphone.

Aujourd'hui, « Fintechs » se conjugue au pluriel : le terme ne désigne plus les solutions informatiques ou Internet ; mais les start-up et PME financières et leur écosystème. McKinsey les définit d'ailleurs comme « des sociétés de services financiers axées sur la technologie numérique (à l'exclusion des banques directes) qui ont été lancées après 2000, ont levé des fonds depuis 2010 et n'ont pas encore atteint leur maturité ». Avec leurs services bancaires et produits financiers innovants, plus simples, plus inclusifs et moins chers, elles se posent en pionnières et challengers, tout en contribuant à l'économie et à la société en général.

Dans une enquête européenne menée en 2021, McKinsey note ainsi qu'un tiers des consommateurs de Fintech interrogés avaient opté pour ces dernières, pour leur tarification meilleur marché (32 %), leur facilité d'accès (32 %) et la rapidité du service (30 %). Pour 22 % d'entre eux, la principale raison était la qualité du service, et pour 17 % la qualité des produits. « Les Fintech lancent de nouveaux produits et services beaucoup plus rapidement que les banques en place, avec un délai moyen de mise sur le marché de deux à six mois contre 12 à 18 mois pour les opérateurs historiques, » note McKinsey. Aussi, de nombreuses banques font désormais appel aux Fintechs,



pour lancer des services numériques en particulier dans les opérations et les paiements.

À LA CROISÉE DES CHEMINS

Aujourd'hui, la plupart des Fintechs sont avant tout Nord-américaines (10.755 dont 6.900 aux États-Unis). On en compte 6.270 en Asie-Pacifique, 5.000 en Europe (5.000), 4.300 au Moyen-Orient et en Afrique. En 2017, le Luxembourg lançait la LHoFT (Luxembourg House of Financial Technology), une plateforme nationale réunissant institutions financières, FinTechs, chercheurs, universités et pouvoirs publics. Ses missions : développer et promouvoir l'écosystème FinTech luxembourgeois, afin de stimuler le déploiement de solutions répondant aux besoins spécifiques du secteur financier. Elle regroupe environ 200 sociétés spécialisées dans une huitaine d'activités : paiements mobiles et

de monnaie électronique, conformité et réglementation financières, analyse des mégadonnées, technologies des registres distribués (Blockchain...), assurance, cybersécurité et authentification, investissements automatisés, prêts alternatifs et inclusion financière. Quel avenir pour les Fintechs ? Le secteur semble actuellement à la croisée des chemins. Certes, des start-up matures et reconnues tirent leur épingle du jeu : tels au Luxembourg Tokeny (solutions d'investissement sous forme de jetons numériques), ou Banking Circle (services bancaires et de paiements aux commerçants). D'autres peinent encore à proposer de véritables alternatives bancaires et financières globales. Faiblement supervisées jusque-là, elles sont soumises à des réglementations toujours plus strictes et coûteuses de la part des régulateurs visant à prévenir les fraudes et à protéger le consommateur. Les banques, elles, parviennent difficilement à se débarrasser de leurs

schémas d'affaires traditionnels. Et leurs offres dites « digitales » relèvent plutôt de la numérisation de services existants (prêts étudiants en ligne, e-banking, etc.), qu'elles imposent et tarifient généreusement à leurs clients. Les consommateurs bénéficieront-ils vraiment de cette compétition banques vs Fintechs ? De nombreuses start-up se cherchent de nouvelles sources de revenus. Mais faute de financements, elles doivent désormais monétiser leurs services autrefois gratuits, et se trouver de nouveaux débouchés.

Aussi, pour survivre et se réinventer, certaines se transforment en gestionnaires et fournisseurs de données financières, mettant ainsi leurs technologies et bases de données clients au service d'autres acteurs financiers. Au risque, comme avec Facebook, Google ou Twitter notamment, que le consommateur ne reste plus un client, mais devienne un produit. ●

MARC
SCHROEDER

JEANNINE
UNSEN

CLERVAUX
CITÉ DE L'IMAGE



Heliopolis, Adam, 2017-2019 © Marie Capesius

SAISON 2022 - 2023

6 EXHIBITIONS ALL YEAR LONG
CLERVAUX, LUXEMBOURG
WWW.CLERVAUXIMAGE.LU

VÉRONIQUE
KOLBER

BRUNO
OLIVEIRA

MARIE
CAPESIUS

BORIS
LODER

Les frontaliers français **VONT POUVOIR DAVANTAGE TÉLÉTRAVAILLER**

Compte tenu des difficultés croissantes en matière de mobilité, de nombreux frontaliers souhaiteraient davantage télétravailler. Bonne nouvelle, ça bouge. En tout cas pour les frontaliers français puisque le carcan « réglementaire » se détend. La France et le Luxembourg collaborent pour qu'un jour il devienne possible de télétravailler deux jours par semaine, en toute simplicité.

TEXTE : FABRICE BARBIAN



19 jours pour les Allemands, 34 jours pour les Français à compter de 2023 (contre 29 actuellement) et 34 jours également pour les Belges, dès lors que la loi confirmant l'accord est votée, ce qui devrait être le cas. Ce sont les nombres de jours de télétravail maximum dont bénéficient les 212.000 frontaliers travaillant au Luxembourg, avec l'accord de leur entreprise, bien sûr, et sans que cela n'ait d'impact sur leur situation en matière fiscale ou en ce qui concerne la sécurité sociale.

“

**À compter de 2023,
19 jours de télétravail seront
accordés pour les Allemands,
34 pour les Français et
34 également pour les Belges**

”

Sur le volet fiscal, cela signifie que dès lors que ces seuils sont respectés, le salarié n'est pas imposé dans son pays de résidence sur les revenus qu'il perçoit au Luxembourg. Mais quelques précisions ne sont pas inutiles. Tout d'abord, ces seuils ne s'appliquent pas spécifiquement au télétravail. Autrement dit, les jours qu'un salarié pourrait passer en dehors du Grand-Duché, pour une formation, par exemple, entrent dans le calcul des jours du seuil de tolérance. Comprendre qu'il n'est pas inutile de « gérer » ses jours de télétravail en bon père de famille, dans la durée, pour éviter les surprises. Autre observation, lorsque les seuils sont dépassés, l'imposition dans le pays de résidence ne s'applique pas aux jours « dépassés » mais dès le 1^{er} premier jour de télétravail.

MAUVAISE NOUVELLE POUR LE PORTE-MONNAIE ?

Mieux vaut assurément faire un point avec un fiscaliste pour en appréhender les conséquences, compte tenu de sa

situation personnelle et familiale ainsi que du niveau de rémunération. Mais pour les Français, les juristes laissent entendre que l'incidence est faible. Dans certains cas, payer une partie de ses impôts en France serait même plus intéressant pour les gros revenus et les ménages avec enfants. À étudier donc en sachant qu'à compter de 2023, télétravailler sera également plus « simple ».

DES FREINS SONT LEVÉS

Actuellement, dès lors que le nombre de jours de télétravail maximal est dépassé, les entreprises luxembourgeoises ont l'obligation de déclarer mensuellement la rémunération imposable en France et de prélever pour le compte du Trésor public français. Cela se traduit par du travail supplémentaire, des frais et une forme d'instabilité juridique en cas d'erreur.

À compter du 1^{er} janvier 2023, dans le cadre de la Loi de Finances, la procédure pour les employeurs luxembourgeois passera par une simple déclaration annuelle du montant de la rémunération imposable en France. « Le paiement de l'impôt sur le revenu dû en France s'effectuera donc par prélèvement sur le compte bancaire du contribuable, selon le mécanisme de l'acompte contemporain. Pour résumer, le dispositif est fortement allégé ce qui permettra de télétravailler davantage, avec plus de souplesse », précise Isabelle Rauch, la députée de la 9^e circonscription de Moselle, qui a œuvré pour obtenir cette « levée du verrou fiscal ».

SÉCURITÉ SOCIALE, LA BARRE DES 25 %

Est-ce à dire qu'il va être possible de télétravailler sans limites ? Non, si les patrons luxembourgeois y sont favorables, bien entendu, cela permettra de télétravailler une cinquantaine de jours par an. Pas davantage – sans que cela n'entraîne d'autres démarches – car il importe de rester dans les clous en ce qui concerne la sécurité sociale.

La règle européenne dit qu'un salarié est affilié à la sécurité sociale de son pays de résidence s'il exerce 25 % de son activité dans cet État membre (depuis la crise sanitaire, ce quota est ponctuellement « gelé »). Comprendre que dès lors qu'un frontalier dépasse une cinquantaine de jours télétravaillés, l'entreprise luxembourgeoise qui l'emploie doit l'affilier à la sécurité sociale de son pays de résidence et s'acquitter de toutes les cotisations sociales : chômage, retraite, allocations familiales, invalidité, maladie... Ce qui, là encore, est un « casse-tête » qui coûte cher aux entreprises. De plus, cela remet en cause certains avantages pour le salarié. S'il est affilié à la sécurité sociale française, il cotise en France pour sa retraite et il ne peut plus bénéficier des (généreuses) allocations familiales luxembourgeoises, par exemple. Il n'est pas possible de « panacher » comme c'est le cas pour les impôts.

“

**Le « tout télétravail » ne fait
pas partie des revendications**

”

VERS DEUX JOURS DE TÉLÉTRAVAIL PAR SEMAINE ?

Mais sur ce volet aussi, des évolutions se précisent. La ministre des Finances, Yuriko Backes, a évoqué à plusieurs reprises, la possibilité de passer ce seuil social de 25 à 41 %, ce qui permettrait donc de télétravailler environ deux jours par semaine, une durée qui correspond à ce que souhaite la majorité des salariés, frontaliers ou pas d'ailleurs. Le « tout télétravail » ne fait pas partie des revendications. Le Grand-Duché a entamé des négociations avec les pays voisins pour avancer sur ce sujet. Même si tout cela se fait dans la discrétion, on sait que

la France est au diapason. « Nous allons avancer plus franchement sur ce point dans les prochains mois », confirme Isabelle Rauch « il y a des solutions, notamment via des accords bilatéraux, mais nous nous inscrivons dans un cadre bien précis, il est donc nécessaire de respecter toute une procédure, d'avancer étape par étape et de mobiliser beaucoup d'expertise afin d'aboutir à une solution qui soit solide et pérenne ». Pour l'heure, aucun calendrier n'a encore filtré.

LE BON ÉQUILIBRE

Si le carcan entourant le télétravail frontalier se desserre un peu, il importe de veiller à ce que cette flexibilité s'accompagne de sérénité. Cela implique notamment le déploiement d'outils qui permettent aux entreprises comme aux travailleurs frontaliers d'attester qu'ils respectent bien les règles, en conformité avec les exigences fiscales et sociales en vigueur. L'évolution du télétravail est aussi liée aux positions qu'adopteront les entreprises (au sein desquelles le télétravail peut être envisagé). Dans un document (avis 2022) récemment publié, intitulé « Les leçons spécifiquement luxembourgeoises à tirer de la crise sanitaire de la Covid-19 », le Conseil économique et social insiste sur la nécessité de parvenir à un bon « dosage » afin de soutenir l'attractivité du Luxembourg en matière d'emploi tout en ménageant son économie. ●

“

L'évolution du télétravail est aussi liée aux positions qu'adopteront les entreprises

”

LE LUXEMBOURG EN QUÊTE DU BON DOSAGE



Dans son avis relatif aux leçons à tirer de la crise sanitaire pour le pays, le Conseil économique et social évoque la question du télétravail frontalier. Pourquoi il convient de le faciliter tout en l'encadrant.

« Parmi tous les pays européens, le Luxembourg se trouve, avec 57 %, en première position en matière de 'télétravaillabilité' : plus de la moitié des salariés effectue un travail qui peut aussi être effectué à distance », explique le Conseil économique et social (CES). Nul doute que la crise sanitaire a changé la donne en la matière. Le télétravail s'impose comme une véritable forme de travail alternative. « 53 % des frontaliers français, 42 % des frontaliers allemands et 43 % des frontaliers belges préfèrent travailler à domicile », indique le CES évoquant l'enquête de la Chambre des salariés « Quality of Work Index Luxembourg ».

