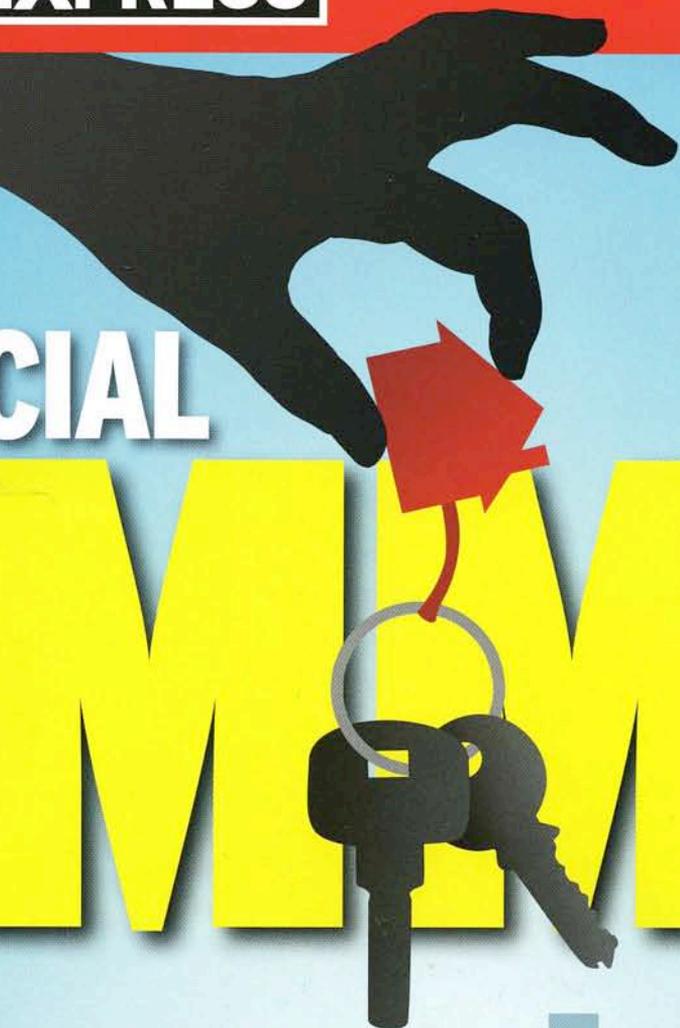


ENQUÊTE LE CDH DOIT-IL ÉCARTER MILQUET POUR SURVIVRE ?

LE VIF **LE VIF** LEVIF.BE  
**L'EXPRESS**

LE VIF 34<sup>e</sup> année n° 8 L'EXPRESS n° 3373  
hebdomadaire du 26 février au 3 mars 2016  
BEL/LUX 5,50 € - P509558 - ISSN 0774-2711

SPÉCIAL



**IMMO**

**2016**

- **Tous les prix commune par commune**
  - **Les meilleures affaires**
- 20 pages spéciales





8

ASTRID DI CROLLANZA



18

BRUNO FARY/BELGAMAGE



28

DEBBY TERMONIA POUR LE VIF/L'EXPRESS



GETTY IMAGES - ISTOCK

## 32 En couverture SPÉCIAL IMMO 2016

<b>Vadot</b> Les ministres de la Mobilité dans les bouchons .....	3
<b>L'édito de Gérald Papy</b> Inventer une autre Europe .....	5
<b>L'entretien</b> Nedim Gürsel : « La Turquie est en train de se poutiniser » .....	8
<b>Les Indiscrets</b> Les infos confidentielles du Vif/L'Express .....	12
<b>Sur le Vif</b> Une semaine d'actualité .....	14
<b>Belgique / Politique</b> Pour le CDH, c'est « marche ou crève » .....	18
Olivier Maingain : « Moi, ministre de la Culture ? Quand on veut ! » .....	24
<b>Djihadisme</b> « Remettons les jeunes au centre du jeu » .....	26
<b>Economie / Distribution</b> Jef Colruyt : « La peur et la contrainte empêchent la réussite » .....	28
<b>En couverture / Immo 2016</b> , les affaires reprennent .....	32
<b>Bruxelles</b> Hausse des prix généralisée .....	36
Des appartements plus qualitatifs .....	38
La maison avec jardin vend du rêve .....	40
<b>Brabant wallon</b> Incorrigible Wallifornie .....	42
<b>Hainaut oriental</b> Un regain d'activité à Mons et Charleroi .....	44

