

PARIS
MATCH

ÉDITION SPÉCIALE

Les restaurateurs se mobilisent

Quatre chefs étoilés aux
fourneaux de l'Institut Bordet

**STÉPHANE DE GROODT,
TÊTE D'AFFICHE DES '101 TABLES POUR LA VIE'**

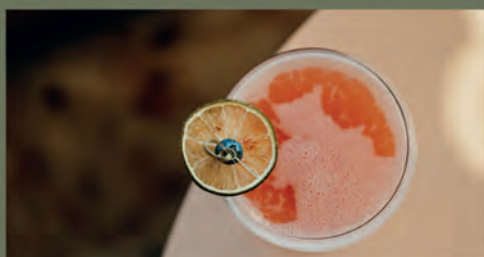
JB ASSOCIATION
JULES BORDET

(Une parenthèse)
le court métrage écrit et
réalisé par Manu Coeman

UN REGARD, UN ESPOIR
POUR LA LUTE CONTRE LE CANCER
Photo extraite du court métrage
(Une parenthèse)



LE JACO
PLUS QU'UN
RESTAURANT
UN CONCEPT
DOLCE VITA
AU CŒUR
DU FORT JACO



À la fois vintage et contemporain, le **Jaco** vous accueille dans une atmosphère délicatement feutrée et à la personnalité affirmée. Un équilibre entre simplicité et modernité qui s'exprime également dans une cuisine italienne mariant l'audace à l'authentique. Deux grandes terrasses, idéalement exposées, permettent de profiter des beaux jours, et l'espace bar vous accueille pour l'apéro ou l'after dinner.

Jaco
Restaurant - Bar - Traiteur
+32 (0)2 376 77 78
www.jaco.brussels



© Marc Deriez - clarifio.com

SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

Par François Daubresse



Avec le partenariat de



Le Pr Dirk Van Gestel, Directeur Médical à l'Oncologie de l'Institut Bordet, Ariane Cambier, Secrétaire Générale de l'Association Jules Bordet et Louis-Philippe Capelle, Business Manager de Eye-Lite qui a accueilli les médecins et les chercheurs de l'Institut Bordet pour le reportage photo.



■ La maladie, les mauvais rêves, mais aussi les '101 Tables pour la Vie', les médecins et les chercheurs au sommet de leur art : tout cela fait partie du perpétuel cycle de l'existence.

Dans ce domaine de la vie entre parenthèses, l'Institut Jules Bordet fait quotidiennement des miracles depuis plus de 80 ans. Nous repartons une nouvelle fois à la rencontre de tous ces engagés de la vie. Écoutons-les. Leurs histoires sont belles et méritent d'être racontées. Comme à chaque fois, ils m'accueillent avec le même sourire. Cette passion qui les anime semble plus forte que tout.

Il y a deux ans, l'Institut posait ses valises sur le campus d'Anderlecht, à côté de l'Hôpital Erasme et de la Faculté de Médecine de l'ULB. Un centre de lutte contre le cancer visionnaire pensé pour le patient, doté des dernières innovations technologiques et intégrant en son sein près de 5.000 m² réservés aux laboratoires de recherche. Des infrastructures qui attirent chaque jour de nouveaux talents car, c'est bien connu,

l'excellence attire l'excellence. Des machines complexes, qui coûtent de plus en plus cher mais qui sauvent de plus en plus de vies qui, elles, n'ont pas de prix.

Derrière ce fantastique projet, il y a une nouvelle fois la générosité des donateurs de l'Association Jules Bordet sans laquelle rien n'aurait été possible. Près de 18 millions d'euros, c'est en effet la somme considérable que l'association a d'emblée pu libérer pour l'équipement des laboratoires de recherche du nouvel hôpital et l'acquisition d'un nombre important d'appareillages de pointe.

Nous avons applaudi les soignants lors de la crise du COVID mais nous avons la mémoire courte et les hôpitaux traversent aujourd'hui une crise profonde. Alors, l'Association Jules Bordet repart au combat avec ses '101 Tables pour la Vie' qui, cette année, font leur cinéma à l'occasion d'une campagne d'appel aux dons au format inédit : une bande-annonce pour un film (Une Parenthèse), avec Stéphane De Groot, toujours aussi généreux, en tête d'affiche. Une bande-annonce comme un rappel : en Belgique, 70.000 nouveaux cas de cancers sont diagnostiqués chaque année. Autant de vies qui ne demandent qu'à reprendre...

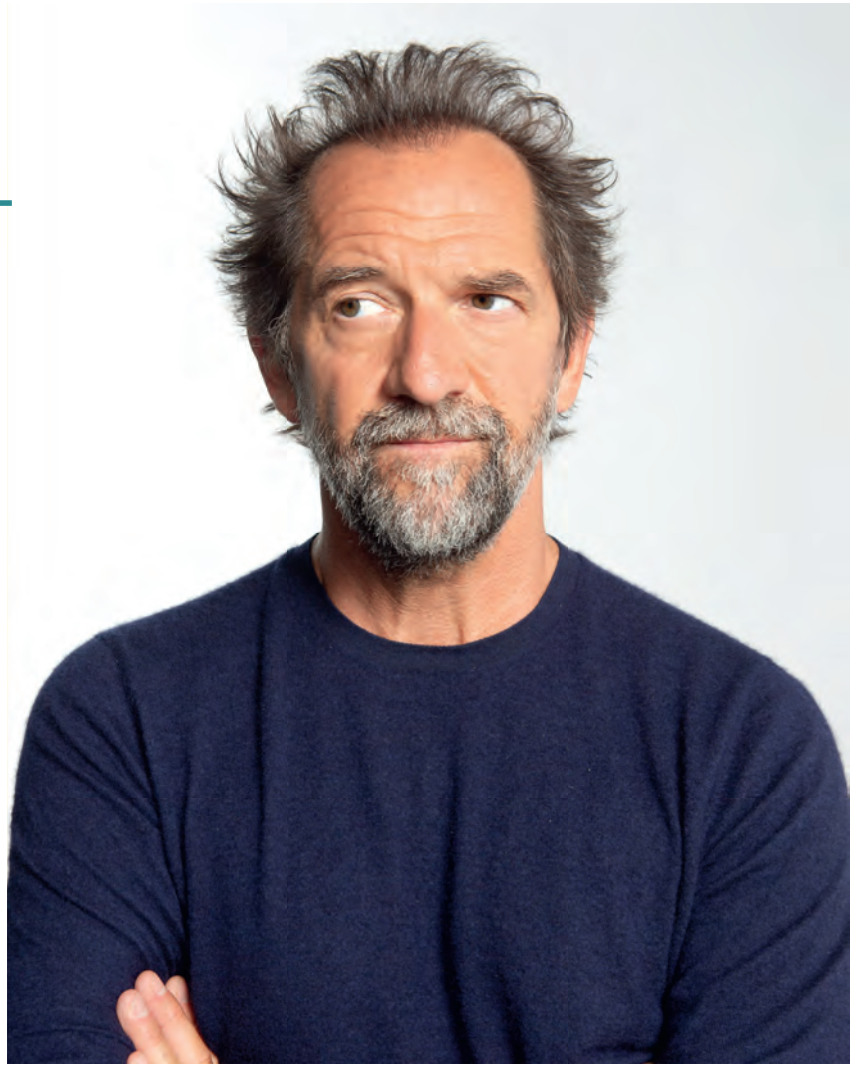
Cette nouvelle édition mettra une nouvelle fois sous le feu des projecteurs les donateurs, anonymes ou non, et les restaurateurs, toujours aussi solidaires au fil du temps.

Clap de début ! ■

STÉPHANE DE GROODT VERS LES AUTRES, TOUJOURS

Selon le comédien et auteur, la vie n'est pas une course de fond mais une succession de sprints. C'est qu'il faut le suivre en cette rentrée ! En TV avec son arrivée dans « C à vous » sur France 5, au théâtre à l'affiche de sa propre pièce follement décalée, sans oublier son engagement pour l'Association Bordet et un court-métrage coup de poing, Stéphane De Groodt « mange la vie ». Le présent n'existe pas.

Par Gilda Benjamin



Paris Match. Se sent-on investi d'une mission, celle de conscientiser le public, quand on s'engage pour une cause ?

Stéphane De Groodt. Quand on m'a demandé de participer à un projet abordant ce mal qui peut tous nous toucher, à savoir un cancer, je ne me suis pas posé beaucoup de questions en tant que comédien. Nous sommes tous confrontés, à un degré divers, à ce genre de maladie. Il y a peu, j'ai reçu le message d'une amie touchée, un autre ami nous a quittés il y a six mois. Si ma position permet de faire passer un message, il n'y a pas à hésiter, c'est juste dans l'ordre des choses. J'essaie d'apporter ma contribution en jouant, en illustrant, en accompagnant ce genre de message. Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que je soutiens l'Association Jules Bordet.

On ressent une complicité très forte à l'écran. Est-ce votre façon de fonctionner ?

J'ai toujours pensé que le côté amical primait sur le métier, une façon sans doute très belge de le considérer. Ce qui m'importe ce sont les rapports humains, je veux savoir avec qui je tourne ou joue la comédie. Car c'est cela qui me restera quand j'aurai 95 ans : les gens, les sentiments, bien plus que certains rôles ou le succès. Je n'énonce pas une vérité mais en ce qui me concerne, j'ai besoin d'être dans le mouvement, dans l'action

afin de provoquer des expériences, d'aller vers les autres. En fait, j'ai une gourmandise quant à ce que nous offre la vie. Je pense que, pour cette raison, je suis dans l'absurde, je prends les choses de biais, en donnant sa juste place à ce qui en vaut la peine, la famille, les enfants. Il existe des éléments essentiels dans ce métier, qui lui n'est pas si essentiel.

Cette histoire d'une minute tient sur le fil : de l'émotion, de l'espoir, de l'abattement...

Mais nous nous tenons, toute notre existence, sur le fil. On peut tomber amoureux pour peu de choses, et tout autant se séparer. On peut prendre le mur, professionnellement, pour pas grand-chose. Basculer à cause d'un accident ou d'une maladie, sans que l'on ait rien provoqué. Je vis avec cette idée qu'un tout petit rien peut faire la différence. La vie se joue dans un détail, un regard, un geste.

D'où ce besoin d'être continuellement dans le mouvement ?

Oui et je l'explique notamment dans ma pièce « Un léger doute ». S'il n'y a plus de mouvement, on meurt. Pour moi, le présent n'existe pas, le temps est à l'arrêt. Ce qui existe, c'est l'instant d'avant ou d'après. Le plaisir existe au moment où je formule mon projet. Ce que je viens de vous dire est déjà passé, ce qui va suivre importe. Le côté éphémère des choses m'embête.



ABSURDIE EN SCÈNE

Encore un rêve réalisé, celui d'écrire et de monter sa pièce.

“J’ai une gourmandise quant à ce que nous offre la vie.”

Vous pouvez rapatrier le passé et en jouir dans le présent, et pareil pour le futur, l’instant zéro n’existe pas.

Comment gérer des journées aussi remplies, entre théâtre, cinéma et TV ?

Je pense que les journées sont faites pour être remplies ! C’est comme une bouteille qui demande à être remplie puis vidée. Ensuite, vient l’ivresse de ce que l’on a vécu, bu, consommé. C’est plutôt le fait de ne pas avoir de projets qui me fait flipper. L’immobilité me terrorise. Mais c’est juste ma façon de fonctionner. Si ça se trouve je vais rencontrer demain un moine tibétain qui me dira que je passe à côté de ma vie. Mais c’est ma manière à moi de la manger, de la goûter.

D’où vous vient ce goût pour l’absurde, au cœur même de votre pièce ?

Ma maman avait le sens de l’humour, elle riait beaucoup et était très bon public. Quant à mon beau-père, il m’a fait écouter

Brel dont les paroles très philosophiques et la manière d’être nous aident à comprendre ce qui nous arrive, à tous, sur cette petite terre, et touchent à une forme d’absurde, de détachement salutaire. L’absurde n’est pas de nier la réalité mais de la regarder sous un autre prisme. Si Raymond Devos est l’un des maîtres absolus dans ce domaine, je pense aussi à des auteurs-compositeurs comme Gainsbourg ou Baschung. Même Aznavour se jouait des mots. Comme je n’étais pas très bien dans ma peau durant l’adolescence, je me suis créé une nouvelle peau, comme de faire un pas de côté. Comédien, je mets un masque, pilote de course, j’enfile une combinaison. Une façon de me cacher pour mieux observer. Il n’y a peut-être que dans l’écriture que je ne cache ni mes idées ni ma sensibilité. Je joue en permanence avec ces deux attitudes : me cacher et montrer ce que j’ai à offrir. Peu d’amis connaissent ma véritable personnalité. Étant un grand nostalgique, je peux vite dévoiler un côté sombre, tout en essayant d’offrir aux autres un visage souriant et joyeux. Mais je n’ai pas envie de rire de tout, le rire est précieux. Avec le court-métrage pour l’Association Bordet, on n’est pas dans la comédie, ce qui n’empêche pas une phrase ou une mimique amusantes. Si la comédie naît du drame, il faut aussi laisser le drame à sa place quand nécessaire.

“On passe son temps à faire des choses pour soi. C’est très égocentré comme métier. Alors quand on a la possibilité de sortir de notre bulle, il ne faut pas se poser trop de questions et il faut le faire. Et puis, faire quelque chose pour Bordet, on ne se rend pas compte, mais on le fait pour soi aussi, parce qu’on est tous concernés. Un jour ou l’autre, peut-être...”

Stéphane De Groodt

Avez-vous franchi un cap avec votre pièce ?

Sans aucun doute, j'ai découvert une nouvelle terre d'accueil, celle de servir les comédiens et d'être porté par les autres. Je n'avais jamais pensé que j'aurais un jour le bonheur de voir un acteur comme Éric Elmosnino incarner un de mes personnages. Voir toute cette distribution formidable, être signé par un des théâtres majeurs à Paris, voir les affiches sur les colonnes Morris, cela semble encore surréaliste pour le petit garçon dyslexique que j'étais.

Beaucoup courent après leurs rêves, vous vous les réalisez. Créer votre pièce et... piloter une Formule 1 dans un documentaire pour Canal +. Vous avez une recette ?

Mais c'est l'illustration de « La Quête » de Brel, toucher l'inaccessible étoile. On passe sa vie à la regarder. Si on souhaite s'illuminer, s'allumer, s'éclairer, il faut bouger et chercher ce qui attise notre flamme. J'ai toujours cherché les bûches et le briquet pour alimenter le feu qui sommeille en nous.

Votre identité passe aussi par votre voix, reconnaissable entre mille, et le débit de vos paroles. Quand en avez-vous pris conscience ?

