

NEW

MÉTRO

Liège - Depuis 1977



14, 15 & 16 AOÛT
LA GUINGUETTE
DU Randaxhe

Chaussée des Prés 61, 4020 Liège

OUTREMEUSE 2024

Guillemins

Saint Gilles

Vennes

Outremeuse

Chêné/Grivegnée

Liège centre

Amercoeur

LUNDI
14
AOÛT

19:00

ORKESS 16

21:00
>
01:00

Eddy Rocour
Very Experimental DJ

14:30

Grand Cortège Folklorique

14:30
>
18:00

La Bande à Lolo

20:30
>
01:00

DJ OLI SOQUETTE

MARDI
15
AOÛT

LUNDI
16
AOÛT

17:00

Enterrement de Matt l'Ohê

20:30
>
01:00

ANIMATIONS DJ

p 6

p 49

p 30

La Sacrée
Charlemagne



Carrefour
market

p 55

COIFFURE HOMME
By Altinsoz

p 3

EDITO

L'été, cette hormone du bonheur

Dernier rush avant les grandes vacances. Boucler les derniers dossiers, classer les mails, programmer un message d'absence et - enfin - ranger le bureau. Puis, chausser ses lunettes de soleil et lancer un insolent «Ciao, hasta la vista, baby» à ses collègues.

C'est le moment que nous attendons tous à l'approche de la pause d'été. Déconnecter, s'évader dans une insouciance légèreté. Car, après de longs mois de labeur, notre cerveau est en quête de récompense.



Éditeur responsable : Mag Wallonie SCS



magwallonie@gmail.com



MAG Wallonie

Radio⁺

en fm 106.1

dab⁺
bloc 12 B

LA RADIO DE VOS 20 ANS !

Pour votre publicité : info@radio-plus.be



By Altinsoz

COIFFURE HOMME



by_altinsoz



By Altinsoz



By Altinsoz

Lundi fermé
Mardi 10h à 18h
Mercredi 10h à 18h
Jeudi 10h à 18h
Vendredi 10h à 19h
Samedi 10h à 19h
Dimanche fermé



Avec ou sans rendez-vous

☎ 0486 79 76 02

Rue des Guillemins 73 - 4000 LIEGE

Mairie



Saint^{de} Pholien

Cuisine du Terroir « Entre Terre & Ville »

Bienvenue à toutes et à tous !



Du mercredi au vendredi
de 12h00 à 14h00 & 18h00 à 21h00
samedi soir de 18h00 à 21h00
Le dimanche de 12h00 à 14h30

16 rue des Écoliers - 4020 Liège
0497 501 496

LE VIEUX SABOT

VOTRE TAVERNE EN OUTREMEUSE



Bd de la Constitution 13, 4020 Liège

 **04 342 23 49**



SUDOKU

Solution p8



JEUX

Le but du jeu est de remplir ces cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne, et une seule fois par carré de neuf cases.

6	9	3		4				
4	5				2		7	6
						4		
		8		9	3			
	6						3	
			4	2		8		
		2						
3	8		9				5	1
				3		6	9	4

6		1			2		4	
					6			
3							8	
7				3	8		5	
		8	1		7	2		
	5		6	2				7
	2							8
			5					
	9		2			3		6

La *Sacrée* Charlemagne

Une bière de caractère

Cette bière vous dévoilera sa robe blonde dorée et sa mousse crémeuse. Elle est à la fois corsée et douce pour vos papilles



☎ 0498/66 30 50

Bière artisanale non filtrée et refermentée en bouteille





Le Novelty *Bar*



PETITE RESTAURATION



KARAOKE

*Soirée
Karaoché
tous les vendredis
à partir de
20 hrs*



Rue Bonne Femme 43 - 4030 Liège Grivegnée



Rue Henri de Dinant 17 | 4020 Liège

Ouvert
du Lundi au Vendredi
de 11h30 à 14h

Mercredi et Jeudi
de 18h à 22h

Vendredi et Samedi
de 18h à 22h30

Fermé le dimanche

04 343 10 38

Coeur d'Outremeuse
BISTRO & RESTAURANT
de la Bistronomie
aux Plats tradis liégeois...

lacene.be

SUDOKU



Solution de la page : 5

6	9	3	7	4	1	5	2	8
4	5	1	3	8	2	9	7	6
8	2	7	5	6	9	4	1	3
5	7	8	6	9	3	1	4	2
2	6	4	8	1	5	7	3	9
1	3	9	4	2	7	8	6	5
9	4	2	1	5	6	3	8	7
3	8	6	9	7	4	2	5	1
7	1	5	2	3	8	6	9	4

6	8	1	3	9	2	7	4	5
2	7	5	8	4	6	1	9	3
3	4	9	7	1	5	6	8	2
7	6	2	4	3	8	9	5	1
9	3	8	1	5	7	2	6	4
1	5	4	6	2	9	8	3	7
4	2	3	9	6	1	5	7	8
8	1	6	5	7	3	4	2	9
5	9	7	2	8	4	3	1	6

Spécialités

Grillades, pâtes
& plat du jour

Salle pour
banquet



Plats à emporter

Restaurant
Le

G grill
St-Paul

Tous nos plats
sont préparés
artisanalement
à partir de produits
proposés par
des producteurs
locaux



rue saint paul 39
Liège 4000



04 221 02 02



grillsaintpaul@skynet.be



La femme de Maurice n'est pas très fidèle. Tous ses copains le savent, mais Maurice est un peu naïf et ils ne savent pas comment le lui faire savoir, sans le heurter. Un soir, après le boulot, ils se retrouvent dans un bistrot pour l'apéro. Un des potes a une idée et demande :

- Dis-moi, Maurice, que penserais-tu d'un plan à trois ?
- Ah, ça, c'est mon plus grand fantasme! Ca me plairait bien, c'est sûr!
- Eh bien, si tu rentres chez toi sans tarder, tu arriveras peut-être à temps !

Blonde

Une blonde annonce à ses copines :

- Hé, les filles, j'ai deux bonnes nouvelles!
- Ah ? c'est quoi ?
- J'ai fait un test de grossesse, et il est positif. « **Je suis enceinte!** »
- Super! Et la deuxième ?
- J'attends des jumeaux!
- Mais... comment peux-tu le savoir ?
- Il y avait une promo à la pharmacie. Deux tests pour le prix d'un. Et les deux sont positifs!!!



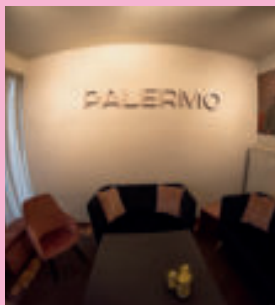


NOUVEAU RESTAURANT PALERMO A LIEGE

Le plaisir se partage !

LE CONCEPT:

Au gré de vos envies, vous choisirez les plats à partager que l'on pose au milieu de la table. Peu importe que vous optiez pour une commande de plusieurs spécialités à la fois, ou que vous choisissiez de parcourir la carte au fur et à mesure, chacun fait selon son rythme.



www.palermo-resto.be

📍 Rue des Carmes, 9 C à 4000 Liège

☎ 04 221 58 48



info@palermo-resto.be



C'est l'histoire de deux jumeaux, Robert et Richard. Robert était propriétaire d'une vieille barque. Par pure coïncidence, la femme de Richard est morte la même journée que la barque de Robert coula.

Quelques jours plus tard, une vieille dame voit Robert et le méprend pour son frère Richard et la conversation s'engage:

- Je suis terriblement désolé, j'ai entendu parler de votre perte. Vous devez être atterré.

Robert pense que la vieille dame parle de sa barque et dit:

- Je suis en fait content de m'en être enfin débarrassé. Elle était une vieille chose pourrie déjà en partant. Elle avait le bas tout ratatiné et elle sentait le poisson mort. Elle perdait constamment son eau, elle avait une trou en arrière et aussi un gros trou en avant. A toutes les fois que je l'utilisais, son trou devenait de plus en plus grand et elle mouillait comme c'est pas possible. Je crois que ce qui l'a achevé, c'est quand je l'ai loué à ces quatre gars qui cherchaient quelque chose pour s'amuser. Je les avait averti quelle n'était pas très bonne, mais ils voulaient s'en servir quand même. Les crétins ont essayés d'y monter tous en même temps et elle a fendu en plein milieu.

Abeilles

Un jour, une femme dit à son mari : " Il serait temps que tu expliques à ton fils comment on fait les enfants. "

Le mari très gêné lui répond :
" Je sais pas comment lui expliquer. Il a que 10 ans. "

La femme lui dit : " T'as qu'à lui parler des abeilles et lui dire que c'est pareil. Il comprendra. "
Le mari appelle son fils au salon.
Il l'installe sur le fauteuil et lui met un film porno à la télé.

Après quoi il lui dit :
" Bon t'as vu ? Et ben pour les abeilles c'est pareil. "



Taverne LE GALOPIN



TAVERNE
LE GALOPIN



PLAT DU JOUR

14,50€



☎ **04/254.16.00**
0495/78.65.04

CUISINE NON STOP
Sauf jeudi (jusque 14 h)



10, rue des Guillemins à 4000 LIEGE



Paul McCartney : Le gamin de Liverpool



Une jeunesse endeuillée

Macca, son surnom dans l'argot de Liverpool, naît le 18 juin 1942 dans cette ville ravagée par les bombes du Blitz. Ses parents, son frère Michael et lui emménagent en 1955, au sein du quartier d'Allerton, dans une petite maison aujourd'hui classée monument historique (photo). Paul perd sa mère d'un cancer l'année suivante. Il s'initie à la musique auprès de son père pianiste amateur, mais apprend la guitare en écoutant la radio et les disques venus des Etats-Unis. A 15 ans, il rencontre John Lennon. Celui-ci l'embauche comme guitariste de son groupe The Quarrymen, qui devient The Beatles trois ans plus tard. Lorsque leur deuxième album, *With the Beatles*, sort en novembre 1963, le jeune homme déménage à Londres.

De la musique pour sa ville...

S'il n'est jamais revenu vivre à Liverpool, plusieurs de ses compositions, avec son groupe ou en solo, y font référence. Penny Lane, l'une de ses avenues, est aussi le terminus du bus qui emmenait Paul à l'école. Pour Eleanor Rigby, il a été inspiré par une vieille dame qu'il côtoyait alors. Une statue assise sur un banc lui est dédiée sur Stanley Street (photo). En 1991, à l'occasion des 150 ans de l'Orchestre philharmonique royal de la ville, McCartney compose une pièce classique en huit mouvements, *Liverpool Oratorio*. Son *Liverpool Sound Collage*, sorti en père en fils !

2000, intègre quant à lui des bruits d'ambiance, des interviews de ses habitants et des conversations des Beatles en studio. Enfin, la pochette de son album solo *Chaos and Creation in the Backyard* (2005), le montre adolescent, jouant de la guitare dans le jardin de la maison familiale.

...Mais aussi dans sa ville

De 1961 à 1963, les Beatles donnent pas moins de 292 représentations au Cavern Club de Liverpool (photo), leur première étape vers la gloire. Paul y retourne en solo en 1999, soirée mémorable qui a fait l'objet d'un DVD, puis en 2018, pour un concert gratuit intimiste annoncé le matin même. Pour la série du *Carpool Karaoke*, sur la chaîne américaine CBS, la même année, il roule sur Penny Lane, revient dans sa maison d'Allerton, et joue dans un pub. Mais il s'investit également personnellement dans la vie de Liverpool. Il est l'un des cofondateurs du *Lipa*, l'institut des Arts du spectacle de Liverpool, inauguré en 1996 et installé dans son ancienne école. Il est aussi fan officiel de l'équipe de football de Liverpool comme de celle d'Everton, l'autre club de la ville, car son père le soutenait. Et cela se transmet de père en fils !