Avantages réservés aux abonnés

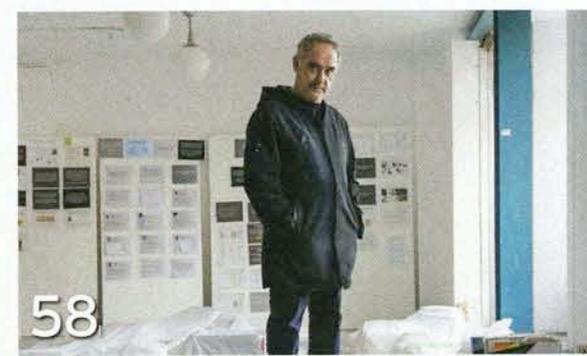
**VIF CLUB** Pages 98 à 100

Scannez ce code QR pour lire notre magazine en numérique sur iPad, iPhone, tablette Android, smartphone Android et tablette Windows. Si vous disposez d'un autre type de smartphone, scannez ce code et découvrez nos sites.



Photos de couverture : Getty Images - iStock  
Graphisme : Benoît Beckers

Scannez la page où se trouve ce picto avec l'app Scanlink et découvrez sons et images supplémentaires.



58

JEAN-PIERRE GABRIEL



66

C. PLATAU/REUTERS



### + VIF EXTRA

Les nouveaux défis de la fiscalité immobilière  
Rénover ou reconstruire, en 2016 ?  
Comment s'entourer de professionnels

WWW.LEVIF.BE/WEEKEND • WWW.LEVIF.BE/FOCUS



**FOCUS VIF** comprend les programmes télé du samedi 27 février au vendredi 4 mars 2016

<b>Hainaut occidental</b> Belle stabilité en Wallonie picarde .....	46
<b>Liège</b> Le neuf tire le marché vers le haut .....	48
Les coûts de construction plombent le marché .....	52
<b>Namur</b> Les acquéreurs ont la main .....	54
<b>Luxembourg</b> L'appartement séduit les jeunes couples .....	56
<b>Récit / Gastronomie</b> Ferran Adrià : après les étoiles .....	58
<b>Opinions /</b> Déconstructions, par Nicolas Baygert .....	63
Perspectives, par Jacques Attali .....	65
<b>Monde /</b> France Bygmalion : comment Copé veut tuer Sarkozy .....	66
Grande pagaille dans les comptes de campagne .....	70
<b>Guerre froide</b> L'espion qui venait du chaud .....	72
<b>Proche-Orient</b> Vladimir Iakounine : « La Russie a changé le cours de la guerre en Syrie » .....	76
<b>Renc'Art /</b> Amélie Nothomb : les vertiges de l'oiseau lyre .....	78

## 82 Culture



BAUDOUIN

<b>Livres</b> Marie Darrieussecq : qui a peur de Virginia Woolf ? .....	82
<b>Cinéma</b> Tours et détours de France .....	86
<b>Expos</b> Entre les lignes .....	88
<b>Événement</b> Eurantica : une vitrine résolument belge .....	92
<b>Jeune création</b> Les ailes du désir .....	94
Palmarès .....	97
<b>Immovi</b> Rénovation Grange avec vue .....	102
Forum des lecteurs .....	104
<b>Les coulisses de l'Histoire</b> 3 mars 1944 : un ancien Premier ministre belge victime des nazis .....	105
La semaine de Vadot .....	106

## FERRAN ADRIÀ

# Après les étoiles

Les gourmets et autres privilégiés du monde entier ont emprunté cette route légendaire du firmament de la gastronomie, sur la Costa Brava : celle qui, depuis le village de Rosas, conduit à la plage de Cala Montjoi. En dépit d'une réouverture annoncée pour 2017, ils ne retrouveront jamais le restaurant elBulli et encore moins Ferran Adrià aux fourneaux. Mais le grand chef espagnol bouillonne de projets et donne rendez-vous à Maastricht, pour l'exposition *Notes on Creativity*.