Le débit va avec le mouvement. Et comme je suis continuellement pressé... Je cours après mon propos de peur de ne pas pouvoir aller au bout de mon idée. J'écris aussi vite, pour ne pas stopper le flux. Si j'avais fait de l'athlétisme, j'aurais couru le 100 m, pas le 400 m. ■■



Aux côtés de Stéphane De Groot et Sophie Frison, l'équipe du court métrage : John-John Goossens (producteur Pixie Dust), Manu Coeman (réalisateur), Ariane Cambier (Association Jules Bordet) et Sophie Norman (Art Director)

©Luc Vanbur

MANU COEMAN

UNE MINUTE POUR UN COUP DE FOUDRE

Un homme et une femme, une station-essence, des regards échangés, des sourires comme une promesse d'embellie et puis un coup de fil. Le réalisateur Manu Coeman explique sa démarche : « Il fallait faire croire à une bande-annonce de film dont le héros se trouve au début d'un projet de vie brutalement interrompu, mis entre parenthèses- d'où le titre du film, de par l'annonce de son cancer. J'ai directement pensé à un coup de foudre dans une station-essence, la nuit. Je voulais que la femme prenne les devants en donnant son numéro de téléphone. L'idée a emballé Ariane Cambier, Secrétaire Générale de l'Association Jules Bordet. Stéphane a aussi été séduit par ce rôle tout en intériorité et très émouvant. Le décor était très important, nous avons joué avec les codes romantiques du cinéma de Claude Lelouch et consorts. » Les deux comédiens ont pu exprimer leur talent d'improvisation. « Si j'étais assez directif sur les intentions de regard et de séduction, sur le malaise et la timidité de Stéphane, chaque prise a été différente car laissée à leur spontanéité. La connexion entre Stéphane et Sophie Frison a été immédiate puisqu'ils se connaissaient. »

Manu Coeman a l'habitude des commandes pour de grandes marques. Ici, la démarche s'avérait différente en portant la voix d'une association majeure dans le paysage belge. « On se sent chargé d'une mission et cette cause d'aide à la recherche contre le cancer m'est chère, j'ai perdu mon frère et ma sœur aînés. Existe-t-il une seule personne qui n'y est pas confrontée, de près ou de loin, un jour ? On se sent investi d'une réelle responsabilité avec un tel projet. » À la fin du film, ce message : « Le cancer met nos vies entre parenthèses. Soutenez la recherche pour que la vie reprenne. » Une parenthèse est porteuse d'espoir, elle n'est pas censée rester fermée, les traitements existent pour la rouvrir.

« On a utilisé l'énorme capacité de pro qu'est Stéphane. Je lui ai dit c'est le début d'un coup de foudre, on ne sait pas trop quoi se dire. Maintenant, moteur ! Je l'ai laissé faire et la magie a opéré. Quand je lui ai proposé ce projet, comme c'est un genre de cinéma auquel il n'est pas habitué, j'avais un peu peur de sa réaction. Mais il a très vite compris qu'on allait jouer sur l'émotion, sur le regard... Un coup de foudre, c'est un moment où on se lâche complètement pare ce qu'on est perdu face à cette énergie de la personne en face. Je lui ai expliqué que j'allais l'emmener vers ça et il a dit 'banco, je te suis !' ».

Manu Coeman, réalisateur



UN LÉGER DOUTE
 au Théâtre de la Renaissance
 20 Bd Saint-Martin
 75010 Paris.
 Réservation : + 331 42 08 18 50
 Du mardi au samedi jusqu'au 7 janvier 2024
 Avec Stéphane De Groot, Eric Elmosnino,
 Constance Dollé, Bérangère McNeese,
 Pierre Berriau et Yann Carcedo

DES VIES MISES ENTRE PARENTHÈSES

Touchés à deux reprises par un cancer, à plusieurs années d'intervalle, l'un a transcendé l'épreuve de la maladie, l'autre a décidé d'en faire un job à part entière. Les deux ont un point commun : la volonté de tendre la main à leur tour.

Par François Daubresse

GAËTAN DECROIX, UN ÉTALONNIER AU GRAND CŒUR

■ Ce nom ne vous dit sans doute pas grand-chose. Pourtant, il s'en est fait un dans le monde équestre. Il monte son premier poney à 6 ans, pendant les vacances. De stage à passion. De passion... à sport de haut niveau, il n'y a qu'un pas qu'il franchit aisément. Après des études de vétérinaire, il décide d'ouvrir un centre équestre pour sportifs de haut niveau. Son haras dans le sud de l'Espagne accueille la crème de la crème mondiale.



Mais il y a un « hic ». En 2015, cette petite boule étrange de la taille d'un grain de semoule qu'il vient de découvrir s'annonce être un cancer. « *Mr Decroix, votre prise de sang n'est pas bonne. Pas d'inquiétude à ce stade, mais je vous conseille de faire des examens complémentaires.* » Cet appel du médecin, il ne l'oubliera jamais, il n'a alors que 33 ans ! Les rêves de ce gamin fougueux s'effondrent. Touché en plein vol. C'est finalement une clinique privée espagnole qui le reçoit et le traite. Pas de temps à perdre. Mais, comme tout bon sportif, il se réveille et décide de se battre. Mais quelques années plus tard, la maladie refait surface et cette fois, c'est l'Institut Bordet qui le prend en charge.

Un cancer ne laisse personne indifférent. Gaëtan décide donc, en 2019, de créer l'association caritative « Horse & Hope ». L'idée est simple : proposer à ses amis propriétaires de chevaux de haut niveau de faire don de saillies pour récolter des fonds au profit de la recherche contre le cancer. Tous ont répondu présents : étalonniers comme donateurs. Ces saillies sont mises aux enchères et l'argent récolté versé à l'Association Jules Bordet au profit des jeunes patients. On parle de plusieurs dizaines de milliers d'euros récoltés chaque année.

« *Merci mon cher Dr Gil, merci à votre équipe soignante, merci la vie.* »

Merci à vous Gaëtan Decroix. Vous êtes un grand monsieur !

ANH THI NGUYEN, PATIENTE EXPERTE

■ Solaire, forte, pétillante... on a du mal à croire que Anhthi Nguyen a tutoyé la mort à plusieurs reprises. Alors qu'elle n'a que 24 ans, la bête frappe à sa porte pour la première fois. Elle vient de terminer ses études de journalisme et une formation en gestion. Son rêve est de se lancer dans le stylisme à Paris. Mais voilà, cette fichue maladie vient mettre ses beaux projets entre parenthèses.



Un cancer du rein, ce n'est vraiment pas banal. Mais après tout, un rein en moins n'a jamais fait de mal à personne. A l'annonce de la maladie, tout se referme. Se concentrer sur la maladie et les traitements. Le reste n'a plus d'importance. « *On se sent comme groggy... avec cette étrange impression que notre propre corps nous a trahi ! Je vis dans le déni total, personne ne peut me voir.* » Mais le cancer déteste qu'on le renie... alors, il s'attaque au moral. Malgré l'ablation du rein, la maladie ressurgit deux ans plus tard. Bien installée dans l'intestin cette fois. C'est son deuxième rendez-vous avec la mort. Là aussi, les traitements fonctionnent, mais elle devra vivre désormais avec trois points de suspension.

« *Oui, la maladie a radicalement changé ma perception du monde. Aujourd'hui, je me sens libre. Je vis en pleine conscience alors qu'avant, je n'étais pas nécessairement en phase avec moi-même. Je sais que la mort n'est pas loin. C'est une fin inéluctable. Mais elle ne me fait plus peur. On se connaît.* » Quelle leçon !

Si elle connaît la mort, Anhthi est une femme et son besoin de donner la vie se montre encore plus fort. Enceinte, l'échographie lui découvre un fibrome. Elle devra finalement passer par la case césarienne pour accoucher. Si le bébé naît en bonne santé, le chirurgien la garde étrangement longtemps en salle d'op'. Elle n'apprendra pourquoi que trois semaines plus tard. Les métastases sont là, partout et les médecins semblent unanimes. « *Dans deux ans, vous n'êtes plus là.* ». Pour Anhthi, c'est inacceptable. Elle vient de donner la vie et la mort déjà la rappelle. Son chirurgien lui propose de tout enlever. Une solution peu orthodoxe et sans garantie aucune. C'était il y a sept ans !

Quelques années plus tard, Anhthi tombe sur un article de magazine. Il existe une Université des Patients à Paris et la Sorbonne propose une formation de patient-expert. « *Je trouve ça juste génial. Je veux en être !* » Elle en sera. En 2019, grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, elle commence à travailler à Bordet trois jours par semaine. Elle y rencontre les patients, leur apporte son expérience de malade, les guide, les aide à ne pas sombrer. Ils parlent de tout et de rien. De ce qui ne va pas. De leur colère... bref, de tout ce qu'une personne qui n'a pas connu la maladie ne peut comprendre. « *Visibiliser l'invisible de la maladie... c'est ça mon job. Faire sortir les traumatismes psychologiques. Pour qu'ils ne restent pas en nous.* »

Je n'oublierai jamais cette rencontre.■

LA GASTRONOMIE AU GRAND CŒUR

Pour cette 19^{ème} édition des « 101 Tables pour la Vie », Yves Mattagne, le chef doublement étoilé de La Villa Lorraine et ses fidèles partenaires (Ghislaine Arabian, Pascal Devalkeneer et Giovanni Bruno) mettront une nouvelle fois leur talent au service de la lutte contre le cancer. Une journée marathon qui démarre dès huit heures du matin à l'Institut Jules Bordet où les patients les attendent avec impatience pour ce moment de réconfort. Ensuite, direction le Vaudeville pour un dîner d'exception réalisé à huit mains dans une ambiance authentique et conviviale. Yves Mattagne nous raconte les coulisses de cette expérience pas comme les autres.

Par Ann Vandenplas



Pour Yves Mattagne comme pour les trois autres chefs étoilés, consacrer un peu de temps à une cause comme celle de la lutte contre le cancer est vraiment le minimum que sa profession puisse faire.

Paris Match. L'expérience des « 101 Tables pour la Vie » approche. A midi, vous servirez vos repas aux patients de Bordet et le soir, vous serez tous les quatre aux fourneaux pour le dîner de gala au Vaudeville. Une journée riche en émotions fortes...

Yves Mattagne. Absolument, chaque fois que nous rentrons dans une chambre pour servir le repas à un patient, le contact est émouvant. Certains nous avouent parfois qu'ils devaient quitter le jour-même mais qu'ils sont restés une nuit supplémentaire pour avoir le plaisir de manger ce repas spécial. Il y a la musique qui démarre et nous commençons à servir les plateaux avec un verre de vin. C'est toute une ambiance qui s'installe et les patients sortent de l'expérience systématiquement avec un sourire malgré leur situation, ce qui est gratifiant. Pour le soir, le gala se passe dans une ambiance très bon enfant, nous préparons les repas devant les convives avec Ghislaine, Pascal et Giovanni. Nous proposons aux gens de venir cuisiner avec nous. Tout le monde met la main à la pâte et c'est forcément toujours un moment mémorable.

Vous pratiquez une cuisine d'excellence au quotidien, artistique et créative. Mais cuisiner dans le cadre de cette expérience, c'est quelque part revenir au sens le plus simple d'un bon repas : procurer un moment de bonheur et de partage...

Notre cuisine au quotidien doit rester accessible et comprise de tous. La démarche culinaire avec mon équipe est toujours

de faire plaisir, quelles que soient les circonstances. C'était d'ailleurs ce même leitmotiv qui m'animait quand je cuisinais pour les maisons de repos. Et nous essayons d'être au même niveau que dans nos établissements malgré les contraintes qui nous sont imposées.

Vous parlez des contraintes liées à l'expérience. Quelles sont les contraintes techniques ? Les patients sont soumis à de nombreux régimes et cela complexifie sans doute l'organisation ?

Il est certain qu'en tenant compte des régimes et de la préparation de ce grand nombre de repas, nous ne pouvons pas faire tout ce que nous souhaitons. D'abord, il est impératif de choisir des produits qui ne sèchent pas facilement (par exemple, on utilise de la farce dans les volailles), les plats sont adaptés aux conditions. Nous recevons les régimes des diététiciens (pas de sel, mixé, pas mixé, uniquement légumes, pas de fibre, ...) et nous avons une fiche rédigée par patient, donc environ 150 fiches. Nous respectons scrupuleusement ces consignes tout en y mettant notre touche gastronomique.

Comment se passe la construction des menus et l'organisation de la journée ?

Pour le lunch, j'orchestre tout avec des bénévoles, des amis volontaires et au total, nous sommes au moins une vingtaine pour s'assurer d'offrir le meilleur moment possible. Tout est préparé chez le traiteur Choux de Bruxelles tenu par un ancien

Un quatuor joliment étoilé aux fourneaux

Pour Yves Mattagne comme pour les trois autres chefs étoilés, consacrer un peu de temps à une cause comme celle de la lutte contre le cancer est vraiment le minimum que sa profession puisse faire.

Yves Mattagne (La Villa Lorraine**), Ghislaine Arabian (Les Petites Sorcières à Paris), Pascal Devalkeneer (Le Châlet de la Forêt**) et Giovanni Bruno (Senzanome*)



GHISLAINE ARABIAN

Première femme chef deux étoiles en France, ancienne jurée de Top Chef et aujourd'hui à la tête du restaurant Les Petites Sorcières à Paris, elle propose des produits inspirés des Flandres.

PASCAL DEVALKENEER

Artisan doublement étoilé d'une véritable osmose entre nature et culture, cet ardent défenseur d'une cuisine de l'instant et de l'agriculture biologique propose des accords parfaits entre tradition et avant-garde.

GIOVANNI BRUNO

Gardien de la tradition, le titre qui lui a été accordé par le célèbre guide italien Gambero Rosso, ce chef étoilé d'origine sicilienne revisite avec succès les grands classiques de la gourmandise transalpine.

collègue avec qui j'ai longtemps travaillé : Damien Audusseau. Il connaît exactement mes besoins pour cet évènement. Difficile de vous révéler le menu pour le repas du midi actuellement car nous attendons encore les fiches des diététiciens. Pour le soir, le menu est par contre déjà établi avec les trois autres chefs qui m'accompagnent. Nous pourrions entre autres déguster un ravioli aux cèpes, ricotta et mascarpone ; un Hamachi avec wakame et Shiitake ou encore un veau, mousseline vin jaune, chicons, truffes, pommes sautées et anguilles fumées. Chaque chef met sa personnalité et sa touche dans les réalisations.

Le repas proposé aux personnes hospitalisées n'est pas la seule facette de cette action de solidarité ?

Non bien sûr... Lors du cocktail organisé par l'hôtel de ville de Bruxelles, un tirage au sort, en présence des donateurs et des restaurateurs, révèle le nom de chaque restaurant qui accueillera l'entreprise qui a acheté une table de dix couverts. Surprise !

Avez-vous une anecdote marquante à nous raconter liée à cette expérience ?

Pas une anecdote particulière mais plutôt un ensemble de souvenirs. Ce qui me marque, c'est l'âge des patients. Ils sont parfois très jeunes et déjà frappés par la maladie. Parfois, je retrouve

des anciens clients de mes restaurants et j'ignorais que j'allais les retrouver là-bas... La force dont ces personnes font preuve est admirable, ils vous parlent avec le sourire malgré tout. La période du Covid était également très particulière. Nous avons monté une tente à l'extérieur de l'hôpital et ce sont les soignants et les patients qui venaient vers nous. Ce fut une période très marquante et c'était un geste important pour nous de nourrir aussi le corps médical pendant cette période délicate.