LE WEMBLEY



Et toujours :



Ouvert dès 7h du matin - (11h le samedi)
- Fermé le dimanche

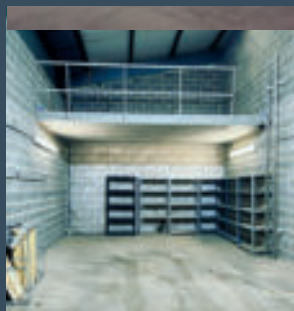
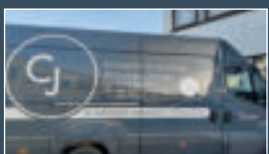
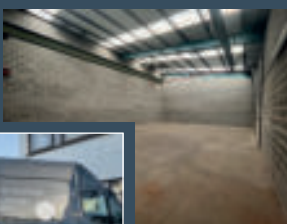
Michel Dachelet
"Plumé"

VOUS PROPOSE AUSSI
DES VINS SÉDUISANTS !



Leurs charcuteries et fromages
agrémentent le brunch du
samedi, une semaine sur deux

📍 **rue fabry 2, Liège**
☎ **0470 85 95 21**



**ENTREPÔTS
DE STOCKAGE
& BUREAUX À LOUER
DE 1M2 À 3000 M2**

Rue de Magnée 54-56
4610 Beyne-Heusay

Salvatore

Tél : 0475 78 35 18 | 0496 24 90 47 | info@cj-group.be

Assiette méditerranéenne aux légumes grillés et fromage

la recette saine pour se faire plaisir



Quel plaisir, lorsque les beaux jours arrivent, de se régaler de beaux légumes d'été gorgés de soleil ! C'est la pleine saison des tomates, des courgettes et des aubergines. On s'en régale aussi bien en salade que revenus à la poêle ou cuisinés en ratatouille. Clem Foodie nous propose de faire rôtir les légumes au four et de les associer à du halloumi, ce délicieux fromage grec à la texture ferme, que l'on a coutume de faire griller à la poêle. En plus d'être très savoureuse, cette recette a également l'avantage d'être très saine. D'ailleurs, c'est bien connu, le régime méditerranéen est plébiscité pour ses effets protecteurs sur la santé.

La recette de l'assiette méditerranéenne

Pour cette recette prévue pour 2 personnes, commencez par préchauffer le four à 190 °C, en mode chaleur traditionnelle.

Coupez 1 aubergine en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Détaillez 1 courgette en rondelles pas trop fines.

Dans un bol, mélangez 1 cuillère à soupe d'huile avec 1 cuillère à café de paprika, 1 cuillère à café d'ail en poudre et une pincée de sel et badigeonnez les tranches d'aubergine et de courgette avec cette préparation.

Disposez les légumes sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 à 12 minutes.

Pendant ce temps, coupez 12 tomates cerises en deux. Ajoutez-y un filet d'huile et une pincée de sel.

Sortez la plaque du four, ajoutez les tomates et enfournez pour 10 à 12 minutes supplémentaires.

Pendant ce temps, faites cuire 100 g de blé dans un grand volume d'eau salée, le temps indiqué sur l'emballage (environ 10 minutes). Egouttez.

Faites chauffer une poêle avec 1 filet d'huile d'olive à feu vif. Ajoutez 6 tranches d'halloumi et faites-les griller environ 3 minutes de chaque côté (baissez le feu si nécessaire). Coupez 12 olives en tranches.

Assemblez votre assiette méditerranéenne : dressez le blé égoutté sur une grande assiette, puis répartissez les aubergines, les courgettes, les tomates, les olives et les tranches d'halloumi. Parsemez de 2 cuillères à soupe de pistaches concassées

Assaisonnez avec quelques feuilles de menthe, un filet d'huile d'olive et un soupçon de miel, salez, poivrez et dégustez chaud ou froid.

Petits conseils pour réussir cette assiette méditerranéenne

Clem Foodie préconise de couper l'aubergine à la mandoline pour obtenir des tranches bien fines, qui cuiront ainsi plus vite. Le temps de cuisson sera alors quasiment le même que pour les courgettes, qui, elles, seront coupées en rondelles plus épaisses.

Si vous n'aimez pas le blé ou si vous n'en avez pas sous la main, aucun problème, vous pouvez parfaitement le remplacer par un autre féculent : quinoa, riz, orzo, pois chiches... Tout est permis !

De même libre à vous de remplacer les olives vertes par des noires, et les pistaches par des pignons de pin ou des amandes.

Vous l'aurez compris, cette recette est parfaitement équilibrée et apporte tous les nutriments dont notre corps a besoin : des protéines et du calcium (fournis par le halloumi), des glucides lents (présents dans le blé), mais aussi des fibres, des vitamines et des minéraux apportés par les légumes. Bref, que du bon !



Un sinistre ? Evitez les tracas, nous nous occupons de tout !

A photograph showing the entrance to the DLEX building. The entrance is a large, dark, recessed area. Above the entrance, there is a sign with the word "DLEX" in large, blue, stylized letters. To the right of the "DLEX" sign, there are several smaller logos, including the Japanese flag and the DLEX logo. The building is a multi-story structure with a modern design.

17

Fantasme



Un gamin, perpétuellement inquiet, demande à ses parents :

- Est-ce que j'ai été adopté ?
- Pas encore. Nous n'avons mis l'annonce qu'hier!

Alcoolique

Un fils demande à son père :

- Papa ! C'est quoi un alcoolique ? - Ben un alcoolique c'est quelqu'un qui va voir les choses en double. Tu vois par exemple ces 4 arbres là bas ? L'alcoolique lui en verra 8.
- Mais papa il n'y a que 2 arbres !

Toto

Toto rentre de l'école, visiblement content de lui. Il dit à ses parents :

- Aujourd'hui, grâce à moi, la maîtresse nous a appris plein de mots nouveaux!
- C'est bien, mon fils, répond le père. Mais qu'as-tu fait pour ça ?
- Oh, pas grand'chose! J'ai seulement mis trois ou quatre punaises sur sa chaise!

Piscine

- Un conseiller municipal a fait du porte à porte ce matin. Il demandait si on voulait bien faire un don pour la construction de la piscine municipale.
- Ah ? Tu lui as donné quelque chose ?
- Oui, un litre d'eau!



LE MEMORIAL



Le Mémorial
a été repris par
Mr.
Antoine
Xheneumont

Ouvert tous les jours
de 9h à ...

Rue du Chéra, 1 à 4000 Liège
☎ 04/225.08.14



HomeShine

Titres - Services

Atelier de repassage & aide ménagère



Rue Louis Boumal 71, 4000 Liège
info@homeshine.be



NOUVELLE ADRESSE
à partir du 12/07
Rue Louis Boumal, 24

☎ 0486/75.55.85

ROCK STUDIO: l'aventure musicale ultime en 2024

Ouvert à tous les musiciens, qu'ils soient débutants, amateurs, semi-professionnels ou professionnels, le ROCK STUDIO offre une gamme étendue de services à chacun de ces publics : de la répétition à l'enregistrement, en passant par un magasin de musique et des cours.

Le concept est donc de rassembler dans un lieu unique tout ce dont a besoin le musicien pour créer, progresser, évoluer et développer pleinement sa créativité.

C'est aussi un lieu d'échanges et de rencontres, mis en place par un musicien pour des musiciens, dans un cadre unique avec différents espaces conçus pour favoriser la création musicale.

LE ROCKSTUDIO n'est donc pas seulement une entreprise, mais un lieu musical unique en région wallonne, voir en Belgique.

LE ROCKSTUDIO : REPETITION

2 studios de répétition, tous équipés de matériel de qualité professionnelle.

Un éclairage évoquant la scène.

Un studio scène de 50 m², offrant les conditions d'une salle de concert pour s'entraîner et créer en conditions live.

Des espaces de détente, de rencontres et d'échanges.

LE ROCKSTUDIO : MUSIC SHOP

Un magasin physique vendant au "prix internet", avec les conseils de vrais vendeurs. La possibilité de commander tout ce qui n'est pas en stock. Un véritable atelier de réparation et maintenance géré par un technicien qualifié, capable de répondre à tous types de demande, et des services associés : réglages de guitares, prise en charge de matériel électronique, lutherie.

LE ROCKSTUDIO : COURS

Des cours de musique uniques !

LE ROCKSTUDIO propose des cours de musique originaux, pour aborder la musique de façon pratique et atypique. Cours axés sur la découverte d'instruments ou de techniques, réalisés par des professionnels passionnés et pédagogues. L'originalité au service la créativité.

LE ROCKSTUDIO : CREATIVITE

Vous voulez aller plus loin? LE ROCKSTUDIO vous propose toute une série de services allant de l'enregistrement audio au tournage vidéo, en passant par la communication, la réalisation et la production, en partenariat avec de nombreux professionnels.

LE ROCKSTUDIO est un tremplin pour les groupes qui veulent passer du statut d'amateur à celui de professionnel.



Rock Studio

ÉCOLE DE MUSIQUE, MAGASIN ET STUDIO D'ENREGISTREMENT



OUVERT
Du mardi au samedi



📍 458 CHAUSSÉE DE TONGRES
4000 ROCOURT

☎ +32 4 263 93 33

+32 495 546 793

🌐 LEROCKSTUDIO@GMAIL.COM



Renseignement
www.lerockstudio.be



RIONS

Moche



Un gars se fait bronzer tout nu sur une plage de nudiste. Pour ne pas attraper un coup de soleil, il a couvert son sexe avec son chapeau.

Une nana passe et lui dit avec un sourire en coin:

- Si vous étiez gentleman, vous souleveriez votre chapeau.

Et là, l'homme lui répondit: -Si vous étiez belle, il se soulèverait tout seul!

Blonde

Dans un bureau, une secrétaire dit à sa collègue blonde :

- Qu'est-ce que je suis fatiguée en ce moment. Je prendrais bien quelques journées de vacances, mais le patron ne voudra jamais! Alors, avant qu'il ne passe nous voir, je vais m'accrocher à la lampe du plafond. Il me croira folle et ainsi je pourrai me mettre en maladie!

Quand le patron entre, il voit la secrétaire au plafond et il lui demande :

- Que faites-vous là-haut, mademoiselle ?

- Je suis la lampe qui éclaire la pièce!

- Oh...Çà, n'a pas l'air d'aller, vous. Rentrez chez vous et prenez quelques jours de repos!

La fille prend ses affaires et s'en va, suivie de sa collègue blonde.

Le patron demande :

- Hé, vous! Où allez-vous ?

- Ben, je m'arrête aussi.
Je ne pourrai jamais travailler dans le noir!



BRASSERIE

LE KLEYER

RESTAURANT



**Boissons chaudes, softs,
bières spéciales, bières aux fûts**

Restaurant : suggestions, plats, entrées, desserts

Service de 6 h du matin à 00h



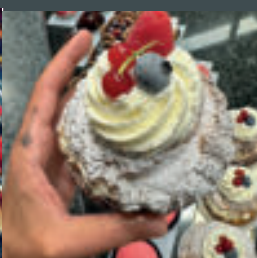
**Bd Gustave Kleyer 4
4000 Liège**

 04 253 02 46

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

Le Beffroi



Place du Batty à 4000 Cointe

☎ 04 229 39 89

Beffroisteph@hotmail.com

RESTAURANT

TRAITEUR

Balami Thai



Balami thai



Rue Sohet, 27
4000 Liège



04 344 41 09

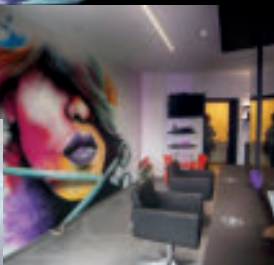
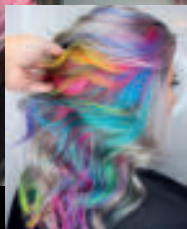
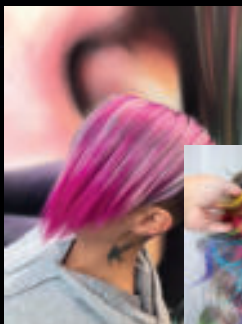
balamithai@gmail.com



[balamithai.wixsite.com
monsie/menue](http://balamithai.wixsite.com/monsie/menue)

1 Brin d'folie

Adriane Collard



SALON DE COIFFURE

femme - homme - enfant

R. Julien d'Andrimont 1
Liège 4000

04 265 55 08

La Model Y anti-Tesla de Huawei



Vendue uniquement en Chine (pour l'instant), l'Avatr 07 mesure 4,83 m de long et est également disponible dans une version à essence avec prolongateur d'autonomie.