Par Jean-Pierre Gabriel

**B**arcelone, calle Mexico, à deux pas des arènes et de la place de Catalogne, sur la façade d'un ancien immeuble de parking, un grand panneau noir donne le ton. Nous sommes au BullipediaLab. Sur la porte d'entrée, un avis informe qu'il s'agit d'emprunter la rampe des voitures pour rejoindre l'adresse barcelonaise du mythique elBulli de Ferran Adrià. Le chef le plus médiatisé au monde déambule dans un millier de mètres carrés répartis sur plusieurs plateaux. Les bureaux, qui accueillent 70 personnes, sont réunis sur le plus grand de ces espaces. « En fait, il y a actuellement pas mal de cuisiniers de Mugaritz (*NDLR : le restaurant d'Andoni Luis Aduriz, sixième au 50best, le classement des meilleurs restos du monde*), puisque l'établissement est fermé pour l'hiver. »

Au passage, les habitués d'elBulli – classé en tête du 50best à cinq reprises – reconnaissent des visages : Luis Garcia, l'adjoint des premiers temps et responsable de la salle, ou Ferran Centelles, sommelier des treize dernières années. Ferran Adrià présente deux collaborateurs particuliers, la fille et le fils de Juli Soler, l'associé de toujours disparu l'été dernier d'une maladie neurodégénérative. L'esprit de famille et les amitiés inoxydables font du meilleur cuisinier du monde un personnage plus qu'attachant.

### Une cuisine « techno-émotionnelle »

Retour en arrière : le 26 janvier 2010, Madrid Fusion, le plus important congrès gastronomique de la planète. Comme chaque année depuis la création de l'événement en 2003, la salle se remplit peu avant l'intervention du 3-étoiles Ferran Adrià. Au fil des éditions, le chef catalan, généralement assisté par son frère Albert et Oriol Castro, sa garde rapprochée, a fasciné l'assemblée de sa créativité tous azimuts. Peu à peu, la présentation des dernières techniques culinaires, aussi sophistiquées et surprenantes soient-elles, a laissé la place à un discours plus conceptuel, à des vidéos quasi fantasmagoriques, comme ce long *close-up*

sur les lèvres du célèbre gourmet italien Bob Noto, exaltant le plaisir des sens éprouvé au cours d'un repas à elBulli. Une idée germe : situer la démarche d'elBulli, qualifiée de « cuisine techno-émotionnelle », dans l'évolution de la gastronomie. Parmi les grands repères, l'orateur cite Escoffier (1846-1935) et la Nouvelle Cuisine française (années 1970) tout en soulignant volontiers le génie des étoilés hexagonaux : Jacques Maximin et, plus encore, Michel Bras, un des chefs les plus conceptuels qui soient, l'inventeur du gargouillou de légumes.

Ce jour-là, un bruit s'amplifie dans le palais des congrès de Madrid. Ferran Adrià annonce la fermeture d'elBulli et, dans la foulée, la création de la fondation du même nom. Un an plus tard, un ambitieux projet architectural voit le jour, intégrant les techniques de bioconstruction les plus avancées. Il y a nécessité car la Cala Montjoi, cette petite plage familiale devenue l'adresse la plus prisée des gourmets excentriques de la planète, fait partie du parc national du cap de Creus et est donc régi par des règles d'urbanisme très strictes.

