art press

MAI 2018 BILINGUAL ENGLISH / FRENCH

LUC DELAHAYE INTERVIEW
MAI 68 : PHILIPPE CAUBÈRE À AVIGNON
FÉMINISME ET CENSURE PAR B. JOUBERT
MONET ET L'ABSTRACTION AMÉRICAINE
BRUXELLES : LES LIEUX QUI COMPTENT
RESTER VIVANT : HOUELLEBECQ IGGY POP
PHILIPPE LANÇON : APRÈS CHARLIE

455

M 08242 - 455 - F: 6,80 € - RD
CAN 12,99 $CA - USA 13,50 $US
DOM 8,80 € - PORT. CONT. 8,80 €
BEL, ESP, ITA 8,50 €
CH 15 FS - MAROC 80 MAD

BRUXELLES

Divers lieux / Printemps 2018

Art Brussels fête cette année son 50e anniversaire (20 - 22 avril). L'occasion de visiter les lieux artistiques emblématiques de la capitale : KANAL-Centre Pompidou – projet qui se concrétise avec la nomination de ses architectes (1) et une exposition de préfiguration qui ouvre le 5 mai *(Prélude)* –, mais aussi le CAB, le Wiels, la Centrale, le Botanique, la fondation Boghossian.

■ Bruxelles connaît un récurrent problème d'identité avec l'épopée de son musée d'art moderne : il a tour à tour été provisoire, relégué en sous-sol, vu son nom dissimulé et enfin fermé au profit du Fin-de-Siècle Museum, censé attirer plus de visiteurs. Malgré plusieurs tentatives de l'établir ailleurs que sur son site historique du Mont des Arts, le résultat a été voué à l'échec. Les raisons sont nombreuses, que ne facilite pas l'imbroglio administratif et politique que constitue le mille-feuille institutionnel belge et particulièrement bruxellois, surtout quand il s'agit de porter un projet d'envergure tel qu'un musée d'art moderne et contemporain.

KANAL - CENTRE POMPIDOU

Régulièrement mise en cause par les opérateurs en place par son prétendu manque de collaboration avec la scène artistique locale, l'association entre le Centre Pompidou et la Fondation Kanal a débloqué, au début de l'année, 250 000 euros de production au profit de dix artistes, dont les œuvres seront montrées lors d'une préfiguration à partir du mois de mai. D'origines diverses, tous résident ou ont travaillé à Bruxelles (2). Compte tenu des délais impartis, il ne s'agira pas nécessairement d'œuvres nouvelles, mais toutes devraient intégrer la collection en cours d'élaboration. Celle-ci constitue actuellement le point faible du projet, moins par l'absence d'un budget d'acquisition qui soit au diapason des lieux que par l'inexistence même d'une collection dont la région bruxelloise, porteuse d'un projet, serait dépositaire. C'est ce qui justifie l'appel aux collections du Centre Pompidou et qui fait grincer des dents, voire attirer la colère, en Belgique, terre de grands collectionneurs. Par rapport aux institutions publiques,ceux-ci sont actuellement presque les seuls à être capables d'acquérir des œuvres d'envergure de l'art du 21e siècle. Or, comme il est actuellement difficile de concrétiser un projet comme Kanal sans une collaboration entre le privé et le public, les enjeux et les risques sont importants, notamment pour tenter de convaincre ces collectionneurs de collaborer avec la nouvelle institution. On peut cependant supposer que le grand public répondra à l'appel, car l'attente est importante, le lieu emblématique tout comme la « marque » Pompidou.

STRUCTURES D'ACCUEIL

Ce musée d'art contemporain, quel qu'il soit, est nécessaire car il faut se rappeler qu'une partie de la dynamique de la scène bruxelloise – outre ses artistes, ses galeries et ses collectionneurs – ne repose pas sur des collections pérennes (comme celles du Centre Pompidou à Paris ou de la Tate Gallery à Londres), mais sur des structures d'accueil qui, aussi remarquables soient-elles, ne peuvent pas rivaliser avec celles d'une institution muséale. C'est sans doute cette absence d'un musée d'art contemporain, couplée à la parcellisation du pouvoir à Bruxelles, qui peut expliquer en partie l'existence de ces grandes structures qui ont pour objet d'accueillir des expositions, voire de les produire, tout en ne possédant pas de collection. Le lieu phare reste le Palais des Beaux-Arts, établissement fédéral qui propose des manifestations diverses, brassant histoire de l'art et créations contemporaines.

En moins de dix ans, le Wiels a réussi son implantation, non seulement en Belgique, mais aussi en Europe, grâce à une programmation sans concession, à l'écart des modes et des grosses productions. Là aussi, pas de collection, mais un excellent programme de résidences et un financement assuré par les deux principales communautés linguistiques et l'apport du privé.

Enfin, la Centrale for Contemporary Art qui, elle, constitue une émanation de la seule Ville de Bruxelles. Sa programmation à vocation européenne ne néglige jamais son ancrage belge, tout en s'ouvrant à la toute jeune création. Autres structures importantes : le Botanique, Argos ou l'Iselp, sans compter de nombreux espaces privés, tels le CAB, la Verrière, le récent ThalieLab ou encore Société et ses expositions mêlant les artistes avant-gardistes et ceux de la génération antérieure.

POSITIONNEMENT

Très opportunément, les deux expositions en cours à la Centrale et au Wiels sont au cœur des débats. La première aborde la question des collections privées bruxelloises (et, en filigrane, leur devenir), l'autre la cruciale problématique des partenariats entre musées publics et collections privées. Sous le titre évocateur d'*Inéchangeable*, le Wiels s'interroge sur le manque de relations entre ces deux protagonistes,

Saâdane Afif. « Paroles ». 2018. Installation au Wiels / *installation view at* Wiels. (© Hugard & Vanoverschelde)
« Eye Wild Open ». 2018. Exposition au/ *Exhibition at* Le Botanique. (© M. Derez)

en prenant cette question à la fois comme sujet et comme matériau de cette exposition collective. Au travers des œuvres d'une quarantaine d'artistes provenant d'un quinzaine de collections privées, l'exposition aborde la question de la « valeur » de l'œuvre d'art. Non pas sa valeur marchande, mais celle produite par le plaisir visuel, l'appréciation sensorielle ou la stimulation intellectuelle, paradigmes mis en avant par cette génération d'artistes qui s'est fait connaître dans les années 1980 (3). Avec *Private Choices*, la Centrale interroge et met en exergue le rôle des collectionneurs d'art contemporain autour de onze ensembles singuliers qui forment un vaste kaléidoscope pour le moins surprenant. De présentations intimistes à des ensembles muséaux, de mythologies personnelles à des engagements assumés, ce qui nous est donné à voir, ce sont d'abord onze portraits de collectionneurs, dont un des principaux leitmotivs reste le soutien aux artistes. Leur rassemblement manifeste l'hétérogénéité – à l'instar de celle de la création contemporaine – de leurs goûts, et dresse, de cette composante de la scène artistique bruxelloise, un panorama inédit.
On en vient donc tout naturellement à évoquer les espaces ou fondations de collectionneurs ouverts au public, tout en regrettant la fin des activités d'un des pionniers en la matière, la Maison Particulière. C'est donc de *Mélancolie* qu'il s'agit à la Fondation Boghossian, avec une exposition ambitieuse qui tend à évoquer ces divers états au gré de la déambulation dans cet hôtel de maître. Outre une splendide installation des *Livres ouverts* de Pascal Convert, on retiendra la présence marquante de Claudio Parmiggiani et quelques audacieuses mises en résonance, comme cette salle regroupant Rémy Zaugg, Joseph Beuys et Martin Kippenberger, le tout sous le regard de Giuseppe Penone, ou encore ce salon où l'on croise des œuvres de Giorgio De Chirico, Alberto Giacometti, Félicien Rops et Paul Delvaux. Références artistiques et mythologiques nourrissent la création actuelle et offrent plusieurs degrés de lectures, dans cet esprit de dialogue permanent qui caractérise la programmation du lieu. ■

Bernard Marcelis

«The Brutal Play». 2018. Exposition au CAB. (Ph. L. Brandajs).
Exhibition view at CAB
« Private Choices ». 2018. Exposition à la Centrale. (© Philippe De Gobert).
Exhibition view at The Centrale

(1) noAarchitecten, Bruxelles, EM2N (Zurich) et Sergison Bates Architects (Londres).
(2) Younes Baba-Ali, Raffaella Crispino, Suchan Kinoshita, Saddie Choua, Gabriel Kuri, Emmanuel Van der Auwera, Denicolai & Provoost, Lazara Rosell Albear, Ariane Loze et Vincent Meessen qui représentait la Belgique à la Biennale de Venise en 2015.
(3) Bazile Bustamante, Wim Delvoye, Jimmie Durham, Robert Gober, Jack Goldsstein, John Knight, A.V. Janssens, Louise Lawler, Matt Mullican, Gabriel Orozco, Philippe Parreno, Yan Pei-Ming, Cindy Sherman, Haim Steinbach, Philippe Thomas, Franz West...

EXPOSITIONS
Prélude, KANAL - Centre Pompidou, Quai de Willebroeck, à partir du 5 mai 2018
Inéchangeable, Wiels, 19 avril - 12 août 2018
Private Choices, La Centrale, jusqu'au 27 mai
Melancholia, Fondation Boghossian, 15 mars -19 août 2018
The Brutal Play, CAB (Contemporary Art Brussels), 16 mars - 26 mai 2018
Earth and Sky, Société, 19 avril - 30 juin 2018
Eyes Wild Open, Le Botanique, 21 février - 22 avril 2018

With this year's edition of Art Brussels (April 20-22) celebrating the event's 50th birthday, Bernard Marcelis goes on a tour of the Belgian capital's embematic art venues, including AB, the Wiels, La Centrale, Le Botanique, and the Fondation Boghossian. First, though, he looks ahead to the new KANAL-Centre Pompidou project, for which the architects have just been nominated.(1) Plans for this much-needed new venue will be presented at a show opening on May 5 (*Prélude*).

Art-wise, Brussels has an ongoing identity crisis: its museum of modern art went from temporary to a lowly basement location to namelessness to closure for the opening of the Fin-de-Siècle Museum, which was expected to have higher footfall. Attempts were made to move the institution away from its historic location on the Mont des Arts but all ended in failure. There were plenty of reasons for this, and the administrative and political quagmire resulting from Belgian's multilayered institutions, especially in Brussels, was certainly no help, especially when trying to get a project as ambitious as a museum of modern art off the ground.

KANAL - CENTRE POMPIDOU
Although frequently attacked for not working closely enough with

« Prélude. KANAL : une scène pour Bruxelles ». 2018. Vue de l'exposition. (© NOA- 2M2N- SBA). *Exhibition view*

the local art scene, at the turn of the year the association formed by the Pompidou Center and the Kanal Foundation did manage to release 250,000 euros in production grants for ten artists whose works will be shown at the exhibition presenting the museum project in May. These artists come from all over but all work in Brussels: they are Younes Baba-Ali, Raffaella Crispino, Suchan Kinoshita, Saddie Choua, Gabriel Kuri, Emmanuel Van der Auwera, Denicolai & Provoost, Lazara Rosell Albear, Ariane Loze and Vincent Meessen, who represented Belgium at the 2015 Venice Biennale. Given the time frame, these works will not always be new, but all will enter the collection that is currently being put together. This, of course, is the weakest part of this project because, for one thing, the acquisitions budget is hardly on a scale with the new building. Hence the decision to bring in the Pompidou Center, which has caused much gnashing of teeth in Belgium. Everyone knows that there are many private collections here and also, as this implies, that private collectors are about the only ones who buy the art of this century. Given that it is now difficult to realize a project like Kanal without collaboration between public and private, the stakes and the risks are high. However, it seems likely that the public will respond positively: expectations, too are strong, and both the new setting and the Pompidou "brand" are emblematic.