La liste des concurrents de la Tesla Model Y est mise à jour avec l'arrivée de l'Avatr 07.

La marque issue de la joint-venture entre Changan, CATL et Huawei a présenté son nouveau SUV en Chine, où il sera disponible à l'achat d'ici la fin de l'année pour un prix qui pourrait se situer entre : 31 000 et 45 000 euros.

Le modèle présenté au salon de Pékin est un modèle électrique doté d'un prolongateur d'autonomie à essence, mais une version à batterie seule sera également disponible ultérieurement.

Imposant et très sûr

Avec 4,83 m de long, 1,98 m de large et 1,62 m de haut, l'Avatr 07 est plus grand que la Model Y, tout en partageant les lignes épurées et minimalistes du crossover américain. La 07 suit la philosophie de conception connue sous le nom d'"Avatr 2.0", avec une face avant inspirée de la compacte 12, composée de phares LED à deux niveaux, et une face arrière très musclée avec des feux minces développés horizontalement.

À l'avant, nous trouvons également une calandre avec des lamelles actives pour améliorer l'aérodynamisme et le refroidissement de la batterie et des moteurs électriques, tandis que le toit est équipé d'un capteur LiDAR pour soutenir l'ensemble des systèmes d'aide à la conduite.

Parmi les autres caractéristiques notables, l'Avatr dispose de jantes en alliage de 21 pouces au design aérodynamique, de poignées de porte rétractables et de caméras à la place des rétroviseurs. L'intérieur n'a pas été officiellement dévoilé, mais nous savons que le 07 ne sera disponible qu'en version cinq places.

Moteurs possibles

Il n'y a pas non plus de nouvelles officielles concernant les moteurs. Cependant, il est possible que l'Avatr 07 soit équipé du même groupe motopropulseur que la 12 présentée au salon de Munich 2023.

Pour rappel, le vaisseau amiral chinois est disponible, encore une fois, uniquement sur le marché domestique, bien qu'Avatr ait parlé d'une possible expansion à d'autres pays dans un « futur proche » dans des versions avec un moteur électrique simple de 313 ch ou un moteur double de 578 ch, pour une autonomie maximale de 700 km dans le cycle chinois CLTC avec une batterie de 95 kWh. Jusqu'à présent, il était connu sous le nom d'Avatr 15.



Le BOULE VARD

RESTAURANT
BRASSERIE



RUE CHARLES STEENEBRUGGEN 40
4020 LIÈGE

☎ 0493 41 16 32

Benjamin Biolay Engagé



Le chanteur revient sur son dernier morceau intitulée Rends l'amour et nous parle de la place de la musique engagée au sein de la société.

Chaque titre musical cache une histoire. Rends l'amour ne fait pas exception. "J'avais envie qu'on croie entendre une chanson d'amour" explique Benjamin Biolay. Ce titre plonge celui qui l'écoute loin de son horizon d'attente. Avec une référence directe au fameux même "rends l'argent" adressé à François Fillon lors du scandale de l'emploi fictif de sa femme lorsqu'il était député, le chanteur joue sur une connotation double.

Pour lui, "rendre l'amour, c'est plus important que l'argent". L'artiste évoque ici toutes sortes de déceptions - politiques mais aussi intimes - lors desquelles la foi est bafouée. Alors chanson engagée ? Pas vraiment, "c'est un semblant de chanson engagée" dit-il. Cependant, Benjamin rapporte que, dans l'album, certaines chansons peuvent être "plus concrètes sur ce qu'on pourrait appeler l'engagement".

Engagé "comme tout le monde" dans la vie, (il vote et milite parfois), il est, pour lui, nécessaire de faire la part des choses dans son statut d'artiste. "Ça serait faire insulte aux gens qui vous suivent que de leur donner un peu de consignes, politiques ou autres.", exprime le musicien, considérant ses auditeurs comme suffisamment éclairés.

Mise en lumière des invisibles

L'album éponyme est, en lui-même, un hommage à la ville de Sète. Il tenait à cœur à Benjamin Biolay de mettre en lumière les acteurs de la vie locale, sociale, culturelle et économique dans ce clip. Ainsi, on y voit "des gitans, des joueurs, des bikers, et même des gens d'Eglise", qui caractérisent parfaitement cette commune, explique le chanteur. Il représente à l'écran une partie de la population à laquelle "on pense assez peu en général" analyse-t-il.

"Il n'y a rien de plus agréable que quand quelqu'un vient me dire : Ah, j'adore cette chanson parce qu'elle parle de ci, de ça et que je dis : mais non, pas du tout en fait." avoue Benjamin Biolay. Il aime bien créer un malentendu lorsqu'il compose une chanson, car chacun a une interprétation bien à lui et comprend différemment le message.

D'ailleurs, l'auteur, originaire de Villefranche, explique qu'il apprécie John Lennon pour sa faculté qui laisse "entendre quelque chose et en fait, on tombe dans un panneau".

Pas cool pour nous, Benjamin. On pense comprendre, puis au final, on se rend compte que ce n'est pas ça du tout. Mais il se rattrape bien, en soulignant "c'est ça qui est beau, c'est la possibilité d'entendre ce qu'on veut".

Ah bon, donc on fait comme on veut alors ! Si vous avez des interprétations à partager, on est très curieuses chez Simone !



Mr. Bricolage

On peut compter sur lui.

— Liège - Laveu —

OUVERT DIMANCHE !

Rue du Laveu à 4000 Liège

☎ 04/254 20 22

Ouvert du lundi au samedi
de 9h00 à 18h30
et le dimanche
de 9h30 à 12h30





LIBRAIRIE - PRESSE

-b-
local

PRODUITS LOCAUX

Tout pour le bien-être
de votre animal de compagnie

eco
ZOO



1 COMPTE
1 MASTERCARD
1 IBAN EN 5 MIN



NICKEL

CARTE DE DEBIT MASTERCARD

25€/AN



Rue Vinâve 13b
4030 Grivegnée

☎ 04 295 57 96

www.b-local.be

Café le Ballon



Ouvert du dimanche
au jeudi de 7h à 22h
vendredi & samedi jusqu'à 1h.

Soirées à thème le week-end



Fricassée le dimanche matin

Café le Ballon , rue de Herve, 57 à Grivegnée



Réparation-mécanique carrosserie toutes marques
Achat-vente de véhicules neufs et d'occasion

04 343 61 65 - 0496 664 798

auto_plus_sprl@live.be

PLACE LOUIS DE BROUCKÈRE 6-7 4030 GRIVEGNÉE



Balades liégeoises

En 2014, l'Office du tourisme inaugurerait un tout nouveau système d'auto-guidage via smartphone et tablette en proposant au téléchargement l'application Balades liégeoises.



Le principe en est simple mais efficace : proposer une série d'itinéraires touristiques à suivre sur l'écran de son téléphone ou de sa tablette.

Guidés grâce à la géolocalisation, les touristes peuvent découvrir la ville grâce à une série d'informations encodées dans l'application.

L'enrichissement des thématiques, la fin des frais de roaming dans l'Union Européenne, et les évolutions technologiques ont justifié en 2018 que l'application soit renouvelée.

C'est chose faite aujourd'hui et la toute nouvelle interface est désormais disponible au téléchargement sur l'AppStore et le PlayStore.

Une version internet mobile est également disponible pour les Windows phones.



Télécharger sur Google play

Télécharger sur l'App Store



À
CÔTÉ
BAR À VIN

ACCUEIL & CONSEILS

Accordez viandes et vins d'exception

**À-Côté, ce n'est pas que du vin
c'est aussi à manger... Ou plutôt à déguster !**

Ouvert :

Mardi et mercredi
de 11h à 18h

Jeudi et vendredi
de 11h à 22h

Samedi
de 11h à 18h

Rue de l'Église 12
4032 Chênée

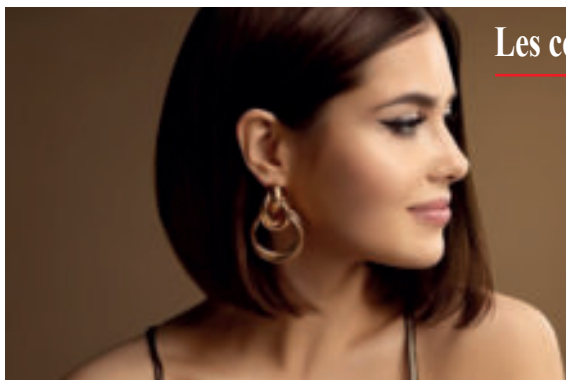
 0496 39 84 26

En collaboration avec

Philippe Debruge

HALLE DE L'ARTISAN

Comment attacher mes cheveux courts ?



Les conseils d'un coiffeur

Vous avez envie de sauter le pas de la coupe courte à force de voir les plus belles coupes tendance du moment. Mais une chose vous arrête : vous adorez vous attacher les cheveux. Et c'est vrai que quand on pense cheveux attachés, on visualise généralement des cheveux longs, parfois sublimes par des accessoires. Pourtant, il n'y a pas que les longues chevelures qui peuvent s'attacher : ce n'est pas parce que l'on a une coupe courte que l'on n'a pas envie de changer un peu de style

On a demandé à Gianni Coppa, coiffeur et fondateur du salon R'Factory, de nous donner les meilleures options pour attacher des cheveux courts.

Miser sur des accessoires pour les attacher

Jouer avec des accessoires est une bonne façon d'attacher et de discipliner les cheveux très courts, tout en donnant du style. Il cite ainsi le coiffage avec des barrettes plates : après avoir coiffé les cheveux avec une raie sur le côté, venez clipser 5-6 barrettes plates (ou plus, selon vos goûts) positionnées de la tempe à l'arrière de la tête, afin de plaquer les cheveux et d'apporter un effet de coiffage. L'autre partie des cheveux reste libre.

On peut également apporter un côté 60s

à la coupe courte en plaçant un foulard sous la nuque, que l'on vient nouer sur le dessus de la tête, afin de maintenir les cheveux en arrière. "Le nœud peut être déporté sur un côté ou sur l'autre, ou bien même rester au milieu, selon l'effet que l'on cherche à obtenir", précise le coiffeur, qui ajoute : "Idéalement, mieux vaut miser sur un foulard pas trop grand, sinon il faudra le doubler." Vous n'avez pas de foulard sous la main ? Le serre-tête est également une bonne option pour maintenir les cheveux en arrière tout en donnant un style.

Opter pour des produits capillaires pour se coiffer avec une coupe courte

Si vous n'avez pas d'accessoires à disposition,

pas de panique : certains produits capillaires permettent de dompter les cheveux et de donner l'impression qu'ils sont attachés. "C'est notamment le cas du gel fixant, que vous pouvez utiliser pour créer un côté wet qui sera plaqué contre le crâne, tandis que vous laissez l'autre côté au naturel", indique Gianni Coppa.

Autre produit très utile pour les cheveux courts : la laque. "Un peu dans l'idée du wet side, venez mettre tous les cheveux du même côté, puis fixez avec de la laque et éventuellement quelques pinces plates ou un peigne", décrit le coiffeur.