En 2016, cinq années plus tard donc, les grues s'activent encore sur le chantier, ainsi que l'atteste une vidéo projetée dans les locaux. « Nous prévoyons de nous réinstaller à Rosas vers la mi-2017, soit six ans après la fermeture. »

Au programme : l'agrandissement de la cuisine sur 200 m<sup>2</sup> supplémentaires, l'aménagement d'une résidence pour les visiteurs de marque, la réalisation d'une exposition en plein air sur l'ancien parking... « En fait, précise Ferran Adrià, planté au milieu de tous les éléments d'une scénographie qui déménageront le temps venu à Rosas, nous en sommes à la troisième et ultime version du projet. Le premier a dû être abandonné à cause de la pression des environnementalistes. Il a fait naître le second, ce laboratoire dans lequel nous nous trouvons. Cela nous a donné le temps de faire évoluer notre réflexion sur ce que sera le nouvel elBulli à Rosas. En d'autres termes, les deux lieux vont coexister puisque Barcelone abritera nos archives documentaires et le centre de recherches. »



**FERRAN ADRIÀ,**  
un esprit avant-gardiste,  
une créativité tous azimuts.

JEAN-PIERRE GABRIEL

### ... ElBulli ne sera plus jamais un restaurant

Que trouvera-t-on dès lors à Rosas ? Sous l'appellation d'elBulli 1846, ce sera un centre de développement doté d'une cuisine expérimentale équipée du nec plus ultra de la technologie du moment. Parce que la symbolique revêt toute son importance, 1846 fait référence au nombre de recettes répertoriées dans le catalogue général d'elBulli, de l'arrivée de Ferran Adrià en 1983 à la fermeture définitive du restaurant.

« Nous pourrions accepter 300 à 400 visiteurs par jour, pas davantage, car ils pourront se mêler aux cuisiniers, par exemple. Il nous arrivera de préparer des dégustations,



LE CHEF Ferran Adrià et sa brigade aux belles heures du restaurant elBulli.

et la recherche se poursuivait au Taller de Barcelone, situé à deux pas du fameux marché couvert de la Boqueria.

Accumuler autant d'informations nécessite un esprit hors normes : celui qui a le souci et la capacité intellectuelle de structurer son savoir et sa progression. La méthode Adrià, pour la cuisine comme pour la salle, intrigue au point de faire l'objet d'une publication de Michael Norton, Julian Villanueva et Luc Wathieu de la Harvard Business School (*elBulli: The Taste of Innovation*). Ils y présentent l'évolution du restaurant, l'expérience vécue par les convives, depuis la réservation jusqu'à la fin du repas en passant par l'accueil dans les cuisines. L'étude note encore que chaque repas nécessitait plus de 200 ingrédients, que 7 kg de matières premières entraient chaque jour pour être transformées en 700 g de nourriture dans l'assiette, que 65 personnes au moins travaillaient pour servir un maximum de 50 couverts répartis en une quinzaine de tables...

Norton et ses collègues analysent aussi le *business model*, tel que Juli Soler l'avait conçu. Si le restaurant ne générerait pas de profits remarquables, en dépit du nombre de stagiaires travaillant gratuitement (chose que permet la législation espagnole), elBulli a développé, au fil des années, de lucratives activités périphériques : l'édition, l'hôtellerie avec le groupe NH, la consultation pour les huiles Borges, le café Lavazza, les chips Frito-Lay... Ils ne mentionnent toutefois pas d'autres activités comme les royalties sur certains produits diffusés par la compagnie ICC, à l'instar du tonic Fever-Tree. En 2007, Richard Hamilton, un des papes du pop art, grand amateur de Gin and Tonic et client de la première heure du restaurant de la Cala Montjoi, fait découvrir Fever-Tree à Ferran Adrià. Conquis, ce dernier imagine un granité de... Gin and Tonic réalisé à la minute avec de l'azote liquide. La jeune marque est lancée dans toute l'Espagne. Dès 2008, ses ventes progressent de 15 % l'an sur le marché national – qui est le troisième au monde, faisant jeu égal avec le Royaume-Uni et les Etats-Unis. Tout cela, grâce à la reconnaissance que lui a donné Ferran Adrià.



MADRID FUSION, le plus important congrès gastronomique de la planète. Ferran Adrià y a brillé aussi.

