

BRUXELLES NEWS

LES NEWS BRUXELLOISES ET BELGES



Anny DIMELow
Rédactrice en Chef
anny.dimelow@telenet.be

5 Juin 2026



Restaurant L'Assiette Champenoise 3 étoiles au Michelin

Situé à quelques kilomètres du centre de Reims, dans la ville de Tinquieux, L'Hôtel « 5 étoiles » fondé en 1975 et son restaurant gastronomique « L'Assiette Champenoise » est niché dans un vaste domaine, il est membre des Relais Châteaux depuis 2015, en 2006 il intègre les Grandes Tables du Monde, et en 2014 obtient les Trois Etoiles au Guide Michelin et 19 sur 20 au Gault & Millau « Table d'Exception »



En arrivant le ton est donné, un voiturier vous attend et prend soin de votre véhicule de prestige ou pas, nous sommes accueillis par Le Chef Arnaud Lallement et son fils Brice ainsi que le Maître d'Hôtel qui nous dirigera vers le Bar pour prendre l'apéritif dans une luxueuse verrière aux armoires remplies de souvenir du guide Michelin, voiture,

guides et le célèbre bonhomme Michelin, bien installé dans de confortables fauteuils, le chef passera nous demander avant le déjeuner si nous avons des allergies ou des intolérances alimentaires, nous commencerons par une dégustation de « **Champagne Geoffroy Expression Cumiére Premier Cru** » et ces fabuleuses mises en bouches « Chou-Fleur, Mousse Parmesan, Pois Chiche, Fromage Raifort ect », après ce moment extraordinaire, le maître d'hôtel nous dirige vers notre table avec vue sur le jardin, table espacée « ce qui permet une discrétion », viens la présentation de la carte d'une façon surprenante « vous pouvez tout en dégustant votre verre et consulter la carte » grâce à un support spécialement adapté, nous prendrons le menu « Saveur avec son accord des vins et champagnes » par l'excellent sommelier Nous allons recevoir trois beurres différents de ferme « sans sel, salé et infusé aux vins rouge » un délice

1/ Poireaux Vinaigrette et sa sauce accompagné de son « **Champagne Brunot Guérin Brut** »

2/ Les Asperges Verte de la Fameuse Maison J.Galis, condiment fermenté et son jus d'Asperge Verte et son accompagnement avec son « **Champagne Brunot Guérin Brut** » la Maison Jérôme Galis située à Uchaux « au-dessus d'Avignon » est reconnue dans le monde de la gastronomie pour ces produits notamment les Asperges.



3/ Tartlette iodée, avec les Algues de J-M Pédron , Sauce deux couleurs et son Bouillon Végétal accompagné de son verre de vin blanc de Bourgogne un « **Macon-Verzé Domaines Leflaive 2017** »

4/ Homard Bleu Revisité, sa raviole et accompagnement , Hommage à mon papa « Plat iconique de l'Assiette Champenoise » accompagné d'un splendide vin blanc du Jura un Chardonnay « **Fumey Chatelain Vins Arboisiens Arbois Sauvagny 2023** »

5/ Bœuf Confit de l'éleveur A.Polmard et sa sauce Royale ainsi que ces réductions de pomme de terre de B.Deloffre accompagné de son verre de vin rouge « **Pic Saint Loup « Clos du Pic » Prestige Château Puech-Haut 2019** »

6/ L'assortiment exceptionnel des Fromages de Philippe Olivier et son verre de vin rouge « **Pic Saint Loup « Clos du Pic » Prestige Château Puech-Haut 2019** »



7/ en dessert nous finirons par une tartlette Noisette du Piemont Praliné par le Chef Pâtissier Grégory Masse, accompagné de son cocktail « **Citron, Jasmin, Pamplemousse, Pomme, Cranberry, Sirop de Rose, Ratafia et Gin** », cocktail d'une pure merveille de couleur orange rouge pour terminer ce diner, pendant celui-ci il est important de signaler le passage du chef et de son fils pour garantir la tradition d'un trois étoiles au Michelin, les mignardises à la fin du repas sont variées, vient le choix du café ou d'une infusion parmi un chariot contenant plusieurs pots de café non moulu « esprit pinot meunier, pinot noir, chardonnay ect » mon choix ce portera sur un

café « **Chardonnay** » qui sera dégusté à l'écart dans le bar feutré. Au final ce déjeuner exceptionnel de saveurs et exécuté sans faute par un ballet de serveurs et serveuses expérimentée et professionnel, une maison de grande renommée et où l'on peut discuter avec le chef et son fils de gastronomie.