Attacher des cheveux courts simplement avec des élastiques

Enfin, si vous n'avez ni accessoires, ni l'envie ou le temps d'utiliser des produits capillaires pour attacher vos cheveux courts, cela tombe plutôt bien : il existe de nombreuses attaches qui peuvent être réalisées seulement à l'aide d'un ou de plusieurs élastiques (à choisir de préférence petits pour un meilleur maintien, et en tissu pour moins fragiliser les cheveux).

L'une des options les plus simples est la demi-queue-de-cheval, parfaite pour mettre en valeur un carré, même très court. "Avec vos doigts ou à l'aide d'un peigne, rassemblez les cheveux qui sont au-dessus de vos oreilles et attachez-les à l'aide d'un élastique, en coiffant plus ou moins selon si vous voulez obtenir un style décontracté ou plus sophistiqué". Vous pouvez ensuite travailler les longueurs au styler pour apporter un effet wavy. Trop classique la demi-queue ? Attachez plutôt vos cheveux en half bun (même gestuelle, mais vous regroupez les longueurs en un chignon flou) ou en 2 macarons sur les côtés.

Enfin, dernière option et clairement la plus rapide à réaliser : le chignon bas, remis au goût du jour avec la tendance clean girl et adoubé par les stars lors des Critics Choice Awards de janvier 2024.

DEPUIS 1897

Une entreprise
familiale



Philippe Debruge
HALLE DE L'ARTISAN



📍 Rue de l'Église 14
4032 Liège
☎ **04 263 63 82**
🌐 info@debruge.be

*Visitez notre
boutique
en ligne*



RESTAURANT GREC

Repas sur place · Vente à emporter

Philippou

📍 Rue de la Mutualité 86
4030 Liège

🕒 Horaires :
Ouvert tous les jours
de 12 à 14h & 18 à 22h
Ferme le mercredi

☎ **04 361 80 88**



Combien de temps peut-on garder un produit décongelé ?

La réponse d'une virologue



Quelles sont les règles en matière de conservation d'un produit que l'on a décongelé ? Une virologue livre ses explications.

C'est une question que bon nombre de personnes peuvent se poser : combien de temps peut-on garder un produit décongelé ? Dans une vidéo publiée sur le réseau social Instagram, Océane Sorel, virologue, explique qu'il faut garder "le moins de temps possible". L'autrice du livre *Virus, Bactéries, Microbes: Tout savoir pour y échapper* (é. Marabout) a l'habitude de partager à sa communauté de plus de 222.000 abonnés des astuces pour rester en bonne santé. Dans cette vidéo, celle que l'on connaît sur les réseaux sociaux sous le pseudonyme @thefrenchvirologist, revient donc sur les bons réflexes à adopter face à un produit décongelé.

Que se passe-t-il quand on décongèle un aliment ?

"Il est important de rappeler que la congélation ne tue pas les bactéries : elle les endort juste", explique Océane Sorel dans sa publication, avant d'illustrer : "Il faut imaginer que c'est comme si vous aviez mis un peu le temps sur pause et qu'à la moindre occasion, lorsque les conditions de températures vont devenir idéales pour elles, elles vont reprendre leur petite vie de bactéries et se multiplier".

En effet, la spécialiste souligne que la congélation permet la prolifération des bactéries au moment de la décongélation. "Lorsque l'aliment a gelé, des milliers de cristaux de glace se sont formés à l'intérieur, ce qui aura abimé un peu la structure de l'aliment et lorsque l'aliment va décongeler, les bactéries vont profiter de cette déstructuration pour pouvoir accéder facilement à la nourriture dont elles ont besoin".

Aussi,

la spécialiste recommande de consommer l'aliment sous trois jours maximum. Pour le décongeler, attention, car il ne faut pas laisser l'aliment à température ambiante. En effet, cela augmente le risque d'intoxication alimentaire.

Pour décongeler un aliment, il est possible de sortir le produit du congélateur, puis de :

le mettre au frigo pour la laisser décongeler ;
le faire cuire directement.

<https://www.femmeactuelle.fr>

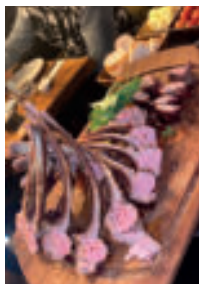


East N Bull SteakHouse

Halal Restaurant à Liège

Rue Grétry 170
4020 Liège

☎ **0484 73 72 18**



enbsteakhouse



Eastn'bull Steakhouse



Eastnbull2020



Enbsteakhouse



deliveroo

Ta mère



- Ça y est! J'ai une nouvelle copine!

- Super. Elle a quel âge ?

- Oh...une petite cinquantaine.

- La cinquantaine ? T'es malade...elle pourrait être ta mère!

- Sûrement pas! C'est la tienne!

Qui a lâché ?

Dans un compartiment de train, un gars lâche accidentellement un pet sonore. Il ne se démonte pas, et il joint ses deux mains en croisant les doigts et en claquant ses paumes l'une contre l'autre pour imiter le bruit d'un pet.

Un type lui demande :

- Et pour l'odeur, vous allez faire comment ?

La robe

Elle est émerveillée par une robe et le fait comprendre à son mari !

Son mari lui demande :

- Elle te plaît ?

- Oh oui, elle est magnifique !

- Si tu veux demain on revient et tu pourras encore la regarder.

AA

Un gars téléphone le soir aux Alcooliques Anonymes :

- J'ai besoin d'aide! Je suis seul chez moi, face à 12 litres de pinard à 14 °!

Ne me laissez pas tomber, je vous en supplie.

- Bien sûr, monsieur, nous sommes là pour vous aidez.

Que pouvons-nous faire ?

- Vous pourriez m'amener un tire-bouchon ?

Audrey

Mon Parfumerie Mon Institut

Retrouvez la globalité
de nos Soins et leurs tarifs.



Vos Soins Préférés en Institut

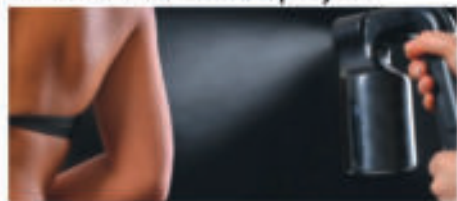
Épilation définitive au laser



Soin visage OxyGeneo



Douche bronzante Spraytan



Chênée : Mardi - Samedi : 9h30 à 18h
5 place Willem, 4032 Chênée ☎ 04 367 27 27

Fléron : Mardi - Samedi : 9h30 à 18h
169 av. des Martyrs, 4620 Fléron ☎ 04 355 10 10

Boncelles : Lundi - Samedi : 9h30 à 18h
37 rue de Tilff, 4100 Seraing ☎ 04 338 35 38

* Sur
présentation
de ce bon

-10%

sur 1 soin en institut

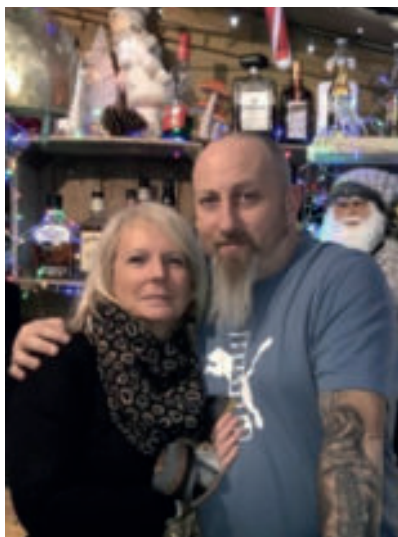


CADEAU -5 €

Sur vos achats

* Minimum 40€
Sur présentation de ce bon

Troc Hannut : la solution pour meubler votre maison et pour vider un bien



Pascal et Linda ont ouvert le 12 janvier dernier « Troc Hannut » ! Un établissement de 300 m², situés rue de Huy à Hannut, qui fera le bonheur des chineurs ! En effet, chez ce passionné de brocante depuis toujours, on trouve de tout, mais cet entrepreneur est loin de se cantonner à la vente.

« Troc Hannut », c'est le nouveau lieu à visiter à tout prix si chiner et faire les brocantes fait partie de vos activités favorites. Cet établissement familial est tenu par Pascal Verhaeven qui est épaulé sa maman et Linda, sa compagne. Ici, tout le monde trouvera son compte ! Disques, livres, électroménager, meubles, vaisselles... Tout ce dont vous avez besoin se trouve chez Troc Hannut, en face du Biovital.

« Troc Hannut » c'est un espace de vente 300m², mais pas uniquement comme l'explique le directeur de l'établissement. « Chez nous, on ne fait pas de dépôt-vente, je vends uniquement les objets que je trouve dans les maisons que je vide. En effet, les clients

nous contactent à la suite du décès d'un proche, d'un départ en maison de repos, lorsqu'ils ont un cave ou un grenier à vider ou lorsqu'ils souhaitent vendre leur habitation », détaille Pascal Verhaeven.

Dans toute la Belgique

Et pour cause, Pascal et son équipe s'occupent de vider les lieux, mais ils réalisent également le nettoyage complet des zones vidées. En outre, il est possible de faire appel à Troc Hannut si les clients souhaitent simplement que leur bien soit nettoyé de fond en comble avant une vente, ou s'ils souhaitent une remise en état des extérieurs. « Nous faisons tout ! Nous réalisons des débroussaillages, des tontes, nous lavons les terrasses au Karcher... Nous mettons les maisons en plus-value et nous nous déplaçons dans toute la Belgique », ajoute-t-il.

C'est donc une multitude de services qu'offre ce passionné. « Évidemment, je suis toujours à la recherche de la perle rare. C'est un métier de passion. Mon papa qui a aujourd'hui 78 ans a commencé comme brocanteur quand il avait 18 ans. Chez nous les brocantes, c'est de père en fils ! »

Notons que le premier déplacement et la réalisation du devis sont totalement gratuits. La boutique « Troc Hannut » est ouverte tous les jours de la semaine à l'exception du mardi, de 10 à 18 heures. Pour plus d'informations, rendez-vous sur la page Facebook de l'établissement « Vide maison Hannut ou Troc Hannut ».



TROC

Hannut

Vide maison

Vide maison

**Remise en état
jardin**

Déménagement

Service lift



**Enlèvement
métaux**

Nettoyage maison

- Après décès
- Succession
- Diogène
- Insalubre

Transport divers

**Magasin ouvert
du mercredi au lundi
de 10h à 18h**

**Rue de Huy 103 B
4280 HANNUT**

0474 42 38 57

0493 35 81 40

videmaisontintin@gmail.com

**Travail effectué
par le patron
dans un délai
rapide**

Jacques Dutronc, un look inclassable

On le perçoit cynique, désinvolte, volontiers provocateur... Certes, mais sa très récente autobiographie pleine d'humour nous montre d'autres facettes du chanteur-comédien.

Son titre s'imposait : Et moi, et moi, et moi rappelle son premier succès et, dans son autobiographie, sortie en novembre 2023, le chanteur-acteur à lunettes d'aviateur et cigare, parle de lui, révélant des aspects peu connus de son existence, notamment lorsqu'il évoque son enfance. Certes, il s'y raconte souvent avec le ton ironique ou cynique qui fait partie de son personnage, mais aussi avec émotion et simplicité. De nombreuses anecdotes, des portraits, des digressions, des révélations, des jeux de mots... On y prend un vrai plaisir.

Dutronc n'est pas un pseudo

Non, Dutronc n'est pas un pseudonyme, comme beaucoup l'ont cru à ses débuts ! Ainsi, quand Europe N°1 reçoit son premier 45 tours en 1966, les programmeurs sont persuadés que Dutronc est son nom d'artiste. Ils se réjouissent et s'amusent de ce choix d'un patronyme si français à l'heure où la mode chez les chanteurs est plutôt d'en avoir un d'inspiration anglo-saxonne, voire québécois. Mais non, l'interprète de Et moi et moi et moi, fils de Pierre et Madeleine Dutronc, s'appelle bien... Jacques Dutronc, portant le même prénom qu'un oncle mort en 1940.