Une fois de plus, la gastronomie se retrouve au service de la santé. Une démarche qui demande tout de même pas mal d'efforts dans un contexte qui n'est pourtant pas facile pour le monde de la restauration...

Vous savez, ce n'est vraiment pas grand-chose au regard de ce que les professionnels de la santé font pour venir en aide aux malades. Nous avons la chance d'être en bonne santé et donner un peu de notre temps pour soutenir ce qui est fait par rapport à la maladie, c'est vraiment le minimum que nous puissions faire...

Le mot de la fin...

Dans notre entourage, au moins une personne est touchée par un cancer à un moment donné de sa vie. Il faudrait plus de bénévoles qui s'engagent au quotidien selon moi car c'est un sujet qui nous touche pratiquement tous. ■

L'INSTITUT JULES BORDET, PLUS QUE JAMAIS À LA POINTE DE LA LUTTE



Le smartphone à portée de main, le Pr Dirk Van Gestel, Directeur Médical Général de l'Institut Bordet, est l'exemple même de l'homme qui doit être partout à la fois. Et pour cause, il pilote ce fleuron de la lutte contre le cancer qu'est l'Institut Bordet. Pardon, il en est l'un des pilotes. Car ici, il est impossible de tout gérer seul. Ses mots vont d'ailleurs immédiatement à l'ensemble du personnel sans lequel rien ne serait possible et à la Médecin Chef, le Dr Chloé Spilleboudt. Si le Pr Van Gestel est responsable de la vision stratégique de l'Institut, celle-ci est quant à elle en charge du terrain et du bon fonctionnement de l'établissement au quotidien. A deux, ils ne font qu'un.

Par François Daubresse

Le Pr Dirk Van Gestel, Directeur Médical à l'Oncologie de l'Institut Bordet

CONTRE LE CANCER !

Alors, Bordet est-il toujours Bordet? La question peut paraître saugrenue, pourtant elle fait sens. Les changements étaient source d'inquiétudes : le déménagement, fin 2021, de l'Institut dans un nouveau bâtiment sur le campus d'Anderlecht, le changement d'échelle - l'Institut est passé de 35.000 à 80.000 m², ainsi que l'intégration au sein d'un nouveau pôle hospitalier, l'Hôpital Universitaire de Bruxelles (HUB), qui réunit désormais l'Hôpital académique Erasme, l'Hôpital des Enfants Reine Fabiola et l'Institut Bordet.

Mais pour le Pr Van Gestel, ces changements sont tout bénéfique pour les malades. « Plus vous prenez de patients en charge, plus vous développez votre expertise. 160 patients sont actuellement hospitalisés en moyenne dans le nouvel hôpital contre une centaine dans l'ancien, et nous sommes sur une courbe ascendante. Pratiquement tous les patients oncologiques de l'Hôpital Erasme seront à terme, pris en charge à Bordet, comme c'est déjà le cas en hématologie et en urologie et comme sera bientôt le cas en dermatologie et en gastro-entérologie. Deux exceptions : la neurochirurgie qui restera, pour des raisons d'équipements, à l'Hôpital Erasme et l'oncologie pédiatrique, très spécifique, qui restera quant à elle à l'Huderf. Et puis un nouvel hôpital doté des dernières technologies attire aussi du monde ! »

« Outre l'environnement extrêmement stimulant que représente le Pôle Santé de l'Université Libre de Bruxelles au cœur duquel nous nous trouvons, nos patients ont désormais accès aux soins dispensés à l'Hôpital Erasme pour leurs pathologies non-cancéreuses ainsi que pour les complications de certains de leurs traitements cancéreux comme les immunothérapies. »

Donc, Bordet reste plus que jamais Bordet et ce sans l'ombre d'une hésitation ! Bordet est plus que jamais un gage de qualité ainsi qu'une référence mondiale en matière de recherche et de soins ! « Prenez l'exemple de notre Service de Médecine Nucléaire qui, avec son Centre d'Excellence en Radiothérapie, est l'un des fleurons de notre Institut et force le



L'équipe de Médecine Nucléaire du Pr Flamen avec, en avant-plan, les injecteurs automatiques des nouveaux médicaments radioactifs

respect bien au-delà de nos frontières. », poursuit le Pr Van Gestel, « Il s'agit d'une plate-forme aux normes GMP les plus strictes -comparables à celles de l'industrie pharmaceutique- destinée à la production de radio-isotopes à visée diagnostique et thérapeutique. Une nouvelle arme d'une efficacité redoutable dans la lutte contre le cancer. Sans compter notre Service de Radiothérapie équipé d'un accélérateur de particules couplé à une IRM 1,5 Tesla et d'un simulateur IRM de haute intensité, deux premières belges rendues possibles par l'Association Jules Bordet. »

DES SOINS D'AVANT-GARDE

« Un déménagement comme celui-là demandait inévitablement une période d'adaptation. », explique le Pr Van Gestel. « Mais chaque semaine apporte son lot de nouveautés, ce qui est extrêmement motivant ! 'Ainsi, et de manière non-exhaustive, nous sommes déjà passés de 4 salles d'opération dans l'ancien Bordet à 6, bientôt à 8. Autrement dit, nous avons doubler notre capacité opératoire ! Grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, nous disposons d'une onco-pharmacie aux normes les plus strictes pour préparer les chimiothérapies et une unité 'new drugs' vient de voir le jour. On y teste les nouveaux traitements de phase 1 et on regarde comment ils sont supportés par les patients. Sans oublier une Unité de Thérapie Cellulaire Hématologique dernier cri permettant notamment de préparer les cellules souches qui sont ensuite réinjectées aux malades afin de restaurer leur moelle osseuse après les traitements de chimiothérapie intensive. Cette

unité est amenée à jouer un rôle central dans le développement de thérapies innovantes comme celle des CAR-Tcells dont on parle de plus en plus. »

5.000 M² OCCUPÉS, AU CŒUR DE L'HOPITAL, PAR LES LABORATOIRES DE RECHERCHE

Contrairement à l'ancien hôpital, tous les laboratoires de recherche sont concentrés sur un même étage du nouveau bâtiment. Nous sommes ici au cœur de la notion de centre intégré de lutte contre le cancer qui, grâce à une intégration des activités de recherche aux soins, permet de transférer rapidement les découvertes faites en laboratoire au lit du patient. Sans compter qu'une telle configuration permet aux chercheurs de partager les mêmes outils, d'échanger leurs idées et leurs découvertes, de concevoir de nouveaux projets... avec un vrai pouvoir d'attraction. « Ainsi, l'année dernière, le Pr Etienne Meylan a rejoint l'Institut depuis Lausanne avec son laboratoire d'immunologie. Et nous avons également accueilli, avec Jana Jeshke, une antenne du laboratoire d'épigénétique de l'ULB qui travaille sur le mécanisme des métastases. »

DÉPISTAGE : PLUS TÔT, PLUS VITE

Pour le Professeur Van Gestel une chose est sûre. Plus le cancer est dépisté tôt et plus vite il est traité, plus le malade a de chance de guérir. Voilà pourquoi l'Institut Bordet investit énormément dans le développement des prises en charge accélérées, les 'fast-tracks'. Cela se fait déjà pour les patients à risque de développer un cancer du pancréas ou du sein mais l'objectif est de rapidement développer cette offre pour le cancer colorectal, du col utérin, de la prostate et du poumon.

Pour le professeur Van Gestel, la polyclinique du Lothier reste également un pôle oncologique important pour le dépistage. Avec de nouvelles consultations plus poussées et accélérées. Preuve que le déménagement en périphérie ne rimait pas nécessairement avec désintérêt du centre-ville.

L'AVENIR SERA HUMAIN

Si on parle beaucoup de machines et de technologies, le Professeur Van Gestel tient à souligner l'importance de l'humanisation des soins. Concrètement, le fait de grandir ne doit pas se faire au

détriment de cette dimension unique de la prise en charge des patients qui fait depuis toujours la force de Bordet.

Le nouveau bâtiment a été conçu pour le confort du patient. De nombreuses chambres - parmi lesquelles une majorité de chambres à un lit - donnent sur la campagne environnante et chaque lit dispose d'un système multimédia intégré pour appeler, surfer sur internet, regarder la télévision... L'on ne voit cela dans aucun autre hôpital !

Parmi les approches novatrices dans la prise en charge globale des malades, citons un espace d'éducation à la santé qui vient de voir le jour grâce à un financement de l'Association Jules Bordet.

« Enfin », conclut le Pr Van Gestel, « il ne faut pas oublier le travail incroyable des bénévoles de l'Association Jules Bordet qui guident, rassurent et s'occupent des patients à leur arrivée à l'hôpital ! Vous l'aurez compris, l'association joue un rôle essentiel à tous les niveaux depuis le financement de la recherche et des appareillages de pointe jusqu'au bien-être des patients ! Nous ne leur en serons jamais assez reconnaissants ! » ■



UN ESPACE D'ÉDUCATION À LA SANTÉ UNIQUE EN BELGIQUE

Un espace d'éducation à la santé vient de voir le jour dans le nouvel Institut grâce à Anne Bormans, bibliothécaire. Il s'agit d'un lieu dans lequel les malades peuvent trouver des lectures non-médicales sur le cancer.

Ce centre proposera également à terme des capsules vidéo pour aider les patients à mieux comprendre ce qui leur arrive. Le tout évidemment validé par des professionnels !

RECHERCHE

L'EXCELLENCE AU CŒUR DE L'HÔPITAL

Le Pr Christos Sotiriou, Directeur des Laboratoires de Recherche de l'Institut Bordet, est un homme heureux. Le nouvel Institut Bordet comporte plus de 5.000m² de laboratoires de recherche concentrés sur un seul et même étage et dotés d'équipements à la pointe. Une véritable aubaine pour les chercheurs. Nous avons rencontré le Pr Sotiriou avec sa collaboratrice, le Pr Françoise Rothé.

Par François Daubresse



Le Professeur Christos Sotiriou, Directeur des Laboratoires de Recherche de l'Institut Bordet

« La priorité dans le nouvel hôpital consistait à fédérer les différentes équipes de recherche de l'Institut. », nous explique le Pr Sotiriou. « Dans l'ancien bâtiment, Porte de Halle, les laboratoires de recherche étaient dispersés sur plusieurs étages ce qui rendait difficiles les collaborations et le partage des outils. Aujourd'hui, nous nous sommes dotés des équipements de pointe en matière de recherche oncologique et, grâce à la mutualisation de nos moyens, nous avançons main dans la main. Je pense notamment à une toute nouvelle plate-forme d'analyse transcriptomique, le GeoMX Digital Spatial Profiler, unique en Belgique permettant de visualiser et de cartographier avec une précision sans précédent l'expression de milliers de gènes ainsi que de nombreuses protéines au sein d'un même tissu. Une acquisition rendue possible par un financement de plus de 500.000 euros de l'Association Jules Bordet et qui ouvre de nouvelles perspectives pour la recherche ».

« Par ailleurs, la concentration des laboratoires facilite les échanges entre chercheurs et le partage des idées », poursuit Françoise Rothé. « Dans notre métier, nous ne pouvons pas travailler chacun dans notre coin. A ce titre, la proximité de la Faculté de Médecine de l'ULB est aussi un incroyable atout. »

« Et puis, le succès de la recherche repose aussi sur la proximité avec les malades. », renchérit le Pr Sotiriou. Nous touchons ici au concept même de centre intégré de lutte contre le cancer qui permet de transférer extrêmement rapidement les découvertes faites en laboratoire dans les soins aux patients. C'est aussi un mode de fonctionnement qui permet aux cliniciens de poser aux chercheurs les questions qu'ils se posent quant au traitement de leurs malades.

Et puis, nous le savons, l'excellence attire l'excellence ! « Deux nouveaux laboratoires nous ont rejoints depuis notre

“Aujourd'hui, nous disposons de ce qui se fait de mieux en matière de recherche oncologique !”

Pr Christos Sotiriou.

déménagement. Grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, le Prof Etienne Meylan a quitté Lausanne l'année dernière pour établir un laboratoire d'immunologie à l'Institut Bordet où il travaille notamment sur le rôle des neutrophiles dans le cancer du poumon. Il a déjà développé des collaborations prometteuses avec les cliniciens. Sous son impulsion, une belle dynamique s'installe également avec les laboratoires de la Faculté des Sciences de Gosselies. Une autre arrivée de taille, celle de Jana Jeschke PhD, qui vient de créer à l'Institut un nouveau groupe de recherche qui étudie le rôle de l'épigénétique dans le développement des cancers et la réponse aux traitements. »

« Enfin, » conclut le Pr Rothé, « être chercheur, c'est aussi aller chercher de l'argent et sans l'Association Jules Bordet, nous ne pourrions pas réaliser autant d'avancées majeures pour les malades ! » ■



Les Pr Françoise Rothé et Christos Sotiriou, acteurs majeurs de la lutte contre le cancer du sein

CANCER DU SEIN

VOYAGE AU CENTRE DE LA TUMEUR

Les Pr Sotiriou et Rothé ont une double casquette puisqu'ils dirigent aussi le Laboratoire de Recherche Translationnelle en Cancérologie Mammaire de l'Institut Bordet, à la pointe dans la lutte contre le cancer du sein.

Par François Daubresse

Outre son génie scientifique, le Prof Sotiriou est également champion du monde des mots à la minute. Pas toujours simple à suivre pour un néophyte du monde médical. Heureusement que le Pr Rothé nous traduit avec un sourire complice. Bien, concentrons-nous, accrochons-nous et essayons de comprendre.

Depuis une décennie, le laboratoire cherche à mieux caractériser l'hétérogénéité du cancer du sein aussi bien au niveau génomique, transcriptomique qu'immunologique. Bien que nos connaissances de la biologie du cancer du sein s'améliorent, certaines patientes récidivent. L'on pourrait en outre épargner à d'autres les effets secondaires de traitements lourds qui ne leur sont pas nécessaires. L'objectif est donc d'optimiser, pour chaque patiente, la stratégie thérapeutique en se basant sur les caractéristiques propres à sa tumeur.

Pour analyser en profondeur la composition et l'architecture des tumeurs, le laboratoire a recours à la transcriptomique spatiale. Cette technologie extrêmement poussée permet non seulement d'identifier les différentes populations de cellules tumorales et du microenvironnement mais aussi d'étudier les interactions

entre les cellules et l'organisation des tumeurs.

L'un des projets du laboratoire de nos deux compères s'intéresse aux cancers lobulaires lesquels représentent 15% des cancers du sein. Leur comportement clinique s'avère différent de celui des cancers canaux, plus fréquents. Le laboratoire vient de démontrer l'importance des interactions entre les cellules graisseuses et les cellules tumorales. Il a, sur cette base, réussi à identifier une signature génique permettant de prédire le pronostic des patientes. L'objectif est maintenant de développer un outil utilisable en clinique pour améliorer la prise en charge des malades.