This contemporary art museum, whatever form it takes, is much needed, for it it is obvious that much of the dynamism of the Brussels art scene is sustained, alongside its artists, galleries and collectors, by structures that, if remarkable, can hardly compete with permanent collections such as the Pompidou Center in Paris and the Tate galleries in London. It is no doubt the absence of a contemporary art museum, coupled with the fragmentation of power in Brussels, that helps explain the creation of large structures designed to house and even produce exhibitions, but that do not have their own collection. The key venue is still the Palais des Beaux-Arts, a federal establishment which puts on a varied range of events mixing art historical and more contemporary themes.

In less than ten years, the Wiels has managed to make a name for itself, not only in Belgium but also in Europe, thanks to its uncompromising programming and rejection of modishness and blockbuster logic. It too is without a private collection, but it does run an excellent residencies scheme and is financed by the city's two main linguistic communities as well as by private funds. Finally, there is the Centrale, whose funding comes only from the municipality of Brussels. Its European programming never forgets its Belgian roots, or its duties to young artists. Other important structures are La Botanique, Argos and ISELP, plus numerous private spaces such as CAB, La Verrière, the recently created ThalieLab and the Société et ses Expositions, which combines edgy young art and work by the preceding generation.

Exposition « **Melancholia** » à la Fondation Boghossian/*at Boghossian Foundation* **Claudio Parmiggiani.** « Senza Titolo ». 2013-15. *Untitled*

POSITIONING

It so happens that the two exhibitions currently showing at the Centrale and the Wiels are at the heart of debate. The first looks at the state of private collections in Brussels (and, implicitly, their future), while the second considers the crucial question of partnership between public museums and private collections. Resonantly titled *Inéchangeable* (Unexchangeable), the Wiels show questions the lack of links between these two types of protagonists in a country whose population of discerning collectors seems inversely proportional to its geographical size. With works from two score artists held in fifteen private collections, this show approaches the question as both subject and material. Taking as its reference a series of museum-format works made towards the end of the last century, it interrogates the notion of the artwork's value through concepts such as simulacra and simulation.

At the Centrale, *Private Choices* highlights and analyses the role of contemporary art collectors through eleven singular ensembles that constitute a large and, to say the least, surprising kaleidoscope. From small-scale, personal presentations to museum-size ensembles, from personal mythologies to overt engagement, each ensembles is a portraits of a collector, of someone who supports artists. The diversiyt of taste refrlected in this art offers a very novel panorama of this side of the Brussels art scene.

This naturally brings us to collectors who have opened their space to the public, and to the sad fact that one of the pioneers of this tendency, La Maison Particulière, has closed. *Mélancolie* at the Fondation Boghossian, an ambitious show that evokes various states of this condition in the rooms of this handsome townhouse. Apart from a splendid installation of *Livres ouverts* (Open Books) by Pascal Convert, one notes the powerful presence of Claudio Parmiggiani and some bold juxtapositions, such as the room with Rémy Zaugg, Joseph Beuys and Martin Kippenberger, all under the gaze of Giuseppe Penone, and the salon in which we find works by Giorgio De Chirico, Alberto Giacometti, Félicien Rops and Paul Delvaux. These artistic and mythological references are what stimulate the work being made today and offer several different levels of interpretation, in keeping with the spirit of permanent dialogue that is the hallmark of the programming here. ■

Bernard Marcelis
Translation, C. Penwarden

(1) noAarchitecten, Brussels, EM2N, Zurich, Sergison Bates Architects, London.

BOGHOSSIAN FOUNDATION

SABATO L'Echo

Sabato (L'Echo)

Date : **12/05/2018**
Page : **8-12**
Periodicity : **Weekly**
Journalist : **Bonne, Laura**

Circulation : **35000**
Audience : **0**
Size : **1613 cm²**

CÀ & LÀ

Votre SaboTO/DOliste hebdomadaire

SÉLECTION: LAURA BONNE

/To sport/ Soins athlétiques

Avec une première ligne 'Way of Will', **la nouvelle marque de cosmétiques canadienne** sort du lot: les 24 produits de soins pour elle et lui sont spécifiquement conçus pour et après le sport. Repérés: **une huile de massage à l'eucalyptus**, une huile anti-crampes à la cardamome et un déodorant à la bergamote. Tous ces produits sont formulés à base d'huiles essentielles et peuvent être utilisés sur le visage, le corps ou les cheveux. De plus, ils sont antibactériens, préviennent les inflammations et **détendent les muscles**. Après le sport, le réconfort...

À partir de 12.5 euros. www.wayofwill.com

/To visit/ Klimt numérique

Installé dans le 11ème arrondissement et, plus précisément, dans une ancienne fonderie du XIXème siècle transformée en oasis de lumière artificielle, **l'Atelier des Lumières**, premier centre d'arts numériques de Paris, est une ode aux nouveaux médias. La première exposition, **'Klimt et Vienne'**, met en lumière l'œuvre du plus célèbre artiste symboliste autrichien, Gustav Klimt. Au son de valses viennoises, ses plus grands chefs d'œuvre sont projetés dans un espace de **2.000 mètres carrés par 140 projecteurs**. Immersion totale!

'Klimt et Vienne', jusqu'au 11 novembre. Ouvert du mardi au jeudi et le dimanche de 10 à 18 heures, vendredi et samedi de 10 à 22 heures. Rue Saint-Maur 38 à 75011 Paris. www.atelier-lumieres.com.

/To shop/ C'est le Max

Max Mara goes online only: en effet, **la maison italienne** a conçu pour le retailer en ligne mytheresa.com une collection capsule de **onze pièces** placées sous le signe du **luxe total**: pantalons élégants, veste avec des boutons personnalisés, jupe crayon seyante, T-shirt léger en cachemire et soie (blanc, camel, rouge ou rose). Parallèlement Max Mara revisite son manteau à succès, le **Teddy Bear Coat**, dans deux nouvelles versions: poil de chameau/soie et laine/soie, parfait pour les petites soirées fraîches de la mi-saison!

À partir de 285 euros. Dès le 16 mai sur www.mytheresa.com.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

CÀ & LÀ

/To eat/ San @ Boghossian

Sang-Hoon Degeimbre s'installe à Bruxelles. Après la rue de Flandre et le Sablon, le chef qui a décroché deux étoiles pour L'Air du Temps à Liernu, délocalise son concept de bistro San à **la Villa Empain.** Jusqu'à la fin du mois de juillet, rendez-vous pour un bol lunch dans le décor de marbre, feuille d'or et velours rose du bar de cette magnifique villa Art déco.

San Villa Empain, du 15 mai au 29 juillet, du mardi au dimanche, de 12 à 15 heures. Fondation Boghossian - Villa Empain, avenue Franklin Roosevelt 67 à 1050 Bruxelles. www.villaempain.com

/To sun/ Il fait beau Dior

La maison française de luxe vient de lancer une nouvelle collection de **soins solaires**, 'Dior Bronze': le lait, l'huile et l'après-soleil ont une **texture fine et légère** qui couvre de façon très homogène et protège parfaitement. De plus, tous les soins sont waterproof, développent **un parfum floral délicat** et sont formulés à base d'antioxydants anti-vieillissement et longue durée pour que le joli hâle dure jusqu'après la fin des vacances.

Lait solaire SPF 30 (visage et corps), 41,47 euros. Huile solaire SPF 15 (visage et corps), 41,47 euros. Aftersun (visage et corps) 40,16 euros. www.dior.com.

/To visit/ Déco danoise

La célèbre chaîne danoise de décoration d'intérieur **Søstrene Grene** débarque en Belgique. La 182ème succursale ouvre ses portes le 18 mai et propose objets de déco, **articles de bricolage** et gadgets à la scandinave. Avec une superficie de plus de 300 mètres carrés, la visite vaut (largement) le déplacement!

Stadsfeestzaal à Anvers www.sostrenegrene.com

/To see/ Cuisine à la gantoise

Ceux qui aiment le design et la cuisine iront à Gand, où l'entreprise Obumex a ouvert sa plus grande implantation à ce jour. **Le showroom de 500 mètres carrés** a été pris en main par **Caan Architecten et Rietveld Projects**, qui ont également rénové la Villa De Nil, une construction moderniste dans le jardin derrière le showroom. À l'automne, un pavillon supplémentaire ouvrira ses portes dans ce même jardin et servira d'espace d'exposition et de séminaire.

Ouvert du mardi au samedi, de 10 à 18 heures. Kortrijksesteenweg 1123 à Saint-Denis-Westrem. www.obumex.be

PRINT MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

DE TIJD
SABATO

Sabato (De Tijd)

Date : 12/05/2018
Page : 8-12
Periodicity : Weekly
Journalist : Bonne, Laura

Circulation : 75686
Audience : 0
Size : 1649 cm²

CA L&A

Uw wekelijkse SabaTO/DOlijst

TEKST: LAURA BONNE

/To visit/ Klimt in de schijnwerpers

Ode aan de nieuwe media, want **Parijs** heeft zijn **eerste digitale-kunstencentrum.** Atelier des Lumières bevindt zich in het 11de arrondissement, meer bepaald in een voormalige 19de-eeuwse metaalgieterij die werd omgebouwd tot een oase van kunstlicht. De eerste expo 'Klimt et Vienne' belicht het **oeuvre van de Oostenrijkse symbolistische kunstenaar Gustav Klimt.** Letterlijk. Zijn meest geliefde werken worden er in een 2.000 vierkante meter grote ruimte met **140 beamers** geprojecteerd op het geluid van Weense walsen. Goed voor een complete onderdompeling.

'Klimt et Vienne', tot 11 november. Ma-do & zo open 10-18 uur, vr-za 10-22 uur. Rue Saint-Maur 38, 75011 Parijs. www.atelier-lumieres.com

/To sport/ Atletenverzorging

Het gloednieuwe Canadese beautymerk Will lanceert met zijn eerste lijn 'Way of Will' meteen een bijzonderheid: **24 uniseks verzorgingsproducten** speciaal **voor tijdens en na het sporten,** waaronder eucalyptusmassageolie, antikramp-kardemomolie en bergamotdeodorant. Alle producten zijn gebaseerd op **natuurlijke oliën** en kunnen gebruikt worden op het gezicht, lichaam of haar. Bovendien zijn ze antibacterieel, voorkomen ontstekingen en ontspannen de spieren: je waant je meteen een olympische atleet uit het oude Griekenland.