Il voulait être vétérinaire

Amoureux des animaux, Jacques Dutronc voulait en faire son métier. Mais la longueur des études l'a dissuadé de concrétiser ce rêve. Dans l'appartement familial, le jeune Jacques a eu jusqu'à 150 souris blanches, ainsi que des tortues, des hamsters et un chien, Cisko. Jeune adulte, il a eu un guépard, nommé Sumo, qui avait le don de faire fuir ses petites amies. Chez lui, en Corse, dans son refuge de Monticello, il vit entouré de chats. A un moment, on en a compté pas moins de... 53.

Il a appris la guitare dans son lit

Adolescent, le futur interprète des Play-boys est victime de la maladie de Bouillaud, rhumatisme articulaire aigu très douloureux et inopérable. Contraint de rester couché, il apprend la guitare. Doué, il joue d'instinct. Rien de très surprenant : son père est un très bon pianiste et, dans la famille Dutronc, la musique tient une place essentielle.

Un look inclassable

Dès ses premières apparitions à la télévision,



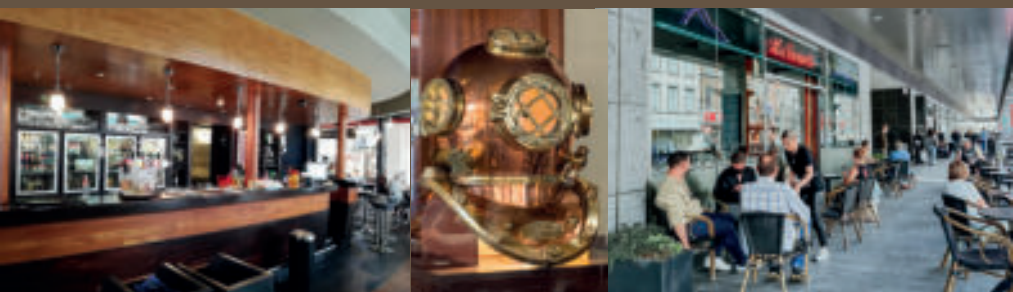
Jacques Dutronc tranche par son aspect. Avec ses costumes, ses cravates, ses cheveux courts et son air sage, il ne ressemble pas aux chanteurs à la mode. On s'interroge : est-il yéyé, baba, engagé ? En réalité, il est inclassable et s'en porte très bien. Son apparence est d'abord celui d'un fils de bonne famille, élevé bourgeoisement, avec de bonnes manières. Ce qu'il est ! Il est d'ailleurs très timide, hésitant à franchir une salle pleine de monde pour se diriger aux toilettes.

Son premier tube est né d'une rivalité

En 1966, Jacques Dutronc enregistre Et moi, et moi, et moi, écrit par Jacques Lanzmann, le directeur du magazine de charme Lui. Un autre chanteur, Benjamin, aurait dû l'interpréter. Mais il ne fait pas l'affaire. Dutronc, qui a composé la chanson et travaille aux studios Vogue, le remplace presque par hasard. Le succès de cette chanson permet à Jacques Wolfsohn, l'un des deux directeurs artistiques de la maison de disques, de prendre sa revanche sur son rival, Christian Fechner, qui triomphe alors avec les Éluclubrations d'Antoine, son poulain...

Jacques Dutronc est fan de Derrick

Ce n'est pas un canular : le chanteur adore le feuilleton Derrick et place le policier de la série policière allemande très haut dans son Panthéon. Il précise toutefois que, diffusés à l'heure de la sieste, les épisodes l'aident à s'endormir. Cet enthousiasme était partagé par le réalisateur Claude Chabrol et les deux hommes en discutaient souvent ensemble.



Cuisine par le patron : Midi & soir



La Croisette Médiacité Liège
Boulevard Raymond-Poincaré 7
4000 Liège  **0494/70 21 28**

Jacques Dutronc (suite)

Jacques Dutronc est amateur de jeu de mots

Parce qu'il a choisi de s'amuser dans la vie et de ne rien prendre au sérieux, Jacques Dutronc, fort logiquement, aime jouer avec les mots pour les mettre au service de sa fantaisie. Il raffole depuis toujours des calembours, contrepétories, pastiches et autres canulars. Son parolier Jacques Lanzmann ainsi que Serge Gainsbourg, camarade de beuveries, auront été, sur ce terrain, de bons professeurs. En vrac, "Merde in France", "L'ère de rien", "Guerre et pets" ... On n'est pas forcé de s'extasier ! Mais le chanteur ajoute : "L'insolence cache beaucoup de choses. Elle cache l'essentiel." Alors...

Sa liaison avec Romy Schneider

Sur le tournage du film L'important, c'est d'aimer, en 1979, Jacques Dutronc, qui incarne l'époux de Nadine, vit une histoire d'amour aussi passionnée que brève avec sa fabuleuse partenaire Romy Schneider. Evoquant cette dernière, il dira : "Je n'ai jamais vu quelqu'un d'aussi malheureux. Elle avait besoin d'être aimée. Je me suis mal comporté." En effet, au dernier jour du tournage, il abandonne la fragile comédienne à son mal de vivre, refusant de quitter sa femme Françoise Hardy pour elle.

Son tête-à-tête avec Mitterrand

Un jour, François Mitterrand vient voir Dutronc dans sa loge et le félicite pour sa capacité à "manier la foule comme personne". Il lui dit : "Vous devriez faire de la politique." Un peu plus tard, le chanteur reçoit une invitation à déjeuner à l'Élysée avec d'autres artistes.

Mais Dutronc, par provocation, déclare qu'il n'acceptera qu'un tête-à-tête... Le président y consent. C'est ainsi que le chanteur a déjeuné dans les jardins du palais présidentiel, seul avec François Mitterrand.... Il repart avec un bouquet de roses destiné à Françoise Hardy.

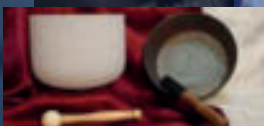
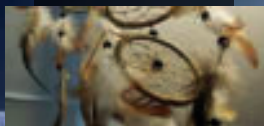
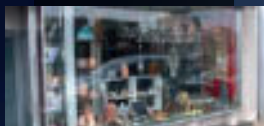
Il ne voulait pas être acteur

"Le cinéma, je l'avais trop aimé comme spectateur pour devenir acteur ; et j'avais trop d'admiration pour les acteurs pour me croire capable d'en être un", dit Jacques Dutronc. Pourtant, pour beaucoup, le Dutronc acteur restera davantage dans la postérité que le Dutronc chanteur. Il suffit de regarder Van Gogh (César du meilleur acteur) ou L'important c'est d'aimer, d'Andrzej Zulawski, pour s'en convaincre. Il a tourné plus de 40 films et reçu un César d'honneur en 2005. Pas mal pour un homme qui ne voulait pas être acteur ! Depardieu, le lendemain de la représentation de leur spectacle, Lily Passion. En février 2017, l'acteur lui a rendu hommage dans un album intitulé Depardieu chante Barbara. Entre-temps, en décembre 2000, une allée et un square Barbara ont été inaugurés à Nantes. On peut y admirer sa statue de bronze, entourée de ses originale de la chanson, elle a trouvé sa place. Son premier succès Un drame sublimé On le perçoit cynique, désinvolte, volontiers provocateur... Certes, mais sa très récente autobiographie pleine d'humour nous montre d'autres facettes du chanteur-comédien.



Mineralia

Minéraux - Cadeaux - Artisanat - Feng Shui
Esotérisme - Librairie - Tarots - Pendules



📍 Place Sylvain Dupuis, 6 à 4020 Liège

☎ **04/342 98 68**

Ouvert du mardi au samedi de 10h15 à 18h00
Fermé le dimanche et le lundi

📘 Mineralia 🌐 www.mineralia.be ✉ mineraliamf@hotmail.com



SRL Garage J-L Gens et Fils

Distributeur Renault-Dacia

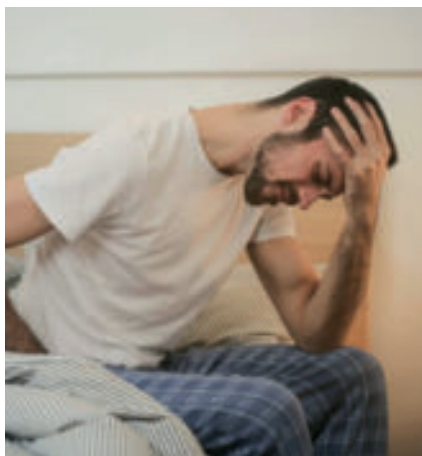
Rue de L'Estampage, 9 - 4340 Awans

☎ 04/263.17.16 / E-mail : renault.awans@gmail.com

www.renault-awans.be



Pourquoi les douleurs se réveillent-elles la nuit et que faire ?



Lors du sommeil, certaines douleurs peuvent apparaître. Liées parfois au syndrome des jambes sans repos ou à des problèmes de dos, elles altèrent la qualité des nuits. Comment réagir ? Les conseils d'un spécialiste.

Représentant un tiers de notre vie, le sommeil joue un rôle capital. Gages de bonne santé, des nuits de qualité sont en effet essentielles pour la croissance, la maturation cérébrale, le développement et la préservation des capacités cognitives mais aussi l'ajustement des sécrétions hormonales et le maintien de la température interne. Mais le sommeil est parfois perturbé par l'apparition de douleurs ! "Des pathologies douloureuses surviennent, en effet, davantage le soir et la nuit. C'est le cas du syndrome des jambes sans repos : les personnes qui en souffrent doivent bouger les jambes quand elles sont en position allongée et ce besoin impérieux est accompagné de sensations douloureuses. D'autre part, des douleurs dorsales peuvent aussi apparaître la nuit en raison du relâchement musculaire", explique le Dr Marc Rey, neurologue, spécialiste du sommeil, ancien chef de service du centre du sommeil de la Timone (Marseille) et président de l'INSV (Institut National du Sommeil et de la Vigilance).

Ces douleurs peuvent être accentuées en raison de notre sensibilité accrue pendant la nuit. Selon une étude française parue en septembre 2022 dans la revue *Brain*, la sensibilité à la douleur, en

lien avec le rythme circadien, l'horloge interne du corps humain, fluctue, en effet, au cours de la journée et de la nuit. Elle a aussi révélé que nous serions le plus sensibles à la douleur entre 3 h et 4 h 30 du matin.

"Effectivement la nuit, notre organisme produit beaucoup moins d'endorphines qui réduisent la sensation de douleur et de cortisol, produit essentiellement le matin, qui a un effet anti-inflammatoire", explique le Dr Rey qui rappelle qu'il existe un cercle vicieux qui peut s'installer avec le temps. "Quand on a mal, on a plus de difficultés pour s'endormir et, quand on est en manque de sommeil, les phénomènes douloureux s'accroissent. Il a ainsi été prouvé que les personnes qui avaient des rhumatismes douloureux et qui étaient en privation de sommeil avaient encore plus de douleurs", ajoute-t-il.

Douleurs nocturnes : l'importance d'une bonne literie

Pour atténuer les phénomènes douloureux qui surviennent la nuit, il faut traiter leurs causes. Des médicaments antalgiques permettent de réduire les douleurs nocturnes mais l'hygiène de vie joue aussi un rôle important. "Il ne sert à rien de conseiller une position pour dormir car nous bougeons beaucoup la nuit. En revanche la literie est capitale", insiste le Dr Rey. Comme le rappelle l'INSV, il est important de renouveler son matelas, qui doit être le plus ferme possible, régulièrement à savoir tous les 10 ans. environ.