Pour le CES, le développement du télétravail aurait des répercussions sur l'économie locale qu'il importe d'appréhender. En supposant que les 200.000 personnes (résidents et frontaliers), en mesure de télétravailler, télétravaillent en moyenne une fois par semaine, le chiffre d'affaires du commerce local (et restaurants) reculerait d'environ 350 millions d'euros par année (selon l'HORESCA, cité par le CES). S'y ajoute l'impact sur les finances publiques et sur le budget de l'État compte tenu des conventions bilatérales convenues avec les pays voisins (sur le télétravail).

Cela dit, le CES le souligne aussi : 200.000 personnes qui télétravaillent pour reprendre l'exemple précédent, cela a, aussi, des effets positifs sur l'environnement et la mobilité. Et ce n'est pas un détail en matière d'attractivité. « Il devient plus facile pour un jeune talent bien formé qui habite Metz de chercher un emploi sur Paris avec trois jours de télétravail et deux jours de trajets en TGV, que de s'arranger avec les conditions luxembourgeoises », précise le CES.

**Avoir un temps d'avance sur demain,
c'est réduire le temps de travail.**



**Le LCGB propose des solutions
efficaces pour un meilleur
aménagement du temps de travail des
salariés de tout secteur**

**Découvrez nos valeurs
et engagements sur lcgb.lu**





Barbara Brecko

Barbara Brecko :

«Au Luxembourg, on ne 'coworke' pas n'importe comment» «

Co-fondatrice et Managing Partner de Ginkgo Solutions Facilities, Barbara Brecko, a vécu ces 20 dernières années la mue radicale des centres d'affaires avec l'arrivée d'Internet et des technologies mobiles. Soumis aux obligations légales et déontologiques strictes, notamment en matière d'anti-blanchiment, le secteur doit aujourd'hui composer avec les défis du télétravail et la pénurie de talents de ses clients. Et si c'était à refaire, l'entrepreneure se relancerait volontiers dans un projet similaire, stimulant et enrichissant.

MARC AUXENFANTS

Barbara Brecko, quelles sont les tendances actuelles en matière d'espaces de coworking ?

Dans les années 1980, les premiers centres d'affaires ou « business centers » ont vu le jour. Ils mettaient à la disposition d'entreprises des bureaux fermés, équipés et meublés, pour une période généralement limitée. Le concept de coworking a ensuite naturellement émergé aux États-Unis avec l'arrivée d'Internet et des technologies mobiles, permettant le travail nomade, depuis n'importe où et n'importe quand. Aujourd'hui, l'espace de travail est ouvert et partagé par des entreprises et des auto-entrepreneurs, qui souhaitent pratiquer la discussion et l'échange directs. Il a aussi pris beaucoup d'ampleur en Europe, avec l'arrivée sur le marché du groupe américain WeWork, qui répondait à une demande d'espaces de bureaux flexibles. Les espaces de coworking d'aujourd'hui proposent ainsi un environnement agréable et fonctionnel qui facilite le réseautage et la collaboration, dans un lieu facilement accessible par les transports publics.

Qu'en est-il au Luxembourg ?

Depuis cinq ans, le modèle « coworking » se développe à son rythme, car très réglementé

par la législation. Au Luxembourg, on ne « coworke » pas n'importe comment : il y a des règles à respecter. En France par exemple, la loi sur la domiciliation vous permet d'ouvrir une société où vous voulez, dans n'importe quel espace de coworking, sans forcément avoir de réels bureaux. Au Luxembourg, un espace de travail doit compter au minimum un bureau privé ou plusieurs, au prorata du nombre de personnes actives dans la société.

“

Bien s'installer est avant tout une question de bonne organisation

”

Quand avez-vous lancé Ginkgo Solutions Facilities, et comment est née l'idée ?

J'ai co-fondé la société, il y a bientôt 10 ans en février 2013, forte de 13 années d'expérience dans ce secteur d'activité. Il me tenait à cœur de créer ma propre entreprise. Ginkgo Solutions Facilities est née

d'une idée simple : proposer une structure accueillante et fonctionnelle, qui offre des espaces adaptés aux besoins des clients souhaitant développer leur activité seuls ou en petite équipe.

Quel bilan tirez-vous de ce projet entrepreneurial de bientôt 10 ans ?

Cela reste une expérience hyper enrichissante, car je découvre et côtoie des personnes de toutes nationalités et de métiers différents (import-export, IT, recrutement, sociétés de services et de biens de consommation...), des start-ups, des indépendants, des PME. Aujourd'hui, nous gérons cinq centres, sur plus de 7.000 m² : trois sites dans le quartier de la gare, un au Limpertsberg et un à Belval, ce qui représente 180 à 200 clients.

Les clients aiment s'y retrouver, échanger, voire collaborer. Un lien social s'instaure de manière très naturelle, des contacts professionnels se créent, des synergies de compétences, un remède efficace à la solitude parfois difficile de l'entrepreneur solitaire. Pour ma part, ce que j'aime avant tout dans ce métier, c'est accompagner les personnes dans leur installation, les faire grandir, en leur permettant de bien travailler et de se concentrer sur leur cœur de métier.

D'où les dénominations de « Solutions Facilities ».

Nous, c'est la logistique et les infrastructures ! Qu'il s'agisse de création de société ou de relocalisation au Luxembourg, bien s'installer est avant tout une question de bonne organisation.

Nous accordons un soin particulier au sens de l'accueil et de la détente en mettant à disposition des espaces de pause et de restauration, de relaxation, de fitness.

Les bureaux que nous louons sont meublés, personnalisables et adaptables à la croissance de nos clients, pour des séjours temporaires ou à long terme. Les murs des bâtiments ne sont pas élastiques, mais nous trouvons toujours des solutions efficaces pour nos clients s'ils souhaitent temporairement ou durablement de l'espace supplémentaire. Notre force, c'est de trouver des solutions !

Le télétravail et la pénurie de talents impactent-ils vos clients et donc votre activité ?

De manière générale, le télétravail a certes apporté une autre vision du monde du travail, et une manière de travailler différente. Les entreprises s'adaptent et doivent composer avec ces changements. Nous le faisons également.

Est-ce que ça a changé la demande des entreprises pour le coworking ?

Non, au contraire et le fait de disposer de plusieurs espaces de coworking au Luxembourg encourage la mobilité et la flexibilité dans les horaires de travail.

Comment Ginkgo Solutions Facilities se différencie-t-il de ses concurrents ?

Nous ne sommes pas concurrents, mais confrères ! Nous formons en effet une association que j'ai co-fondée, il y a une quinzaine d'années et que nous avons relancée en

2021 : la Luxembourg Workspace Association (LWA). Elle représente et défend les intérêts professionnels des différents acteurs du métier : incubateurs, accélérateurs, espaces de coworking, centres d'affaires et tout autre type d'espaces de bureaux équipés. Notre objectif est d'établir des standards pour notre industrie, en assurant un niveau de qualité et d'éthique parmi nos membres et en fournissant une réponse précise et ciblée aux besoins des entreprises.

Nous avons à ce titre une charte administrative et déontologique qui définit les relations entre nos membres et leurs obligations légales.

Quelles sont ces obligations légales ?

Bien évidemment le respect des lois nationales en vigueur et des directives administratives promulguées par les différents organismes de contrôle et de régulation. Mais aussi l'obligation de coopérer de manière transparente avec toutes les autorités ou administrations luxembourgeoises.

Par exemple, le KYC (Know Your Customer) nous oblige à vérifier l'activité de nos clients au travers d'une procédure réglementée conformément à la loi du 12 novembre 2004 relative à la lutte contre le blanchiment de capitaux et le financement du terrorisme. De même, tout soupçon de fraude doit être déclaré. À ce titre, nous devons nous engager à ne pas proposer de bureaux virtuels ou d'adresses de domiciliation, conformément à la loi du 31 mai 1999.

En tant qu'entrepreneure, si c'était à refaire que referiez-vous et que ne referiez-vous pas ?

J'irais peut-être plus vite dans l'ouverture de centres. Mais cela implique quand même des engagements financiers qui ne sont pas toujours simples ni rapides. Je serais malgré tout prête à me relancer dans un projet entrepreneurial similaire. C'est à la fois stimulant et enrichissant. Ce que je ne referais pas ? Deux ans de Covid !



“

En tant qu'entrepreneure, il faut aussi aimer ce que l'on fait et le faire avec passion

”

Quels seraient les ou les conseils tirés de votre expérience et que vous donneriez aux jeunes entrepreneures ?

Au niveau du management : trouvez le bon équilibre entre votre rôle de dirigeante et les perspectives professionnelles de vos collaborateurs. Vous montrez le cap, donnez le ton, affichez les perspectives et votre équipe vous accompagne dans votre projet. Sans cette équipe, vous n'avancez pas ! En tant qu'entrepreneure, il faut aussi aimer ce qu'on fait et le faire avec passion. L'appât du gain, la reconnaissance professionnelle ne sont au final qu'une partie infime de l'aventure. Car je pars du principe que quand on se lance dans un projet, on doit être convaincue, convaincante et aimer ce qu'on fait. ●



Ne laissez pas le hasard choisir pour vous et entourez-vous des meilleurs pour réussir votre transaction immobilière :
décoratrice d'intérieur, photographe professionnel, agent immobilier expérimentée.

Un seul objectif : sublimer votre propriété

VOICI UN CADEAU

Juste pour vous !

Que vous ayez un projet immobilier
ou que vous souhaitiez juste renouveler votre intérieur,
je suis ravie de vous offrir :

1h de conseil personnalisé en home-staging

par une décoratrice d'intérieur, pour votre intérieur

+

un bon d'achat de 200€ à dépenser chez Maisons du Monde

pour mettre ses conseils en pratique



**Pour participer, rendez-vous sur la page facebook de Home Harmony by
Caroline Espéan. Tirage au sort et résultat le 22 Décembre 2022**



Une mise en beauté *électrisante*

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion idéale pour sortir le grand jeu en réalisant un make-up digne de ce nom ! Bouche rouge velours, faux-cils, nail art original... Exit le minimalisme le temps d'une soirée, on joue la carte de l'audace à fond. Alors on se fait le film de l'année pour être au top de la tendance et clôturer 2022 sur les chapeaux de roue.



TEXTE : CHARLOTTE KAISER

Difficile de ne pas se laisser gagner par la magie des fêtes de fin d'année. Pour ne pas dire impossible, surtout lorsque l'on prépare les looks que l'on va adopter pour passer Noël en famille ou pour fêter le passage (avec quelques verres dans le nez) à la nouvelle année. Petite déjà, c'était la période de tous les possibles où l'on avait l'autorisation exceptionnelle de se maquiller (avec parcimonie) ou de mettre (un peu) de vernis sur ses ongles. Et puis, adulte, l'excitation des fêtes ne nous a pas quittée. Loin de là. La tenue, la coiffure, le maquillage... rien ne doit être laissé au hasard. Mais encore faut-il faire le bon choix. Doit-on miser sur un maquillage audacieux agrémenté de paillettes et de couleurs vives ? Ou au contraire sur un make up au ton nude avec des yeux travaillés ? Pour vous aider à décider, nous vous détaillons toutes les tendances de l'année 2022 pour scintiller de mille feux au pied du sapin ou sous le gui...

NATUREL ET LUMINEUX

Commençons par le commencement... le teint ! Cette année, l'art du naturel s'affirme avec fougue, fini le teint glowy et le contouring. Un maquillage facile à réaliser et à la portée de toutes. Ce qui n'était pas forcément le cas du contouring... Et disons que c'est une très bonne nouvelle ! Cela nous évitera peut-être de ne pas faire brûler la dinde dans le four, après avoir essayé pas moins d'une dizaine de fois de maîtriser les rouages du contouring... L'heure est donc à la légèreté avec ce « clean look ». Cette mise en beauté minimaliste, que l'on a repérée sur Zendaya, assure un teint lumineux avec très peu de produits.