Vanaf 12,5 euro. www.wayofwill.com

/To shop/ E-capsule

Max Mara gaat online only. Het Italiaanse luxemerk ontwierp voor de onlineretailer mytheresa.com een capsulecollectie van elf stuks die in het teken staat van totale luxe. Zo zijn er geklede broeken, een blazer met gepersonaliseerde knopen, een kokerrok of een vederlicht T-shirt uit kasjmier en zijde in wit, camel, rood of roze. Tegelijk herneemt Max Mara zijn succesvolle **Teddy Bear Coat** in twee nieuwe versies: de ene bestaat uit **kameelhaar en zijde,** de andere uit **witte wol en zijde:** de perfecte blikvanger voor het tussenseizoen.

Vanaf 285 euro. Vanaf 16 mei via www.mytheresa.com

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

C A L&A

/To eat/ San @ Empain

Topkok **Sang-Hoon Degeimbre** strijkt voor de derde keer neer in Brussel. De tweesterrenchef, die bekend werd met zijn restaurant L'Air du Temps in Liernu, in de provincie Namen, brengt zijn bistroconcept 'San' na de Vlaamsesteenweg en de Zavel nu tijdelijk ook onder in de **Villa Empain.** In het café van de Brusselse art-decovilla kan je tot eind juli elke middag slurpen van een echte **San-bowl**, en dat in een decor van marmer en bladgoud.

San Villa Empain, 15 mei t/m 29 juli, di-zo, 12-15 uur. Fondation Boghossian - Villa Empain, Franklin Rooseveltlaan 67, 1050 Brussel. www.villaempain.com/nl/

/To sun/ Zonnen zonder zorgen

Veel zonneactiviteit bij Dior: het luxemerk lanceerde zopas zijn **vernieuwde 'Dior Bronze'-gamma**, met **zonnemelk, -olie en aftersun.** Het productengamma heeft een lichte textuur, wat een homogene verdeling mogelijk moet maken. Bovendien zijn de lotions en oliën waterresistent, ruiken subtiel naar bloemen, bevatten antioxidanten die de **veroudering moeten tegengaan** en helpen je je **kleurtje te behouden** tot lang na je laatste zonnesessie.

Zonnemelk SPF 30 voor gezicht en lichaam: 41,47 euro. Zonneolie SPF 15 voor gezicht en lichaam: 41,47 euro. Aftersun voor gezicht en lichaam: 40,16 euro. www.dior.com

/To visit/ Op zijn Deens

De populaire **Deense woonketen** Søstrene Grene verovert de wereld en komt met zijn 182ste filiaal nu ook naar België. Vanaf 18 mei kan je in de **Antwerpse Stadsfeestzaal** terecht voor woonaccessoires, doe-het-zelfartikelen en hebbedingetjes in **Scandinavische stijl.** Met zijn meer dan 300 vierkante meter is een bezoek aan de winkel al een uitstap op zich waard.

sostrenegrene.com

/To see/ Keukeneiland in Gent

Design- en kookliefhebbers mogen zich naar Gent begeven. Het Belgische interieurbedrijf **Obumex** heeft er namelijk zijn grootste vestiging tot nog toe geopend. De 500 vierkante meter grote showroom werd onder handen genomen door **Caan Architecten** en **Rietveld Projects**, die ook de modernistische Villa De Nil in de achtertuin van de showroom renoveerden. In diezelfde achtertuin opent vanaf het najaar trouwens een extra paviljoen dat als **exporuimte en seminarielocatie** zal dienstdoen.

Open di-za, 10-18 uur. Kortrijksesteenweg 1123, Sint-Denijs-Westrem. www.obumex.be

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

www.carteprof.be

Date : **13/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

http://www.carteprof.be/news_view.php?ne_id=2159

News: "Garden tales" à la Villa Empain

13-05-2018

La Fondation Boghossian, à Bruxelles, participe à la 11ème édition de "Garden tales" le 20 mai. L'occasion de découvrir le jardin de la Villa Empain, joyau de l'architecture Art-déco. Sur inscription via Carte PROF.

La Fondation Boghossian participe à la 11ème édition de "Garden tales" organisée par la Bibliothèque René Pechère et la Fondation CIVA. Des visites d'une demi-heure sont organisées tout au long de la journée afin de vous faire découvrir les abords de la piscine Art déco, unique à Bruxelles, et les sculptures d'art contemporain qui ornent le jardin de la Villa. L'occasion également de découvrir deux installations conçues dans le cadre de l'exposition Melancholia.

La piscine et la pergola

La piscine, une des premières privées en Belgique, a été conçue par l'architecte Michel Polak comme un miroir d'eau reflétant la façade arrière de la maison. Elle a une contenance de 500 mètres cubes et une profondeur de 3,80 mètres. Considérée comme l'une des plus grandes et des plus modernes à l'époque de sa construction, elle a été entièrement reconstruite lors de la restauration du bâtiment. Autour de la piscine, une pergola abrite un sol en mosaïques dont les couleurs et le motif évoquent les climats du Sud. Sous la pergola, à l'arrière de la piscine, repose une sculpture en granit noir de l'artiste égyptien d'origine arménienne Armen Agop (1969). À l'avant de la piscine, deux sculptures en acier corten (acier auto-patiné utilisé pour sa résistance aux conditions atmosphériques) ont été réalisées pour la Villa Empain par l'artiste et poète belge Johan Baudart (1961).

Les sculptures du jardin

Sur le côté de la piscine, le jardin est orné de plusieurs sculptures contemporaines signées par l'artiste belge Hubert Verbruggen (1944). Les formes simples et puis- santes réalisées en pierre de Vinalmont par l'artiste belge Damien Moreau (1966) contrastent avec les fleurs et insectes de la série Ideal Nature Machine (2012) conçus par l'artiste autrichien Stefan Waibel, qui évoquent un monde irréel.

Melancholia

L'œuvre en plein air de Christian Boltanski se compose de longues tiges plantées dans le sol au bout desquelles tintent au gré du vent des clochettes traditionnelles japonaises. Déclinée sous diverses formes – de l'installation in situ à la vidéo – 'Animitas' investit pour cette exposition le jardin de la Villa Empain.

L'œuvre Atrakcja de Tatiana Wolska construite à partir de chutes de bois est une métaphore d'une cabane, espace rappelant l'enfance, propice à l'isolement et l'introspection. Elle semble être la matérialisation d'un rêve. Libérée des contraintes du réel, flottant dans l'espace, elle s'y répand de manière organique.

L'inscription préalable est requise, le nombre de places étant limité: 02 642 24 84

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Belga

Date : **14/05/2018**
Page : **57**
Periodicity : **Daily**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **0**
Size : **--**

Sang-Hoon Degeimbre emmène son concept de bols au c?ur de la villa Empain

(BELGA) = La villa Empain située avenue Franklin Roosevelt à Bruxelles accueille depuis lundi le concept de bistrot du monde dénommé "San" du chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre, dans l'ancien salon privé qui servait de fumoir au baron. Jusqu'au 29 juillet, les bols du toqué belgo-coréen seront servis aux visiteurs mais le "Café de la villa" est amené à proposer d'autres collaborations gastronomiques à l'avenir, a indiqué la fondation Boghossian, dont la famille du même nom est l'actuel propriétaire du bâtiment.

L'édifice architectural art déco construit en 1934, et dès lors chargé d'histoires tant par les événements que les différents propriétaires qui se sont succédé, "fait parfaitement écho à la cuisine de San, et fait sens grâce au mélange des saveurs occidentales et orientales", a souligné Caroline Schuermans, responsable communication de la fondation.

"J'ai toujours du mal à dire non lorsqu'on me propose de chouettes projets. Ce lieu est magique et porte des moments heureux mais aussi quelques cicatrices", explique le chef qui fait référence à la réquisition du bâtiment par les Allemands durant la Seconde Guerre mondiale. "C'est la combinaison du lieu et de la cuisine qui est intéressante", souligne celui qui envisage d'ouvrir encore des établissements "San" à Londres et à Paris ainsi qu'une adresse coréenne à Bruxelles.

Avec deux personnes en cuisine, la cafétéria de la villa Empain propose, de mardi à dimanche, deux services lunch, à midi et à 13h30, avec au choix trois bols salés et un sucré, qui varieront selon les saisons. Dix à quinze des produits utilisés proviennent du jardin de deux hectares et demi de "L'air du temps"**, restaurant où M. Degeimbre officie à 100%.

La villa Empain, qui présente actuellement son exposition "Mélancolies", envisage d'autres futures collaborations avec des chefs, toujours dans l'esprit d'associer l'Orient à l'Occident. Racheté en ruines en 2006 par la famille Boghossian et classé depuis 2001, le bâtiment à été rouvert au public en 2010 après avoir subi quatre ans de rénovation et recherches scientifiques. La villa accueille régulièrement expositions, concerts, conférences ou autres événements.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

www.standaard.be

Date : **14/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **-**

Circulation : **--**
Audience : **266367**
Size : **--**

http://www.standaard.be/cnt/dmf20180514_03511991

Sterrenchef opent bistro in Villa Empain

Gisteren om 17:03 door Ellen De Muynck

De achterkant van Villa Empain Foto: Jimmy Kets

Villa Empain in Brussel opent een eigen lunchcafé. Sang-Hoon Degeimbre, chef-kok van sterrenrestaurant L'Air du Temps, bepaalt wat er op de kaart komt.

Degeimbre, die met zijn bistroconcept San al verschillende restaurants opende in Brussel en Gent, mag tijdelijk ook de tafels dekken in Villa Empain, een art-decoparel aan het Terkamerenbos in Brussel. Vanaf 15 mei tot eind juli kunt u een bezoek aan de villa combineren met een lunch in het voormalig privésalon van baron Empain. Bij mooi weer kunt u ook buiten op het terras tafelen.

'Net als San in Brussel en Gent pakt ook de San Villa Empain uit met interculturele gerechten, goed voor een unieke culinaire belevenis', klinkt het in de aankondiging. Die gerechten worden geserveerd in een kom met enkel een lepel, omdat je zo volgens de sterrenchef het best geniet van alle smaken.

Villa Empain werd aan het begin van de jaren 1930 gebouwd door architect Michel Polak, op vraag van baron Louis-Jean Empain. Hij schonk zijn sublieme art-decovilla met zwembad na enkele jaren aan de Belgische Staat. De villa werd achtereenvolgens gebruikt als tentoonstellingsruimte, ambassade van de Sovjet-Unie en kantoor van de omroep RTL.

Daarna raakte het gebouw in verval tot het in 2006 werd aangekocht en opgeknapt door de Boghossianstichting. Vier jaar later opende het opnieuw de deuren als tentoonstellingsruimte. Sindsdien werden al meer dan 250.000 bezoekers verwelkomd.

San Villa Empain is open van dinsdag tot zondag, telkens van 12.00 en 15.00 uur. U kunt een tafel reserveren via de website. Momenteel loopt in Villa Empain de poëtische expo 'Melancholia' die toont hoe melancholie en spleen zowel bij ons in het Westen, als in het Oosten kunstenaars inspireert en kijkers beroert.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Foto: BELGAONTHESPOT

weekend.levif.be

Date : **14/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **Pleeck, Catherine**

Circulation : **--**
Audience : **32873**
Size : **--**

http://weekend.levif.be/lifestyle/culinaire/la-cuisine-de-sang-hoon-degeimbre-s-invite-pour-l-ete-a-la-villa-empain/article-normal-839163.html

La cuisine de Sang-Hoon Degeimbre s'invite pour l'été à la Villa Empain

La Fondation Boghossian inaugure son Café et convie le chef étoilé à y servir ses bols gastronomiques, jusqu'à la fin juillet. Un espace pop up où saveurs d'Orient et d'Occident se mêlent, dans un cadre Art déco d'exception.