L'activité physique mais aussi une alimentation équilibrée sont aussi capitales pour avoir un bon sommeil. "Cette année, le thème de la journée du sommeil organisée par l'INSV était : sommeil, activité physique et alimentation. Comme chaque année, nous avons mené une enquête qui a révélé que les personnes qui avaient une faible activité physique dormaient beaucoup moins bien ce qui peut favoriser l'apparition de douleurs. En ce qui concerne l'alimentation, elle doit être équilibrée et ne pas être carencée. Le syndrome des jambes sans repos peut en effet être lié à un manque de fer, explique le Dr Rey qui rappelle que les trois piliers de la santé sont bien manger, bien bouger et bien dormir !



LA RENTE VIAGÈRE



= un investissement immobilier

NET IMMO est à votre entière disposition
sans engagements, et en toute discrétion !

 **04/369 22 69**

Dispo 7j/7 - PEB & EVALUATION OFFERT

 **Rue de la Station, 52 à ANS**



Flan de courgettes et tomates cerises

la recette facile pour se faire plaisir sans effort



Envie d'une recette healthy et surtout très savoureuse ? Supertoinette a LA recette qu'il vous faut ! Voici un petit flan estival aux courgettes et tomates cerises qui devrait ravir vos papilles !

Ce sont véritablement les légumes stars de l'été ! Fraîches, colorées, économiques et polyvalentes, la courgette et la tomate s'adaptent à toutes nos envies ! On les prépare aussi bien en salade qu'en gaspacho, en gratin ... ou en flan, comme dans cette recette à la fois réconfortante et haute en couleur. La saveur des légumes est agréablement relevée par du comté, qui apporte également à cette recette beaucoup de gourmandise. Petit plus, ce flan s'apprécie aussi bien chaud que froid, pour une expérience délicieusement rafraîchissante. Vous allez devoir vous en régaler tout l'été !

La recette du flan de courgettes et tomates cerises

Pour cette recette prévue pour 4 à 6 personnes, commencez par préchauffer le four à 200 °C.

Lavez 4 courgettes et coupez leurs extrémités. Râpez-les au robot ou à la râpe manuelle pour obtenir des "spaghettis". Versez-les dans une passoire, salez généreusement et laissez-les perdre un peu de leur eau pendant au moins 30 minutes.

Lavez et séchez 500 g de tomates cerises et coupez-les en deux. Hachez une botte de basilic frais et 1 gousse d'ail.

Dans une jatte, fouettez 6 œufs avec un gros pot de crème fraîche épaisse, puis salez et poivrez. Ajoutez les courgettes bien égouttées, les demi-tomates, le comté râpé et le basilic, poivrez et mélangez bien.

Huilez un moule à manqué, puis versez-y la préparation. Enfournez pour environ 40 minutes. Servez chaud ou froid.

Nos conseils et variantes

Il est important de bien faire dégorger les courgettes avec le sel, pour leur faire perdre leur eau et ainsi éviter d'avoir une préparation trop liquide. Pensez aussi à bien les rincer une fois l'opération terminée, pour les débarrasser du sel.

Cette recette vous apporte à la fois des protéines (fournies par les œufs et le fromage), des fibres (contenues dans la courgette et la tomate), et moult vitamines et minéraux, dont des vitamines B, du magnésium, du potassium ou encore du calcium (dans le comté). Pour un repas parfaitement équilibré, accompagnez ce flan de pain de campagne, de quinoa ou encore de petites pommes de terre, qui vous fourniront des glucides complexes. Ceux-ci libèrent progressivement leur énergie dans l'organisme, évitant ainsi les petites fringales de l'après-midi !



B F

M O T O R



ENTRETIENS - RÉPARATION - DIAGNOSTIC
PNEUS - MONTAGE - ACCESSOIRES - PRÉPARATION PISTE



Rue Sainte Walburge 328
Liège 4000

0498 21 81 97
filmoto@outlook.com

Frida Kahlo, une artiste inspirante pour de nombreux créateurs



Retour sur la vie et le style flamboyants de cette artiste mexicaine hors-normes.

La "Maison bleue" de Mexico

Née en 1907 dans une maison aux murs bleus (la Casa Azul, aujourd'hui transformée en musée), Frida Kahlo vit une enfance tourmentée à cause d'une polio qui la fait boiter. Elle rêve de devenir médecin. Mais à l'âge de 18 ans, un grave accident de bus la cloue au lit. Elle se met alors à peindre des autoportraits grâce à un miroir.

La "Maison bleue", devenue le Musée Frida Kahlo. La "Maison bleue", devenue le Musée Frida Kahlo. © © Alejandra Galindo / Wikimedia Commons

Frida Kahlo fait une douloureuse fausse couche à Détroit

A 20 ans, elle rencontre Diego Rivera célèbre peintre muraliste de 41 ans. Elle l'épouse en 1929 et le suit à San Francisco où il doit répondre à des commandes. Elle déteste sa vie américaine, marquée par une première fausse couche à Détroit, douloureuse expérience dépeinte dans le tableau L'hôpital Henry Ford ou Le Lit volant. Le couple rentre au Mexique en 1933.

1938, une première expo à New York

En 1935, elle découvre que son mari la trompe

avec sa sœur. Frida part six mois à New York avec deux amies. Cet épisode est immortalisé par sa toile sanglante Quelques petites piqûres. Elle retournera à Big Apple en 1938 pour sa toute première exposition à la Julien Levy Gallery.

1939, Frida Kahlo entre au Louvre

En 1939, Frida Kahlo est invitée dans la Ville lumière par André Breton pour participer à l'expo collective Mexique. Elle fait sensation : ses 18 petits tableaux bluffent les autres artistes surréalistes et ses tenues indiennes hautes en couleur inspirent la couturière Elsa Schiaparelli. Elle ne vend qu'une toile, Le Cadre, au Louvre. Elle a depuis rejoint la collection du centre Pompidou, le seul musée d'Europe à disposer d'une de ses œuvres.

Une réconciliation californienne

Frida et Diego divorcent en 1938. Alors qu'elle se fait soigner en 1940 à San Francisco par son ami, le docteur Eloesser (un de ses autoportraits lui est dédié), elle y croise le peintre, qui veut la reconquérir. Ils se remarient et rentrent à Mexico. La vie reprend son cours à la Casa Azul, mais l'état de Frida se dégrade. Elle s'éteint, l'été 1954, en laissant un ultime message, à la fois ironique et lumineux, sur son dernier tableau Pastèques, Viva la vida : vive la vie !

Centre Médical des Hauteurs

Plasma riche en plaquettes

**Traitement contre la chute
des cheveux**

**Traitements anti-rides
(PRP et acide hyaluronique)**

Le but du traitement par PRP :

- Régénérer la peau, la repulper, amélioration de la texture.
- Stopper la chute des cheveux et favoriser la repousse capillaire.
- Traitement après greffe.
- Améliorer les cicatrices et les vergetures.

Le principe :

Le PRP est constitué de cellules vivantes (les plaquettes) qui vont régénérer les tissus à l'endroit de l'injection.

Le plasma enrichi en plaquettes va booster la synthèse du collagène et de l'élastine qui diminuent naturellement avec l'âge.

Après injection, les plaquettes libèrent leurs facteurs de croissance et vont stimuler les cellules du derme (les fibroblastes) ou les follicules pileux du cuir chevelu.

Résultats :

La peau

1. Peau plus ferme et amélioration de la texture et luminosité.
2. Diminution des rides et ridules
3. Diminution des poches sous les yeux
4. Cicatrices et vergetures atténuées.

Les cheveux

Follicules pileux boostés favorisant la repousse capillaire.



Tarifs :

Cheveux	150€
Visage	100€
Visage et décolleté	200€
Visage et cheveux	220€
Cernes	60€

SUR RENDEZ-VOUS :

 **0497/87 86 65**

Marinade pour barbecue :

5 recettes originales qui vont donner beaucoup de goût à vos viandes



L'heure du barbecue a sonné ! Vous êtes plutôt brochettes de poulet, côtelettes d'agneau ou travers de porc ? Quelle que soit votre préférence, il est bien connu que les marinades rehaussent avec bonheur les viandes et les volailles cuites sur la grille du barbecue. Et pour sortir des sentiers battus, Don Sido nous propose 5 idées de marinades vraiment originales. À base d'herbes, d'épices, d'huile d'olive ou de yaourt, en version sucrée/salée ou à connotation asiatique, vous n'aurez que l'embarras du choix. C'est certain, vous allez être le roi (ou la reine !) du barbecue !

La marinade marocaine

Dans un bol, placez 1 oignon pelé et émincé avec 1/4 de botte de persil et de coriandre, 1 cuillère à café de sel, du poivre, 1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de gingembre moulu, 1 pincée de safran et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture homogène.

La marinade barbecue au miel

Versez 4 cuillères à soupe de sauce barbecue fumée dans un bol mixeur, ajoutez le jus d'un demi-citron, un peu de sel et de poivre, un soupçon de paprika et 1 cuillère à soupe de miel, puis mixez.

La marinade shawarma

Mixez 1 yaourt à la grecque avec 3 gousses d'ail pelées, le jus d'un demi-citron, 1 cuillère à café de sel, du poivre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, un peu de curcuma, de paprika et de cumin.

La marinade africaine

Versez 1 yaourt à la grecque dans le bol mixeur, ajoutez 1/2 botte de persil plat, 1/2 oignon pelé, 4 gousses d'ail épluchées, 1 cuillère à café de sel, du poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 demi-poivron rouge coupé en morceaux et 1 demi jus de citron.

La marinade asiatique teriyaki

Mixez 4 cuillères à soupe de sauce soja salée avec 3 gousses d'ail pelées, 20 g de gingembre frais épluché, 1 oignon vert pelé, 2 cuillères à soupe de sauce teriyaki, 1/2 cuillère à café d'huile de sésame et 1 cuillère à soupe de miel.

Les astuces pour des viandes marinées parfaites
Toutes ces idées de marinades proposées par notre Instagrammeur s'adaptent parfaitement bien à un filet de poulet ou toute autre viande de votre choix.

Une fois que vous aurez fait votre choix de marinade, il ne vous reste plus qu'à procéder à la recette. La petite astuce ? Placez vos morceaux de viande (des cubes de blancs de poulet par exemple) dans un sac de congélation, puis versez la marinade. Refermez bien le sac et mélangez, en massant avec les mains. Ensuite, placez le tout au réfrigérateur et laissez mariner au moins 1 heure (n'hésitez pas à prolonger le temps de marinade, pour encore plus de goût !). Une autre astuce ? Vous pouvez parfaitement glisser les petits sacs de viande avec leur marinade au congélateur.

Ô Palmier



PITA - FRITERIE - SANDWICHES



Rue Saint-Gilles 165
4000 Liège

☎ 0491 73 86 78

lundi au vendredi :
11h30 à 15h30 et 18h à 23h

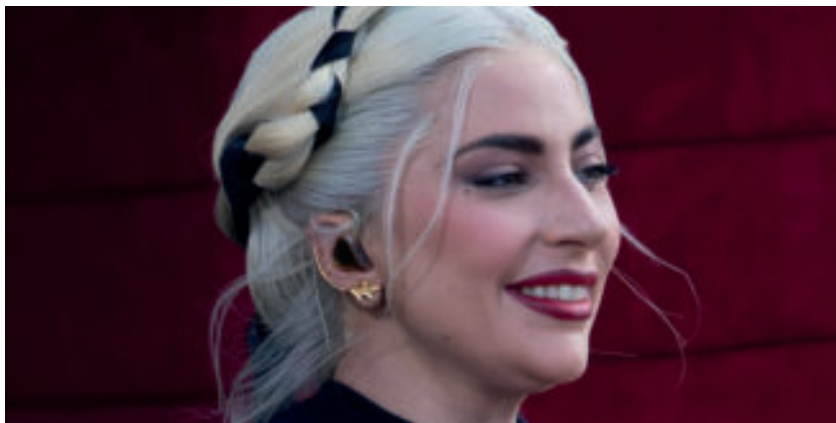
Fermé le samedi

Ouvert le dimanche : 18h à 23h

N'ABANDONNEZ PAS VOS CANNETTES,
ÇA ATTIRE LES HUMAINS !