Autre objet de recherche, le cancer du sein HER2 positif. Du nom de cette protéine responsable de la prolifération des cellules cancéreuses. Ici, ce sont les lymphocytes, ces cellules du système immunitaire impliquées dans la destruction des tumeurs, qui sont dans le collimateur des chercheurs. Car, on le sait, plus la tumeur contient de lymphocytes, plus la patiente est réceptive au traitement. Jusqu'ici, on s'intéressait peu aux différents



Dr Laurence Buisseret Médecin et chercheuse

L'Institut Bordet est le seul centre intégré de lutte contre le cancer en Belgique. Et s'il y a bien une personne qui représente ce concept, c'est le Dr Laurence Buisseret. Jeune, souriante, brillante... elle affiche d'emblée un enthousiasme à toute épreuve. Pourtant, son statut est particulier puisqu'elle est à la fois clinicienne et chercheuse.

Par François Daubresse

■ Pour faire simple, le Dr Buisseret est spécialisée dans le traitement du cancer du sein. En tant que chercheuse, elle cherche à comprendre comment utiliser le système immunitaire des patientes contre leur tumeur.

Mais comment en est-elle arrivée là ? Telle est la question. Non, elle n'est pas tombée dans la recherche étant petite. Jusqu'à sa rhéto, elle hésitait même à embrasser une carrière dans le monde médical. C'est une de ses amies qui l'a invitée à visiter avec elle l'Institut Bordet. Le déclencheur ! Après cette journée, sa décision était prise : elle se battra contre cette maladie ! A la fin de ses études, elle entame la spécialisation en médecine interne et ensuite en oncologie à l'Université Libre de Bruxelles. Après une thèse de doctorat sous la Direction du Pr Sotiriou et deux années passées au Centre de Recherche du Centre Hospitalier de l'Université de Montréal, elle bénéficie de la 1ère Bourse 'Jeunes Talents' de l'Association Jules Bordet qui finance le mi-temps recherche d'un jeune clinicien prometteur. Aujourd'hui voilà chercheuse, clinicienne et professeur à ses heures.

Le Dr Buisseret étudie aujourd'hui la possibilité d'avoir recours à l'immunothérapie dans le traitement du cancer du sein. Rappelons que le but de celle-ci est de booster les défenses naturelles du patient pour qu'elles s'attaquent à ses cellules cancéreuses. Si cette technique est largement utilisée dans le traitement du mélanome ou du cancer du poumon, elle est assez nouvelle pour le cancer du sein. « Cela ne fait que 3 ou 4 ans que ce type de traitement est utilisé dans le traitement du cancer du sein triple négatif, particulièrement agressif et devant lequel

nous sommes assez démunis », explique le Dr Buisseret. « Les résultats sont encourageants. On ne parle pas encore de guérison complète, mais de prolonger l'espérance de vie le plus longtemps possible. On parle aujourd'hui en années pour certaines patientes. » En effet, le traitement n'est malheureusement pas efficace chez toutes les patientes. L'objectif est donc de sélectionner, grâce à de nouveaux biomarqueurs, celles chez qui le traitement va fonctionner.

Aujourd'hui, ce sont les tumeurs du sein dites 'froides' qui sont dans le collimateur du Dr Buisseret. Contrairement aux tumeurs chaudes, ces tumeurs ne présentent aucun signe d'inflammation, ce qui indique que le système immunitaire ne les reconnaît pas et ne s'y attaque pas. Le Dr Buisseret explique : « *Ce que nous faisons donc, c'est bombarder de radiations avec une technique de haute précision les tumeurs pour les enflammer artificiellement et réveiller ainsi leur immunité. Cette idée vient d'ailleurs du Dr Alex de Caluwé, brillant radiothérapeute de Bordet. Cela prouve une nouvelle fois que la proximité des laboratoires et des services cliniques est importante pour le développement de la recherche. L'étude est en cours nous espérons atteindre le recrutement nécessaire pour analyser nos résultats fin décembre 2023.* »

Pour le Dr Buisseret, l'avantage de combiner recherche et soins est de pouvoir évaluer « en live » l'efficacité du traitement conçu en laboratoire. Cela permet de remonter les infos plus vite et de motiver les chercheurs à avancer. Les patientes jouent un rôle capital dans ce processus. Beaucoup ont à cœur de participer à faire avancer la recherche. ■

types de lymphocytes présents dans la tumeur. Le laboratoire a, cette fois, étudié en profondeur la réponse immunitaire en lien avec le répertoire de lymphocytes, ce qui a, ici encore, permis de développer une signature génique permettant de prédire le pronostic des patientes.

Enfin, l'équipe de chercheurs s'est intéressée à l'hétérogénéité des cancers dits triple négatifs et à leur organisation dans l'espace. Ils ont analysé la plus grande collection d'échantillons de tumeurs jamais étudiée à ce jour grâce à la transcriptomique spatiale et ont mis en évidence des structures particulières que l'on retrouve dans la tumeur, les structures lymphoïdes tertiaires. Ce sont véritablement comme des petits ganglions qui s'organisent dans la tumeur avec différents types de lymphocytes. De manière très intéressante, ils ont développé une signature génique qui capte la présence de ces petites structures lymphoïdes dans la tumeur et qui permettait non seulement de prédire le pronostic des patientes mais aussi de prédire la réponse à l'immunothérapie. Cette avancée est d'autant plus importante qu'elle pourrait s'étendre à d'autres types de cancers.

Trois grandes victoires sur la maladie qui n'auraient pas pu voir le jour sans le soutien financier de l'Association Jules Bordet. ■

L'EXCELLENCE ATTIRE L'EXCELLENCE

En deux ans seulement, deux brillants chercheurs ont rejoint l'Institut Bordet pour y lancer leur propre groupe de recherche. Preuve, s'il en fallait, de l'incroyable attractivité du nouvel hôpital pour les chercheurs !

Par François Daubresse



Jana Jeschke dans son nouveau Laboratoire de l'Institut Bordet

JANA JESCHKE PhD

L'épigénétique pour faire reculer le cancer

Jana Jeschke PhD est la Responsable d'un nouveau groupe de recherche à l'Institut Jules Bordet. Sa mission ? Tirer parti de l'épigénétique pour améliorer les soins aux patients atteints de cancer. Mais qu'est-ce que l'épigénétique? L'influence de notre environnement sur nos gènes ne fait plus aucun doute. L'épigénétique est le domaine qui étudie les modifications chimiques que l'on observe sur l'ADN, les protéines ou, comme récemment découvert, sur l'ARN. Ces modifications permettent de contrôler l'activité de nos gènes en fonction des besoins de la cellule. Elles sont réversibles et transmissibles au cours des divisions cellulaires, sans changer la séquence de l'ADN. Il a été montré que des dérégulations de ces processus épigénétiques étaient impliquées dans le développement des cancers et la progression de la maladie. Des médicaments qui ciblent ces modifications épigénétiques se montrent déjà très prometteurs dans le traitement de certains cancers. Le travail de Jana consiste spécifiquement à comprendre l'impact de ces modifications sur le développement des cancers et sur la réponse aux traitements, avec pour objectif l'amélioration du diagnostic et de la prise en charge des patients cancéreux.

C'est en étudiant la médecine moléculaire à l'Université d'Erlangen-Nuremberg, en Allemagne, que Jana a découvert l'épigénétique et ses répercussions sur la santé humaine et la maladie. Captivée par le rôle crucial que joue l'épigénétique dans le cancer, elle a décidé de poursuivre l'étude de ce sujet durant son doctorat à l'Université Johns Hopkins, aux États-Unis. Encadrée par d'éminents épigénéticiens du cancer, elle a ainsi étudié comment des modifications chimiques sur l'ADN et l'ARN -la méthylation- sur des gènes

importants influençaient le développement des cancers ainsi que la réponse aux traitements.

Après son doctorat, Jana a rejoint la Belgique afin de poursuivre sa formation en épigénétique du cancer en tant que chercheuse post-doctorale au sein du Laboratoire d'Épigénétique du Cancer de l'Université Libre de Bruxelles (ULB). Sous la supervision des Professeurs François Fuks et de Christos Sotiriou, elle a étudié la pertinence clinique des modifications épigénétiques marquant l'ADN ou l'ARN dans le cancer du sein. Son travail le plus remarquable a permis la mise au point d'une signature immunitaire basée sur la méthylation de l'ADN, signature qui permet désormais de prédire la manière dont une patiente atteinte d'un cancer du sein va réagir à la chimiothérapie.

En 2022, Jana a été nommée Chercheuse qualifiée FNRS à l'ULB. Son nouveau statut lui a permis de lancer son propre groupe de recherche à l'Institut Jules Bordet, avec comme principale orientation, l'épigénétique du cancer de haute précision. Grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, le groupe de Jana travaille activement sur l'intégration de technologies de pointe, comme le séquençage par nanopores, afin d'analyser les modifications de l'ADN et de l'ARN dans les biopsies de tumeurs humaines.

L'Institut Bordet offre à Jana des conditions de travail optimales. Les équipements de pointe, l'accès aux échantillons de tumeurs et les collaborations étroites qui se nouent entre chercheurs et cliniciens lui sont d'un précieux soutien. Cet environnement propice porte déjà ses fruits puisque Jana vient d'obtenir un grant européen prestigieux (ERC).

Ses travaux sont fréquemment cités dans la littérature scientifique, elle contribue à des revues scientifiques de renom et est régulièrement invitée en tant qu'oratrice dans des conférences internationales. Jana est également experte consultante pour le Conseil Supérieur Belge de la Santé, auquel elle apporte ses éclairages en matière d'épigénétique du cancer.

Jana fait reculer les frontières de l'épigénétique espérant ainsi, au bout du compte, améliorer la prise en charge des malades. ■

Pr ETIENNE MEYLAN

Quand le futur du cancer du poumon ne tient qu'à un neutrophile



**Le Pr Etienne Meylan,
une nouvelle figure de la
recherche à l'Institut Bordet**

■ On en parle décidément beaucoup, l'immunothérapie est la grande tendance du moment dans la recherche contre le cancer. Imaginez. Et si nous pouvions préparer l'organisme à se défendre lui-même ? Et si la solution était en nous ?

Aujourd'hui, de nombreux chercheurs se penchent sur la question et étudient en profondeur les lymphocytes B et T capables de manger littéralement les métastases. Mais ce ne sont pas là les seuls globules blancs à pouvoir jouer un rôle dans cette guérison tant espérée. Si les neutrophiles sont connus depuis plus d'un siècle, leurs particularités pourraient en faire une arme redoutable également. C'est en tout cas, ce que pense le Professeur Meylan.

Débarqué il y a à peine deux ans de sa lointaine Lausanne, le Pr Meylan a décidé de poser ses valises de neurones ici à l'Institut Bordet. Diplômé et docteur en biologie de l'Université de Lausanne, postdoctorant en recherches intégrées sur la souris au Massachusetts Institute of Technology (USA), il fonde son premier laboratoire de recherches en signalétique intracellulaire tumorale du poumon à Lausanne en 2011. Après 10 ans de travail sur la souris, il décide de s'attaquer aux tissus humains. Et pour le coup, c'est l'Institut Bordet qui lui offre, grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, la possibilité de travailler avec des cliniciens sur le cancer chez l'homme. « Grâce à l'unité de chirurgie du poumon de l'Hôpital Erasme et à la bio-banque de l'Institut Bordet, nous avons accès à des échantillons de tumeurs humaines de très grande qualité qui nous permettent d'étudier le fonctionnement de l'immunité sur la tumeur même mais aussi sur les tissus sains qui l'entourent ». Mais ce n'est pas

pour autant que le Pr Meylan délaisse la souris puisqu'il a également un deuxième laboratoire à Gosselies et qu'il continue à suivre à distance ses doctorantes de Lausanne.

Mais revenons-en aux neutrophiles. Contrairement aux lymphocytes B et T, les neutrophiles sont capables du pire comme du meilleur. D'après les études du Pr Meylan, leur visage peut radicalement se transformer au contact des tumeurs. De défenses de l'organisme, ils peuvent se transformer en redoutables alliés des tumeurs et favoriser leur développement. Mais comment le neutrophile peut-il retourner si facilement sa veste ? Comment une tumeur peut-elle communiquer et corrompre nos propres défenses naturelles pour en faire ses alliées ? C'est là tout l'objet des travaux du Pr Meylan qui devraient, à terme, lui permettre de développer de nouveaux médicaments (ou d'exploiter des traitements existants) capables de détruire les mauvais élèves et de booster les bons. Bien entendu, tout cela prend du temps. A ce stade, on pense que le microbiote intestinal et une diète ciblée peuvent avoir une incidence non négligeable sur ces neutrophiles « traîtres ».

Ces recherches (et découvertes) sur le cancer du poumon intéressent désormais de plus en plus les spécialistes d'autres types de cancer et notamment les métastases dans le foie. Preuve une nouvelle fois que le mode de fonctionnement translationnel de l'Institut Bordet fonctionne ! Le Pr Meylan vient d'ailleurs de mettre en place une série de séminaires afin que tous les collègues cliniciens et chercheurs fondamentaux soient rapidement informés de l'avancée des travaux de recherches de l'Institution. ■

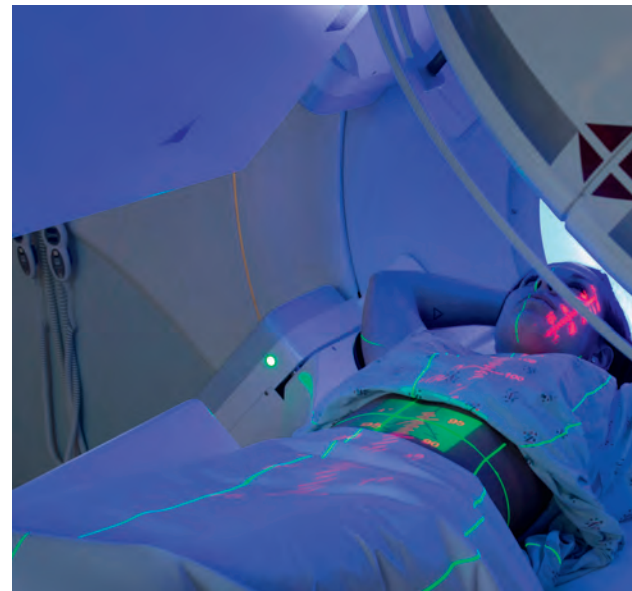
RADIOTHÉRAPIE LA RÉVOLUTION EN MARCHÉ

Le Pr Sébastien Penninckx, responsable des projets de recherche en radiothérapie à l'Institut Bordet, il est aussi consultant scientifique pour la NASA.



Dans le domaine hautement technique de la radiothérapie, où la précision est la clé, les dernières décennies ont été marquées par une évolution constante des traitements. Les progrès se sont concentrés sur l'ingénierie, avec des machines de plus en plus sophistiquées pour permettre un ciblage avec précision des zones à traiter et ainsi limiter les effets secondaires. Aujourd'hui, deux technologies émergentes, l'irradiation 'FLASH' et la Thérapie par Capture Neutronique au Bore (BNCT), changent complètement le paradigme en optant pour une approche biologique. Pour le Pr Sébastien Penninckx qui développe ces technologies à l'Institut Jules Bordet, l'avenir du domaine passe par l'exploration de ces avancées révolutionnaires.

