

l'avenir

UNE PUBLICATION
DES ÉDITIONS DE L'AVENIR S.A.

BRABANT WALLON 1300 WAVRE,
place Henri Berger 2

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :
Pol Heysse

ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ :
KQM sprl, représentée par Quentin GEMOETS

**RÉDACTEUR EN CHEF
ET ÉDITEUR RESPONSABLE :**
Thierry Dupièreux
Route de Hannut 38 - 5004 Namur-Bouge
Tél. : 081/24 88 11 - Fax : 081/22 60 24

CHEF D'ÉDITION :
Nicolas Mamdy
infobw@lavenir.net - www.lavenir.net

RÉDACTION :
Tél. : 010/84 98 21 - fax : 010/84 98 19

SERVICE CLIENTS :
Contacts librairies : librairies@lavenir.net
Tél. 0800/14 145 - fax 0800/14 152
Abonnements : abonnes@lavenir.net
Tél. 081/23 62 00 - fax 081/23 62 01

Commandes photos :
tél. 081/24 88 11

CBC 199-1234942-56

PROMOTION ET DIFFUSION :
Tél. : 081/24 88 11 - fax : 081/23 62 01

PUBLICITÉ NATIONALE :
L'Avenir Advertising 081.248.939
sales.national@lavenir.net
www.lavenir.net

PUBLICITÉ RÉGIONALE :
Bernard Mignot : 010/84 98 07

PUBLICITÉ EN LIGNE :
Bernard Mignot : 010/84 98 07
bernard.mignot@lavenir.net
www.lavenir.net

PETITES ANNONCES :
0800/99 008
petitesannonces@lavenir.net
www.lavenir.net

NECROLOGIE :
Tél. 070/23 36 93 - Fax 070/23 36 97



Journal imprimé par le BSR d'Anvers, sous droits réservés. Si vous souhaitez copier ou rééditer, une photo, une illustration ou de courtes citations, les droits sont réservés. Les droits de reproduction sont réservés. Toute réimpression, sans autorisation écrite, est formellement interdite. Toute réimpression, sans autorisation écrite, est formellement interdite.

Je m'abonne à
l'avenir
INTÉGRAL

Je choisis l'édition suivante :
 Brabant wallon
 Autre édition :

Le journal me sera fourni :
 chez mon libraire*
 à mon domicile par la Poste

Pour une durée de :
 1 an pour 284 € (379€)
 6 mois pour 158 € (189€)
 3 mois pour 89 € (95€)

Et je profite de mes avantages et services abonnés à découvrir en permanence sur www.lavenir.net/espaceabonnes

Nom : _____
Prénom : _____
Rue : _____
N° : _____ Boîte : _____
Code postal : _____
Localité : _____
Téléphone : _____
GSM : _____
Date de naissance : _____
E-Mail : _____
Signature : _____

*Mentions obligatoires pour l'abonnement en librairie
Infos indispensables et disponibles sur www.lavenir.net/librairies

Nom de la librairie : _____
Rue : _____
N° : _____ Boîte : _____
Code postal : _____
Localité : _____

Je renvoie ce coupon :
- par courrier, sans frais de timbre, j'indique sur l'enveloppe : Code-réponse-Éditions de l'Avenir + Abonnez-vous - D A 852-897-4 5004 Bouge.
- par fax : 081/23 62 01
ou je me rends sur le site www.lavenir.net/abo
Pour toute information complémentaire, je contacte le service clientèle : 081/23 62 00

Les informations recueillies sur ce document sont reprises dans le traitement automatisé des éditions de l'Avenir (Général) et peuvent être transmises à des tiers. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification en vertu de la loi du 08/12/92 relative à la protection de la vie privée. Si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient transmises à des tiers, cochez cette case
Date limite de souscription : 30 septembre 2015
14003

Intéressé par L'Avenir en version numérique uniquement ?
Infos sur : www.lavenir.net/abo

À partir de
4,75€ / mois
seulement

Le Bicentenaire

Des commentaires vivants pour « L'Attaque française »

À la musique ainsi qu'aux moments de silence s'ajoutent des commentaires en trois langues, parsemés d'anecdotes, pour que les spectateurs vivent pleinement les reconstitutions de la bataille.

● **Baptiste ERPICUM**
Vendredi soir, Yann Le Faucheur, un Breton passionné d'histoire qui vit depuis une dizaine d'années en Belgique, commente la reconstitution de « L'Attaque française », nouveau moment fort des festivités du bicentenaire de Waterloo.