Lady Gaga : une diva née à New York



Du couvent à l'école d'art

Stefani Joanne Angelina Germanotta naît le 28 mars 1986 à New York. Elle grandit avec ses parents, d'origines italienne et canadienne, et sa petite sœur Natali dans l'Upper West Side (photo), un quartier résidentiel de Manhattan. Dès l'âge de 4 ans, elle joue du piano à l'oreille, avant de suivre des cours particuliers. Imprégnée de religion catholique, la jeune fille entre, à 11 ans, au couvent du Sacré Cœur, école pour filles en bordure de Central Park où elle révèle déjà son excentricité. Mise à l'écart, voire brutalisée par les autres élèves, elle commence à écrire des chansons. A 17 ans, elle est admise à la prestigieuse New York University Tisch School of the Arts.

Une éducation sur scène

Stefani quitte Tisch en cours de deuxième année, persuadée qu'elle apprendra plus par la pratique que par la théorie. Elle chante dans des bars réputés de la scène rock new-yorkaise, tels que le Bitter End (photo), tout en servant les clients du Cornelia Street Café à Greenwich Village. Elle vit alors dans le quartier plus populaire du Lower East Side et commence à travailler avec Rob Fusari, producteur de Beyoncé et Will Smith. C'est lui qui l'aurait surnommée Lady Gaga, en référence à la chanson Radio Ga Ga de Queen. Le duo écrit de nombreuses chansons, dont une consacrée à la ville qui ne dort jamais : New York, véritable déclaration d'amour ("Je ne te quitterai jamais, je t'aime New York"). Non seulement Gaga trahit sa promesse en s'installant à Los Angeles mais, en plus, le titre n'a pas été retenu pour figurer dans son premier album *The Fame*, sorti en 2008.

Devenue une star mondiale,

l'artiste revient dans la "grosse pomme" en 2014. Elle y loue un appartement en bordure de Central Park dans lequel a vécu Liza Minnelli, fameuse interprète du standard New York, New York. Elle entonne d'ailleurs ce titre en 2015 lors du concert télévisé Sinatra 100, pour le centenaire du crooner. En 2016, à l'occasion de la sortie de son album *Joanne*, la diva revient sur la scène du Bitter End, terminant son concert sur le toit pour les multiples fans n'ayant pu entrer dans le bar. Elle déménage en 2018 dans une incroyable maison de quatre étages au sud-est de Manhattan, à quelques miles au sud du restaurant italien de ses parents, Joanne Trattoria. Mais c'est sa propriété géante en bord de mer à Malibu, en Californie, qu'elle considère aujourd'hui comme son sanctuaire.





Carrefour *market*

Liège Saint-Gilles

1000 m²
à votre
service



PARKING 40 PLACES
gratuit pendant les achats

Rue Saint-Gilles 90d, 4000 Liège

☎ 04 223 49 06

À l'affiche sur LIEGE



Les Bad Boys légendaires, Will Smith et Martin Lawrence, sont de retour avec leur mélange iconique d'action explosive et d'humour scandaleux. Mais cette fois-ci, les meilleurs flics de Miami sont en cavale et deviennent les hommes les plus recherchés d'Amérique.



Plusieurs générations après le règne de César, les singes ont définitivement pris le pouvoir. Les humains, quant à eux, ont régressé à l'état sauvage et vivent en retrait. Alors qu'un nouveau chef tyrannique construit peu à peu son empire, un jeune singe entreprend un périlleux voyage qui l'amènera à questionner tout ce qu'il sait du passé et à faire des choix qui définiront l'avenir des singes et des humains...



Hé toi, avec ce t-shirt Marvel ! Tu ne pensais quand même pas rater cette occasion, hein ? Prépare-toi à faire fondre ton cerveau et à jeter ton pop-corn dans le cinéma, car la plus grande et la plus épique bromance de l'année arrive. Deadpool et Wolverine ensemble sur grand écran, bébé !



Une saga Mad Max", la dernière création du réalisateur visionnaire George Miller. Dans un monde en déclin, la jeune Furiosa est arrachée à la Terre Verte aux Innombrables Mères et capturée par une horde de motards dirigée par le redoutable seigneur de guerre, Dementus. En traversant les Terres Dévastées, ils découvrent la Citadelle gouvernée par Immortan Joe. Alors que les deux tyrans se disputent la domination, Furiosa doit surmonter de nombreux défis pour retrouver le chemin de chez elle.





L'Industrie

La mémoire culinaire du vieux Liège

Lundi: Fermé

Mardi

11:30 - 14:15

18:00 - 22:45

Mercredi

11:30 - 14:15

18:00 - 22:45

Jeudi

11:30 - 14:15

18:00 - 22:45

Vendredi

11:30 - 14:15

18:00 - 23:45

Samedi

11:30 - 14:15

18:00 - 23:45

Dimanche

11:30 - 14:15

18:00 - 22:45



📍 Rue Saint-Gilles 6 à 4000 Liège

☎ +32 4 378 22 13.



PAÏN PERDU



CARROSSERIE **FRANSEN & FILS**



CARROSSERIE TOUTES MARQUES
AGRÉÉ TOUTES COMPAGNIES
info@carrosseriefransenliege.be

☎ 04 226 62 70

Rue A. Renson, 104 - 4420 St-Nicolas

Pavé de saumon et légumes grillés

la recette de ce repas sain et gourmand à faire entièrement au four



Qu'il soit grillé au barbecue, cuit à la plancha, poêlé, braisé ou cuit à la vapeur, le saumon s'apprécie de multiples façons et régale les papilles des amateurs de saveurs iodées. Dans sa recette, Sandrabssi a choisi de le rôtir au four. Elle propose de l'accompagner de tomates cerises, d'asperges vertes et de petites pommes de terre. Une recette printanière des plus séduisantes qui devrait régaler tous vos convives ! Petit plus, ce plat très coloré constituera un repas parfaitement équilibré. Que demander de plus ?

La recette des pavés de saumon et légumes grillés

Préchauffer le four à 200 °C. Nettoyez 600 g de pommes de terre en les frottant sous l'eau fraîche (vous pouvez garder la peau), coupez-les en morceaux et déposez-les dans un saladier. Ajoutez 500 g de tomates cerises, salez, poivrez, saupoudrez d'ail en poudre et d'herbes de Provence et mélangez bien le tout.

Disposez les pommes de terre et les tomates cerises sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 30 à 40 minutes.

Préparez un beurre parfumé en mélangeant 30 g de beurre pommade avec un filet de jus de citron, de l'estragon, un peu de persil frais ciselé et 2 gousses d'ail hachées. Disposez 4 beaux pavés de saumon frais sur les légumes, salez, poivrez, badigeonnez de beurre persillé, répartissez 200 g d'asperges vertes préalablement assaisonnées de jus de citron, huile d'olive, sel, poivre, herbes de

Provence et miel et enfournez à nouveau pour 10 minutes.

Saupoudrez les pavés de saumon et les légumes de parmesan râpé et passez quelques instants sous le gril du four, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (comptez 3 à 5 minutes selon votre four et l'épaisseur des pavés de saumon). C'est prêt !

Nos astuces et nos variantes

Pour que votre plat soit bien coloré, n'hésitez pas à le concocter avec des tomates cerises de différentes couleurs (jaunes, rouges, oranges).

Sandrabssi préconise d'utiliser des pointes d'asperges vertes, qui seront bien tendres et goûteuses. Si vous n'en trouvez pas au marché, pensez aux asperges surgelées !

Cette recette peut également se préparer avec des pavés de truite. Souvent plus abordable, elle a également l'avantage d'être moins calorique et plus digeste que le saumon. Ces deux poissons regorgent de bienfaits ; ils sont riches en "bons" acides gras (ces fameux oméga 3 bénéfiques à notre santé cardio-vasculaire), apportent des protéines d'excellente qualité, mais aussi des vitamines du groupe B (et notamment de la vitamine B12), mais aussi du phosphore, du magnésium et du potassium. Bref, que du bon ! Choisissez un saumon de qualité : optez de préférence pour un poisson labellisé (Label rouge, par exemple), qui garantit de bonnes conditions d'élevage.



Hospitalisation à domicile Périlleux



- Prise en charge personnalisée
- Confort du patient
- Soins de qualité
- Une équipe à la pointe
- À domicile et/ou dans un centre



0489/39.38.20
04/225.26.36

ROCOURT

chaussée de Tongres 139
4000 Rocourt
du lundi au samedi
07h30 à 10h30

LIÈGE CENTRE VILLE

rue Hazinelle 10
4000 Liège
du lundi au samedi
07h30 à 10h30



LIÈGE BURENVILLE

rue Burenville 119
4000 Liège
du lundi au vendredi
07h30 à 9h30

LIÈGE FORGEUR

rue Forgeur 24
4000 Liège
du lundi au vendredi
08h00 à 10h00

Andy Warhol, machine à cash

L'artiste américain, connu pour ses peintures de soupes Campbell et ses portraits pop de Marilyn est pétri de paradoxes.

En affichant clairement l'aspect commercial de son travail, au point d'en faire le thème de certaines œuvres, Warhol a dynamité une vieille hypocrisie du monde de l'art. Et surtout, il prenait sa revanche sur une enfance assez misérable, suivie d'une arrivée à New York dans des colocations miteuses. À ses débuts, lors d'un rendez-vous avec un magazine, deux cafards ont jailli du sac de papier kraft abritant ses dessins... Devenu riche, Warhol n'a jamais eu de carte de crédit, mais portait sur lui des liasses de billets de 100 dollars. À sa mort, l'essentiel de sa fortune - immense - a permis de créer une fondation d'aide aux jeunes artistes.

Fils à maman

Sa mère Julia Warhola chantait, créait des petits objets d'artisanat... Malgré sa pauvreté, elle a encouragé la vocation de son fils cadet, qu'elle récompensait d'une barre chocolatée pour chaque dessin terminé. C'est d'ailleurs elle qui signait pour lui sur ses premiers dessins. De 1952 à 1970, elle a rejoint Andy parti vivre à New York, réglant ses affaires courantes, lui faisant ses courses (dont les fameuses boîtes de soupe qu'il a peintes). En 1966, dans une fiction documentaire qu'il a lui-même réalisée, Mrs. Warhol, il lui a fait jouer le rôle d'une ex-star de cinéma.

Rejeté jusqu'à ses 34 ans

Tenu à l'écart par ses deux frères aînés, moqué à l'école, Andy a grandi aux frontières de l'autisme, avec d'énormes complexes physiques. Dans les années 1950, il fait refaire son nez, gomme les traces d'une maladie de peau et porte ses premières perruques grises - sans jamais expliquer ce choix de coloris. Ignoré par les hommes qui l'attiraient (dont le romancier Truman Capote), refusé par les galeries d'art, il n'a finalement percé qu'en 1962, après les autres grands noms du pop art, comme Roy Lichtenstein.

Un fervent catholique

Il y a un écho entre ses portraits de stars et les icônes de l'église byzantine où ses parents, très pratiquants, l'emmenaient chaque dimanche. Contre toute attente, Andy le provocateur a toujours gardé la foi, et allait prier chaque jour. Il a rencontré le pape Paul VI en 1965, puis en 1980, Jean-Paul II l'a béni parmi d'autres célébrités. Et ses toutes dernières œuvres, en 1987, sont des relectures de la Cène.



Inventeur du squat d'artistes

Fin 1963, Andy a pris une revanche sur sa solitude en créant dans un local de la 47e Rue à New York un entrepôt-atelier-squat, surnommé The Factory. Dans cet espace se croisaient tous les "people" et les déjantés de l'époque. "Les gens qui ne conviennent pas me conviennent parfaitement", explique alors l'artiste. Tapissé de papier alu et d'éclats de miroirs, ce lieu de fêtes et de tournage se trouvait à proximité du siège des Nations unies. Après sa destruction en 1968, Warhol s'est lassé de cette compagnie parfois dangereuse, et s'est tourné vers des ateliers plus calmes.

