

PROGRAMMES TV DU SAMEDI 8 AU VENDREDI 14 MAI



# moustique



**VACANCES D'ÉTÉ**

## Peut-on réserver?

- Restrictions, destinations, assurances
- Les bonnes formules pour partir cet été
- Déconnexion, un besoin essentiel

**L'enquête**

ASBL HORS DE CONTRÔLE,  
UNE SPÉCIALITÉ BELGE

**La polémique**

DEUX MINISTRES FACE  
AU DOCU #SALE PUTE

**Escapades**

LE CHARME RETROUVÉ  
DES VILLES WALLONNES



FOOD

# Dîner au noir

Un concept original débarque à Bruxelles dès que l'Horeca ouvrira ses portes à l'intérieur, celui des dîners dans le noir, en partenariat avec le Warwick Brussels, situé près de la Grand-Place. Lancé à Paris en 2004, exporté à Madrid, Saint-Petersbourg, Melbourne, Le Caire, Marrakech, "Dans le noir" invite à se plonger dans l'obscurité totale pour déguster un menu-surprise 3 services. "Comme nous mangeons beaucoup avec les yeux, les confusions sont nombreuses. Il n'est pas rare que le thon soit pris pour du veau, le vin blanc pour du rouge, explique la project manager, Inès Taranto. On est amenés à se recentrer sur le goût, l'odorat, le toucher. Nos gestes deviennent aussi plus lents, on profite mieux du moment présent sans distraction visuelle."

Ce sont des serveurs malvoyants qui guident les convives dans cet univers dans lequel ils sont beaucoup plus à l'aise que les voyants, ce qui inverse les rôles habituels. "Nous travaillons avec des personnes en situation de handicap parce qu'elles sont les meilleures pour ce job." Faisant la part belle aux aliments frais, locaux et de saison, le menu se veut ludique, dans la découverte sensorielle. Il est concocté par le chef belge Grégory Lauwaert, déjà en poste au Warwick. En cas d'intolérances alimentaires, chaque cas particulier est pris en compte. Les réservations sont ouvertes pour un début espéré fin mai-début juin. **DANS LE NOIR:** 69 € le menu 3 services avec vins, 54 € sans vins. Possibilité de bons cadeaux. [www.brussels.dansle noir.com](http://www.brussels.dansle noir.com)



ACCESSOIRE



KIDS

## Comme autrefois

En ce début mai, reprennent les trajets touristiques en train à vapeur entre Mariembourg et Treignes (ligne 132) qui permettent de voyager comme jadis tout en découvrant le parc naturel de Viroin-Hermeton. L'occasion aussi de faire une halte au Musée du Chemin de fer à vapeur des Trois Vallées, où nombre de bénévoles passionnés prennent soin des locomotives anciennes. Entrée musée: 4 € (enfant), 6 € (adulte). Aller-retour en train: 8 € (enfant), 13 € (adulte). Réservation obligatoire sur [www.cfv3v.eu](http://www.cfv3v.eu).



EXPO



## Panorama textile belge

Trente artistes belges contemporains sont réunis autour d'un seul média, le textile, à l'initiative de BeCraft, en collaboration avec la Ville de Mons et Les Drapiers. Plus que les formes ou les matériaux, c'est le langage textile, son sens et sa pertinence qui sont au cœur de cette expo. Pour ces artisans/plasticiens, le geste est fondamental. **TEXTILITÉS**, du 9/5 au 5/8. Anciens Abattoirs - Mons. Entrée: 3 € (gratuit pour les enfants). Réservation obligatoire sur [www.becraft.org/event/textilites](http://www.becraft.org/event/textilites)

EXPO

## Voyage intérieur

C'est habituellement au cours de ses nombreux périples que la plasticienne Isabelle de Borchgrave cueille l'inspiration de ses sculptures en bronze ou en papier. Avec cette année confinée, elle aborde le voyage d'un point de vue intérieur et rêvé. Elle habille des paravents japonais anciens, propose des tableaux et bronzes plissés, peint les tables en verre, allège les luminaires en les parant de plumes... L'imagination n'a pas de frontière.

**EXPO FREE SPIRIT**, jusqu'au 20/6. Atelier Isabelle de Borchgrave, chaussée de Vleurgat 73A, 1050 Bruxelles. [www.isabelledeborchgrave.com](http://www.isabelledeborchgrave.com)



Isabelle de Borchgrave

Textes: Isabelle Blandiaux

Le bon petit plan d'Éric Boschman



## Qu'est-ce tu kéfir?



Ma mère boit de l'eau de bouleau, fait son kéfir elle-même et a commencé à cuisiner à 70 ans, bref, elle m'angoisse un peu.

Lorsque j'ai reçu trois bouteilles de kéfir, j'ai appelé ma mère pour savoir si elle était derrière la blagounette. De l'eau fermentée naturellement pétillante sans sucre, bonne pour le corps par les vertus qu'elle possède. Il y a un moment où j'arrête d'être un peu obtus et je me pose pour lire le dossier de presse qui accompagne la chose mais surtout pour goûter. Il faut reconnaître que c'est une magnifique alternative aux sodas et autres boissons sans alcool.

Derrière ces bouteilles il y a Mary et Adrien Lagneau, un nom connu dans le vignoble bordelais, mais ils sont belges. Ils contrôlent le produit, de la fermentation à la pose des étiquettes, car ils sont fiers de leurs bébés. En bouche c'est surprenant, l'absence de sucre crée un genre d'absence au départ. C'est très court, sec, vif, et les parfums s'expriment de manière droite. Cela ne sent ni ne goûte la fraise Tagada, c'est superbe de netteté. Le nez mérite qu'on ne le serve pas glacé, et qu'on le déguste dans un verre à vin. Je vous passe toute l'information liée aux probiotiques que l'on trouve dans cette boisson, je ne suis pas suffisamment expert en sciences alimentaires pour me prononcer sur ce sujet, mais on raconte sur Internet que cela serait bon pour un tas de choses, et comme on dit dans le BeWé: "si non è vero, è bello". Probiomachin ou pas, n'hésitez pas, c'est une fulgurance, du plaisir et cela ne fait que du bien!

Kéfir Eau Vertueuse: 2,20 €.