Par François Daubresse



Paris Match. Dans le domaine de la radiothérapie, la précision est essentielle. Comment les avancées techniques ont-elles contribué à améliorer cette précision au fil des décennies ?

Dr. Sébastien Penninckx. La radiothérapie est un pilier essentiel de la lutte contre le cancer, utilisée pour traiter près de la moitié des patients atteints de cette maladie. Elle fonctionne en délivrant des rayonnements ionisants qui vont endommager l'ADN des cellules cancéreuses. La précision est donc cruciale en radiothérapie puisque ces radiations doivent être déposées dans la tumeur et non dans les tissus sains situés autour de celle-ci. Au cours des dernières décennies, c'est essentiellement l'évolution technique des machines qui a fait progresser les traitements. Elles se sont considérablement améliorées, permettant une planification plus précise et une délivrance plus ciblée des rayonnements ionisants. Cette approche ingénieuse a permis de réduire substantiellement les effets secondaires et d'améliorer la qualité de vie des patients.

Pouvez-vous nous expliquer en quoi consistent l'irradiation 'FLASH' et comment elle se démarque des approches conventionnelles en radiothérapie ?

L'irradiation 'FLASH' est une avancée majeure en radiothérapie qui a été découverte en 2014 à l'Institut Curie (Paris, France) et qui fait l'objet d'intenses recherches au sein de l'Institut Bordet. Elle repose sur la délivrance du traitement en une fraction de seconde, par opposition à la radiothérapie conventionnelle qui étale la dose sur plusieurs minutes. En jouant à la fois sur la vitesse du traitement et sur les différences biologiques entre les tissus, ce nouveau traitement a la capacité d'épargner les tissus sains tout en maintenant une efficacité anti-tumorale similaire à celle de la radiothérapie classique. Il faut également se rendre compte qu'un traitement de radiothérapie traditionnel implique que le patient se déplace tous les jours à l'hôpital pour recevoir une dose de rayonnement pendant plusieurs semaines. Dans le cadre de la technologie 'FLASH', nous étudions la possibilité de diminuer cette contrainte en délivrant l'entièreté du traitement en une seule fraction. Ceci pourrait donc grandement améliorer la qualité de vie des patients traités.

L'irradiation 'FLASH' est un exemple marquant de l'innovation en radiothérapie mais ce n'est pas la seule sur laquelle vous travaillez.

En effet, outre l'irradiation 'FLASH', une autre technologie qui avance à pas de géant est celle dite 'BNCT' (Boron Neutron

Capture Therapy). On utilise ici les spécificités biologiques des tumeurs pour mieux les cibler. On injecte au patient une molécule non toxique qui va s'accumuler spécifiquement dans la tumeur. C'est la combinaison de cette molécule et des radiations qui va détruire la tumeur. Il s'agit là d'un changement de paradigme. On utilise une précision biologique, qui permet de tuer sélectivement les cellules cancéreuses qui ont accumulé la molécule mais qui épargne les tissus sains. Cette approche novatrice va permettre de supprimer le besoin d'immobiliser les patients (contraintes physiques) afin qu'il ne bouge pas pendant le traitement, leur offrant une expérience plus confortable. Elle nous projette également vers l'avenir en offrant une option thérapeutique aux patients souffrant de tumeurs récidivantes, c'est-à-dire des tumeurs qui surviennent après le traitement d'une première tumeur. C'est un très bon signal car cela prouve que les traitements fonctionnent de mieux en mieux et permettent de soigner toujours plus de patients.

Quels sont les défis auxquels vous êtes confrontés dans le développement de ce type de nouvelles technologies ?

Le développement de toute technologie médicale de pointe implique, avant tout, des coûts élevés en recherche, en équipement et en personnel. C'est particulièrement le cas en radiothérapie où, comme on l'a mentionné précédemment, les traitements reposent sur l'utilisation d'équipements technologiquement très complexes et donc très onéreux à l'achat. Dans ce contexte, le soutien financier de l'Association Jules Bordet est essentiel car il permet non seulement de surmonter ces défis mais également d'accélérer la mise en place des nouveaux développements au bénéfice des patients.

Dans le cas particulier de la technologie 'FLASH', la recherche fondamentale a rassemblé une quantité importante de données qui permet de démarrer un transfert de cette technologie en clinique. Mais, il faudra encore un peu de temps pour prouver tout son potentiel et l'intégrer, le cas échéant, dans les armes à notre disposition contre le cancer. Le facteur limitant principal est le faible nombre de centres équipés de machines qui peuvent délivrer ce type de traitement. Grâce à l'Association, nous avons pu acquérir les équipements nécessaires et rentrer ainsi dans le club très fermé des centres hospitaliers pionniers dans cette technologie. Nous lançons d'ailleurs des études cliniques, là aussi grâce au soutien de l'Association Jules Bordet, pour investiguer ce type de traitement pour les cancers de la peau.

Pour conclure, l'avenir de la radiothérapie passera par ces technologies

Je dirais en tout cas que ces avancées en radiothérapie, que ce soit l'irradiation 'FLASH' ou la 'BNCT', ouvrent la porte à une nouvelle ère d'espoir pour les patients atteints de cancer. Elles représentent une réponse biologique aux défis de la précision en radiothérapie, offrant des traitements plus ciblés, moins invasifs et plus confortables. L'objectif ultime reste d'offrir aux patients des traitements toujours plus personnalisés et mieux adaptés à leur situation individuelle. Néanmoins, il ne faut pas le cacher, il reste du travail. Ces technologies doivent encore démontrer tout leur potentiel dans le cadre d'essais cliniques. Cependant, l'avenir de ces technologies ne pourra s'imaginer qu'à travers d'un travail collectif et transdisciplinaire des chercheurs et des médecins. Je suis convaincu que le nouvel Institut Jules Bordet est véritablement le lieu à la hauteur des défis qui nous attendent ! ■

L'irradiation 'Flash' est une nouvelle technique de radiothérapie dans laquelle l'irradiation est délivrée en une fraction de seconde. L'Institut Bordet, grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, lance une étude clinique pour étudier l'efficacité de ce type de traitement pour les cancers de la peau... et ce en étroite collaboration avec le Pr Jean Bourhis de Lausanne, qui n'est ni plus ni moins l'un des pères fondateurs de cette nouvelle technologie !



RADIOTHÉRANOSTIQUE

DE NOUVELLES BOMBES CONTRE LE CANCER

Il y a bien longtemps que la médecine nucléaire n'est plus de la simple imagerie médicale. En 2013 déjà, l'Institut Bordet se lançait dans l'approche radiothéragnostique, grâce à un financement de l'Association Jules Bordet. Il était alors le premier en Belgique. Rencontre avec le Pr Patrick Flamen, Chef du Département de Médecine Nucléaire de l'Hôpital Universitaire de Bruxelles, le Pr Zéna Wimana, Directrice de la Radiopharmacie de l'Institut Bordet et le Pr Ioannis Karfis, médecin nucléariste.

Par François Daubresse

Théragnostique vous dites ? Non, il ne s'agit pas de la dernière radio en DAB+.

Pour mieux comprendre ce type de traitement, il faut en rappeler le principe. Il s'agit d'une technologie qui, grâce à des molécules qui ciblent spécifiquement les cellules cancéreuses et qui sont couplées à des radio-isotopes, permet à la fois la détection et le traitement de certains cancers. Je m'explique. Les cancers se caractérisent par l'expression de certaines cibles qui peuvent être reconnues par ces molécules. Grâce aux radio-isotopes à visée diagnostique ou thérapeutique couplées, celles-ci permettent de traiter ce que l'on voit et de voir ce que l'on traite !

Dans le cas d'une atteinte cancéreuse métastatique, il est important de constituer une cartographie des sites tumoraux dans

le corps. « Nous injectons donc au patient un traceur radioactif à visée diagnostique. Comme ces émetteurs espions que l'on place sous les voitures dans les films. Le traceur va aller se fixer naturellement sur les tumeurs et les mettre littéralement en lumière. Grâce au PETScan, nous allons obtenir une image du corps entier du patient avec une localisation précise des lésions cancéreuses, nous permettant aussi de suivre leur évolution face aux traitements. », nous explique le Pr Patrick Flamen, Chef du Département de Médecine Nucléaire.

La partie thérapeutique de cet exercice consiste alors à charger ces molécules ou traceurs avec des radio-isotopes à visée thérapeutique, 'tueurs', qui vont bombarder les cellules tumorales. C'est une sorte de cheval de Troie... mais explosif.

Ces traitements de haute précision sont utilisés lorsque les métastases se sont multipliées, et que la chirurgie n'est donc plus possible. Ce sont des traitements, par définition, hautement ciblés tout en minimisant les toxicités aux tissus sains avoisinants.

« Evidemment, pas de molécules théragnostiques sans radiopharmacie pour les produire », rappelle le Pr Zéna Wimana. « A cet égard, nous disposons dans le nouvel hôpital d'une radiopharmacie aux normes GMP (Good Manufacturing Practices), normes les plus strictes nous permettant de les produire avec un haut niveau de sécurité équivalent à celui de l'industrie pharmaceutique. »

Ce type de traitement est aujourd'hui très efficace dans certains cancers, notamment le cancer de la prostate, où il cible une protéine spécifique se trouvant sur la membrane tumorale : le PSMA.

Mais les premières tumeurs à avoir été traitées à l'Institut Jules Bordet en appliquant ce principe sont les tumeurs neuroendocrines, et ce il y a déjà 10 ans, en

2013. Ces tumeurs qui se développent dans différents organes des systèmes digestifs (pancréas, intestins) et respiratoire sont plutôt rares. Elles n'en concernent pas moins de 200-250 nouveaux patients chaque année dans notre pays.

Dans un cas comme dans l'autre (prostate, tumeurs neuroendocrines), l'Institut Bordet a été pionnier en Belgique. Son but : donner rapidement l'accès à ces traitements pour le plus grand nombre possible des patients.

Mais alors, quoi de neuf docteur ?

Aujourd'hui, l'équipe du Pr Flamen a le sourire. L'Institut Jules Bordet vient d'obtenir la reconnaissance en tant que Centre d'Excellence (ULB NET Center) pour les tumeurs neuro-endocrines par l'ENETS (European Neuroendocrine Tumor Society). « Il s'agit de plus haut titre décerné par la plus haute instance scientifique européenne en la matière. », nous explique le Pr Ioannis Karfis. « Cette accréditation constitue la reconnaissance formelle des compétences et de l'expertise de l'équipe multidisciplinaire traitant cette pathologie, mais aussi la certification des soins de santé de pointe et des standards de haute qualité pour les patients. Le know-how des meilleurs médecins et chercheurs dans le domaine, les machines et technologies les plus innovantes acquises grâce au soutien financier de l'Association Jules Bordet... tout cela aura été payant ! »

Ce qui nous amène à la deuxième grande nouveauté de l'année. Jusqu'ici, on utilisait, en radiothéragnostique, des isotopes thérapeutiques à émission bêta pour détruire les cellules cancéreuses dans l'organisme. Les équipes de Bordet travaillent désormais sur des isotopes thérapeutiques à émission alpha, beaucoup plus puissants contre la tumeur (x 1000) mais moins nocifs pour les cellules saines environnantes. Le premier isotope sera l'Actinium-225. « L'on parle ici de la puissance d'une bombe face à une simple



Les Pr Patrick Flamen et Zéna Wimana devant la radiopharmacie GMP de l'Institut Bordet

balle de fusil. » nous explique le Pr Wimana. « Mais, rassurez-vous, on ne parle que d'efficacité destructrice sur les tumeurs, l'Actinium-225 attaquant par ailleurs moins les cellules saines. », nous rassure le Pr Karfis.

L'Institut Bordet est une nouvelle fois le premier centre belge à étudier l'efficacité de ce nouvel isotope chez les patients. Ce nouveau traitement sera, dès ce mois-ci, proposé dans le cadre des tumeurs neuroendocrines et dans quelques mois dans d'autres types de cancer.

L'impact économique de ces nouveaux traitements pourrait s'avérer conséquent puisque cet isotope pourra bientôt être produit sur notre territoire, nous permettant de devenir parfaitement autonomes en la matière. Preuve une nouvelle fois que l'Institut Bordet a une longueur d'avance sur beaucoup d'autres. ■

Le nouvel Institut Bordet possède, grâce à un financement de l'Association Jules Bordet et à un important don ciblé de l'Association Vinçotte Nucléaire, une plateforme radiothéragnostique unique en Belgique destinée à la production, en Médecine Nucléaire, de nouveaux médicaments à visée diagnostique et thérapeutique.



VISITE ROYALE

La Reine Mathilde, que l'on voit ici en compagnie des Professeurs Zéna Wimana et Patrick Flamen ainsi que d'Ariane Cambier (Association Jules Bordet), s'est rendue ce lundi 2 octobre à l'Institut Bordet pour y découvrir les dernières évolutions thérapeutiques, dont le Centre d'Excellence en Radiothéragnostique.

CIBLER LES MÉTASTASES HÉPATIQUES POUR CONTRER LE CANCER

Le foie est un organe qui joue un rôle central dans des fonctions essentielles pour l'organisme. C'est aussi un organe clé dans de nombreux cancers, les métastases hépatiques étant fréquentes et représentant une cause majeure de mortalité. Mieux comprendre le développement des métastases hépatiques, la façon dont elles interagissent avec d'autres traitements, comme la chimiothérapie ou l'immunothérapie, et développer des nouvelles stratégies thérapeutiques pour les cibler représentent donc des objectifs majeurs dans la lutte contre le cancer. Qui pourrait mieux nous en parler que le Pr Vincent Donckier, chef du Service de Chirurgie Oncologique et à l'Institut Bordet ?

Par François Daubresse

« Une approche nouvelle », nous explique le Pr Donckier, « c'est de considérer désormais les métastases hépatiques comme des entités à part entière et plus uniquement comme des lésions satellites d'un cancer primitif situé dans un autre organe. »

Plusieurs facteurs expliquent la fréquence des métastases hépatiques dans différents cancers. D'abord, le foie est un organe très richement vascularisé, continuellement exposé aux cellules circulant dans l'organisme. Ensuite, le microenvironnement hépatique est particulier, globalement tolérant d'un point de vue immunologique. De cette façon, les cellules cancéreuses trouvent dans le foie un terrain qui favorise leur croissance. Plus encore, par un effet de tolérance systémique, le développement de métastases hépatiques pourra stimuler la croissance

de métastases en dehors du foie et induire une résistance à des traitements comme la chimiothérapie ou l'immunothérapie.