Cinéaste provocateur

À l'époque de The Factory, dans les années 1960, Warhol a réalisé des dizaines de films expérimentaux. On y voit un homme dormir, un autre fumer le cigare, un couple faire l'amour... Seul The Chelsea Girls (1966) a connu un certain écho à sa sortie, montrant des personnages à la dérive. À Rome, en 1973, il participe au tournage, en tant que producteur, d'un Frankenstein et d'un Dracula, à sa façon, forcément dérangeante ! La même année, il joue le rôle d'un lord dans The Driver's Seat. Il y donne la réplique à la star Elizabeth Taylor (et il est devenu un de ses confidents...).

Collectionneur compulsif

Dès ses premiers succès d'illustrateur, Warhol fait de ses domiciles un grand capharnaüm d'œuvres et d'objets hétéroclites : il entasse aussi bien des Picasso et des Braque que des distributeurs de chewing-gums...

CAR WASH à Belle-Île >>>

- INT/EXT
- SIMONISAGE
- SHAMPOING INT

TARIFS >>>

1	BERLINE/BREAK 12€	2	S.U.V./MONOSPACE 14€
3	JEEP 4X4 15€	4	BERLINE/BREAK INT/EXT 12€
5	S.U.V./MONOSPACE INT/EXT 14€	6	JEEP 4X4 INT/EXT 15€



Pont de Belle-Île, Liège
☎0478/19 16 85



Commandez
en ligne



Nous organisons pour vous :

Rue Adophe Renson 90
Saint-Nicolas

☎04 224 48 48
contact@primavera1985.be

RIONS



UNE AFFAIRE LOUCHE

Un curé de campagne invite à dîner le chanoine du diocèse. Alors il met les petits plats dans les grands, demande à sa bonne de se surpasser, et sort le service en argent qu'il a hérité de sa mère.

Le dîner se déroule très bien. Mais, une fois le chanoine parti, le curé s'aperçoit que la louche a disparu.

« Un homme d'église de son rang ! il ne m'a tout de même pas volé ma louche en argent ! » pense-t-il.

Mais les jours passent et il se dit qu'après tout il s'agit d'une pièce trop importante pour qu'on puisse l'emmener par inadvertance. Alors il se décide à écrire la lettre suivante :

« Monsieur le chanoine, je ne dis pas que vous avez emporté ma louche en argent, je ne dis pas que vous ne l'avez pas emportée, mais si jamais vous l'aviez emportée, soyez assez aimable pour me la rendre. »

Trois jours plus tard, il reçoit la réponse :

« Monsieur le curé, je ne dis pas que vous couchez avec votre bonne, je ne dis pas que vous ne couchez pas avec votre bonne. Mais si vous dormiez dans votre lit, vous y auriez déjà retrouvé la louche que j'ai glissé entre les draps... »

LE PAUVRE MONSIEUR

Un petit garçon dit à son père :

- Papa, s'il te plaît, donne-moi deux euros pour un pauvre monsieur qui crie dans la rue...

- Bien sûr, fait le père. Et qu'est-ce qu'il crie ce pauvre monsieur ?

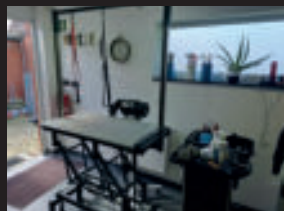
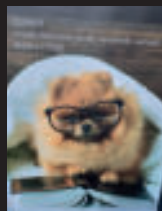
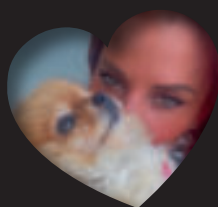
- « **Glaces !
Deux parfums, deux euros !** »





Dog Beauty

T O I L E T T A G E



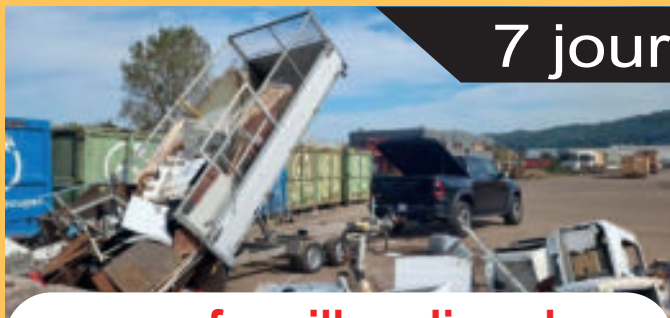
Salon de toilettage pour chiens & chats
Dog Beauty & comportement canin

Rue Jean Jaurès
4420 Saint-Nicolas

 **0494 34 44 04**

RÉCUPÉRATION FERRAILLE & TOUS MÉTAUX

Batterie - Fonte - Alu - Inox - Zinc - Plomb - Voitures - Etc



7 jours / 7

www.ferrailleur-liege.be

Récupération des métaux gratuitement

 **0499 26 99 02**

Van Gogh, peintre maudit

Vincent Van Gogh, figure emblématique de l'art du XIXe siècle, demeure une énigme fascinante et une source inépuisable d'inspiration. Son nom résonne dans les annales de l'histoire de l'art comme celui d'un génie tourmenté, dont les coups de pinceau ont transcendé les limites du réel pour capturer l'essence même de l'émotion humaine. Mais saviez-vous qu'enfant, Van Gogh n'était pas doué en dessin ? Ou qu'il a voulu être pasteur ? Voici dix anecdotes insolites qui viennent éclairer la personnalité de l'artiste sous un autre jour.

Un enfant pas doué en dessin

La mère de Vincent voulait que tous ses enfants reçoivent une éducation artistique, à commencer par la musique et le dessin. Vincent ne manifeste alors aucun don particulier. Il n'aborde vraiment la technique que dans sa vingtaine, quand il veut croquer sur le vif la vie des mineurs du Borinage, pour témoigner de leur misère. Quand il arrive à Paris en 1886, ses camarades du cours Formon sentent son talent pour la couleur mais le jugent encore piètre dessinateur. Paradoxalement, ce trait difficile, tourmenté, sera l'un des marqueurs de son style.

Vincent Van Gogh a voulu être pasteur

Après une première carrière de marchand d'art (et une vie très libre) à Londres et Paris, Vincent traverse une phase mystique. La vie de Jésus, d'Ernest Renan le marque profondément : il s'identifie à son thème sacrificiel. De 1876 à 1880, il étudie la théologie et veut devenir pasteur (comme son père). Quand il part prêcher les mineurs du Borinage, près de Mons, en Belgique, il s'y investit totalement - avec une intensité qui finit par dérouter ses ouailles !

Inspiré par le Japon

En même temps que les impressionnistes, Van Gogh a vécu en direct l'arrivée en Europe des premières estampes japonaises. Un vrai choc esthétique. Il en a collectionné plus de 600, qu'il a même exposées à Paris dans le but d'en revendre. Leur influence apparaît dans son approche de motifs végétaux, comme dans Amandiers en fleurs ou le Portrait du Père Tanguy.

Une carrière éclair (et tardive)

Van Gogh ne trouve vraiment son style qu'en 1886, à 33 ans, et toutes les toiles que l'on connaît de lui datent donc des quatre ans qui suivent - jusqu'à sa mort en juillet 1890. Il peint alors comme un possédé, dans l'urgence, faisant fi des techniques classiques - ce qui rend son œuvre très fragile, difficile à conserver et restaurer.

Un rat de bibliothèque

Artiste érudit, Van Gogh a lu des montagnes de livres en néerlandais, en allemand, en français et en anglais. Le motif des livres reviendra d'ailleurs dans 18 de ses tableaux, et dans ses dessins. On reconnaît parfois des couvertures de Madame Chrysanthème (de Pierre Loti, roman typique de la mode japonisante), ou de Germaine Lacerteux (des frères Goncourt). Parmi ses auteurs fétiche : Zola, Maupassant, Hippolyte Taine...

Van Gogh n'a vendu qu'une toile

À la toute fin de sa vie, en 1890, l'artiste a vu paraître les premiers articles élogieux sur sa peinture. Mais il n'a aucun succès commercial. Parmi ses toiles aujourd'hui célèbres, Amandiers en fleurs était un cadeau de naissance pour le fils de son frère Théo. La légende veut qu'il n'ait vendu qu'une seule toile de son vivant, La Vigne rouge (1888), du moins dans le cadre officiel du marché de l'art.

Un lobe d'oreille en cadeau

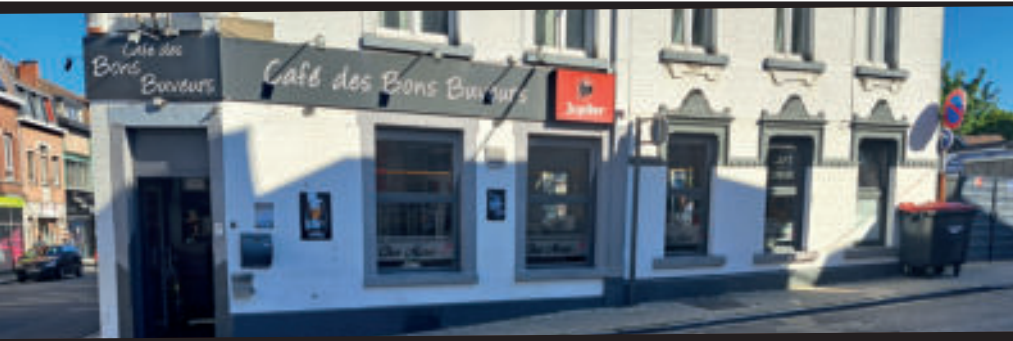
C'était la veille de Noël 1888. Vincent venait de se disputer avec Gauguin, qui se moquait complètement de ses efforts pour l'accueillir en Arles. Profondément blessé par ses mots, et très alcoolisé, il s'est tranché le lobe de l'oreille (fort maladroitement) et s'est empressé d'aller l'offrir à une prostituée qu'il fréquentait... Les Arlésiens finissent par craindre le peintre, et signeront une pétition pour l'expulser. Blessant encore plus le peintre, qui dit à son frère : "Je m'étais fait une blessure à moi-même, mais je n'en avais aucunement fait à ces gens là."

Victime de l'absinthe

Quand Van Gogh se montre excessif, emporté, c'est le plus souvent sous l'effet de l'alcool (ou de son manque). L'absinthe, la "fée verte", a fait des ravages dans sa génération d'artistes. Elle exaspère sans doute chez lui des tendances dépressives héritées de sa famille maternelle. Par-dessus ce penchant pour l'alcool, les médecins soignaient alors la mélancolie avec du bromure de potassium... quel cocktail ! La médecine contemporaine aurait sans doute offert à Van Gogh des options pour vivre et créer plus longtemps.



Café des Bons Buveurs



Rue des Bons Buveurs 1
à 4420 Saint-Nicolas



SEULEMENT
LE COEUR PUR !





AU GRÉ DES SAISONS



- By Tim -



Au gré des Saisons

📍 Place du Roi Albert 12
4130 Tilff.

☎ **04 378 20 16**

info@augredessaisons.org

 **Au gré des saisons**

Proxy OUTREMEUSE



NOUS NOUS VOULONS AUSSI PROCHE QUE POSSIBLE DE NOS CLIENTS

Nous proposons les produits nécessaires
au quotidien et la qualité que l'on est
en droit d'attendre d'un
magasin Delhaize.

Et pour ne rien gâcher, nous sommes
ouverts le dimanche matin.



 **BOULEVARD SAUCY, 20**
4020 LIÈGE

OUVERT TOUS LES JOURS 07:30 À 20:00

 **04 250 38 08**