Pour le réaliser, il vous suffit de vous munir d'un anti-cernes crémeux et d'un blush. L'anti-cernes permet de gommer les petites imperfections et assure à votre visage un effet bonne mine. On l'applique au coin interne de l'œil et au coin externe en l'étirant vers les tempes pour illuminer les zones d'ombre sous le regard. Concernant le blush, on en choisit un de couleur pêche. On le dispose, en tapotant avec ses doigts, sur les pommettes. Comme par magie, votre teint sera alors radieux comme si vous rentriez d'une bonne balade en forêt. Et pour celles qui souhaitent avoir un effet glowy naturel, vous pouvez ajouter un peu d'highlighter sur les points de lumière du visage.

UN REGARD ENVOÛTANT

La première étape de votre make-up est désormais derrière vous, place aux yeux ! Cette année, les fards à paupières métalliques ont illuminé les podiums de la Fashion Week et reviennent en force pour les fêtes, et ce pour notre plus grand plaisir. Assurant un côté irisé à la paupière,



MAISON DE LA BEAUTÉ

SKIN CARE AND BEAUTY

PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE

LE BIEN-ÊTRE EN CADEAU

EN QUELQUES CLICS,
commandez votre cadeau
de Noël sur notre e-shop.
Offrez le cadeau parfait
selon vos envies
et votre budget !



CONFIEZ VOTRE PEAU À DES EXPERTS

Nous vous conseillons
des soins adaptés aux problèmes
de peau grâce à notre gamme
de soins professionnels.

ÉPILATION DÉFINITIVE
PÉDICURE MÉDICALE DIPLÔMÉE
RITUEL MASSAGE ÉVASION (2H)
MASSAGE
ONGLERIE
EXTENSION DE CILS
ET AUTRES SERVICES



Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, pensez à nos cartes cadeaux !

Venez découvrir de nombreux packs dédiés au visage
et au corps à prix réduit pour un moment de détente
pour vous ou pour un de vos proches.



- 20 %

**Des promotions allant jusqu'à - 20 % sur nos packs et cures
et jusqu'à - 40 % sur une sélection de produits.**



- 40 %

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2022



14, Bld. Robert Schuman,

L-8340 Olm - Capellen • Tél. : 30 81 39

**Retrouvez l'ensemble de la carte des soins
sur www.maisondelabeaute.lu et sur**



ils apporteront brillance et glamour à votre make-up, sans en faire trop. Ils ont l'avantage d'être plus discrets et délicats que les fards pailletés. Les paupières scintillantes se déclinent dans toutes les couleurs. La couleur cuivre ou le rose gold viendront pimper votre traditionnel smoky eye alors que l'or, le bronze ou l'argent mettront en valeur, avec finesse, votre regard de biche. Les plus audacieuses tenteront le bleu pour un regard électrisant qui envoûtera leurs convives. L'œil charbonneux, technique de maquillage des yeux indémodable, s'adresse aux novices comme aux confirmés. N'hésitez pas à faire un tour sur Youtube ou Tiktok pour trouver des tutos qui vous aideront à réaliser à la perfection ce smoky eye métallique. Car celui-ci renferme quelques secrets qu'il faut maîtriser pour ne pas franchir la frontière « œil au beurre noir ». Bon à savoir, le métallisé se décline également en eye-liner. Ce dernier accentuera la beauté de votre regard. Ces yeux très travaillés doivent impérativement (et évidemment) se porter avec un maquillage léger sur le reste du visage pour éviter le look *too much*.

“

Cette mise en beauté minimaliste assure un teint lumineux avec très peu de produits

”

LA TOUCHE GLAM'

Autre tendance de cette année 2022 : la bouche rouge velours. Un intemporel glamour qui continue de faire fureur pendant les fêtes de fin d'année (mais aussi le reste de l'année). Le rouge à lèvres mat apportera un côté graphique à votre maquillage. Seul inconvénient, il ne



H&M

pardonne rien et viendra accentuer vos imperfections. Alors avant de l'appliquer, on effectue un gommage des lèvres pour enlever les peaux mortes. Vous pouvez d'ailleurs le réaliser vous-même. Pour cela, rien de plus simple, il vous suffit de mélanger dans un bol une cuillère à café de sucre fin à une cuillère à café de miel liquide. Le sucre est un exfoliant naturel tandis que le miel apportera un shoot d'hydratation à vos lèvres. Après ce gommage et avant d'arborer votre bouche glamour à souhait, appliquez un soin

en couche très fine. Et voilà le tour est joué ! Si vous n'êtes pas convaincue par cette bouche rouge velours, vous pouvez tout à fait opter pour l'autre tendance du moment (qui n'a rien à envier au mat niveau glamour) : l'effet vinyle.

Ultra-brillant et gorgé de couleur, ce rouge laqué à la formule crémeuse se dépose facilement sur vos lèvres délicates avec un embout mousse, comme un gloss. Le produit est tout de même un peu plus épais et permet un contour parfait.

UN NOËL MAGIQUE

AVEC PARIS 8

ENVIE DE CHOUCROUTER VOS PROCHES ?
LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LA SÉLECTION PARIS 8



Une forêt d'or
Bougie, édition de Noël
GOUTAL



Chloé
Eau de Parfum 100ml
CHLOÉ



Bosco
Bougie, édition de Noël
ACQUA DI PARMA



Skog
Crème mains
SKANDINAVISK



White Cypress
Bougie
VOLUSPA



Supersérum
Anti-Imperfections
MY BLEND



Studio fix fluid
Fond de Teint
M.A.C



Dojou for him
Eau de Toilette 100ml
ANNAYAKE



Poudre Match - Kenzo Memori
Eau de parfum 75 ml
KENZO



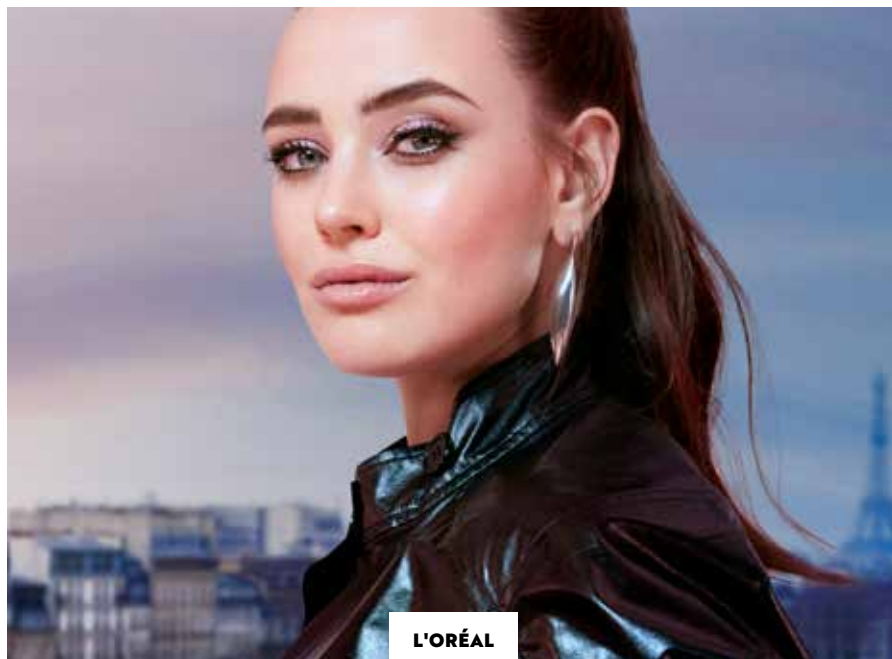
-20%* DE RÉDUCTION GRÂCE À VOTRE CARTE CLIENT



“

Les fards à paupière métalliques ont illuminé les podiums de la Fashion Week et reviennent en force pour les fêtes

”



LE BOUQUET FINAL

Si vous vous rappelez bien, les fêtes de fin d'année nous autorisent les plus grandes extravagances, à condition de ne pas les expérimenter en même temps. Alors, voici deux tendances qui risquent de vous surprendre. Il y a d'abord les sourcils décolorés, aussi nommés bleached eyebrows. Katy Perry, Bella Hadid, Madonna, Kendall Jenner, Léna Situations... les stars ont toutes adopté ce look audacieux et en sont folles ! La technique popularisée dans les années 2000 par Kim Kardashian ou encore Lady Gaga invite, comme son nom l'indique, les plus téméraires à décolorer leurs sourcils pour qu'ils tirent vers le blond. Ce look beauté ne se cantonne plus aux podiums de la Fashion Week, il est désormais porté par tous et apporte un côté résolument cool à notre look. Comme les colorations pour cheveux, il vaut mieux confier cette

tâche à un professionnel. Les strass et bijoux de peaux font aussi leur grand retour et ont, plus que jamais, la cote. Placés autour de vos yeux, ils viennent illuminer votre regard pour un look tout droit sorti de la série *Euphoria*. Ils peuvent être transparents comme colorés. Cette mise en beauté en relief laisse libre cours à votre créativité et semble être le maquillage idéal quand sonneront les douze coups de minuit. ●

“

Les paupières scintillantes se déclinent dans toutes les couleurs

”

QUELLE MANUCURE ADOPTER ?

Le soir de Noël, aucune mise en beauté ne doit être négligée. Il faut être belle jusqu'au bout des ongles... Mais comme chaque année, l'hésitation nous gagne. Car il n'est jamais facile de trouver la bonne manucure, celle qui célèbre Noël sans tomber dans le kitsch. Un conseil, ne tentez pas un nail art de Noël 30 minutes avant l'arrivée de vos convives. S'il est tentant de plonger vos ongles dans l'esprit des fêtes, il est essentiel de subtilement doser les paillettes, le vert, le rouge et les dessins représentant le Père Noël. Si vous manquez de temps, libre à vous d'opter pour la manucure qui a animé la planète mode tout l'été : les glazed donut nail art. Popularisée par Hailey Bieber, cette inspiration est réalisée grâce à une manucure nude, surmontée de nacres. Ces ongles laqués et ultra brillants rappellent le glaçage des donuts. On adore ! Pour le soir du 24, vous pouvez également déposer quelques strass sur vos ongles pour créer du volume.