Louma Salamé et Sang-Hoon Degeimbre, chef du San © Quentin Mailet

Un décor Art déco pour le nouveau Café de la Villa Empain. © Quentin Mailet

Quand la Fondation Boghossian décide de loger un Café dans la Villa Empain, le résultat doit forcément être à la hauteur de ce joyau Art déco bruxellois, construit au début des années 1930 par l'architecte Michel Polak. Pour l'occasion, le Salon intime du Baron Empain se pare d'un mobilier inédit, imaginé par l'atelier d'architecture Anne-Catherine Lalmand. Les nouvelles banquettes et causeuses mixent velours rose poudré et éléments de ferronnerie graphiques, qui se marient parfaitement aux bois exotiques alentours. Et des tracés géométriques en laiton se dessinent dans le marbre des tables.

Conçu pour accueillir 28 couverts, cet espace est doté d'un bar à l'américaine, élément particulièrement en vogue durant les années 1930. Avec une gigantesque baie vitrée, permettant d'admirer les pins centenaires, plantés au moment de la construction de la Villa.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

© Quentin Mailet

Derrière la carte, on trouve le chef étoilé Sang-Hoon Degeimbre et son concept de bistrot du monde, déjà décliné avec succès dans ses restaurants San de Bruxelles et de Gand. Une cuisine interculturelle, des saveurs d'Occident et d'Orient, et une expérience culinaire qui se vit simplement au travers d'un bol, dans lequel plonger sa cuillère. Chaque jour, ce seront ainsi quatre plats, inspirés d'ici et d'ailleurs, qui seront proposés aux convives. A partager ou pas, selon ses envies.

© Quentin Mailet

Un concept à découvrir dès ce mardi 15 mai jusqu'au 29 juillet. Avant, qui sait, que d'autres chefs ne viennent s'y installer par la suite...

San Villa Empain, du 15 mai au 29 juillet 2018. Ouvert du mardi au dimanche, de 12 à 15 heures. A la Fondation Boghossian - Villa Empain, 67 avenue Franklin Roosevelt, à 1050 Bruxelles.

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

www.rtbf.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **120081**
Size : **--**

https://www.rtbf.be/culture/arts/detail_melancholia-a-la-villa-empain?id=9918438

Melancholia à la Villa Empain

- Claudio Parmiggiani - Melancholia - Villa Empain - ©RTBF Pascal Goffaux 2018

Pascal Goffaux
Publié le mardi 15 mai 2018 à 15h04

La fondation Boghossian présente une exposition *Melancholia* à la Villa Empain à Bruxelles jusqu'au 19 août.

"La mélancolie, c'est le bonheur d'être triste", écrivait Victor Hugo. C'est un état d'abandon, de tristesse vague accompagnée de rêverie.

Je me suis rendu à la Villa Empain pour ressentir cet état face à des œuvres qui par l'évidence de leurs images et les moyens que l'artiste met en œuvre suscitent ce vague à l'âme. L'exposition présente des œuvres parfaitement choisies et d'autres qui documentent le sujet sans provoquer la moindre émotion.

Parmi les œuvres sensibles, un amoncellement de têtes antiques dans une installation de dit le passé révolu et la

beauté décapitée. Les ruines de l'antiquité, présage de la disparition d'une civilisation, aveuglent par leur blancheur. L'aveuglement est aussi perceptible dans un autoportrait photographique de **Giuseppe Penone**, un maître de l'Arte Povera. L'artiste porte des lentilles de contact miroir. Ces réfléchissantes renvoient les images du monde, mais l'artiste en couvrant ses yeux ne voit pas, il reste en retrait, mais il réfléchit. Le repli sur soi et le détachement du monde accompagnent le mélancolique dans sa recherche d'un paradis perdu.

Nuit sur la mer, de **Paul Delvaux**, est une autre œuvre sensible. La scène éclairée par une pleine lune présente cinq personnages énigmatiques de femmes. La lumière lunaire accentue la solitude de statue de ces belles éveillées. Un beau paysage de **Spilliaert** à la perspective fuyante avec la mer à l'horizon répand également une lumière crépusculaire propice à la mélancolie. Par contre, d'autres œuvres en restent à l'idée, produites par des artistes conceptuels comme le regretté **Jef Geys** qui avait constitué une liste de questions ayant trait à la situation de la femme en Europe ou comme **Joseph Beuy**s, l'homme au chapeau, dont deux portraits sont accrochés aux cimaises. L'artiste tenté par un orient mystique et imaginaire s'était inventé son propre personnage. Les deux clichés s'adressent aux amateurs éclairés, mais les images n'éveillent aucune émotion.

La toute fin de l'exposition est magnifique. Elle joue sur les formes. Elle ne livre aucun discours qui se voudrait intelligent, mais elle suggère. Le regard peut ainsi charger les œuvres d'un poids de douce mélancolie. Claudio Parmiggiani rend visible l'absence par des traces d'objets laissées par la combustion et l'artiste espagnole **Eli Cortiñas** suspend le temps en jouant et rejouant la fin à l'infini. La fin de *La sirène du Mississipi***François Truffaut** est projetée en boucle. Deux personnages de dos, main dans la main, s'éloignent dans un paysage de neige. Le spectateur redoutant la fin repousse l'instant où tout va basculer. Il jouit du dernier moment et vit dans un état de conscience mélancolique, car il sait que rejouer une scène est impossible sauf au cinéma.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

En pratique

l'exposition est ouverte au public à la Villa Empain jusqu'au 19 août

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

La Dernière Heure (éd. Bruxelles)

Date : **15/05/2018**
Page : **19**
Periodicity : **Daily**
Journalist : **--**

Circulation : **20054**
Audience : **139100**
Size : **51 cm²**

■ BXL > HORECA

Sang-Hoon Degeimbre intègre la villa Empain

La villa Empain, située avenue Franklin Roosevelt, accueille depuis lundi le concept de bistrot du monde dénommé "San" du chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre, dans l'ancien salon privé qui servait de fumoir au baron. Jusqu'au 29 juillet, les bols du toqué belgo-coréen seront servis aux visiteurs mais le "Café de la villa" est amené à proposer d'autres collaborations gastronomiques à l'avenir, a indiqué la fondation Boghossian, dont la famille du même nom est l'actuel propriétaire du bâtiment. L'édifice architectural art déco construit en 1934, et dès lors chargé d'histoires tant par les événements que les différents propriétaires qui se sont succédé, *"fait parfaitement écho à la cuisine de San, et fait sens grâce au mélange des saveurs occidentales et orientales"*, a souligné Caroline Schuermans, responsable communication de la fondation.

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

www.bruxelles-news.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

http://www.bruxelles-news.be/9241-2/

NOUVEAU CAFE VILLA EMPAIN San Villa Empain

NOUVEAU CAFE VILLA EMPAIN
San Villa Empain
Du 15 mai au 29 juillet 2018

Pour l'inauguration de son Café, la Fondation Boghossian choisit d'accueillir le concept de bistrot du monde imaginé par le chef étoilé Sang-Hoon Degeimbre.

Du 15 mai au 29 juillet, son idée de tables urbaines prend ses quartiers dans ce qui fût le Salon intime du Baron Empain. Fidèle à l'esprit des San bruxellois et gantois, l'éphémère San Villa Empain propose une cuisine interculturelle, une expérience culinaire inédite, un moment qui allie détente et émotion gastronomique. Avec simplicité et raffinement, un bol et une cuillère, les saveurs d'Orient et d'Occident se mêlent dans ce cadre Art déco d'exception.

Informations pratiques
San Villa Empain
Ouvert du 15 mai au 29 juillet 2018
Uniquement les midis
Réservations: www.sanvillaempain.be

www.bruzz.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

https://www.bruzz.be/uit/eat-drink/succeskok-san-kookt-villa-empain-2018-05-15

Succeskok San kookt in Villa Empain

© Georges De Kinder
| Villa Empain

De art-decoparel Villa Empain heeft nu ook een restaurant. Tot eind juli wordt er gekookt door Sang-Hoon Degeimbre, de chef achter bistroconcept San.

© Fondation Boghossian
| Het nieuwe restaurant in Villa Empain zal werken met wisselende formule en dus ook een wisselende kok.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Tot dusver had de Boghossianstichting geen café, maar dinsdag opent San Villa Empain. Het restaurant met terrasje bevindt zich in de vroegere fumoir van de Villa, het salon intime, waar baron Empain zich na de maaltijd met zijn gasten terugtrok voor een sigaartje. In de met exotische houtsoorten en marmer beklede ruimte, die de afgelopen jaren gebruikt werd als expozaal, werd plaatsgemaakt voor 24 couverts.

Het restaurant zal werken met een wisselende formule en dus ook steeds wisselende kok. Tot eind juli mag San, het concept van sterrenchef Sang-Hoon Degeimbre, er zijn bekende 'kommen' serveren. Wie daarna aan de beurt is, staat volgens Caroline Schuermans, woordvoerster van de Boghossianstichting, nog niet vast.

"Aangezien de stichting de dialoog tussen oosterse en westerse culturen wil bevorderen, zal het altijd iets zijn met een oriëntaalse toets, een mix van smaken. De volgende kok kan dus best een Libanees of Armeniër zijn."

Het restaurant is alleen 's middags open. Ook wie de tentoonstellingen niet bezoekt, kan er terecht, maar reserveren is noodzakelijk.

© Fondation Boghossian
| Het nieuwe restaurant in Villa Empain.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

bx1.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

https://bx1.be/depeches/sang-hoon-degeimbre-emmene-son-concept-de-bols-au-coeur-de-la-villa-empain/

Sang-Hoon Degeimbre emmène son concept de bols au cœur de la villa Empain

La villa Empain située avenue Franklin Roosevelt à Bruxelles accueille depuis lundi le concept de bistrot du monde dénommé “San” du chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre, dans l’ancien salon privé qui servait de fumoir au baron. L’édifice architectural art déco construit en 1934, et dès lors chargé d’histoires tant par les événements que les différents propriétaires qui se sont succédé, “fait parfaitement écho à la cuisine de San, et fait sens grâce au mélange des saveurs occidentales et orientales”, a souligné Caroline Schuermans, responsable communication de la fondation Boghossian, dont la famille du même nom est l’actuel propriétaire du bâtiment.

“J’ai toujours du mal à dire non lorsqu’on me propose de chouettes projets. Ce lieu est magique et porte des moments heureux mais aussi quelques cicatrices”, explique le chef qui fait référence à la réquisition du bâtiment par les Allemands durant la Seconde Guerre mondiale. “C’est la combinaison du lieu et de la cuisine qui est intéressante”, souligne celui qui envisage d’ouvrir encore des établissements “San” à Londres et à Paris ainsi qu’une adresse coréenne à Bruxelles.

Avec deux personnes en cuisine, la cafétéria de la villa Empain propose, de mardi à dimanche, deux services lunch, à midi et à 13h30, avec au choix trois bols salés et un sucré, qui varieront selon les

saisons. Dix à quinze des produits utilisés proviennent du jardin de deux hectares et demi de “L’air du temps”**, restaurant où M. Degeimbre officie à 100%.