Texte et photos Fabien SEBO



Le dimanche 7 juin 2026



Bernard Melchior dit : Je suis attiré depuis longtemps par ces petits poèmes japonais, courts, elliptiques. Comme je suis humoriste imitateur, j'ai inclus à la fin de mon spectacle quelques haïkus décalés.

J'ai voulu approfondir le genre et je me suis mis à rédiger plusieurs de ces petits poèmes qui traitent de différents sujets de société, de civilisation, politiques etc., et j'ai essayé de le faire de façon légère. Ils me permettent de prendre mes distances avec la dure réalité de la condition humaine. Surtout dans les temps troublés que nous vivons. C'est une arme poétique de dissuasion massive face à la bêtise montante.

[Publier un livre avec Le Livre en papier - Des haïkus pour tous les goûts](#)

A comme Art:

Au fond, qu'est-ce que l'art?

Une belle omelette au lard?

Plainte pour oeufs battus



Ommegang 2026 : Bruxelles replonge dans la splendeur du XVIe siècle



Les 1er et 3 juillet 2026, à 21h, la Grand-Place de Bruxelles se transformera une nouvelle fois en théâtre à ciel ouvert pour accueillir l'**Ommegang**, l'un des événements historiques les plus prestigieux au monde. Cette édition promet deux soirées grandioses placées sous le signe de la tradition, du spectacle et de l'émotion. Cet "Ommegang" fut recréé, en 1930, sur base des descriptions du cortège auquel Charles Quint avait assisté, en 1549, alors qu'il était venu présenter aux Bruxellois son fils, le futur roi Philippe II

Une centaine de représentants de l'aristocratie, parmi 1 200 actrices et acteurs, 47 groupes folkloriques, 48 chevaux et 8 géants feront vivre cette fresque historique, nous replongeant au XVIe siècle, dans le décor exceptionnel de la Grand-Place, sublimée par un spectaculaire nouvel éclairage architectural.

Le cortège, long de 3,5 kilomètres, au départ, à 20h40, du Sablon, traversera les rues et places de la capitale européenne, avant d'atteindre la Grand-Place dans une apothéose de couleurs, de musiques et de lumières.

L'Ommegang, c'est aussi un impressionnant bestiaire légendaire, incluant le mythique dragon de Saint-Georges, long de plus de quatre mètres, pesant 105 kilos, qui continue de fasciner petits et grands, ... d'autant qu'il est porté par un seul homme.

Derrière la magie du spectacle se cache un travail colossal : près de trois mois de préparatifs, d'essayages, de répétitions et de minutages étant nécessaires pour orchestrer cet événement, qui attire chaque année des milliers de spectateurs.

Soulignons que le Sablon, du 1er au 4 juillet, vibrera également au rythme du XVIe siècle, avec des spectaculaires joutes équestres, des combats de chevalier et un Marché Renaissance., des démonstrations de tir à l'arbalète nous étant proposées, les 1er et 4 juillet, à 19h15, le lauréat d'un concours de tir à l'arbalète étant appelé à prendre place au sein du cortège, pénétrant sur la Grand-Place muni de son Prix, la Flèche d'Or.

Entre patrimoine vivant, folklore et mise en scène spectaculaire, l'Ommegang demeure l'un des rendez-vous incontournables de l'été bruxellois.