« L'objectif », poursuit le Pr Donckier, « consiste à traiter spécifiquement les métastases hépatiques. Dans le cas de métastases hépatiques limitées en nombre, ou oligo-métastases, le premier but est de guérir les patients. Dans des cas plus avancés, l'objectif est de mieux contrôler la maladie et, potentiellement, de restaurer la réponse à d'autres traitements, et en particulier à l'immunothérapie. Pour cela, nous disposons maintenant de plusieurs armes, comme la chirurgie, les techniques de destruction locale par radiofréquence ou micro-ondes, la radiothérapie, les traitements intra-artériels. Au cours des dernières années, beaucoup de progrès ont été réalisés pour améliorer l'efficacité, la précision et la sécurité de ces différents





**Les Pr Vincent Donckier
et Ali Bohlok main dans la
main pour lutter contre les
métastases hépatiques**

traitements. Ces différentes avancées nous permettent de mettre en place des stratégies de traitement plus complètes, en combinant les approches thérapeutiques, locales et systémiques. Ceci justifie de regrouper les spécialistes de ces techniques au sein d'un groupe dédié au traitement des métastases hépatiques ».

« C'est pourquoi nous travaillons actuellement sur un projet de plate-forme nous permettant de discuter les cas de patients souffrant de métastases hépatiques de manière transversale afin d'envisager, pour chacun d'entre eux, la meilleure approche thérapeutique possible. », explique le Pr Donckier. « Ce sera une plate-forme 'pan-cancer', au sein de laquelle des spécialistes de disciplines différentes discuteront de la prise en charge des métastases hépatiques de malades souffrant, au départ, de différents types de cancers primitifs. Le fait de disposer de plusieurs techniques de traitements nous permettra de mieux personnaliser la décision. Dans chaque cas, le traitement sera décidé individuellement, tenant compte des caractéristiques particulières de la maladie, des possibilités de traitement et, bien sûr, des désirs du patient ».

« Parallèlement nous avons entrepris des travaux pour mieux caractériser le microenvironnement du foie », conclut le Pr Donckier. « Ces recherches ont été faites sur des échantillons cliniques et sont maintenant poursuivies au laboratoire dans un modèle animal. Plus précisément, nous désirons étudier le type de cellules immunitaires qui infiltrent les métastases hépatiques et comprendre comment elles peuvent favoriser ou lutter contre la croissance tumorale. Ces travaux sont menés en collaboration avec plusieurs universités en Belgique. A terme, nous espérons que ces découvertes pourront nous permettre de mieux sélectionner les patients pour les différentes thérapies et, potentiellement, développer de nouveaux traitements ciblés. » ■

Dans la thèse de doctorat qu'il vient de réaliser sous la direction du Pr Donckier, le Pr Ali Bohlok, un jeune chirurgien hépatique et abdominal, vient de montrer qu'il existe différents types d'interactions entre les métastases hépatiques et le système immunitaire du patient. De façon intéressante, des mécanismes similaires s'observent dans des métastases provenant de cancers primitifs différents. Cette découverte ouvre de nouvelles voies de recherche et des perspectives cliniques prometteuses pour les malades.

Le Pr Bohlok a effectué ses études de médecine à Beyrouth au Liban. Il a complété sa formation chirurgicale à l'Université Libre de Bruxelles. Grâce à une bourse de l'Association Jules Bordet, il a entrepris un travail de recherche visant à caractériser le microenvironnement des métastases hépatiques. Il a présenté sa thèse de doctorat en 2023 et travaille maintenant comme chirurgien hépatique et abdominal à l'Institut Bordet. Parallèlement, il poursuit ses travaux, en collaboration avec les équipes des laboratoires de l'Université Libre de Bruxelles, de l'Institut Bordet et de Gosselies.

NEUROCHIRURGIE

CANCERS DU CERVEAU, UN VRAI DÉFI

La neurochirurgie et Bordet, c'est une étrange histoire de va-et-vient. Initialement, le service de neurochirurgie se situe à l'Institut Jules Bordet, ensuite le service intègre l'Hôpital Erasme en 1981. Cette relation de proximité Bordet-Erasme perdure dans le temps puisque le Centre Gamma Knife de l'Hôpital Erasme naît, en 1999, d'une étroite collaboration entre Erasme et Bordet. Ce centre de radiochirurgie, unique en Belgique, permet de réaliser une irradiation focalisée de haute précision sur une région du cerveau présentant une anomalie. Depuis l'installation de l'Institut Bordet sur le campus d'Anderlecht, fin 2021, les collaborations s'intensifient entre les deux hôpitaux.

Par François Daubresse

■ Le Service de Neurochirurgie de l'Hôpital Erasme est le second plus grand centre en Belgique, après celui de la KUL avec lequel il collabore d'ailleurs étroitement.

Mais on offre surtout ici absolument tous les types de traitement sous le même toit. Le service est d'ailleurs le seul au monde à disposer de toutes les techniques de radiothérapie. Alors si votre cerveau vous joue des tours, c'est ici que vous devez être.

A sa tête, on retrouve le Pr Olivier De Witte. Pétilillant personnage et amoureux de son travail et de la vie. Contrairement à beaucoup d'autres chirurgiens, il est tombé dedans quand il était petit. Lorsqu'il a assisté, enfant, au décès de son oncle victime d'un cancer du cerveau. Il n'avait que 7 ans. Ce fut un choc mais aussi une révélation et la naissance d'une vocation. Il lutterait toute sa vie contre ce cancer. L'un des pires.

« 800 tumeurs cérébrales malignes sont diagnostiquées chaque année en Belgique, dont 50 chez l'enfant chez lequel elle représente la 2^{ème} cause de mortalité après la leucémie. » explique le Pr De Witte.

« La majorité des cancers du cerveau sont des glioblastomes qui présentent un taux survie moyen de 14 mois. Le taux d'incidence augmente avec l'âge mais aucun facteur de risque n'a été identifié jusqu'à présent. Les tumeurs cérébrales sont asymptomatiques tant qu'elles ne touchent

pas de zones fonctionnelles du cerveau. Les premiers symptômes sont le plus souvent des crises d'épilepsie et des maux de tête récurrents, surtout le matin. »

En quelques chiffres, le Service de Neurochirurgie de l'Hôpital Erasme, ce sont de 1.500 à 1.600 interventions par an, dont une centaine chez l'enfant. 24 heures sur 24. 7 jours sur 7. Avec pas moins de 900 interventions intracrâniennes, dont la grande majorité concerne des cancers. Ici, on ne chôme pas et on ne traîne pas non plus. Le cerveau, c'est le centre vital par excellence. On ne peut pas toucher à tout, ni enlever n'importe quoi sous peine de toucher des fonctions essentielles. Les traitements doivent donc être extrêmement ciblés et les moins invasifs possible, d'autant que l'adulte récupère rarement les zones endommagées, contrairement aux enfants jusqu'à 5-6 ans dont le cerveau est d'une grande plasticité. Certaines interventions se font d'ailleurs sous la guidance du patient lui-même, ce qui permet au chirurgien d'évaluer jusqu'où il peut aller. L'objectif est toujours de préserver au maximum la qualité de vie du patient.

« On essaie d'enlever l'essentiel de la tumeur sans endommager le reste », explique le Professeur De Witte. « Mais on sait par ailleurs que les récurrences interviennent au pourtour immédiat du site de résection, et nous essayons de comprendre pourquoi. C'est aussi la raison pour laquelle nous utilisons toutes les techniques à notre disposition : administration, durant l'intervention, de chimiothérapie dans les zones proches de la tumeur, traitement par laser... »

La résection de la tumeur s'accompagne aussi généralement ensuite de traitements de chimiothérapie -de nouvelles molécules sont d'ailleurs à l'étude à Bordet dans le Service du Pr Awada- et de radiothérapie. En résumé, si la chirurgie s'avère centrale, elle ne constitue le plus souvent qu'un élément du puzzle.

Et les avancées technologiques dans tout cela, qu'apportent-elles ? « Le cerveau étant une zone tellement complexe, rien ne remplacera la dextérité du chirurgien » poursuit le Pr De Witte. « Cependant, nous espérons, avec l'équipe d'ingénieurs de la Faculté Polytechnique de l'ULB, pouvoir utiliser dans le futur des micro-robots avec endoscope intégré... »

« Par contre, nous plaçons beaucoup d'espérance dans la possibilité de pouvoir disposer un jour d'un PET-scan intra-opératoire capable de nous renseigner, durant l'intervention, sur le métabolisme de la tumeur et d'ainsi nous permettre de déceler les zones les plus agressives à réséquer. Une technique qui intéresse d'ailleurs actuellement d'autres chirurgiens. »

La théranostique, si chère au Pr Flamen, pourrait également constituer une piste dans le futur.

Si le tableau semble sombre, de petits miracles arrivent de temps



**Le Pr Olivier De Witte,
Chef du Service de Neuro-Chirurgie de
l'Hôpital Universitaire de Bruxelles et
humaniste à plein temps**

en temps. Comme le cas de cette patiente opérée il y a plus de 14 ans et toujours bon pied bon œil aujourd'hui...

Le Professeur De Witte est aussi fier de rappeler que son service est, depuis de nombreuses années, à l'origine de premières mondiales et qu'il produit de nombreuses publications scientifiques.

Il rappelle enfin que le soutien psychologique des patients atteints d'une tumeur cérébrale s'avère essentiel. En ce sens, non, les neurochirurgiens ne peuvent pas être juste des techniciens. Il leur appartient aussi d'accompagner les malades et leur entourage durant la maladie. Autrement dit, faire preuve d'humanité dans la prise en charge d'une maladie particulièrement inhumaine. C'est ainsi qu'est né, en 1985, à l'Hôpital Erasme, le premier centre d'accompagnement psychologique des patients atteints d'une tumeur cérébrale. Un centre qui a essaimé puisque que l'on en retrouve désormais partout dans le pays.

Merci Professeur De Witte pour ce voyage au cœur de nos neurones. ■



Le Pr Ahmad Awada

Du nouveau dans la prise en charge des métastases cérébrales

Le problème des patients développant des métastases à cet endroit très particulier qu'est le cerveau n'est pas nouveau mais il prend de l'ampleur dans la mesure où les patients survivent plus longtemps grâce aux progrès enregistrés dans les traitements. Un certain nombre développent dès lors, après un certain temps, des métastases cérébrales.

Depuis deux ans, l'équipe du Pr Ahmad Awada, Chef du Service de Médecine Oncologique à l'Institut Bordet, s'attache à voir comment traiter ces métastases au mieux. L'objectif est de postposer au maximum la radiothérapie de l'ensemble du cerveau afin d'éviter les problèmes cognitifs.

Un projet de recherche, soutenu par l'Association Jules Bordet, vise notamment à identifier de nouveaux marqueurs tumoraux dans le liquide céphalo-rachidien en vue du développement de nouveaux traitements ciblés. Si le programme clinique avance à grands pas, un nouveau projet de recherche, en laboratoire cette fois, vise quant à lui à comprendre les raisons pour lesquelles des cellules tumorales s'installent dans le cerveau et comment elles interagissent avec leur micro-environnement.

Fiorella Sapienza, infirmière spécialisée en soins esthétiques



LES SOINS INFIRMIERS ESTHÉTIQUES SE RECONNECTER AVEC SON CORPS

Si la recherche médicale avance à grands pas, il est une nouvelle discipline qui commence à prendre ses marques : les soins infirmiers esthétiques. Les traitements du cancer ne sont pas des traitements comme les autres. Qu'ils soient médicamenteux, chirurgicaux ou de radiothérapie, ils produisent souvent des effets indésirables. Les soins infirmiers esthétiques sont une réponse à ces effets non souhaités.

Par François Daubresse

Il ne s'agit pas seulement de masquer la perte de pilosité ou les cicatrices d'une opération - bref de cacher les stigmates de la maladie - mais bien d'accompagner les patients en leur offrant des soins de bien-être et de les aider à gérer les éventuels effets secondaires qui impactent leur image corporelle. Pour en parler, nous recevons Fiorella Sapienza, infirmière spécialisée en soins infirmiers esthétiques à l'Institut Bordet.

A la base, rien ne prédisposait Fiorella à ce job puisqu'elle embrassait une carrière dans la communication. Sa vocation d'infirmière lui est venue en fréquentant les hôpitaux suite à sa maternité. Avec ce besoin soudain de faire quelque chose de concret pour les autres.

A 34 ans, elle obtient son bachelier en soins infirmiers. Pendant deux ans, elle occupera le poste d'infirmière en chef dans une maison de repos où elle s'occupera de la gestion des personnes atteintes de démence. Lors de cette expérience, elle découvre la fonction d'infirmière en soins infirmiers esthétiques et les nombreux bienfaits d'un tel accompagnement

sur les résidents parfois agités. Animée par la soif de découvrir les nombreuses facettes du métier d'infirmière, elle intègre une unité de soins intensifs en 2018. Cette nouvelle expérience la pousse une nouvelle fois à vouloir offrir un peu de « bien-être » aux patients en milieu hospitalier. En 2019, elle décide de suivre la formation en soins infirmiers esthétiques et, à la sortie du COVID, elle quitte son poste d'infirmière aux soins intensifs. Mireille Vermeulen, infirmière en soins infirmiers esthétiques à l'Institut Bordet, lui propose alors de rejoindre son équipe et de prendre part à un nouveau projet de recherche infirmière qui vient de voir le jour grâce à un financement de l'Association Jules Bordet, le projet BEIS pour 'Bien-être et Image de Soi'. C'est un projet tout à fait novateur qui rentre dans le cadre du développement de l'unité de recherche infirmière créée il y a quelques années à l'Institut Bordet par Patrick Crombez.

« Les patients qui participent à ce programme sont très impliqués. Ils partagent avec nous leurs besoins et leurs ressentis après chacune de nos interventions. Nous apprenons énormément à leur contact et cela nous permet d'avancer. », Fiorella Sapienza

L'INSTITUT BORDET PIONNIER

Il faut dire que l'Institut Bordet a toujours joué un rôle de pionnier dans ce domaine puisque des infirmières spécialisées en soins esthétiques proposent leurs services aux patients depuis plus de 12 ans.

Rappelons, avant toute chose, que les soins infirmiers esthétiques se distinguent des soins esthétiques classiques. « *Nous avons une formation d'infirmière avant tout* », explique Fiorella, « *nous lisons les dossiers médicaux des patients, ce qui nous permet d'offrir un cadre rassurant aux patients et parfois d'identifier des effets secondaires nécessitant un avis médical. Dans le même esprit, rappelons qu'un massage n'est pas toujours anodin. Il existe des contre-indications comme par exemple en cas de métastases osseuses. Nous proposons des soins adaptés à chaque patient en fonction de ses besoins. Il peut s'agir d'un soin des ongles -souvent altérés par la chimiothérapie-, un soin du visage -si la peau est asséchée ou fragilisée par les traitements- ou encore des soins de détente. Notre accompagnement consiste aussi en grande partie à apporter des conseils aux patients. Nous proposons également des solutions aux patients en cas d'alopecie. Nous travaillons avant tout sur la reconnexion du patient à son corps et ce alors qu'il a souvent dû s'en déconnecter afin d'accepter ses traitements* », explique Fiorella... « *On se place donc délibérément dans la douceur et dans l'acceptation progressive de l'image de soi qui a été mise à mal. Le toucher, par exemple, apaise, que ce soit au travers de massages ou de soins du visage. Nos soins ont un impact psychologique très fort dans la mesure où lorsqu'on se sent plus fort, on se défend mieux ! Même si nous ne nous substituons pas aux psychologues !* »

UN PROJET 'BIEN-ÊTRE ET IMAGE DE SOI' UNIQUE EN BELGIQUE

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un vaste programme patient-partenaire lancé il y a 6 ans à l'Institut Bordet. Le cœur du projet est l'interaction positive et dynamique de patients-partenaires avec les professionnels de santé afin d'améliorer leur prise en charge. Cela nécessite bien sûr une formation adéquate de ces patients afin qu'ils remplissent leur mission.