La villa Empain, qui présente actuellement son exposition “Mélancolies”, envisage d’autres futures collaborations avec des chefs, toujours dans l’esprit d’associer l’Orient à l’Occident. Racheté en ruines en 2006 par la famille Boghossian et classé depuis 2001, le bâtiment à été rouvert au public en 2010 après avoir subi quatre ans de rénovation et recherches scientifiques. La villa accueille régulièrement expositions, concerts, conférences ou autres événements.

Jusqu’au 29 juillet, les bols du toqué belgo-coréen seront servis aux visiteurs.

15 mai 2018 - 07h33

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

www.elle.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **21625**
Size : **--**

https://www.elle.be/fr/218543-la-villa-empain-ouvre-son-resto.html

La Villa Empain ouvre son resto

"Ça faisait longtemps qu'on avait envie d'ouvrir un restaurant au sein de la Villa". Louma Salamé, la directrice de la Fondation Boghossian, n'est pas peu fière de son "bistrot du monde" imaginé par le chef étoilé Sang-hoon Degeimbre. C'est vrai qu'on y mange bien, à la "SAN style". Traduction : à la cuillère et dans des bols. Mais quels bols.

"San Villa Empain", c'est le petit nom dont s'avère désormais affublé le "**salon intime**" de Louis Empain. Si jusqu'ici la pièce (et son splendide bar à l'américaine années 30) servait de café pour les amoureux d'art (et de mélancolie), elle se pare aujourd'hui de nouveaux oripeaux : **28 couverts** répartis sur une petite dizaine de tables en marbre blanc de Carrare (et rouge), aux motifs en moucharabieh du plus bel effet. C'est qu'il faut conserver **l'esprit du lieu**, dont l'extrême raffinement ne cesse jamais d'impressionner : granit poli de Baveno sur les façades, cornières en laiton dorées à la feuille d'or, **marbres** d'Escalette et de Bois Jourdan, bois de Palu moiré des Indes, Manilkara du Venezuela, panneaux de ronce de Bubinga poli, palissandre, vitraux et ferronneries ! On croirait lire un menu trois étoiles de **mets sublimes et sibyllins**, qui laisseraient nos papilles complètement transcendées. Oui, revenons à nos moutons : ce qu'il y a dans l'assiette. Un **bol**, en fait.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Le bol est donc posé sur cette magnifique table, nous sommes assis face à lui sur une chaise Art Déco (ou une causeuse en velours couleur orientale). Dans le bol, du saumon, du **pluma** (un muscle de l'épaule du porc ibérique - le meilleur - celui qu'on nomme Bellotta), de la réglisse, ou un crumble de thé matcha. Le **menu** se compose de 4 bols aux saveurs différentes, salées ou sucrées, servis avec une longue **cuillère** en bois : c'est le concept éprouvé des fameux "bistrots" SAN signés **Sang-hoon Degeimbre**. On connaissait les deux de la rue de Flandre et du Sablon, et leur pendant gantois : voici le quatrième, en mode "**pop up**" puisqu'il est éphémère. "L'idée c'est d'inviter des chefs, des lieux, de façon épisodique", nous confie-t-on entre deux lampées d'huile du temps (?)/jus lacté.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Jusqu'au 29 juillet c'est donc le SAN version Empain, puis dès le mois d'août ce sera autre chose - d'autres casseroles, et sans doute pas de bols. Seule certitude : **l'Orient et l'Occident** devraient se retrouver au fin fond du palais, puisque, faut-il le rappeler, la "Fondation Boghossian souhaite rapprocher l'Orient et l'Occident par le biais de la culture"... Et désormais de la **gastronomie**. SANté bonheur !

Où ? San Villa Empain, Avenue Franklin Roosevelt 67, 1050 Bruxelles

Quand ? Jusqu'au 29 juillet, du mardi au dimanche

Comment ? Deux services (à 12h et 13h30). Réservations indispensables ! Comptez environ 20 euros le bol.

Plus d'infos ? San Villa Empain

Lifestyle La Villa Empain ouvre son resto

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

www.marieclaire.be/nl

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

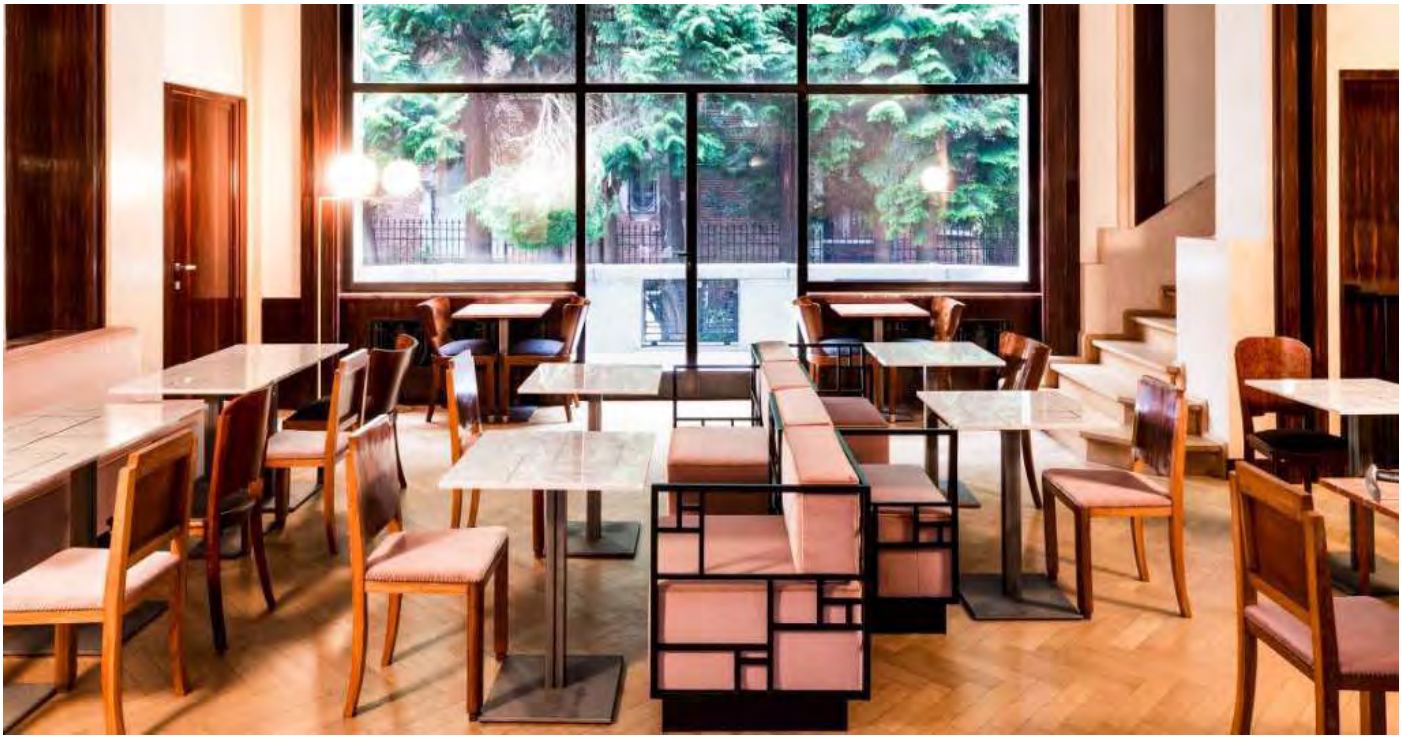
Circulation : **--**
Audience : **1762**
Size : **--**

http://marieclaire.be/nl/lunchcafe-urban-tables-villa-empain/

Lunchen in Villa Empain: de nieuwe must see & taste

Jana Frambach

15/05/201816/05/2018



Villa Empain
Vandaag opent een oosters geïnspireerd lunchcafé de deuren in Villa Empain. Samen met sterrenschef Sang-Hoon brengt de Boghossianstichting het concept van de *urban tables* tot leven. Van 15 mei tot eind juli kan je in SAN Villa Empain genieten van interculturele gerechten. De bistro neemt zijn intrek in het voormalige privésalon van baron Empain.

Brussel laat zich niet makkelijk kennen. De stad geeft haar pareltjes maar geleidelijk aan prijs. Villa Empain is zo'n parel, maar bevindt zich niet onmiddellijk in hartje Brussel. Je moet ervoor naar Elsene, voorbij Ter Kameren Bos, maar het museum in authentieke Art-Deco stijl is meer dan de moeite waard om er even voor om te rijden. Villa Empain brengt Oosterse en Westerse visies en kunst samen in zijn tentoonstellingen en evenementen en wil een brug slaan en een kruisbestuiving zijn tussen Oost en West.

In diezelfde spirit serveert SAN Villa Empain lunches waarbij oosterse en westerse smaken samensmelten.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Villa Empain

De nieuwe lunchhotspot past naadloos in het art-decodecor van de gebouw. De meubels werden exclusief voor Villa Empain ontworpen opdat ze met de klassieke materialen van het historisch gebouw zouden matchen. Het marmer, bladgoud en de exotische houtsoorten komen terug in de nieuwe ontwerpen voor de bistro. Brussel heeft er een nieuwe *must see & taste* bij.

SAN Villa Empain, van 15 mei tot eind juli, dinsdag tot zondag van 12 tot 15 uur. Reserveren kan via www.sanvillaempain.be.

Plan je een etentje in de wereldbistro? Neem dan wat extra tijd en breng een bezoek aan de expo Melancholia die tevens in de Villa Empain loopt tot 19 augustus.

Volg Marie Claire op Facebook en Instagram om steeds op de hoogte te blijven van de laatste nieuwe trends inzake beauty, cultuur, lifestyle, food en nog veel meer.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

parismatch.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

https://parismatch.be/lifestyle/food/143039/sang-hoon-degeimbre-le-nouveau-baron-deux-etoiles-de-la-villa-empain

Sang-Hoon Degeimbre, nouveau baron deux étoiles de la Villa Empain

Elisabeth Debourse | Publié le 15 mai 2018 | Mis à jour le 15 mai 2018

Le San Villa Empain est ouvert jusqu'au 29 juillet, à midi uniquement. | © DR

Le chef belgo-coréen ajoute un nouveau restaurant à son concept « San ». Éphémère, le petit dernier s'est installé dans le cadre précieux de la Villa Empain.

Dans le grand hall déserté de la Villa Empain, un éboulis de visages antiques donne le ton. Car si « Melancholia » est le titre de l'exposition qui s'y est installée jusqu'à la fin de l'été, le maitre mot des lieux est plutôt « nostalgie ». Celle d'une époque où l'architecture belge était portée aux nues, des matériaux précieux qui courent des sols aux plafonds, des ambiances feutrées où chaque pas est un mot chuchoté. Sous l'œil de l'une des statues, Caroline Schuermans souffle : « *Tout, ou presque, est classé* ». La communicante de la Fondation Boghossian, du nom des actuels propriétaires de la bâtisse ixelloise, raconte son histoire : une œuvre de l'architecte Michel Polak, commandée par le Baron Louis Empain, tour à tour l'un des QG des Allemands durant la Seconde Guerre mondiale, ambassade d'URSS, siège de la chaine RTL et musée, dans des tours de passe-passe dont seuls les murs connaissent les détails.