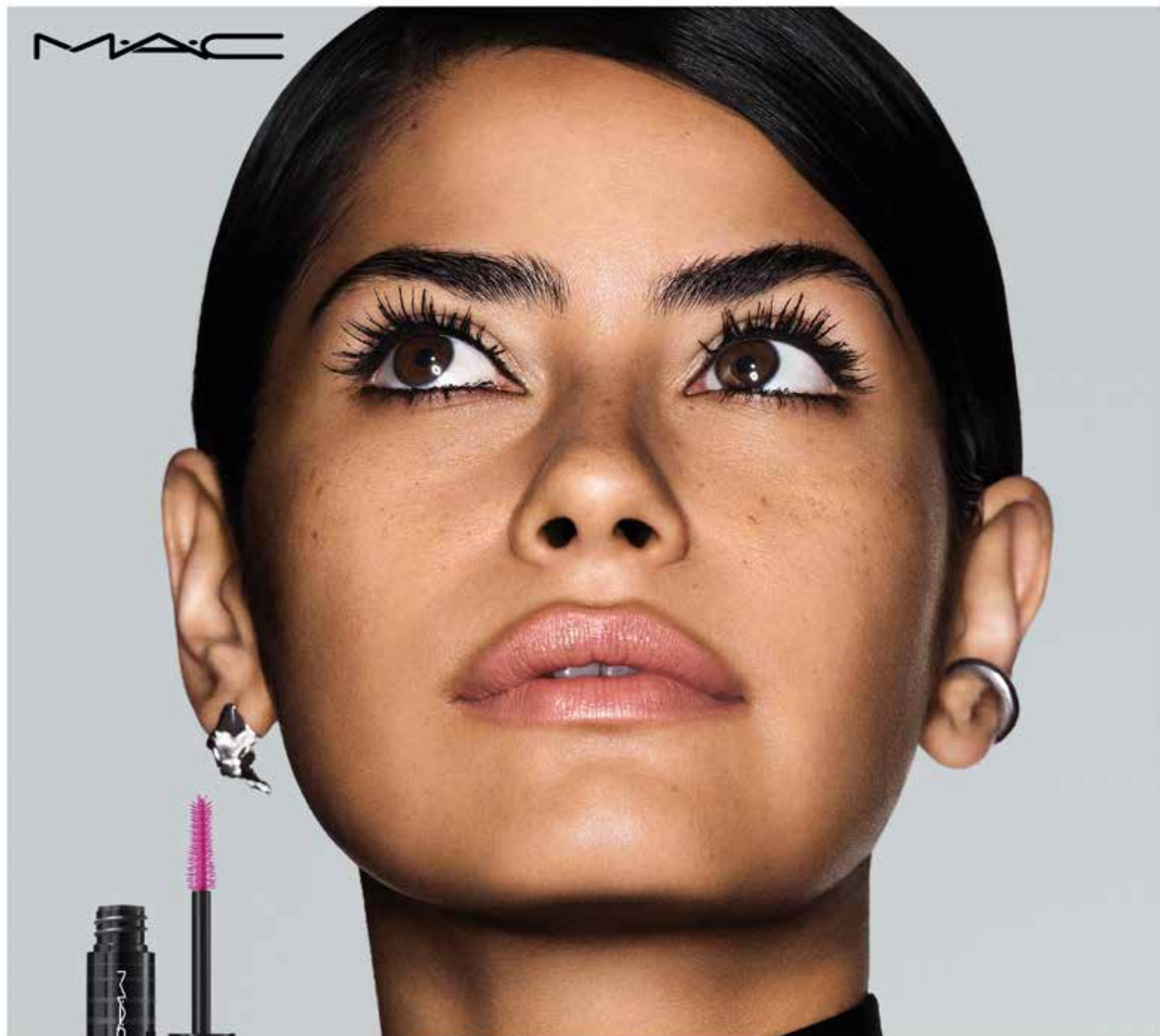


PARIS 8

HAUTE PARFUMERIE



M·A·C



Découvrez le plus populaire des mascaras, M.A.CSTACK, chez Paris 8.

Superposez-le à l'infini pour un volume intense et une longueur extrême. Cette formule inédite vous permet d'obtenir un volume personnalisable qui défie la gravité.

À DÉCOUVRIR EXCLUSIVEMENT DANS VOTRE BOUTIQUE PARIS 8 :

C.C. Cloche d'Or, boulevard F.W. Raiffeisen, Luxembourg

On a testé
pour vous



LE LIFT PRO
- CONCENTRÉ CONTOURS -

CHANEL



LE LIFT PRO est un nouveau protocole de soins qui agit sur l'apparence du "triangle de jeunesse", cette zone située entre le haut des pommettes et la pointe du menton qui s'inverse avec l'âge. La formule est composée de puissants actifs enzymatique de mélipone qui renforce le maillage cutané.

La première étape du soin corrige les signes avancés de l'âge et redessine les contours du visage. Sa texture gainante apporte un effet tenseur immédiat. La pipette auto-dropper permet de prélever la juste dose pour une application visage optimale. Il est sans parfum, idéal pour toutes les peaux, même sensibles.



DOROTHÉE DILLENSCHNEIDER

Les plus

L'application du sérum sur le visage est vraiment facile grâce à la pipette qui préleve la juste dose. La texture du produit est agréable. Non gras, il est non comédogène et donne instantanément un effet liftant et bonne mine.

Le séchage est très rapide.

Les moins

RAS



MARIA PIETRANGELI

Les plus

Ce sérum est surprenant. Une fois appliqué, il pénètre rapidement dans la peau, qui est instantanément lissée. Il a un effet tenseur visible et immédiat. J'apprécie l'utilisation du flacon muni d'une pipette qui diffuse la dose nécessaire à utiliser. J'adore les huiles sèches, elles sont faciles à appliquer et ne laissent pas de film gras sur la peau. Après quelques semaines d'utilisation, la peau est plus souple, elle retrouve son élasticité.

Elle est tendue et repulpée.

Les moins

RAS



JULIE KIEFFER

Les plus

Plus qu'un simple sérum, Le lift pro est un protocole innovant qui combine massage et application du soin.

La texture gainante du soin alliée à la gestuelle développée par les experts de la Maison Chanel apportent des résultats rapides et bluffants.

Les moins

Le massage et l'application prennent plus de temps que si l'on appliquait un sérum habituel. Prenez le temps de prendre soin vous !



CHARLOTTE KAISER

Les plus

J'ai immédiatement intégré ce sérum à ma routine soin quotidienne, en l'appliquant avant ma crème de jour. Le produit, formulé sans parfum, a un effet repulpant et tenseur incomparable. Il est très agréable sur la peau et pénètre facilement. Le flacon en verre, sublimant ce soin anti-âge, est doté d'une petite pipette auto-dropper permettant de prélever la juste dose. Tout est parfait !

Les moins

RAS

T.HAIR

BARBIER - COIFFEUR - ESPACE BEAUTÉ - BOUTIQUE CADEAUX



UN ESPACE BARBERSHOP ET COIFFEUR...

Pratiqué selon la technique traditionnelle, c'est-à-dire avec un rasoir de barbier ainsi qu'un blaireau, nos barbiers maîtrisent parfaitement le rasage à l'ancienne. Nous avons également créé notre propre technique de rasage : **le Rasage Rituel** (40,00 € la séance de 30 minutes).

... ET UN ESPACE PÉDICURE ET ESTHÉTIQUE

Découvrez un espace entièrement dédié aux soins des pieds et à la relaxation. Nous proposons des pédicures simples, des poses de vernis permanent, des soins beauté et aussi **des pédicures médicales** (62,00 € la séance de 55 minutes).



TROUVEZ VOTRE CADEAU DE NÔEL DANS NOTRE ESPACE BOUTIQUE

Vous dénicherez dans notre boutique des idées cadeaux aussi bien pour homme que pour femme.

Nous proposons un large choix de coffrets de spiritueux, de vin, de soins cheveux et barbes ainsi que de **nombreux autres produits d'exception**.



KÉRASTASE

Le coffret de Curl Manifesto
65,00 €



MOLLETO GIN

La bouteille
49.90 €



EMPORIO DEL UOMO

La cravatte
44,00€



EMPORIO DEL UOMO

Le blaireau
29,00€

MUST-HAVE

01

UN LOOK SCINTILLANT



Illuminez vos looks de fête avec les nouvelles palettes de luxe pour les paupières et pour les joues en édition limitée. Maquillage doré, argenté ou à paillettes, tout est permis pendant les fêtes de fin d'année. Un assortiment d'ombres à paupières et de poudres lumineuses qui donnent un éclat luxueux aux yeux et aux joues. Cette palette multidimensionnelle rassemble un magnifique éventail de nuances et de couleurs qui conviennent à toutes les carnations et à toutes les occasions.

Luxe Eye & Cheek palette. Bobby Brown



02



REGARD DE BICHE

Lancé en 1989, ce mascara emblématique est, depuis lors, l'un des mascaras Max Factor les plus vendus. Il offre trois fois plus de volume pour des cils spectaculaires et un maquillage qui tient tout au long de la journée. Aujourd'hui, le Mascara 2000 Calorie écrit un nouveau chapitre de sa fabuleuse histoire. Le mascara revisité renferme une formule moderne et légère qui s'applique couche par couche, sans paquets, son transfert est sans grumeaux. La formule du mascara recouvre, sépare et modèle uniformément les cils naturels, pour davantage d'épaisseur et de volume. **Mascara 2000 Calorie. Max Factor**

PARFUM D'EXCEPTION

Néroli ou la blancheur fusante et Outrenoir, son opposé. Tel un éclat dans l'obscurité, l'essence de Néroli, éclairée par la bergamote et le petit grain, affronte des notes plus ténébreuses et énigmatiques d'un thé fumé. Guerlain célèbre son abeille emblématique avec une nouvelle plaque d'exception éditée à 500 exemplaires à travers le monde, et créée par L'Atelier Trusscelli. Le joaillier parisien, a mis son savoir-faire artisanal au service de la réalisation de cette plaque étincelante, plongée dans un bain d'or puis pavée à la main de 30 pierres. **Néroli Outrenoir. Guerlain**

03



QUATRE SUPER POUVOIR



Verso Super Elixir est une huile pour le visage hydratante, nourrissante et éclaircissante, formulée et développée pour cibler l'apparence d'un teint inégal. Contient NEAR 1, la nouvelle et unique molécule Verso avec de la vitamine A et du Niacinamide (vitamine B3). De plus, cette huile pour le visage contient des ingrédients hautement concentrés pour améliorer l'apparence d'un teint uniforme et rendre la peau plus résistante aux effets visibles des facteurs de stress environnementaux. **Elixir. Verso Skincare**

BIENFAITS DE LA MER

05



Ce fluide se faufile immédiatement dans toutes les strates de la peau pour y libérer son action régénérante. Il insuffle trois minéraux d'origine marine, source d'énergie pour raviver l'éclat, venus décupler l'effet anti-âge de l'ADN d'esturgeon. Une véritable innovation cosmétique, dont la formule ultra-fine débride la vitesse d'absorption de ces bienfaits par la peau. Illuminée de l'intérieur, elle est radieuse, sa texture visiblement affinée.

L'Elixir des glaciers by Valmont

ICI PARIS XL

PRIX
RONDS
À PARTIR DE
10€*

we love
to see you
shine



ICIPARISXL.LU



* Action valable du 01/12 au 31/12/2022 sur les produits sélectionnés.
Infos et conditions dans votre parfumerie ou sur [iciparisxl.lu](https://www.iciparisxl.lu)



LE JEÛNE INTERMITTENT : BONNE OU MAUVAISE IDÉE ?

Après un week-end à multiplier les excès, l'envie d'un jeûne intermittent ou séquentiel vous a peut-être traversé l'esprit. Ce régime privatif à la mode serait un bon moyen de se « détoxifier » et d'offrir à votre corps un certain renouveau, en remettant à l'heure les pendules. Mais qu'en est-il réellement ? Si de nombreux adeptes l'ont inclus à leur routine de vie et le pratique au quotidien, d'autres ne voient que ses dangers notamment lorsqu'il est suivi par une population jeune.

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

Adopté autant par les chrétiens, les musulmans que par les juifs, le jeûne tient une place importante dans de nombreuses religions. Sa dimension thérapeutique est quant à elle plébiscitée depuis le XIX^e siècle. C'est un docteur allemand ex-officier de marine, Otto Buchinger, qui popularise en Europe ce régime aux bienfaits multiples.

Alors qu'on le disait condamné, il se lance dans un jeûne avec l'espoir de soigner une grave polyarthrite rhumatoïde très handicapante. Pendant 19 jours, nous sommes alors en 1919, le docteur suit un régime privatif, pour activer les processus d'autogénération naturels du corps et de l'esprit, selon des méthodes traditionnelles d'un praticien fribourgeois, le Dr Riedling. Le résultat est au-delà de ses attentes puisque sa guérison est totale. Otto Buchinger s'emploie alors à développer une thérapie médicale centrée sur le jeûne dans l'optique de soigner d'autres malades. Et ainsi, en 1920, il accueille son tout premier patient dans sa propre clinique à Witztenhausen. D'autres suivront. La famille du docteur perpétue encore l'héritage à travers des séjours cliniques dédiés à cette thérapie privative, toujours sous surveillance médicale, afin de soigner des maladies diverses comme l'arthrose.