C'est la première fois que Yann Le Faucheur se livre à l'exercice du commentaire en direct lors d'une reconstitution, et il a témoigné de sa fierté et de son excitation sur les ondes de la RTBF : « C'est un honneur de représenter mes collègues de l'ASBL Guides 1815, et c'est un énorme plaisir personnel, même si ce n'est qu'un hobby. Je trouve cela gai, très intéressant, et j'essaierai de le faire du mieux possible. »

Sa diction parfois hésitante à le mérite de faire sourire le public. Il plante le décor.
Le 18 juin 1815, l'armée française charge l'arme au bras vers la crête britannique, aux cris de « Vive l'Empereur ! ». Au sommet, pour cacher les troupes britanniques embusquées, les Hollando-Belges engagent le combat avec les Français. S'ensuit une mêlée effroyable avant que les Anglais ne se lèvent et fusillent la Garde impériale à bout portant. Au même moment, les combats font rage sur la crête de Mont-Saint-Jean. L'issue de la bataille est incertaine...

En fait, Yann Le Faucheur, membre de l'ASBL Guides 1815, est habitué à proposer des visites du champ de bataille de Waterloo. Pour préparer son texte, il s'est donc aidé de son expérience personnelle, mais aussi de l'appui d'un groupe de travail qui comptait entre autres des reconstituteurs.
« Les données classiques sont agrémentées de différentes histoires, pour mettre un petit peu de peps, si je puis dire, à ces deux heures de spectacle », conclut Yann Le Faucheur. ■



Un jus de pomme haut de gamme né le 18 juin 2015

Franco-Belge de nationalité et installé à Lillois, Philippe Rosy commercialise depuis ce jeudi son jus de pomme bio baptisé « Les Vergers de l'Empereur ». Installé avec son équipe dans le village des artisans, sur le champ de bataille, il fait découvrir ce nouveau produit ce week-end aux visiteurs du bicentenaire, qui se montrent visiblement tous très séduits.



Philippe Rosy n'a débuté que tardivement dans la production de jus de pomme. Au départ historien de l'art, il a ensuite lancé en Belgique, Luxembourg, France et Monaco le réseau immobilier Engel & Völkers, dont il s'est depuis séparé à l'exception des agences de Bruxelles et des deux Brabant. Il a aussi repris il y a sept ans le champagne Comte de Dampierre (Bouzy). « Mais comme tout ce qui concerne le terroir m'intéresse et que j'avais aussi envie de m'impliquer personnellement dans une production locale, j'ai imaginé de produire un jus de pomme de qualité, bio, 100 % artisanal. Un jus de pomme tel qu'on le buvait à l'époque de la bataille, et donc non pasteurisé. L'occa-

Le jus de pomme des Vergers de l'Empereur de Philippe Rosy est en vente depuis ce jeudi.

cion s'est alors présentée de recréer une pommeraie de variétés anciennes sur les cinq hectares de la plus ancienne pépinière de Belgique, propriété des Meëus d'Argenteuil, située en limite du champ de bataille, le long du chemin de la Maison du Roi, en limite de Lasne et de Braine. »
500 plants de demi-tiges et de hautes-tiges de 25 variétés anciennes de pommiers, la plupart d'essences antérieures à 1815, dont de la Reine de Reinet, de la Gueule

de Mouton, de la Braibant et de la Belle Fleur, issues de vergers conservatoires situés à Gembloux et en Suisse, notamment, ont ainsi été plantés sur le site il y a plus de cinq ans.
« La première récolte n'a pu être réalisée qu'en octobre dernier. On dispose pour cette première année de 4 500 bouteilles de 75 cl mais dès que le verger tournera à fond on devrait pouvoir produire 30 000 litres par an. Les pommes sont récoltées en octo-

bre puis placées en maturation lente en frigo jusqu'en avril, ce qui permet d'obtenir un jus sucré et pas du tout acide. Le pressage et la mise en bouteille sont effectués au printemps chez un spécialiste de Tintigny. »
Précisément, les très belles bouteilles en verre Vert Empire des Vergers de l'Empereur ont été dessinées par Rebeka Bahadorani, la compagne designer (RBK Studio) de Philippe Rosy. Ces flacons aux lignes épurées sont soufflés à la bouche en Italie, dans la région de Venise. Leur design a remporté un A Design Award en 2014.
Contenu et contenant s'associent donc pour créer un produit de grande qualité, commercialisé au prix de 10 € la bouteille, disponible à l'unité ou sous divers conditionnements en caisse de bois. « On sera proposés dans des restaurants haut de gamme comme la Villa Lorraine ou le Chalet de la Forêt, à Bruxelles. Notre jus de pomme sera vendu notamment dans les boutiques de la Villa Lorraine, au Mémorial, au Musée du DGGN. On a aussi créé un site internet via lequel les clients peuvent commander. » ■ **É.G.**
➤ www.lesvergersdelempeur.com