Mais plusieurs têtes, de pierre ou de chair, sont tournées vers une petite pièce boisée, dans un renfoncement du bâtiment : l'ancien salon intime du baron, son fumoir privé, où sont aujourd'hui simplement dressées des tables en marbre rose et clair. Au milieu de sa nouvelle salle de restaurant, le chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre. « *J'ai toujours du mal à dire non lorsqu'on me propose de chouettes projets* », confie-t-il devant le bar à l'américaine inspiré des années 30. Et l'idée d'un restaurant éphémère, qui reprendrait son concept de bols de chez « San », dans le cadre art déco de la Villa Empain, en fait manifestement partie : « *Ce lieu est magique et porte des moments heureux, mais aussi quelques cicatrices. C'est la combinaison du lieu et de la cuisine qui est intéressante* ».

©DR
Le lieu d'abord, où l'on n'a « *pas touché une vis* », selon Caroline Schuermans, patrimoine oblige. L'architecte d'intérieur Anne-Catherine Lalmand a donc tout misé sur le mobiler : des banquettes en velours rose poudré et des tables en marbre et motifs géométriques en laiton. Le tout est modulable à loisir, de telle manière que chaque visite est potentiellement visuellement unique.

Lire aussi > 6 grands menus à Bruxelles pour moins de 39 euros

©DR

La cuisine ensuite : celle, métissée, de chez San – deux restaurants à Bruxelles, un à Gand et, dans les rêves du chef belgo-coréen, à Londres et Paris. La petite « cafétéria » de la Villa est menée, en coulisses, par Marie-Estelle et Sophie, avec toujours Toshiro Fuji à la conception de la carte et Sang-Hoon Degeimbre pour la philosophie des assiettes. Comme ailleurs, y règne la « suprématie des végétaux », à l'image du bol signature « Liernu » (15 euros), au jus lacté tout droit venu du potager du chef. Les autres propositions, une viande, un poisson et un dessert, se dégustent à la queue leu leu ou à la carte (entre 12 et 21 euros par bol). De quoi constituer un lunch fin et une belle introduction au travail unique que le toqué mène depuis deux décennies dans les environs de Namur, à L'air du Temps (**).

Le « San Villa Empain » est ouvert uniquement les midis jusqu'au 29 juillet 2018, au 67 avenue Franklin Roosevelt.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

www.rectoversomagazine.com

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

http://rectoversomagazine.com/le-cafe-de-la-villa/

Le Café de la Villa

La Fondation Boghossian accueille le temps du printemps (et plus) les bols du chef étoilé Sang-Hoon Degeimbre. Jusqu'à fin juillet, son idée de tables urbaines (San Sablon, San Gand) prend ses quartiers dans ce qui fût le Salon intime du Baron Empain. On y est allé, on a goûté.

C'est dans le cadre Art déco d'exception de la Villa Empain que le chef étoilé Sang-Hoon Degeimbre et son équipe ultra dynamique posent leurs bols et leurs cuillères. On y réserve (il vaut mieux!) pour déjeuner. Quatre bols (un végé, un poisson, une viande, un sucré) sont proposés à la carte chaque midi. C'est simple, élégant, plein de goûts -des tonalités entre l'Orient et l'Occident-. Côté déco, Louma Salamé, directrice de la Fondation, s'est appuyée sur les talents de l'architecte Catherine Lalmand (la déco du Grand Forestier de la famille Niels, c'est elle). On y trouve du rose poudré, du laiton. Des nouvelles banquettes, des causeuses, des tables qui se mêlent aux matières précieuses d'origine : murs en marbres, plafond constitué de boiseries en manilkara du Venezuela, ferronneries magnifiquement travaillées.

L'espace cossu nous plonge hors du temps, avec vue sur les pins centenaires de la propriété. Mention spéciale au bar à l'américaine, élément particulièrement en vogue durant les années 1930. Et c'est ouvert le dimanche! Manger au musée, une occupation très délectable.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

San Villa Empain, du 15 mai au 29 juillet 2018.
Ouvert du mardi au dimanche, de 12 à 15 heures Service du midi uniquement.
Réservations: www.sanvillaempain.be

www.sh-opeditions.com

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

http://www.sh-opeditions.com/blog/san-villa-empain

San Villa Empain

15.05.2018

Sang Hoon Degeimbre ouvre un quatrième San, son concept de bistrot, à la Villa Empain, au sud de Bruxelles. Il s'agit d'une expérience éphémère, prévue jusqu'à la fin du mois de juillet. Quatre bols seront quotidiennement proposés dans un lieu magique : le salon du Baron Empain.

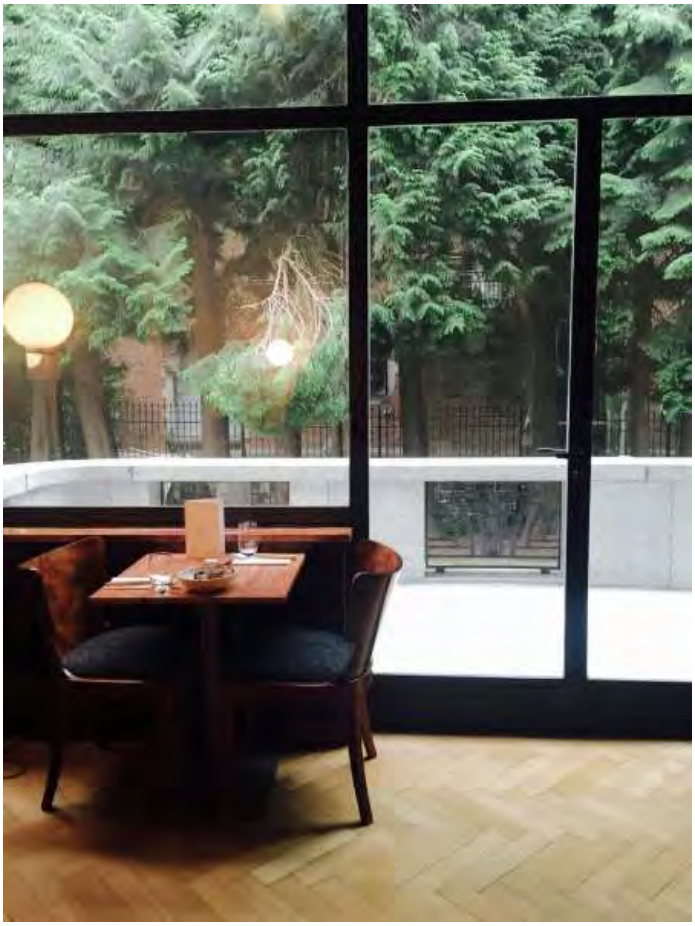
Après le centre de Bruxelles et de Gand, Sang Hoon Degeimbre ouvre un quatrième San, sa version personnelle du bistrot où il présente l'esprit de son élégante cuisine élégante en une succession de bols. Chaque bol continue d'être dédié à un lieu. Chacun est porté par du souvenir. Le chef espère partager en quelques cuillerées une émotion vécue. On y a apprécié les bols annoncés pour l'ouverture : son *Liernu*, en référence au village où est installé son restaurant étoilé l'Air du Temps (légumes de saison, jus lacté et huile du temps – 15€), puis le *Copenhague*(saumon, artichaut, réglisse – 18€), l'*Extremadura*Pluma iberico, petits pois – 21€) et le *Wépion*(fraises, mascarpone 12€). Côté vins, la carte est limitée à six propositions dont*Exilé*, en blanc, de chez Lise & Bertrand Jousset (41€) ou, en rouge, l'agréable *Syrah*de Patrick Bouju, en Auvergne (47€).

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Cette arrivée en bord du Bois de la Cambre où les belles tables sont rares est une bonne nouvelle. Certes, l'expérience est un peu chère si vous l'abordez comme un lunch à prendre sur le pouce : un bol seul ne répond pas aux besoins d'un estomac comme le mien. Avec deux bols et le dessert, vous dépassez les 50€... Mais c'est élégant, maîtrisé et goûteux, et cela s'apprécie dans un lieu absolument magique.

En tablant sur la qualité et l'ambition, la direction de la Fondation Boghossian fait un pari à soutenir, apportant un plus à ses visiteurs tout en comptant attirer un public différent. Ceux-là en profiteront pour visiter *Melancholia*, la superbe exposition du moment. Le choix de Sang Hoon Degeimbre, un chef d'origine asiatique, répond tant par la personnalité du chef que sa cuisine, aux liens que la Fondation Boghossian noue avec l'Orient. Le restaurant est superbe, délicatement pensé. Conçu pour accueillir 28 couverts, l'espace est doté d'un bar à l'américaine où l'on peut simplement prendre un verre ou un café. La baie vitrée s'ouvre sur une terrasse où le déjeuner sera servi par beau temps. Une expérience.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be



Ouvert du 15 mai au 29 juillet 2018 Uniquement les midis Réservations: www.sanvillaempain.be

sosoir.lesoir.be

Date : **15/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **Sales, Tiffany**

Circulation : **--**
Audience : **14333**
Size : **--**

http://sosoir.lesoir.be/sites/default/files/styles/image_1050x460/public/gallery/43cc5275-23c7-434b-91f4-78d62126d250-1100x715.jpg?itok=LaHbUO_4

La Villa Empain ouvre un resto éphémère

La Villa Empain située avenue Franklin Roosevelt à Bruxelles accueille depuis lundi le concept de « bistrot du monde » imaginé par le chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre, dans l'ancien salon privé.

Par Tiffany Sales. Photos : Quentin Mailet, DR. | Le 15 mai 2018

San Villa Empain, c'est ainsi qu'est désormais baptisé l'ancien salon privé qui servait autrefois de fumoir au baron Louis Empain. Si jusqu'ici la pièce servait de café pour les amoureux d'art, elle se pare aujourd'hui de nouvelles banquettes et causeuses en velours rose poudré ainsi que de tables en marbre blanc prêtes à accueillir 28 couverts.

Derrière la carte, on trouve le chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre et son concept de « bistrot du monde », déjà décliné avec succès dans ses restaurants San de Bruxelles et de Gand. Une cuisine mélangeant des saveurs occidentales et orientales, pleine de goûts et inventive, qui se savoure à même le bol. Car oui, ici pas question d'assiette mais d'un simple bol dans lequel plonger sa cuillère en bois.

Ainsi, du mardi au dimanche, San Villa Empain propose deux services lunch, à midi et à 13h30, avec au choix trois bols salés et un sucré, inspirés d'ici et d'ailleurs, qui varieront selon les saisons. A noter que dix à quinze des produits utilisés proviennent du jardin de deux hectares et demi de « L'air du temps »**, restaurant où M. Degeimbre officie à 100%.

