

SALON BRUXELLES

VINI BIRRE RIBELLI, le salon qui se rebelle

▶ Le salon Slow Food des vins et des bières s'établit à Yser pour sa troisième édition

▶ Pour ceux qui ne connaîtraient pas encore, le salon Vini Birre Ribelli "s'inscrit dans une logique artisanale, bio, durable et le plus souvent naturelle", explique Patrick Böttcher, fondateur du salon.

AU MENU, donc, des vins, des bières et de la nourriture "bonne, propre et juste." "Ce sont des vins et des bières rebelles parce qu'ils sont faits comme il y a 50 ans. Ils sont rebelles vis-à-vis de l'industrie agroalimentaire", développe Patrick Böttcher. Cette année, le salon se tiendra dans l'ancien garage Citroën, place de l'Yser, "nous pourrions accueillir plus d'exposants." Le salon accueillera 160 vignerons et 29 brasseurs.

Parmi les exposants qui se-

ront présents les 26 et 27 novembre, le vigneron engagé Sébastien David, basé dans le Val de Loire. Il entend prendre "le contrepied de l'industrie et du vin mercantile créé dans les années 1980" et "redonner le pouvoir au raisin." Il aime à rappeler que "c'est le raisin qui fait le vin" et non les produits que les producteurs rajoutent.

Issu de la nouvelle génération de vigneron, Sébastien David représente la 15^e génération du domaine que sa famille possède depuis 1634.

Pour produire son vin rouge, le vigneron n'hésite pas à utiliser des moyens alternatifs. "Utilise des cuves en terre cuite. Ce

sont les cuves traditionnelles qu'on utilisait en 6800 avant JC en Mésopotamie et en Géorgie. Il s'agit de retrouver le goût du vin allié à un intérêt historique."

AU RAYON DES nouveautés pour la troisième édition du salon, Vini Birre Ribelli, annonce que le lambic à fermentation spontanée devient Sentinelle Slow Food belge. "Le label Sentinelle vise à défendre la biodiversité alimentaire", explique Patrick Böttcher. "Le label Sentinelle vise à protéger un produit qui risque de disparaître parce qu'il est lié à la culture locale."

Clara Veszely

□ Le festival Vini Birre Ribelli se tiendra les 26 et 27 novembre dans le garage Citroën Yser à Bruxelles. www.vinibirreribelli.net

Une logique artisanale, bio, durable et le plus souvent naturelle



▶ Jean Van Roy de la Brasserie Cantillon brasse sa bière comme on le faisait il y a 100 ans. © DEMOULIN

Le lambic de la Brasserie Cantillon est reconnu par le label Sentinelle

Le lambic de la Brasserie Cantillon est l'un des trois lambics bruxellois à recevoir le label Sentinelle Slow Food, avec la brasserie Drie Fonteinen et la Gueuzerie Tilquin. "Le label Sentinelle vise à protéger les produits liés à la culture locale qui risquent de disparaître", explique Patrick Böttcher, fondateur du salon Vini, Birre, Ribelli.

Nous avons demandé à Jean Van Roy, l'actuel brasseur de la brasserie Cantillon de nous expliquer les particularités du lambic.

"C'est le fait d'être une bière issue de fermentation naturelle via des levures sauvages. C'est une bière qui est produite uniquement à Bruxelles et dans la région qu'on appelle le Pajottenland, une région qui est située au Sud-Ouest de la ville. Chaque région a des levures spécifiques dans l'air et il se fait qu'à Bruxelles, et dans la région, ces levures donnent naissance à une

bière typique qu'on appelle le lambic." La brasserie Cantillon fait partie des rares brasseries de la région à avoir toujours produit ses bières de façon traditionnelle. "Ici la bière a toujours été produite de la même façon depuis plus d'un siècle. Nous mettons entre deux et trois ans, suivant le type de bière que l'on fabrique avec le lambic et nos bières ne sont jamais pasteurisées, ce sont des produits vivants. Qui dit produits vivants, dit produits non sucrés parce que les levures transforment les sucres."

C'est donc dans le processus de fabrication que réside la différence entre les bières de la Brasserie Cantillon et celles issues d'une production industrielle.

C.I.V.

□ La Brasserie Cantillon est ouverte aux visiteurs le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 16h. Tel : 02/521.49.28. www.cantillon.be

EN BREF

RELIGION > BELGIQUE

Jozef De Kesel créé cardinal par le pape

Le pape François a créé l'archevêque de Malines-Bruxelles Jozef De Kesel cardinal, samedi lors d'un consistoire (assemblée de cardinaux pour dessiner un nouveau collège cardinalice) à Rome. Il a reçu le titre de cardinal, le chapeau et l'anneau, vers 11h30. Le pape a créé, selon la terminologie utilisée par le Vatican, 17 cardinaux samedi. Treize d'entre eux ont moins de 80 ans, dont Jozef De Kesel, âgé de 69 ans. C'est la 14^e fois depuis l'indépendance de notre pays qu'un cardinal belge est créé. Le dernier était Julien Ries, créé en 2012. Il est décédé un an plus tard.