“

**Le risque est d'en faire une
obsession et de rallonger
les périodes de jeûne**

”

UN RÉGIME TOUJOURS AUSSI POPULAIRE

Depuis, le jeûne intermittent n'a pas pris une seule ride et continue de faire des adeptes à travers le monde. Cette habitude alimentaire, qui consiste à alterner des périodes de prise alimentaire et de jeûne, réparties sur des tranches horaires définies, est d'ailleurs le régime star actuellement aux États-Unis selon une nouvelle étude réalisée, en octobre 2022, par Within Health auprès de 900 Américains. Vient ensuite le régime pauvre en glucides, devant le fait de manger sainement, le végétarisme, et le régime cétogène qui consiste, lui, à favoriser les lipides au détriment des glucides. L'ensemble de ces régimes font ainsi la part belle à un mode de vie plus sain, loin des fast food et autres breuvages

alcoolisés. La clé d'un mieux vivre résiderait dans une quête de « détoxification » à tout prix. Alors si vous avez raté la cinquantaine d'articles sur le sujet, on vous rappelle le principe du jeûne intermittent. L'idée du fasting (autre nom du jeûne intermittent) est de mettre son système digestif sur pause durant quelques heures ou quelques jours. Si vous optez pour la méthode la plus répandue, celle de la diète 16/8, il vous suffira de ne pas manger pendant au moins 16h. Vous pourrez boire de l'eau et des thés, à votre guise, mais rien de solide ne pourra arriver jusque votre estomac. Par exemple, vous pouvez sauter le petit déjeuner, en ayant fini de dîner à 20h et en déjeunant, le lendemain, à 12h. Ce régime séquentiel s'adapte à votre mode de vie et à vos envies. Alors peu importe si vous préférez sauter le petit déjeuner ou le dîner, l'essentiel est de respecter ces 16 heures de fasting.

UNE SOLUTION MIRACLE ?

Le jeûne intermittent 16/8 n'est pas votre seule option. Il existe un tas d'autres méthodes. Ainsi, le jeûne alterné, comme son nom l'indique, consiste à alterner un jour de diète et un jour d'alimentation normale. Il y a aussi la méthode 5/2. Ce régime, moins strict puisqu'il

n'implique pas de restriction calorique totale, vous octroie le droit de manger normalement pendant cinq jours. Cette période devra être suivie par deux jours de rationnement, puisque vous devrez ingérer au maximum 500 calories. Encore plus restrictif, la méthode *eat stop to eat*, proposée par le nutritionniste Brad Pilon, consiste à renoncer à manger pendant 24h, une à deux fois par semaine. Libre à vous de choisir le jour qui vous enchante le plus, et le moment où vous souhaitez commencer. Il est seulement indispensable de ne pas enchaîner vos deux journées de jeûne. Lorsqu'il est privé de nourriture, le corps puise dans ses réserves et se « détoxifie » entraînant un renouvellement cellulaire.

“

Ce régime séquentiel s'adapte à votre mode de vie et à vos envies

”

Pratiqué ponctuellement pour essayer les excès d'un week-end un peu trop festif, le fasting permet de mettre au repos son système digestif. Moins surmené, le foie aurait ainsi plus de facilités à réaliser son travail d'élimination des toxines. Sur le long terme, il diminuerait aussi la fatigue et le stress, et gommerait les kilos superflus. Même si vous suivez à la lettre votre programme de diète, il va sans dire que les repas pris pendant les périodes d'alimentation doivent être sains et équilibrés.

DE VRAIS RISQUES

Le but n'est pas d'enchaîner les repas gargantuesques style fast food et autres raclettes de saison. Le jeûne intermittent ne doit être instauré qu'après un avis médical. Il doit rester bref et ne présente

aucun risque tant qu'il est suivi que sur quelques jours. Car comme pour toutes les diètes, le risque est d'en faire une obsession et de rallonger les périodes de jeûne. Le corps, ne consommant pas assez de calories pendant ces laps de temps, sera alors mis à rude épreuve, et les effets risquent d'être contre-productifs. Alors que le régime promet un regain d'énergie, il pourrait vous rendre moins attentive et entraîner de la fatigue. À trop vouloir se restreindre, l'autre risque principal est la frustration.

Un état qui peut grandement perturber votre comportement alimentaire et entraîner des fringales intenses (voire dans certains cas, compulsives). Car lorsque votre corps manque de vitalité, il va se tourner vers des aliments gras et vous pousser à manger en très grande quantité dès lors que vous en aurez la possibilité. Vous risquez de vous goinfrer plus que de raison et prendre les kilos que

vous aviez perdus, voire plus. Selon une étude canadienne, publiée dans la revue *Eating Behaviors*, le jeûne intermittent peut provoquer des troubles de conduites alimentaires (TCA) chez les adolescents et les jeunes adultes notamment. En somme, le régime séquentiel, pratiqué comme une cure détox, est un bon moyen de s'offrir une vraie « détoxification ».

Il ne doit pas être vu comme un régime à part entière, jeûner pour maigrir est loin d'être une solution optimale. ●

“

Le jeûne intermittent permet de mettre au repos son système digestif

”



Intempor'elle & lui
La coiffure dans l'air du temps

LE NOUVEAU SALON AU LUXEMBOURG



SALON DE COIFFURE

ET BARBIER

12, Rue des Cerisiers Luxembourg L-1322 Luxembourg-Limperstberg
Téléphone : 621 827 630

News HEALTHY

AYURVÉDA : L'ART DE PRENDRE SOIN DE SOI

TEXTE : LISA BEYS

À chacun son Dosha

Selon les principes de l'ayurvéda, toute chose est composée de 5 grands éléments : l'espace, l'air, le feu, l'eau et la terre. Ils représentant 5 états ou qualités de l'énergie et de la matière que nous expérimentons dans notre vie physique, mentale et affective. Les 3 combinaisons de ces éléments sont appelées « Doshas », uniques pour chaque individu : Dosha Vata, Dosha Pitta et Dosha Kapha. Le praticien nous aide à définir notre Dosha lors de la première séance, et propose un protocole spécifique.



MON ASSIETTE 100% AYURVÉDIQUE



L'alimentation est un des piliers de l'ayurvéda. L'estomac doit contenir un tiers de solide, un tiers de liquide (eau, soupes ou jus) et un tiers de vide, pour lui permettre de se contracter plus aisément. Au menu : des produits sains, consommés chauds pour faciliter la digestion, de saison et surtout ultra-frais ! La diététique ayurvédique adapte céréales, végétaux et produits animaliers en fonction des Doshas. On fait la part belle aux épices : curcuma, cumin, gingembre, piment, cannelle, sans oublier les oléagineux !

On rejoint le compte insta [@les_aventures_vertes_de_sophie](#) pour découvrir de savoureuses recettes !

Massage ayurvédique : nourrir le corps, les sens et l'âme



En plus de ses vertus relaxantes, le massage ayurvédique présente de nombreux bienfaits : tonifier les tissus, assouplir les articulations et stimuler la circulation sanguine. Les Vata bénéficieront d'un massage lent et régulier, avec beaucoup d'huile chaude nourrissante. Les Pitta auront besoin d'un massage plus rapide, dans un environnement moins chaud. Les personnes de type Kapha apprécieront davantage les massages stimulants à base de poudres. Comptez entre 50€ à 100€ l'heure, pour une détente intense.

ET SI TOUT ÉTAIT UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE ?

Médecine traditionnelle millénaire indienne, reconnue par l'OMS depuis 1982, l'ayurvéda renvoie au sanscrit « ayur » (vie) et « veda » (connaissance, science). Son objet ? Rétablir l'équilibre entre le corps et l'esprit ! Comment ? Grâce à une approche holistique et préventive : massages, aromathérapie, alimentation, méditation, gemmes, yoga, pour combiner santé physique, mentale et émotionnelle. Idéal pour réduire les tensions et apaiser l'anxiété.

5 685 €

C'est le coût de la cure « Ayurveda Retreat » de 6 nuits au sein du luxueux Santani Wellness Resort & Spa 5 au Sri Lanka, élu plusieurs fois « Best retreat of the world » par Vogue et Forbes. Au programme : consultation ayurvédique, régime diététique individualisé, 3 heures quotidiennes de yoga, de méditation collective et de soins, le tout dans un cadre naturel enchanteur.*

EN PRATIQUE :

LA RESPIRATION SO HAM



La respiration est une clé majeure de la santé et du bien-être. Le mantra So Ham (« je suis cela ») est utilisé par les yogis et les bouddhistes. Il peut se pratiquer avant tout acte générant de l'anxiété ou le soir pour se préparer au sommeil. On respire uniquement par le nez, assis, bouche et yeux fermés. À l'inspiration, tout en inspirant par le nez, on pense au son « So ». À l'expiration, tout en expirant par le nez, pensez au son « Ham », sans les prononcer. On pratique pendant 3 minutes au moins. Pour en savoir plus : Samuel Ganes, *50 exercices d'ayurvéda*, des éditions Eyrolles, 2021.



L'ART ET LA MANIÈRE :

Comment initier ses enfants à l'art ?

Initier ses enfants à l'art est important pour leur développement. Visites au musée, ateliers théâtre ou leçons de piano, il y a mille et une façons pour y parvenir pour peu que l'on s'attache à rendre les expériences stimulantes, amusantes et surprenantes. Bonne nouvelle, car cela signifie très clairement qu'il n'est pas nécessaire d'être soi-même féru de peinture ou passionné de musique pour que cela leur soit profitable.

TEXTE : FABRICE BARBIAN

Avec quelle danseuse Rudolf Noureev a-t-il formé un couple mythique au Royal Ballet ? À quel âge Mozart a-t-il commencé à composer ses premiers menuets ? Pourquoi Pierre Soulages, récemment décédé à l'âge de 102 ans, ne peignait-il qu'en noir ? Alors ? Vous ne savez pas. Eh bien, ce n'est pas grave. Si être capable de dégainer de petites anecdotes en découvrant une toile ou à l'écoute d'un morceau de musique, ça peut être sympa, ne serait-ce que pour susciter de l'intérêt, vous n'avez nullement besoin d'être incollable sur le plan artistique pour sensibiliser votre enfant à l'art.

De plus, la tentation est grande quand on en connaît un rayon de vouloir absolument en faire profiter sa progéniture. Cela part d'un bon sentiment, aucun doute là-dessus, mais avec de jeunes enfants, ce ne sont pas forcément les grands discours qui font mouche pour les intéresser (à moins d'avoir un sacré talent de conteur d'histoire !). De la même manière, celui qui n'y connaît pas grand-chose ne doit pas se sentir obligé de lire à haute voix l'intégralité de la brochure attrapée à l'entrée du musée ou de l'expo. Culture, confiture... Vous savez ! Bref.

EXPLORER ET S'AMUSER

Au musée puisque l'on en parle, ce qui importe tout d'abord, c'est de laisser

l'enfant regarder et voir. Les formes, les couleurs, les textures ou bien encore l'objet, la personne ou la scène qu'il a devant les yeux, voilà ce qui va capter son regard, voire susciter des émotions. Ensuite seulement, il importe, peut-être, d'en parler, de lui poser des questions.

Pour savoir s'il aime ou pas. Pour comprendre ce qu'il retient du tableau ou de la sculpture et partager alors quelques informations et explications susceptibles de l'intéresser, de stimuler un peu plus son imagination et d'attiser sa curiosité. Et nul doute que les enfants n'en manquent pas. Et puis, il sera toujours temps, plus tard, de revenir sur cette « expérience » au travers d'un livre, d'un film ou pourquoi pas d'un jeu vidéo éducatif ou d'une application. De toute façon, à moins d'une « révélation », deux minutes après cette première rencontre avec une œuvre artistique, il sera en quête de la suivante. Et c'est tant mieux, car ce qui rend les musées (mais aussi les expos) attrayants, c'est bel et bien la diversité des œuvres et la possibilité de passer de l'une à l'autre comme on l'entend, d'explorer, de s'amuser.

Bon nombre de musées s'attachent d'ailleurs à intéresser les plus jeunes, ne serait-ce que, par exemple, en proposant des parcours ludiques ou des tablettes

interactives. Bien entendu, si vous prenez personnellement vous aussi beaucoup de plaisir à ces visites, il est certain que ce moment de partage et de découverte sera d'autant plus savoureux et « bénéfique ».