Si on connaissant déjà celui de la rue de Flandre, dans le centre de Bruxelles, et son pendant gantois, ce troisième restaurant sera quant à lui éphémère puisqu'il n'ouvrira ses portes que jusqu'au 29 juillet. Par la suite, la Villa Empain envisage déjà d'autres futures collaborations avec des chefs, toujours dans l'esprit d'associer l'Orient à l'Occident.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

San Villa Empain, du 15 mai au 29 juillet 2018. Ouvert du mardi au dimanche, de 12 à 15 heures. Fondation Boghossian - Villa Empain, 67 avenue Franklin Roosevelt à 1050 Bruxelles. www.sanvillaempain.be

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

Agenda.brussels.be

Date : **16/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

https://agenda.brussels/nl/event/446966/garden-tales-weekend-2-parks-cultural-hotspots.html

Garden Tales-weekend 2 : Parks & Cultural Hotspots

van 19 mei 2018 tot 20 mei 2018

Op drie weekends in mei ontdek je tijdens Garden Tales een aantal van Brussels' best bewaarde groene geheimen. Uitzonderlijke begraafplaatsen, absoluut te ontdekken culturele plekken in de stad en tot de verbeelding sprekende privétuinen, in een hedendaagse én een klassieke versie. Rondleidingen, concerten, kookateliers: het programma is even gevarieerd als de plekken waar je terechtkomt.

MUSEUM EN TUINEN VAN BUUREN: De tuin van het Museum Van Buuren heeft een grondige opknapbeurt gekregen onder leiding van Atelier Eole. In deze uitgestrekte tuin, die de landschapsarchitect Jules Buyssens in de jaren 1920 ontwierp voor het echtpaar Van Buuren in Ukkel, creëerde René Pechère 40 jaar later twee werken die symbolisch zijn geworden voor zijn oeuvre. Het Labyrint, een droom van mevrouw Van Buuren, is een echte doolhof dat zeven groene zalen insluit met evenveel beeldhouwwerken van André Willequet, die allemaal verwijzen naar een citaat uit het Hooglied. Daar vlakbij biedt de Tuin van het Hart zicht op een prachtig geheel van buxusstruiken die in de vorm van een diamant zijn gesneden, en waarvan elk facet een licht vol symbolen uitstraalt: “Aan u om de zin ervan te vinden in het geheim van uw hart”, waarschuwt René Pechère.

Nu het labyrint in al zijn glorie is hersteld, kunt u uw kinderen op ontdekkingsreis sturen in deze groene doolhof. Van kamer tot kamer lossen ze raadsels op en reizen ze door de geschiedenis van sprookjesland. Ook de iets oudere kinderen (vanaf 10 jaar) en volwassenen kunnen hun verbeelding de vrije loop laten dankzij de verhalenvertellers. Of je kan gewoon heerlijk slenteren door de wonderlijke tuin en een bezoek brengen aan het buitengewone huis van de Van Buurens.

TENBOSCHPARK: Het Tenboschpark ontstond uit de waanzinnige dromen van Jean-Louis Semet, een dendroloog uit het einde van de 19e eeuw, en zijn tuinman Hector Noyer: een arboretum van zeldzame bomen aanplanten in Brussel. Waar zich voordien de boomgaarden en moestuinen van het voormalige kasteel Ferme de Tenbosch bevonden, hebben de heren geprofiteerd van het natuurlijke reliëf om opmerkelijke bomen en struiken te verzamelen die uniek zijn in Brussel, en misschien zelfs in België. De botanische tuin was oorspronkelijk privébezit maar werd in 1981 een openbaar park dat sindsdien vertroeteld wordt door een gepassioneerd team van tuinmannen. De aanwezigheid van uitzonderlijke bomen

beïnvloedt het traject van de paden, die daardoor nogal kronkelig zijn en dus bijzonder geschikt om te kuieren, u te laten verrassen of zelfs te mediteren.

ERASMUSHUIS: In 1521 kwam Erasmus naar Anderlecht om een manuscript van het Nieuwe Testament te raadplegen. Het was een kort maar bijzonder vruchtbaar verblijf, dat er tevens toe heeft geleid dat deze woning uit het einde van de 15de eeuw zich voor altijd de naam Erasmushuis kan toe-eigenen. De binnentuin, ontworpen door de beroemde tuinontwerper René Pechère, bewaart de herinnering van het verblijf van de humanist in Brussel. De zogenaamde Jardin des Maladies is een renaissancistisch geïnspireerde kloostertuin die bestaat uit vierkante parterres van medicinale en keukenkruiden. In 2000 ontwierp de landschapsarchitect Benoît Fondu helemaal rond de kloostertuin de Jardin Philosophique, waarvan elk van de bloemperken in de vorm van bladeren een botanisch staal bevat van de landschappen die aan Erasmus voorbijtrokken tijdens zijn reizen.

VILLA EMPAIN: Sommigen zouden zeggen dat er geen tuin is op dit adres. Maar de stijl en de geschiedenis van Villa Empain maken de verplaatsing zonder enige twijfel toch de moeite waard! Het monumentale verhoogde zwembad, afgezoomd door een pergola, is iconisch voor de art-decobouwstijl. De weelderige kruinen van het nabijgelegen Ter Kamerenbos verlenen het geheel een indrukwekkende groene achtergrond. Dit unieke Brusselse art-decohuis dateert uit 1934 en werd in 2010 volledig gerestaureerd door de Boghossian Foundation, die erin slaagde het geheel een exemplarische eenheid tussen de buiten- en binnenruimte te verschaffen. Het gebouw en het zwembad worden omringd door een uitzonderlijke tuin met hedendaagse beelden.

VUURSTEENDOMEIN: Wat zou Leopold II ervan denken, als hij zou zien dat zijn mooie eigendom in Bosvoorde werd teruggegeven aan de uilen, vleermuizen, vlinders en orchideeën? Hij zou ongetwijfeld verrast en trots zijn dat Brussel, waar hij zo van hield, met dit domein zijn (vuur)steentje bijdroeg aan het Europese project Natura 2000. Van het park uit de 19de eeuw zijn alleen de lanen overgebleven. Het geheel heeft een totale make-over gekregen, waardoor het nu een juweeltje van wilde natuur aan de rand van Brussel is geworden. Van prairievelden vol hoge grassen tot de vijver met zijn zachte oevers, alles onderhouden zonder enig gebruik van pesticiden, is het domein een koninkrijk van de biodiversiteit geworden. Het is een verhaal van hoop, want het bevestigt dat de biodiversiteit even snel kan terugkeren als ze was verdwenen.

LEOPOLDPARK: Het Leopoldpark in deze wijk in eeuwigdurende evolutie vormt een ware haven van rust. Zijn geschiedenis begon in 1851, toen het domein werd overgedragen aan de Koninklijke Belgische Vereniging voor Dierkunde, dat een beroep deed op Alphonse Balat (architect van de koning) en Louis Fuchs (een van oorsprong Duitse landschapsarchitect) om er een dierentuin in te richten. Bij gebrek aan een heldere visie en een goed beheer ging de dierentuin echter al snel failliet. Het tuinbouwgedeelte werd

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

echter een daverend succes: Fuchs liet er serres bouwen om er exotische planten in onder te brengen, en dit werden de voorlopers van de beroemde serres van Laken.

Begeleide rondleidingen / Groene zones

Data
van 19 mei 2018 tot 20 mei 2018
Uren
M gesloten
D gesloten
W gesloten
D gesloten
V gesloten
Z 10:00 - 18:00
Z 10:00 - 18:00

CIVA
Kluisstraat, 55
1050 Elsene
02 642 24 84
gardens@civa.brussels
http://www.civa.brussels
Meer info en plattegrond

Doelgroep
Volwassenen
Kinderen
Leerkrachten
Familie
Groepen (verenigingen)

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Bruzz

Date : **16/05/2018**
Page : **7**
Periodicity : **Weekly**
Journalist : **Hubo, Bettina**

Circulation : **62000**
Audience : **195000**
Size : **153 cm²**

BOGHOSSIANSTICHTING OPENT BISTRO

San nu ook in Villa Empain

De art-decoparel Villa Empain heeft nu ook een restaurant. Tot eind juli wordt er gekookt door San. — BETTINA HUBO

Tot dusver had de Boghossian-stichting geen café. Begin deze week ging San Villa Empain open. Het restaurant met terrasje bevindt zich in de vroegere *fumoir* van de Villa, het *salon intime*, waar baron Empain zich na de maaltijd met zijn gasten terugtrok voor een sigaartje. In de met exotische houtsoorten en marmer beklede ruimte, die de afgelopen jaren gebruikt werd als expozaal, werd plaatsgemaakt voor 24 couverts.

Het restaurant zal werken met een wisselende formule en dus ook steeds wisselende kok. Tot eind juli mag San, het concept van sterrenchef Sang-Hoon Degeimbre, er zijn bekende 'kommen' serveren. Wie daarna aan de beurt is, staat volgens Caroline Schuermans, woordvoerster van de Boghossian-stichting, nog niet vast.

"Aangezien de stichting de dialoog tussen oosterse en westerse culturen wil bevorderen, zal het altijd iets zijn met een oriëntaalse toets, een mix van smaken. De volgende kok kan dus best een Libanees of Armeniër zijn."

Het restaurant is alleen 's middags open. Ook wie de tentoonstellingen niet bezoekt, kan er terecht, maar reserveren is noodzakelijk. B

© BOGHOSSIAN FOUNDATION

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

PRINT MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

La Capitale

Date : 16/05/2018
Page : 10
Periodicity : Daily
Journalist : --

Circulation : 8200
Audience : 0
Size : 291 cm²

GASTRONOMIE

Un chef étoilé à la Villa Empain

Réjouissante nouvelle pour les amateurs de gastronomie et de patrimoine : le chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre emmène son concept de bols au cœur de la Villa Empain, la bâtisse art déco qui abrite la Fondation Boghossian. Depuis lundi, le chef de l'Air du Temps (Éghezée) et de San (Bruxelles) a installé son concept de bistrot du monde dans l'ancien salon privé qui servait de fumoir au baron.

Jusqu'au 29 juillet, les bols du toqué belgo-coréen seront servis aux visiteurs mais le Café de la villa est amené à proposer d'autres collaborations gastronomiques à l'avenir, a indiqué la Fondation Boghossian, dont la famille du même nom est l'actuel propriétaire du bâtiment.

L'édifice architectural art déco construit en 1934, et dès lors chargé d'histoires tant par les événements que les différents propriétaires qui se sont succédé, *« fait parfaitement écho à la cuisine de San, et fait sens grâce au mélange des saveurs occidentales et orientales »*, a souligné Caroline Schuermans, responsable communication de la Fondation.

« J'ai toujours du mal à dire non lorsqu'on me propose de chouettes projets. Ce lieu est magique et porte des moments heureux mais aussi quelques cicatrices », explique le chef qui fait référence à la réquisition du bâtiment par les Allemands durant la Seconde Guerre mondiale. *« C'est la combinaison du lieu et de la cuisine qui est intéressante »*, souligne celui qui envisage d'ouvrir encore d'autres établissements San à Londres et à Paris ainsi qu'une adresse coréenne à Bruxelles.

PRODUITS DE L'AIR DU TEMPS

Avec deux personnes en cuisine, la cafétéria de la Villa Empain propose, de mardi à dimanche, deux services lunch, à midi et à 13h30, avec au choix trois bols salés et un sucré, qui varieront selon les saisons. Dix à quinze des produits utilisés proviennent du jardin de deux hectares et demi de L'air du temps, restaurant étoilé où Sang-Hoon Degeimbre officie à 100 %.

La Villa Empain, qui présente actuellement son exposition Melancholia envisage d'autres futures collaborations avec des chefs, toujours dans l'esprit d'associer l'Orient à l'Occident.