Des premiers patients-partenaires ont ainsi été recrutés il y a quelques années afin d'améliorer la participation des malades aux études cliniques.

Le projet BEIS qui a été lancé en début d'année vise quant à lui à mieux comprendre les attentes des patients en matière de soins esthétiques. « *Notre projet cherche à mieux répondre aux attentes des malades tout en reposant sur une base scientifique solide et en se basant pas exclusivement sur le point de vue des soignants !* »

« *Nous avons recruté une quinzaine de patients partenaires. Nous leur proposons plusieurs rencontres dont 4 ateliers ainsi que des réunions de travail. Les deux premiers ateliers ont eu lieu en avril et mai derniers. L'un consistait à se reconnecter à son corps par la voix et l'autre proposait des outils de relaxation et d'auto-massage. Nos réunions de travail nous ont déjà permis d'aborder la question de l'accessibilité aux soins infirmiers esthétiques.* »

Car l'équipe est très attachée à permettre à un nombre croissant de malades de bénéficier de ces soins, et pas seulement les femmes atteintes d'un cancer du sein, comme c'est souvent le cas. Les hommes souffrent, eux aussi, de l'impact des traitements sur leur image, comme la perte

de la barbe et des sourcils... Des patients souffrant d'autres types de cancers sont eux aussi demandeurs pour ce type de prise en charge. Sans parler des malades issus d'autres cultures que la nôtre.

Le projet comporte, enfin, un volet éducatif puisque les résultats du projet BEIS sont communiqués aux soignants qu'ils soient médecins, infirmiers, kinés... Une manière de les sensibiliser à l'importance de ce type de prise en charge pour leurs patients ! De plus en plus de médecins sont d'ailleurs convaincus et réfèrent désormais fréquemment leurs patients.

Mais ce type de projet ne pourrait malheureusement pas voir le jour sans le soutien financier de structures comme l'Association Jules Bordet. D'autant plus en cette période de crise où la situation financière des hôpitaux est mise à rude épreuve !

Quoiqu'il en soit, les soins infirmiers esthétiques semblent avoir de beaux jours devant eux. Grâce au courage et à la persévérance de personnes telles que Mireille Vermeulen, Marie-Françoise Charles ou Fiorella Sapienza. Une discipline récente qui pourrait aussi susciter de nouvelles vocations à l'avenir ! ■

*“Je n'ai pas le bon cancer pour bénéficier de soins esthétiques”,
 “Je n'ose pas parler au médecin des effets secondaires car je ne me sens pas légitime”,
 parole de patients*

ALORS ON MANGE

L'alimentation comme arme pour prévenir, éviter les récives et guérir du cancer.

Par François Daubresse



Le Pr André Van Gossum et Noémie Leroo, nos experts en nutrition

■ Si le cancer peut sembler frapper au hasard, ce n'est pas toujours le cas ! On le sait depuis longtemps, la maladie peut s'inviter dans notre organisme pour de multiples raisons. L'âge, une prédisposition génétique, la pollution, l'amiante, l'exposition au soleil... ou encore certaines formes de virus comme l'hépatite B et C en provoquant une cirrhose ou encore le papillomavirus HPV.

Contre ces facteurs, on ne peut rien ; on peut par contre éviter le pire en adoptant une hygiène de vie moins à risques. Comme en se protégeant des rayons du soleil, en évitant le tabac ou en ayant une alimentation plus saine. C'est pour nous parler de ce celle-ci que Noémie Leroo - Diététicienne clinique à Bordet - et le Professeur Van Gossum -Gastroentérologue et responsable de l'équipe nutrition - se mettent à table.

Bons élèves, ils nous accueillent avec leurs petits papiers. Histoire d'être certains de ne rien oublier.

Pour bien se rendre compte de l'importance de la nutrition, il faut savoir qu'elle joue un rôle fondamental dans toutes les formes de cancer, de manière de plus ou moins importante en fonction du type de cancer. L'alimentation

comme outil de prévention, d'accompagnement durant et après les traitements. Bref, l'entrée, le plat et le dessert contre le cancer.

Si nous ne maîtrisons pas tout, nous pouvons, à tout le moins, réduire nos risques de développer un cancer en adoptant une alimentation adéquate. Mais que faut-il savoir exactement ?

Tout d'abord, l'alimentation va de paire avec une activité physique régulière car le surpoids et l'obésité augmentent bel et bien le risque de développer un cancer. L'on conseille 75 minutes par semaine d'activité intense ou 150 minutes d'activités modérées comme la marche. Pour rappel, il y a obésité lorsque l'indice de masse corporelle (poids divisé par la taille -exprimée en mètre- au carré) se situe au-dessus de 30kg/m²; l'on parle de surpoids lorsqu'il est compris entre 25 et 30kg/m².

Aujourd'hui, il est triste de constater que les cancers s'attaquent de plus en plus aux jeunes ou aux personnes défavorisées. Bref, à une partie de la population qui - pour des raisons économiques ou de mauvaises habitudes alimentaires- souffre davantage de surpoids.

Pas besoin d'être trop strict non plus bien sûr. Notre corps a besoin de nutriments pour son fonctionnement... sans oublier la notion de plaisir lié à l'assiette. Tout est question de dosage, de modération... et d'activité physique !

Voici donc quelques recommandations préventives.

Tout d'abord, « mollo » sur le vin, la bière et les alcools forts. Une consommation journalière ou excessive d'alcool est - après le tabac - la première cause de cancer. Pas plus donc de 10 unités par semaine avec deux jours d'abstinence.

La viande rouge ? Pas plus de 500gr par semaine, en ce compris le bœuf, le veau, l'agneau... et les viandes transformées. Les charcuteries ? Pas plus de 50gr par jour. Pour les autres jours, les carnivores peuvent se rabattre sur les poissons, la volaille, les œufs, les légumineuses et les alternatives végétariennes ». Non, une petite tranche de veau n'est pas de la viande blanche ! Quant aux plats préparés-qui sont de plus en plus consommés-, ils sont à éviter dans la mesure du possible !

« Mais alors... que manger ? » me direz-vous.

Pour une alimentation saine, préférez une alimentation durable et de saison grâce aux aliments riches en fibres comme les fruits et légumes, les céréales complètes et les légumineuses comme les pois chiches, les lentilles, les haricots blancs ou rouges. Ils renforcent notre santé par leur action sur notre flore intestinale. N'oubliez pas de consommer minimum deux fois par semaine du poisson dont du poisson gras comme les sardines ou le maquereau pour leurs célèbres oméga 3. A ce jour, le régime dit « méditerranéen » par son action anti-inflammatoire est d'ailleurs l'un des plus bénéfiques pour la santé

Les produits laitiers (fromages, yaourts...) ont également un effet positif s'ils ne sont pas consommés en excès. Une à trois portions par jour par exemple.

Mais attention ! Si le surpoids est à proscrire, il faut par contre être vigilant à toute perte de poids involontaire qui doit inciter à consulter. La perte d'appétit et la perte de masse musculaire sont en effet souvent des signes précurseurs d'un cancer et sont encore trop souvent négligées. Une campagne de sensibilisation est d'ailleurs prévue en ce sens au mois de Novembre en Belgique et dans plusieurs autres pays Européens.

Et lorsque le cancer a déjà conduit à une perte de poids et que les traitements entraînent, en plus, une perte d'appétit conséquente, il faut agir ! Lorsque les compléments nutritionnels oraux ne sont pas suffisants, on administre alors une alimentation entérale (par sonde) ou parentérale. L'assistance nutritionnelle est administrée par des poches contenant tous les nutriments nécessaires pour l'organisme des patients. Ce type d'alimentation a pour mission de lutter contre la dénutrition et permettre aux patients de poursuivre leurs traitements.

Qu'en est-il des régimes que les patients initient souvent de leur propre initiative pour lutter contre la maladie, comme les régimes cétogènes ? Ces régimes réduisent drastiquement les apports en glucides et sont remplacés par un apport

massif en graisses dont l'organisme va tirer son énergie. Jusqu'à présent, aucune étude clinique n'a prouvé l'efficacité de tels régimes même si des études sont en cours qui tiennent compte du type de tumeur et des traitements proposés. Rappelons que nos défenses naturelles ont aussi besoin d'énergie pour agir. Attention donc à ne pas affaiblir l'organisme avec des régimes restrictifs !

Il en va de même pour les jeûnes pré- ou post-chimiothérapie. Ce que l'on constate, nous, c'est une dénutrition avancée qui peut avoir un effet négatif sur la suite des traitements !

Certains patients jeûnent également afin de réduire les nausées. Nous leur conseillons plutôt des repas légers, pauvres en graisse, mais équilibrés. Notre corps a, en moyenne, besoin de 2.000 calories par jour, ne l'oublions pas !

Dans tous les cas, les recommandations doivent être taillées sur mesure ! La taille, le poids, le type de cancer, son stade... entrent en ligne de compte. Raison pour laquelle il est primordial de se faire suivre par un diététicien ou un médecin spécialisé en nutrition clinique dans la prise en charge des patients cancéreux! Sans oublier une activité physique adaptée. ■



DE L'ACTIVITÉ PHYSIQUE AVANT, PENDANT ET APRÈS LES TRAITEMENTS

L'activité physique fait aujourd'hui clairement partie des recommandations pour éviter la survenue d'un cancer et des récidives ainsi que pour lutter contre les effets secondaires des traitements.

C'est la raison pour laquelle Sandrine Darc et Florence Mulkens, kinésithérapeutes à l'Institut Bordet, entraînent depuis deux ans des patients en vue des 20KM de Bruxelles. Une initiative soutenue par l'Association Jules Bordet.

Mener à bien ce projet leur permet de déconstruire les préjugés autour de la maladie en montrant que la pratique d'une activité physique est possible voire même essentielle. En effet, les bienfaits du sport sur le patient pendant ses traitements sont multiples : diminution de certains effets secondaires de la chimiothérapie et de l'hormonothérapie comme la fatigue, l'anxiété, les problèmes cognitifs, les douleurs articulaires...

L'ASSOCIATION JULES BORDET UN ACTEUR INCONTOURNABLE DE LA LUTTE CONTRE LE CANCER !



Ariane Cambier,
Secrétaire Générale
de l'Association Jules
Bordet et actrice de
premier plan

Eternelle débordée, Ariane Cambier, la Secrétaire Générale de l'Association Jules Bordet, arpente les couloirs du nouvel Institut d'un pas décidé. Réunions avec des chercheurs et des médecins, visites et coups de fil de donateurs, rencontre avec des bénévoles... sont son quotidien. Ces deux dernières années ont été riches en émotions pour elle qui ne compte plus ses heures de travail mais en appelle à la générosité de tous pour que ces milliers de vies mises entre parenthèses reprennent.

Par François Daubresse

■ Fin 2021, l'Institut déménageait ici sur le campus d'Anderlecht. Un centre intégré de lutte contre le cancer visionnaire de 80.000 m², pensé pour le patient, doté d'équipements à la pointe et comprenant 5.000 m² de laboratoires de recherche. Rien de moins. C'est avec une certaine fierté qu'Ariane Cambier nous parle de cette formidable aventure. « *Imaginez-vous, l'association a d'emblée libéré, grâce à la générosité de ses nombreux donateurs, 18 millions d'euros pour le nouvel hôpital. Ce montant considérable a permis d'équiper les laboratoires de recherche du nouvel Institut et de doter celui-ci des technologies les plus innovantes.* »

« *La concentration des laboratoires de recherche sur un même étage constitue un véritable atout pour les chercheurs qui peuvent désormais partager les mêmes plateformes technologiques, échanger leurs idées, concevoir de nouveaux projets. Une belle dynamique s'est d'emblée installée et de nouveaux talents, attirés par cet environnement et soutenus par notre association, ont d'ores et déjà rejoint l'Institut.* »

« Parmi les nouveaux venus, le laboratoire d'Immuno-Oncologie dirigé par le Pr Etienne Meylan. Ce chercheur talentueux a posé les valises de son laboratoire lausannois à l'Institut Bordet il y a un peu plus d'un an grâce à un financement de notre part. Il travaille sur les dysfonctionnements du système immunitaire dans le cancer du poumon et a déjà développé des collaborations fructueuses avec les cliniciens de l'Institut. »

« Nous finançons également les travaux d'une jeune chercheuse prometteuse, Jana Jeshke PhD, qui vient de créer à l'Institut une antenne du laboratoire d'épigénétique de l'ULB et travaille notamment sur les mécanismes de développement des métastases. »

Quand nous évoquons les équipements médicaux à l'acquisition desquels l'Association Jules Bordet a contribué, Ariane Cambier se montre intarissable. Elle évoque d'emblée le Centre d'Excellence en Radiothéranostique que l'association a financé à concurrence de 5 millions d'euros.