TOUCHER, MANIPULER, EXPÉRIMENTER

Initier un enfant à l'art, c'est aussi lui donner la possibilité d'expérimenter, toucher, fabriquer... Bref, il faut lui offrir l'opportunité de pratiquer. Peinture, dessin, collage, sculpture ou bien encore gravure, ce ne sont pas les kits et autres jeux qui manquent pour rendre ces ateliers particulièrement ludiques et passionnants. Et si les arts créatifs, ce n'est franchement pas votre truc, qu'à cela ne tienne. Des ateliers, des démonstrations et autres animations culturelles et/ou artistiques sont légion. Un petit tour sur internet le confirme.

Des exemples ? Allons-y. Le Casino Luxembourg – Forum d'art contemporain ainsi que le Mudam organisent régulièrement (presque toutes les semaines) des « workshops » qui s'adressent aux enfants comme aux jeunes adolescents. Du côté du Cercle Cité, des ateliers associés à des visites d'expos figurent également au programme. Ce ne sont que quelques exemples, bon nombre

“

Vous n'avez nullement besoin d'être incollable sur le plan artistique pour sensibiliser votre enfant à l'art

”



d'associations, mais également d'artistes installés au Grand-Duché, organisent de tels rendez-vous et notamment des stages créatifs pendant les vacances scolaires pour s'initier à la peinture, au graffiti, à la sculpture, à la composition florale...

POUR L'ESPRIT, MAIS PAS UNIQUEMENT

Pour découvrir, aussi, la musique, l'opéra, le cinéma, l'écriture, la danse, bien évidemment, ne laissons pas sous-entendre que la sensibilisation à l'art, aux œuvres et aux pratiques artistiques des petits passe uniquement par les yeux et les dix doigts, dans des disciplines et pas d'autres. Ces ateliers – ainsi que l'école – sont d'ailleurs bien souvent la première porte d'entrée pour familiariser les plus jeunes avec ces arts qui sont, peut-être, moins facilement « accessibles » aux parents. Même si les théâtres font des efforts en direction du jeune public, il n'est pas toujours simple d'emmener un petit découvrir une pièce de théâtre ou un opéra (ce qui ne signifie pas que cela ne se tente pas !). La pratique de la danse ou du théâtre met également bien en lumière le fait que l'initiation artistique ne nourrit pas uniquement « l'esprit », sur le plan émotionnel ou technique, les bénéfices sont aussi nombreux sur le plan physique et la santé des enfants. Ce qui vaut aussi pour les grands qui n'aiment pas le sport, soit dit en passant. ●

POURQUOI INITIER SES ENFANTS À L'ART ?

Stimuler l'imaginaire, développer la curiosité et l'empathie, favoriser l'esprit critique et le bien-vivre ensemble...

Ce sont quelques-uns des bénéfices que retirent les enfants qui ont l'opportunité d'être initiés ou éveillés à l'art. Il est certain que quand on connaît leurs dessins animés préférés ou bien encore leurs goûts musicaux, on peut s'interroger sur l'intérêt d'élargir le champ d'expérience des plus jeunes à des arts ou pratiques artistiques jugées autrement plus « sérieux », mais il n'y a pas à hésiter. Un enfant peut très bien aimer les *Lapins crétins*, apprécier les peintres du XVI^e et s'éclater avec Mozart lors de ses leçons de piano. Pour peu que l'on prenne soin de lui donner accès à ces nombreux univers, avec la manière.

Wat Editions

We
create
and
share
your
story.

RÉGIE PUBLICITAIRE

STUDIO GRAPHIQUE

FEMMES BOLD CONNECT

WATEDITIONS.LU

AGRANDIR L'HABITAT



AGRANDIR L'HABITAT
VOUS PROPOSE
UN SERVICE CLÉ EN MAINS

- Construction,
- Transformation,
- Rénovation,
- Extension, surélévation,
- Aménagement des combles,
- Aménagement intérieur,
- Conception d'intérieur, décoration,
- Salle de bains,
- Meubles sur mesure.



AGRANDIR L'HABITAT

86 Rue de Bettembourg L-3320 Berchem
Tél.: 26 94 94 1 / www.agrandir.lu

JOUER CARTES SUR TABLE

Pour une grande tablée, un déjeuner sur le pouce ou un dîner en petit comité, une vaisselle choisie avec soin donne le ton à un moment de partage. Au quotidien ou pour les grandes occasions, faites le plein d'idées avec les dernières tendances repérées en matière d'art de la table. Que le repas commence !

TEXTE: MARINE BARTHÉLÉMY



LA REDOUTE INTÉRIEURS

STYLES DÉCRYPTÉS

Assiettes plates ou creuses, bols, couverts, coupelles, verres, sans oublier les plats de service... Rien de mieux qu'une table joliment dressée pour se mettre en appétit ou réjouir nos convives. En effet, le plaisir de manger passe d'abord par les yeux ! Et cette saison, plusieurs tendances émergent.

Difficile de ne pas craquer sur une vaisselle aux accents ethniques et à l'esprit artisanal, volontairement irrégulière, comme si elle avait été modelée à la main. Email réactif, faïence, grès, bois, argile, terre cuite, céramique recyclée, ardoise ou craie, autant de matières naturelles auxquelles on ne résistera pas. La collection Boscu de chez Alinéa fait la part belle au bois de manguier, tandis que la collection Tout en Légèreté de chez Linvosges invite à l'évasion, à travers ses pièces qu'on pourrait penser uniques. Pour la vaisselle du quotidien, on mise sur les formes organiques (gamme Umea de chez Habitat, Imany de chez Amadeus) et les imprimés wax ou graphiques. Un métissage des formes et des couleurs qui structurent la table, gage d'une convivialité sans prétention. Autre tendance forte : le terrazzo, repéré chez La Redoute Intérieurs, Kave Home, Lusini ou Sklum, des marques connues pour être toujours à la pointe de la tendance. Il se décline sur des assiettes,

“
Les teintes plus profondes
comme le safran, la figue, le
kaki ou le bleu océan donnent
des allures de grand restaurant
”



EASY LIFE



IKEA



HERMÈS



des mugs et des planches à découper décoratives. La Nature est également à l'honneur cette saison. Feuilles de monstera très détaillées, herbier en noir et blanc, imprimé jungle tropicale, larges fleurs peintes à l'aquarelle... Les tables se veulent bucoliques et oniriques et incitent à la contemplation. La série Stilenlig de chez IKEA ou la ligne Natura de chez Maisons du Monde sont, en ce sens, parfaites pour mettre la campagne au menu. Pour les budgets moins raisonnables, les collections Passifolia de chez Hermès ou Herbariae de chez Christian Lacroix seront du plus bel effet.

Par ailleurs, la vaisselle façon vintage (verres Empiléo de chez Degrenne, gamme Siviglia de Yodeco) ou au style baroque (La Rochère) plaît également toujours autant. Côté couleurs, les tons pastel tirent leur épingle du jeu : rose

nude, vert amande, jade céladon, parme... sont le choix idéal pour les déjeuners en famille. Les teintes plus profondes comme le safran, la figue, le kaki ou le bleu océan donnent des allures de grand restaurant, où chaque invité se sent le bienvenu...

ART DU PARTAGE

Pour les grandes occasions ou les tablées de fêtes, on monte d'un cran et on opte pour de la vaisselle d'une élégance et d'un raffinement certains. La vaisselle de couleur noir mat est résolument tendance, à l'instar des collections Ferru de chez Alinéa, Inku de chez Serax, Jaspe de chez Merci ou encore Manufacture de chez Villeroy & Boch. Pour apporter à une table un peu plus d'éclat, on peut choisir des assiettes ou de la verrerie avec un contour en laiton doré. Posés avec soin juste au-dessus de l'assiette, des verres de

“

**On ne fait jamais de faux pas avec une nappe,
un chemin de table ou des serviettes en lin lavé**

”

chez Degrenne, maison emblématique de l'Art de la table, au design contemporain et au pied élancé, conçus en cristallin, plus résistant aux chocs et aux rayures que le cristal. Le détail qui fait mouche : les couverts, qu'ils soient dorés (Berglander, La Redoute Intérieurs, Cristofle), couleur cuivrée (Salt & Pepper, Laguiole, Debonhout, Bodum) ou aux lignes pures (Couzon, Villeroy & Boch, Pomax). Plateaux de service, carafe à décanter, corbeille à pain, tout est à sa place et rien n'est laissé au hasard. Petits plats fait maison, bonne compagnie et table joliment dressée... Le repas peut commencer.

SUBLIMER SON DÉJEUNER

Une jolie vaisselle prend tout son sens lorsqu'elle est disposée sur une nappe tendance et des serviettes de table assorties. Bon à savoir, on ne fait jamais de faux pas avec une nappe, un chemin de table ou des serviettes en lin lavé (Linvosges, Merci, H&M Home, Bonsoirs), gage d'une tablée chaleureuse, dans l'air du temps. En plus d'être facile d'entretien (lavage à 60° et pas nécessairement besoin d'être repassé), résistant, avec un beau tombé, le lin lavé est parfait pour les petits déjeuners du dimanche, les déjeuners en famille ou les apéros entre amis. Envie de varier les plaisirs ? La nappe pur coton damassé (jacquard) de chez Garnier-Thiébaud est parfaite pour les dîners en amoureux ou les réceptions plus conventionnelles. ●



ESPRIT KINTSUGI

Zoom sur une tendance pleine de poésie et de délicatesse : le kintsugi (qui signifie littéralement « jointures en or »). Il s'agit d'un art japonais ancestral, de plus en plus populaire, qui consiste à réparer des pièces en céramique ou en porcelaine cassée en les recollant avec de la laque, puis en sublimant leurs « cicatrices » avec de la poudre d'or. Ainsi, plutôt que d'être jetées, les pièces brisées bénéficient d'une seconde vie et deviennent de jolis éléments de décoration, avec des fêlures enjolivées - et non cachées - et une esthétique unique. N'est-ce finalement pas une belle métaphore de la vie ?

Subway 3.0

Conçue pour la vie.



LOVE THE
MOMENT



GASPERICH

39, rue Jacques Stas
L-2549 Gasperich
Tél. 401 40 701
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 13h à 17h

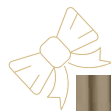
BERTRANGE

74, route de Longwy
L-8080 Bertrange
Tél. 401 40 700
Ouvert du lundi au vendredi de
10h à 19h & samedi de 9h à 18h

ESCH-SUR-ALZETTE

6, rue Portland
L-4281 Esch-sur-Alzette
Tél. 401 40 304
Ouvert du lundi au vendredi de
8h à 17h & samedi de 8h30 à 12h

Noël chic



Cette année, Noël se veut raffiné et parsemé d'or. Le vin chaud se boit dans un verre en cristal et les petits fours se mangent à la fourchette en argent. On ajoute une touche de vert émeraude dans la décoration de table et du velours pour les coussins pour rendre vos fêtes résolument élégantes.

TEXTE & SÉLECTION : DOROTHÉE DILLENSCHNEIDER



ARLEY HOUSE



MARKS & SPENCER



CASTRO INTERIORS



MAISONS DU MONDE



LIGHTS4FUN

DESENIO



ANCIENT GRUDGE



RITUALS



BOCA DO LOBO



DUNELM



SAVE the DATE

TEXTE ET SÉLECTION : MATHIEU ROSAN

THE NEVER NEVER

L'exposition *The Never Never* comprend un court métrage et une série d'images. Dans le film, une Porsche 911 est divisée en huit pièces et portée par les membres de la troupe de théâtre athénienne, Nova Melancholia. *The Never Never* explore les mythologies contemporaines : fake news, marques de luxe, stéréotypes nationaux. Il examine comment les Porsche sont devenues le point de mire des projections xénophobes sur les Grecs dans les médias européens de droite. Le titre du projet est un mot d'argot signifiant « dette » : il fait référence au nombre apparemment sans fin de paiements sur un prêt.