▶ Jozef De Kesel.

AVIONS > BRUXELLES

Le maire de Vilvorde veut voir Charles Michel reprendre le dossier du survol de Bruxelles

Le bourgmestre SP.A de Vilvorde Hans Bonte a appelé samedi le Premier ministre Charles Michel à reprendre à sa charge le dossier du survol de Bruxelles vu l'inaction, selon lui, du ministre Bellot sur le sujet. "Le Premier ministre Charles Michel ferait mieux de reprendre ce dossier et prouver ainsi que le gouvernement fédéral se soucie vraiment des emplois à l'aéroport. Plus on repoussera ce dossier vers la tenue des élections communales, moins on pourra trouver un compromis réaliste", juge M. Bonte dans un communiqué. L'édile brabançon déplore que la note de politique générale rédigée par le ministre fédéral de la Mobilité ne fasse aucunement mention du plan de dispersion des vols au-dessus de la capitale. Selon lui, on peut dès lors en déduire qu'aucun plan de survol ne sera rédigé en 2017. "C'est d'autant plus étonnant qu'il y a plus d'un an - le 6 octobre 2015 - le prédécesseur du ministre Bellot, sa collègue de parti Jacqueline Galant, avait annoncé ce plan pour fin 2015 lors d'une visite de travail à Vilvorde", grince le maire de Vilvorde.

PAR HASARD

EURO MILLIONS

Tirage du vendredi 18/11/2016

3-12-27-32-47 ☆☆☆ 6-8

5 numéros exacts + 2 étoiles

(Bel) 0 gagnant

(Eur) 0 gagnant 0 €

5 numéros exacts + 1 étoile

0 gagnant

2 gagnants 571.704,10 €

5 numéros exacts

0 gagnant

16 gagnants 16.644,50 €

4 numéros exacts + 2 étoiles

4 gagnants

45 gagnants 2.894,70 €

4 numéros exacts + 1 étoile

68 gagnants

938 gagnants 148,10 €

4 numéros exacts

162 gagnants

2.004 gagnants 54,80 €

3 numéros exacts + 2 étoiles

152 gagnants

2.122 gagnants 91,30 €

2 numéros exacts + 2 étoiles

2.247 gagnants

40.754 gagnants 13,10 €

3 numéros exacts + 1 étoile

3.396 gagnants

30.680 gagnants 16,50 €

3 numéros exacts

7.292 gagnants

86.263 gagnants 11,70 €

1 numéro exact + 2 étoiles

11.195 gagnants

159.108 gagnants 9,00 €

2 numéros exacts + 1 étoile

46.694 gagnants

578.129 gagnants 7,40 €

2 numéros exacts

99.984 gagnants

1.219.769 gagnants 4,30 €

Mardi 22 novembre 2016

près de 47.000.000 € à gagner

LOTTO

Tirage du samedi 19 novembre

1-17-20-21-24-44

Numéro bonus : 35

Nombre de bulletins : 871.660

Montant des mises : 5.840.525 €

6 numéros exacts

0 gagnant 0 €

5 numéros exacts + bonus

2 gagnants 107.757,60 €

5 numéros exacts

87 gagnants 2.349,60 €

4 numéros exacts + bonus

235 gagnants 434,90 €

4 numéros exacts

5.929 gagnants 31,90 €

3 numéros exacts + bonus

7.651 gagnants 13,20 €

3 numéros exacts

109.341 gagnants 5 €

2 numéros exacts + bonus

77.804 gagnants 3 €

Report au mercredi 23/11/2016

de 5.500.000 €

LOTTO/JOKER+

Tirage du vendredi 18/11

8-6-2-5-4-6

Nombre de bulletins : 239.845

Montant des mises : 420.912 €

Nombre de chiffres successifs :

6+signe 0 gagnant 650.000 €

6 0 gagnant 20.000 €

5 14 gagnants 2.000 €

4 54 gagnants 200 €

3 531 gagnants 20 €

2 5.101 gagnants 5 €

1 50.892 gagnants 2 €

Lion 25.889 gagnants 1,50 €

Prochain jackpot : 2.400.000 €

KENO / PICK 3

Tirage du samedi 19 novembre

Keno : 7-9-17-18-20-25-

27-28-34-35-36-38-42-

45-46-54-63-68-69-70.

Pick 3 : 8-0-3.