Racheté en ruines en 2006 par la famille Boghossian et classé depuis 2001, le bâtiment a été rouvert au public en 2010 après avoir subi quatre ans de rénovation et de recherches scientifiques. La Villa Empain accueille régulièrement des expositions, des concerts, des conférences ou d'autres événements.

La Villa Empain abrite la Fondation Boghossian. © R. M.

coupdefoodweb.wordpress.com

Date : **16/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1000**
Size : **--**

https://coupdefoodweb.wordpress.com/2018/05/15/sang-hoon-degeimbre-emmene-son-concept-de-bols-au-coeur-de-la-villa-empain/

Sang-Hoon Degeimbre emmène son concept de bols au cœur de la villa Empain

La villa Empain située avenue Franklin Roosevelt à Bruxelles accueille depuis aujourd'hui le concept de bistrot du monde dénommé « » du chef doublement étoilé Sang-Hoon Degeimbre, dans l'ancien salon privé qui servait de fumoir au baron. Jusqu'au 29 juillet, les bols du toqué belgo-coréen seront servis aux visiteurs mais le « Café de la villa » est amené à proposer d'autres collaborations gastronomiques à l'avenir, a indiqué la fondation Boghossian, dont la famille du même nom est l'actuel propriétaire du bâtiment.

L'édifice architectural art déco construit en 1934, et dès lors chargé d'histoires tant par les événements que les différents propriétaires qui se sont succédé, « fait parfaitement écho à la cuisine de , et fait sens grâce au mélange des saveurs occidentales et orientales », a souligné Caroline Schuermans, responsable communication de la fondation.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

« J'ai toujours du mal à dire non lorsqu'on me propose de chouettes projets. Ce lieu est magique et porte des moments heureux mais aussi quelques cicatrices », explique le chef qui fait référence à la réquisition du bâtiment par les Allemands durant la Seconde Guerre mondiale. « C'est la combinaison du lieu et de la cuisine qui est intéressante », souligne celui qui envisage d'ouvrir encore des établissements « » à Londres et à Paris ainsi qu'une adresse coréenne à Bruxelles.

Avec deux personnes en cuisine, la cafétéria de la villa Empain propose, de mardi à dimanche, deux services lunch, à midi et à 13h30, avec au choix trois bols salés et un sucré, qui varieront selon les saisons. Dix à quinze des produits utilisés proviennent du jardin de deux hectares et demi de « L'air du temps »**, restaurant où M. Degeimbre officie à 100%.

La villa Empain, qui présente actuellement son exposition « Mélancolies », envisage d'autres futures collaborations avec des chefs, toujours dans l'esprit d'associer l'Orient à l'Occident. Racheté en ruines en 2006 par la famille Boghossian et classé depuis 2001, le bâtiment à été rouvert au public en 2010 après avoir subi quatre ans de rénovation et recherches scientifiques. La villa accueille régulièrement expositions, concerts, conférences ou autres événements.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

www.marieclaire.be/fr

Date : **16/05/2018**
Page :
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **--**

Circulation : **--**
Audience : **1762**
Size : **--**

SAN Villa Empain: le nouveau hotspot à tester d'urgence

16/05/2018

Jana Frambach

Ce 15 mai, un café d'inspiration orientale ouvre ses portes dans Villa Empain. Avec le chef étoilé Sang Hoon Degeimbre, la Fondation Boghossian donne vie au concept des tables urbaines.

Dès maintenant et jusqu'à la fin du mois de juillet, vous pourrez déguster des petits plats d'inspirations variées au SAN Villa Empain. Le bistrot prend ses quartiers dans l'ancien salon privé du baron Empain.

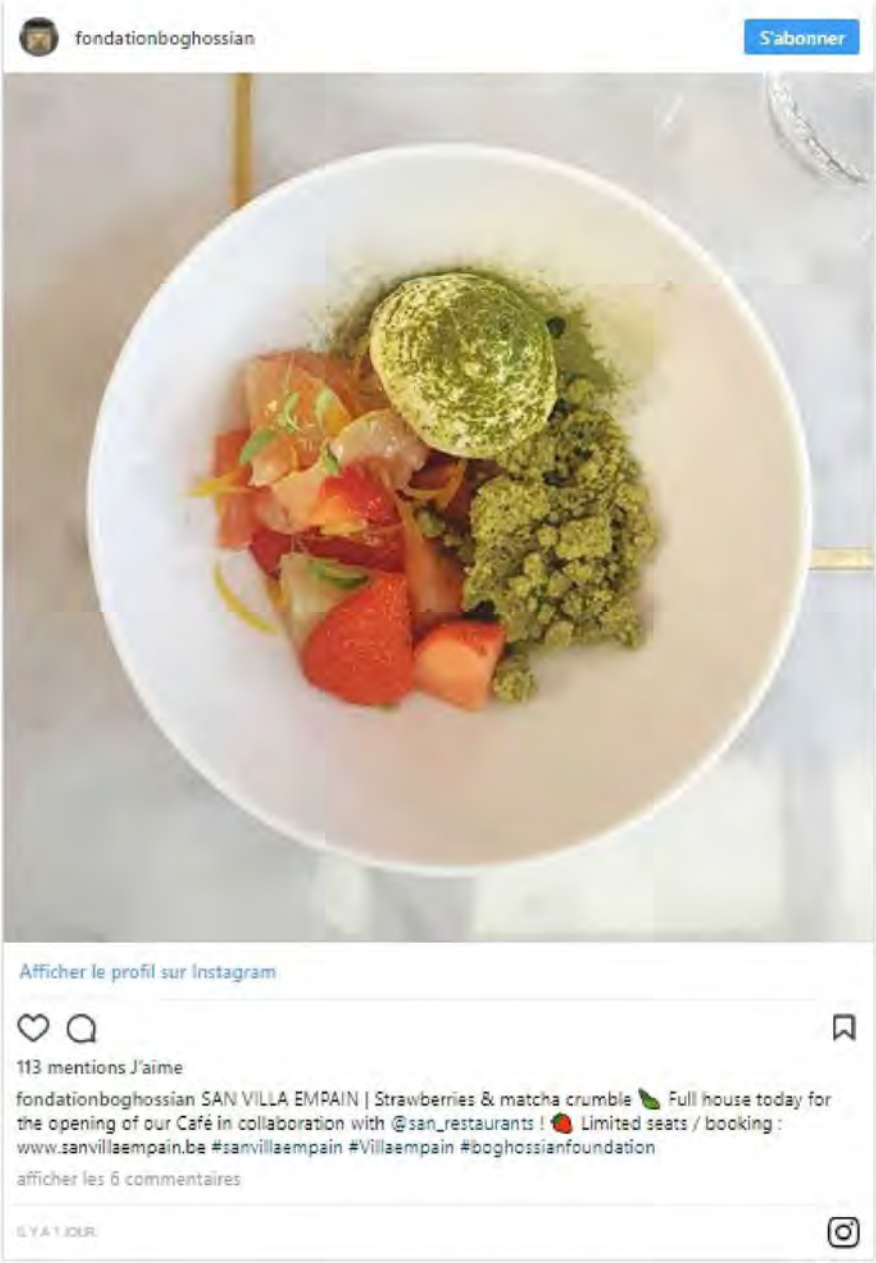
Lire aussi: « Bruxelles: 3 restos végétariens qu'on adore »

La Villa Empain est un petit bijou bien connu des Bruxellois, mais qui n'est pourtant pas en plein coeur de Bruxelles. Pour vous y rendre, vous devez aller à Ixelles, au-delà du Bois de la Cambre. Mais le musée de style Art déco authentique vaut largement le détour. La Villa Empain rassemble les visions et l'art oriental et occidental dans ses nombreuses expositions et événements, et entend combler le fossé entre l'Est et l'Ouest.

Dans le même esprit, SAN Villa Empain sert des déjeuners dans lesquels les saveurs orientales et occidentales fusionnent.

Le nouveau hotspot du déjeuner s'intègre parfaitement dans le décor art déco du bâtiment. Le mobilier a été conçu exclusivement pour la Villa Empain, de manière à correspondre aux matériaux classiques du bâtiment historique. Le marbre, la feuille d'or et les bois exotiques se marient parfaitement dans le design du bistrot. C'est officiel, Bruxelles a un nouveau must-see et must-taste.

Et si vous envisagez de tester SAN Villa Empain? Prévoyez un peu plus de temps et rendez-vous à l'exposition Melancholia, qui se tient également à la Villa Empain jusqu'au 19 août.



SAN Villa Empain, du 15 mai à la fin juillet, du mardi au dimanche de 12 à 15 heures. Les réservations peuvent être faites via sanvillaempain.be.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

WEB MEDIA
VILLA EMPAIN
Ref : 32368

BOGHOSSIAN FOUNDATION

www.femmesdaujourdhui.be

Date : **17/05/2018**
Page : **--**
Periodicity : **Continuous**
Journalist : **Linsingh, Stéphanie**

Circulation : **--**
Audience : **3943**
Size : **--**

https://www.femmesdaujourdhui.be/loisirs/sorties/un-pass-pour-acceder-aux-musees-de-facon-illimitee/

Un pass pour accéder aux musées de façon illimitée

Par Stéphanie Linsingh

Enregistrer

© Shutterstock

Dès le mois de septembre, il sera possible de se procurer un museumPASSmusées. Celui-ci permettra à son détenteur de visiter à sa guise une multitude de musées belges durant un an pour la somme de 50 euros.

Voici une nouvelle qui devrait ravir tous ceux qui aiment flâner dans les allées des musées. En septembre, un pass permettant de visiter une centaine d'établissements autant de fois que vous le désirez sera mis en vente. Nommé museumPASSmusées, il sera disponible au prix de 50 euros.

6000 pass disponibles en prévente dès le 16 mai

Dans le cadre du lancement de ce projet, museumPASSmusées a mis en prévente 6000 pass illustrés par six artistes belges: Sanam Khatibi, Jacques Charlier, Vincent Glowinski, Eva Mouton, Rinus Van de Velde et Koen Vanmechelen. 1000 pass de chaque œuvre ont été mis en vente ce 16 mai, sur le site Internet museumPASSmusées.be, avant le lancement officiel en septembre.

Les musées participants

De nombreux musées de Bruxelles, de Wallonie et de Flandre se sont unis pour ce projet inspiré de la Museumkaart néerlandaise et soutenu par les ministres de la Culture Sven Gatz et Alda Greoli. Le but est d'accroître la visibilité des différentes institutions, d'encourager la fréquentation des musées et de développer l'accès à la culture (les personnes en situation de précarité pourront acheter un museumPASSmusées au tarif préférentiel de 10€). En septembre, une centaine de musées devrait avoir rejoint l'offre, qui compte aujourd'hui une quarantaine de lieux.

Anvers

- Museum Hof van Busleyden, Malines
- Snijders&Rockoxhuis, Anvers
- FOMU – Musée de Photographie d'Anvers
- DIVA, Antwerp Home of Diamonds, Anvers
- Musée de la Mode d'Anvers (MoMu) (fermé pour rénovation jusqu'à fin 2018)

Bruxelles

- Argos – Centrum voor kunst en media
- Autoworld
- Fondation Boghossian – Villa Empain
- Porte de Hal
- Musée Juif de Belgique
- Musée du Cinquantenaire
- Koninklijk Museum van het Leger en de krijgsgeschiedenis (KLM)
- La Maison Autrique

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be