### L'encyclopédie d'Adrià

Qu'il s'agisse de mesurer le succès d'un événement, comme une exposition ou de calculer l'impact de Ferran Adrià et de son image sur le développement d'une marque aussi exclusive que Dom Pérignon, les chiffres laissent toujours rêveurs. D'autres scores peuvent être mis en lumière, comme les 3,5 millions d'euros récoltés en 2010 et 2011 lors de dîners privés visant à récolter des fonds pour la



SAPIENS, la méthode signée Ferran Adrià.

bases d'un corpus d'informations, d'un savoir méthodologique, qu'il a baptisé Sapiens. Cette somme constitue les fondations d'une nouvelle construction intellectuelle, aux applications fort diverses en cuisine et en gastronomie. Tout d'abord, elles vont permettre de concevoir et publier une bibliothèque encyclopédique, d'où le nom de Bullipedia. Deux dizaines de volumes sont attendus, regroupant des pages par milliers. Le premier traitera de la perception du



BULLIPEDIALAB Septante personnes y travaillent.

fondation ou les 2,7 millions de dollars qu'ont rapporté les ventes d'une partie de la cave, organisées par Sotheby's à Hong Kong et à New York.

Reste à savoir à quoi sert cet argent. La réponse pourrait tenir en quelques anecdotes. Ferran Adrià, qui dispose du bagout nécessaire pour former un excellent professeur titillant son auditoire, l'illustre de quelques questions :

- « A votre avis, qu'est-ce que la tomate ? Qu'est-ce que le vin ? Quand l'homme a-t-il commencé à cuisiner ? » Il attend les réponses, savourant déjà la manière dont il pourra en prendre le contrepied.

- « Vous parlez du feu pour cuisiner. Qu'en est-il alors des fermentations, du séchage au soleil, des marinades qui n'ont pas recours à la flamme ? Le vin est un liquide dans la bouteille ou dans un verre. Mais qu'en est-il lorsque je cuisine un coq au vin ? Il devient un ingrédient, une sauce. Quant à la tomate, elle est un fruit en botanique. Mais en cuisine, elle est considérée comme un légume. »

### La grande majorité de ma créativité est théorique, parce que je cuisine plus en théorie qu'en pratique. »

Les grands panneaux qui hantent par centaines cet ancien parking sont remplis de ces recherches qui portent autant sur la classification des plantes que sur l'étude des boissons, sans oublier les processus créatifs, le rythme du service, le service en salle...

La grille d'analyse, les logiques de déconstruction/reconstruction fixée par le chef d'avant-garde sont devenues les

goût. A nouveau, Ferran Adrià se donne les moyens de sa quête de la perfection. « Nous réalisons un premier tirage de 100 exemplaires que nous envoyons à un lectorat critique. Nous intégrerons ses commentaires pour la version finale.

La même méthode, la même analyse de cet ADN de la cuisine a donné le jour à une collaboration avec Disney, qui regroupe aujourd'hui Pixar, Star Wars et Marvel Entertainment. En quelques mots, Ferran Adrià est la vedette de petits films d'animation proposant des recettes ludiques pour un public de 5 à 12 ans. Un album est également prêt, pour le lancement prévu le 12 avril prochain.

En attendant, il y a l'expo *Notes on Creativity*, qui arrive à Maastricht le 10 mars (1). « Lorsque nous avons fermé elBulli, nous confie Ferran Adrià, l'idée était de retracer son histoire, depuis 1961 jusqu'à nos jours, avec des documents, des objets. J'ai imaginé *Notes on Creativity* avec Brett Littman, du Drawing Center de New York. Cette exposition, présentée à Barcelone, a recueilli un énorme succès : 700 000 visiteurs en quelques mois, soit quatre fois plus que durant toutes les années d'ouverture du restaurant. » Valentin Byanck, le directeur de Marres, à Maastricht, a travaillé durant plus de deux ans sur l'adaptation de la version originelle qui regroupe croquis, dessins, schémas, ustensiles... La scénographie aussi a été revue. Pour accroître la magie qui se dégage de cette quête d'absolu gastronomique, le visiteur se déplacera dans une sorte de palais des glaces. • J.-P. G.

(1) Ferran Adrià. *Notes on Creativity*, Marres, House of Contemporary Culture, à Maastricht. Du 10 mars au 3 juillet. www.marres.com