Yves CALBERT

GRATUIT

Bruxelles : l'exposition « Postcolonial ? » explore les héritages du passé colonial européen



Comment le passé colonial de l'Europe, destiné à enrichir nos contrées, influence-t-il encore notre quotidien ? C'est la question au cœur de « **Postcolonial ?** », la nouvelle exposition présentée à la "**Maison de l'Histoire européenne**", accessible jusqu'au 14 mars 2027. À travers des objets historiques, des œuvres contemporaines, des archives et des témoignages, notamment via des vidéos, le parcours invite les visiteurs à réfléchir aux conséquences durables du colonialisme sur les sociétés européennes et sur les anciennes colonies, en Amérique latine, en Afrique, en Asie, en Australie et aux Etats-Unis, avec les excès de l'esclavage et du racisme, entre autres dans les Plantations étasuniennes, voire un génocide en Namibie.

Introduite par une très intéressante échelle du temps, de 1405 à 2025, cette exposition, sur deux étages, aborde les mécanismes de la domination coloniale, les mouvements d'indépendance et les multiples héritages qui se manifestent encore aujourd'hui dans les domaines de la culture, de l'éducation, de la politique ou encore des relations sociales. Une démarche qui encourage le dialogue et la réflexion autour d'un sujet toujours d'actualité.

Informations pratiques

- Lieu** : Maison de l'Histoire européenne, rue Belliard 135 à Bruxelles
- Durée de l'exposition** : Jusqu'au 14 mars 2027
- Entrée** : gratuite

Yves CALBERT

Avec le soutien de l'Echevine des Festivités et Animations urbaines,
Lara Thommès, et du Collège des Bourgmestre et Echevins.

Met de steun van de Schepen van Festiviteiten en Stadsanimatie Lara Thommès,
en van het College van Burgemeester en Schepenen.

A p é r o - F o o d T r u c k - D J

CASTLE

Garden Party
G a n s h o r e n

GANSHOREN

22 / 05 / 2026

26 / 06 / 2026

17h00 - 23h00

Château / Kasteel de Rivieren

Drève du Château / Kasteeldreef - 1083 Ganshoren

**Ans
Persoons**



**La campagne «
We Are Park »
démarré par
une vaste
opération de
nettoyage au
parc Élisabeth**

© Cabinet Ans Persoons

Plus d'une dizaine de sacs-poubelles, bonbonnes de gaz, bouteilles et même un matelas ont été ramassés par les enfants : tel est le résultat de l'action de lancement de la campagne We Are Park au parc Elisabeth. Jusqu'à la mi-septembre, les visiteurs de 19 parcs bruxellois seront sensibilisés, à travers diverses actions, à l'importance du respect de la propreté et de la responsabilité collective et individuelle dans la préservation de nos espaces verts. Ans Persoons, Secrétaire d'État bruxelloise à l'Environnement et au Climat, a participé elle-même au nettoyage de la dernière zone laissée volontairement salie au parc Élisabeth, aux côtés des élèves de l'école primaire voisine Armand Swartenbroeks.

Le Musée de l'Armée recherche des volontaires pour redonner un coup de neuf à son Hall de l'Air

Cette salle emblématique, qui abrite plus de 100 avions historiques, constitue l'un des joyaux iconiques de la capitale.



Le Musée de l'Armée, situé dans le parc du Cinquantaire à Bruxelles, recherche des bénévoles pour participer à la remise en état de son Hall de l'Air.

Les travaux de restauration de l'extérieur du bâtiment, menés ces dernières années par la Régie des Bâtiments, ont entraîné une accumulation de poussière et de saletés à l'intérieur. Par ailleurs, la scénographie du Hall de l'Air, datant des années 1970, nécessite également une modernisation. Le musée a donc décidé de s'attaquer aussi à l'aménagement intérieur.

Un important travail de rénovation est prévu dans les prochains mois : nettoyage des avions, regonflage des pneus et mise à jour muséographique pour une présentation plus contemporaine. L'objectif est de pouvoir rouvrir, dans quelques années, un Hall de l'Air entièrement rénové et modernisé pour les visiteurs du Musée de l'Armée.

Préserver des avions de légende

À terme, les bénévoles les plus engagés auront également l'opportunité de travailler sur certains avions emblématiques de la collection.





*J'adore le
Bruxelles News!*