**Du 03.12
au 29.01**

EXPOSITION

CASINO LUXEMBOURG

WWW.CASINO-LUXEMBOURG.LU



08.12

CONCERT

ROCKHAL

FEU! CHATTERTON

Feu! Chatterton pratique un rock nourri de slam et de littérature, à mi-chemin de Lou Reed et de Lautréamont, comme une sorte de Soul Coughing français et acide. Électricité, romantisme et vertige. En mars 2021, le groupe a dévoilé son troisième et dernier opus, *Palais d'argile*. L'atmosphère de ce nouvel album se prête davantage au futurisme. On y retrouve des thèmes d'actualité comme l'atmosphère déprimante pré-crise sanitaire. En effet, la composition du troisième opus avait déjà commencé avant la pandémie. Un album qu'il nous tarde de découvrir sur scène !

WWW.ROCKHAL.LU

08.12**SPECTACLE**
KULTURFABRIK**SOPHIA ARAM**

Après un passage remarqué - et sold out - en mai 2019, Sophia Aram est de retour à la Kulturfabrik pour présenter son cinquième spectacle, *Le monde d'après*. Après avoir évoqué tour à tour l'école, les religions, la montée des extrêmes et le sexisme, l'humoriste et chroniqueuse française a décidé de s'attaquer aux paradoxes de notre époque.

WWW.KULTURFABRIK.LU**Du 09 au 11.12****DANSE**
ESCHER THEATER**EMPIRE OF A FAUN IMAGINARY**

Dans ce spectacle, l'action n'est pas : quatre artistes se livrent à une chorégraphie. L'action est : l'humain et le non-humain dialoguent et les frontières entre les mondes implosent. Entre frottements et métamorphoses, l'alchimie des corps, des sons et des objets qui hantent *Empire of a faun imaginary* compose un cosmos beau et étrange qui confine à la magie. De la force tranquille d'un mammoth à la viscosité d'une flore subaquatique, Simone Mousset a imaginé cette pièce à la suite de la pandémie, sur fond d'actualité planétaire désastreuse. Un univers hybride qui invite à faire un saut dans l'inconnu, par la puissance de l'imaginaire.

WWW.THEATRE.ESCH.LU**10.12****CONCERT**
PHILHARMONIE**CHILLY GONZALES**

Si la période de Noël est celle des retrouvailles en famille et de sapins scintillants aux pieds garnis de cadeaux, elle est aussi celle qui voit fleurir chaque année d'innombrables compilations musicales rassemblant chansons traditionnelles et classiques de la pop. Revêtant pour l'occasion sa désormais incontournable robe de chambre satinée, Chilly Gonzales proposera une relecture décalée de ce répertoire à l'optimisme parfois peu en phase avec les questionnements de notre époque. Privilégiant introspection et émotion, l'inclassable pianiste fera entendre des versions mélancoliques de tubes interplanétaires, jetant ainsi sur Noël une lumière tamisée bien loin du kitsch qui l'accompagne souvent.

WWW.PHILHARMONIE.LU

16.12**DANSE****ARSENAL (METZ)****BRUNO BELTRÃO**

Dans la créativité des danses urbaines, Bruno Beltrão a su inventer un langage propre, mélange de mouvements hip-hop décontextualisés et sublimés au profit d'une chorégraphie contemporaine. Avec son Grupo de Rua niché à Niterói, de l'autre côté de la baie de Rio, il crée des pièces haletantes dont l'énergie éclate en constellations de danseurs sous haute tension corporelle. Le rituel et la violence traversent son travail, marqué de ruptures rythmiques intenses, de sauts répétés jusqu'à épuisement, de torsions virevoltantes et de chutes virtuoses. Sa création plonge dans l'air vicié du régime ultra-autoritaire de Jair Bolsonaro, comme un acte de résistance actif !

WWW.CITEMUSICALE-METZ.FR**16.12****CONCERT****ROCKHAL****PAROV STELAR**

On l'appelle le fondateur de l'Electro Swing et son groupe, le Parov Stelar Band, est très demandé dans le monde entier. Parov Stelar est LA référence européenne en matière d'électro swing ! Ce DJ autrichien sample avec élégance pour confectionner des titres mêlant swing, jazz, hip-hop, electro. On retrouve, sur ses albums, comme en live, l'état d'esprit caractéristique des années 20, cette volonté de faire la fête, sans retenue ni barrières sociales, comme exutoire d'un quotidien souvent difficile.

WWW.ROCKHAL.LU**Du 28
au 29.12****SPECTACLE****ROTONDES****TOUT OU RIEN**

Comment faire voir, faire sentir, débusquer le temps tout nu, le temps qui passe, lui donner forme, le saisir dans son mouvement même ? Tel est le défi auquel répondent Alexis Rouvre et son cirque d'objets. Jongleur du temps plutôt que de la gravité, Alexis Rouvre emmène les spectateur·rice·s dans un voyage émaillé d'objets tout simples (tricot, chaînette, pierre) durant lequel leur perception du temps est en perpétuelle variation. Une œuvre d'une poésie dense et d'une grande beauté.

WWW.ROTONDES.LU

17.12**ATELIER****LËTZEBUERG CITY MUSEUM****ATELIER POUR ENFANTS
LET'S PRINT**

“

Savez-vous ce qu'est la sérigraphie ? C'est une technique d'impression directe qui utilise des pochoirs interposés entre l'encre et le support. Pour l'anecdote, j'ai vécu quelque temps à Chaumont-sur-Marne (un village assez paumé, je vous le confirme). Chaque année et ce depuis 1990, la commune organise le Festival international de l'affiche et du graphisme. Autant vous dire que le niveau est sacrément élevé, de quoi en prendre plein les yeux. Et puisque j'adore la sérigraphie, je m'y rendais tous les ans. J'apprécie tout particulièrement cette technique d'impression, je possède de nombreuses (belles) affiches. Les Rotondes organisent un atelier « Let's print » afin de permettre aux enfants de se transformer en Picasso, et de repartir avec leur propre création (en poster, en tote-bag, et même en t-shirt). C'est l'occasion rêvée de faire découvrir ma passion à mon petit à travers un atelier ludique et créatif. Et hop, encore une affiche en plus à accrocher chez moi !

” - Elfy Pins

WWW.CITYMUSEUM.LU*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

**Du 29.12
au 07.01****DANSE****GRAND THÉÂTRE****LE BAL DE PARIS**

Nul besoin d'être familier avec la danse ou la réalité virtuelle pour plonger dans ce bal qui vous fera voyager à travers différents univers. Avec *Le Bal de Paris* de Blanca Li, la réalité virtuelle révolutionne le monde du spectacle immersif et gomme la frontière entre les spectateurs.trices et les danseurs.ses : tout est possible. Un moment privilégié découpé en trois actes que vous partagerez avec neuf autres spectateurs.trices. Des danseurs.ses jouant les rôles principaux de l'intrigue vous feront découvrir, tour à tour, une valse ou encore un cancan. Vous êtes libre, au gré de vos envies, d'observer, de danser, d'interagir avec les danseurs.ses ou les autres invité.e.s, d'entrer dans la danse de cette fête qui promet d'être inoubliable.

WWW.THEATRES.LU

SUBLIMER VOS REPAS AVEC

le four à vapeur

Doucement mais sûrement, le four à vapeur commence peu à peu à trouver sa place dans les cuisines européennes et les géants de l'électroménager l'ont bien compris. Miele a ainsi développé un appareil à la pointe de la technologie capable de sublimer vos repas et préserver les saveurs mais aussi les vitamines et les sels minéraux des aliments.



Autre atout : comme aucun dépôt de calcaire ne se forme dans l'enceinte, le nettoyage est simple comme bonjour.

UN GAIN DE TEMPS INDÉNIABLE

En plus de préserver le goût intense et naturel de vos aliments, le four à vapeur Miele vous simplifie la vie. Nul besoin de surveiller votre poêle sur le feu pour que votre préparation ne finisse pas brûlée, ici il vous suffit simplement de mettre vos préparations dans le four à vapeur et l'appareil se charge du reste. Vous pouvez ainsi préparer un menu complet en un seul processus de cuisson grâce au programme Mix & Match de Miele.

Les appareils disposent aussi d'un grand espace de cuisson en acier inoxydable. En somme, vos mets auront plus de goût et vous passerez plus de temps avec vos convives. La combinaison de la chaleur humide et sèche garantit une cuisson impeccable. Risotto, pâtisseries, viande ou encore poisson... Le four à vapeur combiné de Miele réveille le cuisinier qui sommeille en vous. 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 complète des Miele Experience Centers, etc.

Le four à vapeur est l'appareil idéal pour préparer quotidiennement vos repas sans passer la moitié de votre soirée en cuisine. Il convient à la préparation des légumes, mais aussi du poisson, de la viande, des potages, des pâtes et des desserts.

UNE CUISSON IRRÉPROCHABLE

Le fabricant haut de gamme d'électroménager Miele vous permet de découvrir tous les bienfaits de la cuisson à la vapeur, une technique simple qui

consiste à chauffer les aliments grâce à la vapeur d'eau. Les appareils développés par la marque allemande disposent en réalité d'un générateur de vapeur à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. Grâce à la technologie DualSteam de Miele, la température et la quantité de vapeur sont parfaitement dosées. Cette dernière est injectée uniformément pour une cuisson irréprochable et homogène de vos plats. Pendant la cuisson, l'enceinte se remplit intégralement de vapeur chassant ainsi l'oxygène. La texture, l'aspect et la saveur naturelle de vos aliments restent intacts.

Miele

Miele



SUBLIMEZ
VOTRE CUISINE.

MOMENTS AGRÉABLES EN CUISINE AVEC MIX & MATCH



Préparer un délicieux repas en un rien de temps et faire apparaître un sourire sur le visage de vos enfants ? Avec notre four combiné **Mix & Match**, c'est possible ! Mettez différents ingrédients ensemble dans votre four et servez un repas complet en moins d'une demi-heure. C'est une situation gagnant-gagnant pour l'emploi du temps chargé d'une jeune famille.



Laissez-vous inspirer.

News FOOD

TEXTE : CHARLOTTE KAISER

PLUTÔT DEUX FOIS QU'UNE !

Le 24 octobre dernier, le Gault&Millau a présenté ses lauréats et les résultats de l'édition 2023 du Guide Gault&Millau Luxembourg. Pour la seconde fois, le Chef Roberto Fani s'est vu décerner la plus haute récompense en remportant le titre de Chef de l'année Gault&Millau 2023.

Ce dernier officie dans les cuisines étoilées de son propre établissement depuis 2017, le Ristorante Fani, situé à Roeser. Le jury a tenu à saluer « sa persévérance, sa créativité et sa constance autant que son évolution ».

D'autres établissements ont également été récompensés comme le Go Ten élu bar de l'année ou L'Annexe, porté par le chef Guiseppe Molinaro, qui est la découverte de l'année. Le binôme de pâtissières ukrainiennes, Iryna Kulakova et Kateryna Podliesna, qui officient au restaurant japonais Ryôdô, remportent quant à elles le titre de pâtissières de l'année alors que 16 nouvelles tables font leur entrée dans le Gault&Millau Luxembourg.



Genaveh se pare de vert



À l'occasion des fêtes de fin d'année, Genaveh a imaginé des créations ultra gourmandes qui sauront ravir les fines bouches. Les plus fidèles clients de la chocolaterie luxembourgeoise (mais aussi tous les autres) ont pu découvrir quatre nouveaux parfums : praliné cacahuètes et chocolat au lait, massepain vanille enrobé de chocolat noir, ganache chocolat au lait spéculos, maisons enrobées de chocolat au lait, ganache aux marrons et miel de châtaigne enrobée de chocolat noir. Des gourmandises confectionnées à la main dans l'atelier mythique de Steinfort. Pour la première fois, Genaveh signe également deux barres chocolatées au massepain. L'une est au yuzu et au chocolat noir, l'autre est au spéculoos et praliné. Quant aux amateurs de truffes, ils n'ont pas été oubliés. La marque a pensé un coffret 100 % truffes, comprenant des confiseries chocolatées au champagne notamment.

Le calendrier de l'avent signe lui aussi son grand retour, avec un petit twist pour cette édition 2022. En plus des chocolats, il comporte des petites citations *feel good*. À goûter également, un adorable renne, renfermant des fritures, dont la tête est faite en nougatine. L'animal (en chocolat bien évidemment) repose sur un socle de praliné et gruë de cacao, une petite merveille. Il y a aussi un bonnet gourmand du Père Noël au chocolat au lait (rempli lui aussi de fritures) dont le liseré blanc est fait en guimauve parsemé de noix de coco. Autre nouveauté : les packagings. Le bleu clair emblématique de la chocolaterie a fait place à un sublime vert qui fait d'office allusion à Noël. Les boîtes comportent également des motifs en relief pour un rendu très élégant. L'ensemble de la collection est disponible en boutique, sur l'e-shop de la marque, mais aussi chez les revendeurs Genaveh (Auchan, Pall Center, Monoprix et Alavita).

Plus d'inspiration
ici !



Delhaize

Les plus beaux cadeaux
se dégustent à table



VIRÉE GOURMANDE À PALISEUL

Deux jeunes chefs prometteurs, Sébastien Hankard et Jean Vrijdaghs, ont repris une institution renommée, en plein cœur des Ardennes belges, il y a maintenant trois ans. Amoureux des produits de leur terroir, ils s'évertuent à les sublimer en proposant une cuisine juste et aboutie. Et c'est un franc succès ! L'établissement Le Gastronomes a obtenu une étoile Michelin, en novembre 2019, seulement 11 mois après son ouverture. Il faut dire que les deux chefs se complètent à merveille, par des techniques et des réflexions différentes, ce qui leur permet une évolution infinie. La carte est truffée de produits d'exception et vit au rythme des saisons, les menus sont renouvelés tous les deux/trois mois. Si en cuisine, le duo a su imposer son style, il en est de même en salle. Le restaurant, à l'ambiance chic et décomplexée, offre une déconnexion totale. Un merveilleux voyage gastronomique à tester au plus vite...



25 000

C'est le prix, en dollars et au kilogramme, du caviar Almas (littéralement « diamant » en russe). Autrefois réservé au Shah d'Iran, le caviar le plus cher du monde provient d'esturgeons albinos extrêmement rares.



GLENMORANGIE CHANGE DE LOOK

Inspirée par les arômes de son whisky, lauréat de nombreux prix, Glenmorangie réinvente son conditionnement, avec une nouvelle bouteille élégante, des couleurs vives et des détails ludiques.

Ce nouveau design touche tous les aspects de l'emballage de ses principaux singles malts (The Original,

The Lasanta et The Quinta Ruban), associant élégance, matériaux luxueux et sens de la fête. La bouteille, le carton et les étiquettes ont ainsi subi quelques changements pour mettre en valeur le nectar qu'ils renferment. Les créateurs de Glenmorangie ne manquent jamais d'imagination quand il s'agit d'inventer de délicieux whiskies. Ils élaborent leur breuvage fruité le plus délicat dans des alambics de la taille de girafes afin d'offrir aux saveurs et aux arômes l'espace dont ils ont besoin pour se développer.

Ils le laissent ensuite vieillir dans les meilleurs fûts au monde, pour la plus grande joie des amateurs aux quatre coins de la planète.

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'

Monoprix Fort Bourbon • 3-11 Rue du Fort Bourbon • Tél. : 28 48 71 1 • Ouvert en semaine de 8h30 à 20h
Monoprix Guillaume • 2 Pl. Guillaume II • Tél. : 27 87 21 1 • Ouvert en semaine de 8h à 20h
et le dimanche de 10h à 19h - Ouvert 7j/7

* 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-pressé : NANOTERA



ÉTOILES CARAMEL

POUR 40 ÉTOILES
PRÉPARATION : 1 HEURE | CUISSON : 15 MINUTES

Ingédients

LA PÂTE DE CARAMEL MOU

- 120 g de sucre semoule
- 50 g de crème liquide entière
- 1 étoile de badiane
- 1/2 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 2 g de fleur de sel
- 80 g de beurre froid

LA PÂTE SABLÉE

- 125 g de sucre glace
- 180 g de beurre mou
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre
- 350 g de farine T45
- 1 œuf

LA DÉCORATION

- Sucre glace

USTENSILES

- 1 thermomètre de cuisson
- 1 emporte-pièce en forme d'étoile

Recette

La pâte de caramel mou

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre sur feu moyen. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il ait une belle teinte caramel. Ajoutez ensuite la crème tiède, avec la badiane, la cannelle, et la gousse de vanille grattée, tout en remuant délicatement avec une spatule afin de décuire le caramel sur feu moyen. Lorsque la crème est complètement incorporée, filtrez-la avec une passoire, prolongez la cuisson. Plongez votre thermomètre dans le caramel pour contrôler la température : il doit indiquer 106 °C. Une fois cette température atteinte, ôtez la casserole du feu ; ajoutez le sel, ainsi que le beurre bien froid, coupé en morceaux, afin d'arrêter la cuisson. Mélangez. Versez le caramel dans un récipient bien propre que vous placez au réfrigérateur pour le faire épaissir. L'idéal est de le faire la veille et de le laisser durcir à température ambiante.

La pâte sablée

Travaillez à la main, ou dans votre batteur, le sucre glace, le beurre et la vanille. Ajoutez la farine et l'œuf en dernier. Mélangez. Mettez la pâte au réfrigérateur un moment. Étalez-la sur un papier sulfurisé fariné et mettez au froid jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Préchauffez le four à 180 °C. Détaillez des étoiles avec votre emporte-pièce. Dans la moitié des sablés, faites des petits trous à l'aide d'un petit emporte-pièce en forme d'étoile, ou de n'importe quelle forme. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

La décoration et le montage

Déposez un peu de caramel mou au centre du sablé non troué avec une poche, saupoudrez les autres sablés de sucre glace, puis posez-les délicatement sur les sablés au caramel, de façon décalée.





À boire avec

MURI DRINKS YAMILÉ SPARKLING ROSÉ DANEMARK



Une fois n'est pas coutume, enfants et parents pourront profiter de cet accord sucré ! Muri Drinks révolutionne le monde des boissons fermentées sans alcool, attention, voici la composition détonnante : Hydromel carbonique à la framboise et à la groseille maquereau, kéfir fermenté fumé à la rhubarbe, poivre rose... Autant vous dire que cette cuvée est explosive gustativement parlant, et sera parfaite autour du caramel lors d'un goûter !

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

L'EXTRAORDINAIRE NOËL DES PÂTISSIERS



Éditions de La Martinière
© Laurent Rouvrais

Les deux grands chefs pâtisiers Christophe Felder et Camille Lesecq nous offrent un merveilleux cadeau en nous plongeant dans l'atmosphère excitante qui précède les fêtes de fin d'année, grâce à ce recueil de 90 recettes. Aux traditionnels pains d'épices et bûches se mêlent les incontournables bredele, desserts glacés, brioches, recettes salées et boissons au parfum de cannelle. Pour compléter cette partition gustative, le livre offre une incursion dans l'histoire de Noël, de la Saint-Nicolas au (beau) sapin, en passant par l'Avent, les chants et les contes.

Horoscope

TEXTE : HÉLÈNE MACK

Le signe du mois

SAGITTAIRE

du 22.11 au 21.12

Amour : Une mission protégée par Jupiter, vous aurez des relations privilégiées avec vos enfants.
Travail : Mars ne sera pas en accord avec votre signe, néanmoins vous trouverez les moyens de vos ambitions.
Vitalité : Faites un peu comme la nature et prenez un rythme hivernal.

CAPRICORNE

du 22.12 au 20.01

Amour : Un joli vent de facilité et sans doute une belle opportunité à accrocher avec Vénus bénéfique.
Travail : Avec Mars/Jupiter en soutien, Vous aurez bien les pieds sur terre, et vous saurez faire preuve de réalisme.
Vitalité : La relaxation par la musique vous sera d'une grande utilité.

VERSEAU

du 21.01 au 19.02

Amour : Reconnaissez que la nature humaine est pleine de faiblesses. Par moments, vous vous poserez des questions sur vous-même.
Travail : Changement de couleur, Soleil/Mercure mèneront la danse pour vous soutenir. **Vitalité** : En retrait sur vous-même sur le plan émotionnel.

POISSONS

du 20.02 au 21.03

Amour : Jupiter revient dans votre signe et se rallie à Neptune, Soyez patiente, vous n'attendrez pas pour rien.

Travail : Confiance, Vénus étant aussi votre planète, sa lumière bénéfique vous renvoie à votre réflexion intérieure.

Vitalité : Votre mental a besoin de vacances.

BÉLIER

du 21.03 au 20.04

Amour : Le Soleil sera de la partie pour faire de ce mois un paradis terrestre en vivant pleinement tous les meilleurs moments. **Travail** : Méfiez-vous d'un comportement trop empressé, vous devez mesurer et coordonner vos efforts. **Vitalité** : Vous avez besoin de vous surpasser.

TAUREAU

du 21.04 au 20.05

Amour : Avec Vénus, vous serez peut-être sur votre petit nuage car votre vie affective offrira toutes les possibilités d'un ciel bien dégagé. **Travail** : Mercure sera votre allié, lâcher vos résistances et n'hésitez pas à vous engager totalement dans vos projets. **Vitalité** : Un parfum de succès.

GÉMEAUX

du 21.05 au 21.06

Amour : Mars active votre imaginaire, vous partirez à la découverte d'un être que vous connaissez peu et qui excite votre curiosité. **Travail** : Mercure votre planète vous réchauffe, vous saurez pendant cette période exactement où vous en êtes. **Vitalité** : Efficace et bien organisée.

CANCER

du 23.06 au 22.07

Amour : Excellent mois. Si vous avez des enfants encore jeunes, accordez-leur davantage de votre temps pendant cette période de l'Avent. **Travail** : Changement de couleur, Jupiter sera votre allié et vous donnera cette force

intérieure qui vous permettra d'avancer.

Vitalité : Excellente, bon moral.

LION

du 23.07 au 22.08

Amour : La Lune deviendra l'alliée de votre cœur, influencera la vie en famille ou amicale. **Travail** : L'influence de la nouvelle lune en Sagittaire donne à votre vie une illumination rapide suite à une nouvelle que vous n'attendiez plus. **Vitalité** : Mars vous donne une très belle énergie.

VIERGE

du 23.08 au 22.09

Amour : Vénus pourrait se faire magicienne pour embellir cette période, de bien jolis moments pour exprimer votre amour.
Travail : Mercure vous met sur les rails, pour une observatrice impartiale vous aurez tous les signes de la réussite. **Vitalité** : La spiritualité vous accompagnera.

BALANCE

du 23.09 au 22.10

Amour : Pour une fois, mettez votre raison de côté et écoutez la voix de votre cœur, vous ne le regretterez pas. **Travail** : Vous envisagez cette période le plus sereinement du monde, les nouvelles que vous recevrez vous le confirmeront. **Vitalité** : Il est temps de vous reposer.

SCORPION

du 23.10 au 21.11

Amour : En affrontant Saturne, vous risquez quelques déceptions à la clef mais aussi de renforcer votre capacité à vous imposer. **Travail** : Pour oublier vos angoisses, vous participerez et tendrez la main à ceux qui ont vraiment besoin d'aide. **Vitalité** : Votre énergie remonte très vite.



“Partageons
ensemble
un moment
d’émotion.

EDORA

Votre bijoutier horloger.

BE Belle
Etoile
2000 ans d'histoire

Shopping Center BELLE ETOILE | étage 1
8050 Bertrange, Luxembourg T : 28 99 45 58

Retrouvez l'ensemble de nos bijouteries sur www.edora-bijouterie.fr



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX
@edorabijoux / #edorabijoux



WINDESHAUSEN

LUXEMBOURG