« Ce fleuron du nouvel Institut tourne à plein régime, attirant des malades de tout le pays. Cette plate-forme aux normes GMP les plus strictes -comparables à celles de l'industrie pharmaceutique- permet la production, en médecine nucléaire, de nouveaux médicaments à visée diagnostique et thérapeutique. », explique-t-elle. « L'Hôpital a également inauguré cette année son Unité de Thérapie Cellulaire Hématologique, elle aussi financée par notre association. Elle permet, entre autres, de préparer les cellules souches qui sont ensuite réinjectées aux malades afin de restaurer leur moelle osseuse après les traitements de chimiothérapie intensive. Elle est amenée à jouer un rôle central dans le développement des thérapies innovantes comme celles des CAR-T cells dont on parle de plus en plus. »

« Et puis, la recherche, pour avancer, doit sans cesse se réinventer », poursuit, enthousiaste, Ariane Cambier, « Aujourd'hui est déjà demain ! En théranostique, le Service de Médecine Nucléaire va ainsi prochainement commencer à tester un nouvel isotope thérapeutique à émission Alpha, potentiellement plus efficace que les isotopes à émission Béta utilisés jusqu'ici. En radiothérapie, deux nouvelles technologies, potentiellement révolutionnaires, émergent : l'irradiation 'FLASH' et la 'Boron Neutron Capture Therapy' (BNCT). L'on parle ici de projets de plusieurs millions d'euros pour lesquels l'hôpital nous a d'ores et déjà approchés en vue de nouveaux financements. »

Car on pensait qu'après la période du COVID, les soins de santé seraient largement revalorisés mais il n'en est rien. « La crise que nous traversons actuellement met les finances des hôpitaux à rude épreuve. Dans ce contexte, le rôle d'une Association comme la nôtre s'avère plus que jamais cruciale. Tant pour préserver les activités de recherche -non prioritaires en période de crise- que pour permettre à l'hôpital de continuer à acquérir des équipements de pointe et garantir la qualité d'accueil des patients, déjà très éprouvés par la maladie. »

C'est dans ce sens que l'Association vient de lancer une vaste campagne d'appel au don en faveur de la recherche sous une forme inédite. Celle d'une vraie bande annonce de film qui s'arrête avant d'avoir véritablement commencé. « Oui, nous avons voulu nous détacher des campagnes publicitaires classiques et simuler le lancement d'un vrai film. », explique Ariane Cambier, « Nous avons souhaité entraîner le spectateur dans un univers résolument cinématographique. Le film, avec Stéphane De Groodt en tête d'affiche, est un véritable bijou tant par le jeu des acteurs que par la qualité des images, de la musique... Tous

L'ASSOCIATION JULES BORDET CRÈVE L'ÉCRAN POUR RAPPELER QUE L'ANNONCE D'UN CANCER MET NOS VIES ENTRE PARENTHÈSES

Il y a quelques jours, l'Association Jules Bordet lançait une campagne d'appel aux dons au format inédit : une bande-annonce pour le film (Une Parenthèse). De vrais acteurs -Stéphane De Groodt et Sophie Frison-, un vrai auteur/réalisateur -Manu Coeman- et un vrai décor pour l'histoire d'une idylle naissante mise immédiatement entre parenthèses par le cancer. Une bande-annonce comme un rappel : en Belgique, 70.000 nouveaux cas de cancer sont diagnostiqués chaque année. Autant de vies mises entre parenthèses qui ne demandent qu'à reprendre.

les ingrédients d'un grand film sont ici réunis... sur 1 minute 20 au service de la bonne cause ! »

Voilà pourquoi les '101 Tables pour la Vie' seront cette année placées sous le signe du cinéma. Et Ariane Cambier de conclure : « Je tiens ici à remercier une nouvelle fois les restaurateurs qui s'engagent à nos côtés depuis près de 20 ans ! Rappelons qu'au bout de cette grande chaîne de solidarité, il y a le plus formidable des cadeaux : la vie. Celle de milliers de patients qui espèrent et ont besoin de nous pour que le cancer ne soit qu'une parenthèse dans leur vie ! ». Et Ariane Cambier sait de quoi elle parle. Elle que Bordet a sauvée d'un cancer du sein, il y a plus de 20 ans ! ■

SOUTENEZ LA RECHERCHE POUR QUE LA VIE REPRENNE !

FAITES UN DON SUR LE COMPTE BE47 0001 0350 7080
ou sur www.association-jules-bordet.be

Les dons à partir de 40 euros par an donnent droit à une réduction d'impôts

UN PARI POUR LA VIE



Le soleil était comme une promesse lors de cette prise de vue réunissant, une fois encore, les chercheurs, laborantins, médecins, infirmiers (...) de l'Institut Jules Bordet et les restaurateurs des '101 Tables pour la Vie'. Ils se sont retrouvés symboliquement devant le nouvel Institut pour le mieux-être de ceux qui sont aujourd'hui frappés par la maladie. Unanimes, solidaires et décidés à ce que la vie triomphe envers et contre tout ! Une union sacrée au dynamisme toujours aussi intact pour cette 19^{ème} édition.



BOIS SAVANES

Deux véritables ambassades de la gastronomie thaïlandaise

UCCLE/ETTERBEEK

Voici maintenant 38 ans que la magnifique ambassade de la cuisine thaïlandaise que constitue le Bois Savanes ouvrait ses portes à Rhode-Saint-Genèse, ceci avant d'ouvrir en 2009 sa seconde adresse dans le quartier Européen, rue Froissart. En 2019, le restaurant de Rhode déménageait place Saint-Job à Uccle mais les deux maisons continuent aujourd'hui toutes les deux à proposer le meilleur de la gastronomie du pays du sourire à une clientèle largement conquise. Les aficionados de la maison savent bien qu'ils trouvent ici un vaste éventail des meilleures recettes régionales d'une des gastronomies les plus parfumées de Extrême-Orient, ici réalisées à la minute, sans la mise en œuvre d'exhausteurs artificiels de saveur et présentées avec toute l'élégance et le charme du royaume des 1001 saveurs. Passées à travers la crise du Covid grâce à un remarquable service de take-away et de livraison, les deux maisons poursuivent ce dernier aujourd'hui avec bonheur, organisant essentiellement celui-ci par elles-mêmes pour plus d'efficacité. Ajoutons à cela des espaces pour évènement et la possibilité de privatiser les restaurants entiers et l'on comprend que les mots Bois Savanes sont synonymes d'excellents moments de convivialité raffinée...



24 Place de Saint-Job - 1180 Uccle.
02 358 37 78 - info@boissavanes.be
www.boissavanes.be

Ouvert du mardi au vendredi midi et soir,
samedi soir, dimanche midi et soir.

Bois Savanes In Town
rue Froissart 69 à 1040 Etterbeek
02/230 34 46 - www.boissavanesintown.be

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir, samedi soir.

Plats à emporter et livraisons à domicile.
Catering pour événements privés.



BRASSERIE A LA KART

GROOT-BIJGAARDEN

Un accueil sur les chapeaux de roues !

Si la pratique du karting constitue une véritable passion pour ses adeptes, ceux-ci n'en apprécient pas moins également une bonne table... Et c'est précisément pour répondre à cette aspiration légitime que la Brasserie du Brussels Kart à Grand Bigard est aujourd'hui un établissement qui attire les amateurs de bolides vrombissants mais aussi un public bien plus large.

Dans un décor entièrement rénové et, aux beaux jours, sur une superbe terrasse, la Brasserie A LA KART propose une très belle offre gourmande franco-belge essentiellement inspirée par les produits de saison. Que ce soit pour un plat léger, du jour ou un menu complet, chacun trouve ici son bonheur. Qu'il s'agisse d'une simple mais parfaite croquette aux crevettes, d'une délicieuse casserole de moules ou encore d'une belle pièce de viande ou un excellent poisson, la carte répond à toutes les attentes. Même les plus jeunes sont ici gâtés grâce à une belle offre junior.

A signaler : les nombreuses possibilités de privatisation de beaux espaces pour vos événements et même la possibilité de faire un tour... en hélicoptère !

11 avenue Alfons Gosset
1702 Groot-Bijgaarden.
02 467 28 05

mail@brusselskart.be
www.brasseriealakart.be

Location de salles polyvalentes
(réunions, événements
familiaux, expo),
Kidsclub pour les tous petits,
places de parking,
vol en hélicoptère et karting.

BRASSERIE DE LA GARE

BERCHEM SAINTE-AGATHE

Une âme d'antan



1430 chaussée de Gand
1082 Berchem Sainte-Agathe
02 469 10 09 - miam@brassriedelagare.be
www.brassriedelagare.be -

Brasserie de la Gare - [brasserie_de_gare](https://www.instagram.com/brasserie_de_gare)
Fermé le samedi midi et le dimanche toute la journée.

Jean-François Vankueken a su garder à sa 'Brasserie de la Gare' une atmosphère délicieusement rétro qui replonge immédiatement le visiteur dans un passé fantasmé de vieilles boiseries et de gares, encore amplifié par une très belle fresque 'à la manière' de Paul Delvaux. Toutefois, l'essentiel de la décoration picturale des lieux est dû au pinceau du papa de Jean-François, Paul Vankueken, le célèbre folkloriste bruxellois qui fut également un formidable peintre de la vie de la capitale. Et c'est aussi dans ce registre belgo-belge que s'oriente la carte, avec une série de spécialités qui ont porté bien loin la réputation gourmande de notre pays. Ici, les croquettes aux crevettes sont aussi réussies que l'extraordinaire 'feuilleton de poularde et champignons', véritable plat signature de la maison.

Tout ici, des belles pièces de viande jusqu'au sabayon préparé en salle, renvoie à une philosophie aussi gourmande que sympathique, le tout avec un accueil si chaleureux que chacun se sent ici un peu chez lui....



IXELLES FICO OSTERIA

La générosité et la fraîcheur dans l'assiette

Originaire de Caltanissetta en Sicile, la ville où elle continue de se ressourcer dès que possible, Nadia Bruno est impliquée très tôt au sein du restaurant familial. Sa mère Graziella reste une de ses plus grandes inspirations et elle peut passer des heures à revisiter ses classiques. Dans son « Osteria » ouverte en 2018, nom qui désigne un établissement public en Italie ou l'on sert du vin et des encas gourmands, Nadia propose une cuisine de tradition pleine de saveurs. Au « Fico » : pas de carte mais un tableau avec plusieurs suggestions qui changent en fonction des produits du marché et une carte de vins axée sur les découvertes. Il vous est possible aussi d'acheter des produits typiques d'Italie dans la micro boutique, produits que vous aurez dégusté dans les délicieux plats proposés. Sans cesse à la recherche du meilleur avec la complicité de son bras droit, Arthur Sabbe, et une équipe en salle jeune, dynamique et passionnée, Nadia Bruno a bien mérité ce second Bib Gourmand attribué par Michelin à son osteria qui draine une large clientèle fidèle. Il fait bon vivre au « Fico ».



Pappardelle porcini



Nadia entourée de ses copines qui la suivent depuis le début

118 rue Américaine
1050 Ixelles - 02 241 41 41
pizzeria@ficosteria.be - www.ficosteria.be

Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Fermé dimanche et lundi
Lunch du mardi au vendredi à 23€ (2 services et un café) - Suggestions du jour en soirée.

[fico.osteria](https://www.facebook.com/fico.osteria) [fico-osteria-bruxelles](https://www.instagram.com/fico-osteria-bruxelles)

BRUXELLES **GENCO**



Alessandro Di Siervi



Une atmosphère aussi gourmande que dépaysante

Pour les amateurs de romans mafieux, Genco, c'était le nom de la société d'importation d'huile d'olive créée par Don Corleone dans Le Parrain. Mais c'est aussi – et surtout – le nom qu'a choisi Alessandro Di Siervi pour son sympathique établissement du bas du Sablon. Formé à l'école de rigueur de son père Antonio dans des établissements aussi mythiques que le Stelle et la Buca di Bacco, ce grand connaisseur en vin – il vinifie lui-même certains crus ! – a su conférer à son restaurant une atmosphère digne des meilleurs trattorias napolitaines. Plus de carte, on se base ici sur un tableau de suggestions inspirées par les produits du jour, tous de premier ordre et pour la plupart importés directement d'Italie. Dans un très beau décor réalisé par le célèbre décorateur Pierre Bourgeois, on se réglera ici de belles spécialités traditionnelles auxquelles Alessandro ajoute toujours cette petite note personnelle qui fait toute la différence... A l'intérieur ou en terrasse pour un « aperitivo », un passage au Genco est un véritable voyage en Italie !

28 Rue J. Stevens
1000 Bruxelles.
02 511 34 44

gencobrussels.com

Fermé lundi et dimanche soir.

Ouvert mardi, mercredi et

jeudi de 12h à 14h30

et de 19h à 22h30

vendredi et samedi

de 12h à 14h30

et de 19h à 23h00

dimanche de 12h à 15h.

Rable de lièvre au
poivre vert crème



ZAVENTEM **L'ASCOLI**

Un professionnalisme plébiscité par de nombreux inconditionnels

Dans le paysage pourtant bien peuplé des restaurateurs italiens installés en Belgique, Antonio Di Siervi occupe une place un peu particulière. Après plus d'un demi-siècle de pratique de la gastronomie transalpine dans notre pays, ce grand professionnel, qui est aussi à l'aise en cuisine qu'en salle, a su se forger une clientèle aussi ravie que fidèle. Dans son Ascoli de Zaventem, ainsi baptisé en souvenir du premier restaurant qu'il avait lancé en Région bruxelloise, il a su garder l'essentiel des inconditionnels qui fréquentaient avec bonheur la magnifique maison qu'était à Schaerbeek le regretté restaurant Le Stelle.

On ne compte plus les politiciens, les diplomates, personnel de l'Otan et de la CEE ainsi que les peuples et autres représentants du showbiz qui viennent retrouver à Zaventem une cuisine transalpine de tradition, basée sur des produits exceptionnels souvent importés directement et travaillés dans le plus strict respect des traditions régionales. Tout ceci arrosé de vins sortis d'une cave riche des meilleures appellations de la Péninsule, toujours sélectionnés pour leur excellent rapport qualité. Ajoutons à cela, dès les beaux jours, un jardin magnifiquement dépaysant qui semble être blotti aux pieds du Vésuve et l'on comprend pourquoi l'Ascoli fait toujours autant l'unanimité auprès de ses nombreux habitués.



Bienvenue Halloween !



Antonio Di Siervi

136 Hector Henneaulaan
1930 Zaventem.

02 725 45 45

ascoli@mail.be

ascolizaventem.com

Ouvert du lundi au vendredi

de 12h à 14h30 et

de 18h30 à 22h30,

samedi de 18h30 à 22h30.

Fermé le dimanche.

Grand parking privé de 40 voitures.

BRUXELLES LA BELLE MARAÎCHÈRE

L'adresse phare du Marché aux Poissons...

Le restaurant, qui vient de fêter ses 50 ans d'existence, se profile toujours, malgré son nom, comme un véritable petit temple des meilleurs produits de la mer. Avec Freddy en salle et Serge en cuisine, la famille Devreker a su, au fil des années, faire de son établissement une des adresses phares du « Vismet », ce quartier du marché aux poissons qui compte parmi les plus gourmands de Bruxelles. Depuis l'ouverture, on se presse ici pour déguster aussi bien les splendides croquettes aux crevettes, la délicieuse sole farcie « Belle Maraîchère » ou encore l'incontournable turbot sauvage braisé « sans nom ».

Sans oublier bien sûr les meilleures huîtres du marché ou encore de magnifiques préparations de moules... Mais il faut savoir que la maison peut aussi, en saison, honorer les produits de la terre et, en période de chasse, les habitués viennent également ici pour se délecter aussi bien de faisans que de râbles de lièvre. Avec une cave largement à la hauteur de la cuisine, voici assurément une des adresses phares de la capitale !

11A Place Sainte-Catherine - 1000 Bruxelles.

02/512.97.59

www.labellemaraichere.com

Ouvert du vendredi au mardi midi, fermé mardi soir, mercredi et jeudi.



Freddy et Serge Devreker



HERENT-LEUVEN LA BOTTEGA ITALIANA

Professionalisme et gentillesse

Dernier né des établissements de Lorenzo Di Siervi, La Bottega Italiana a rapidement su s'imposer parmi les restaurants les plus incontournables de sa région. Les nombreuses entreprises qui l'entourent en ont fait pour beaucoup leur cantine, au point qu'il est souvent difficile de s'y attabler sans avoir réservé au préalable. La raison du succès de cette belle maison réside aussi bien dans son cadre élégant et contemporain que dans l'excellence des assiettes qui y sont proposées avec autant de professionnalisme que de gentillesse.

La carte comprend aussi bien des pizzas réalisées dans les meilleures règles de l'art que des spécialités nettement plus ambitieuses, élaborées sur base de magnifiques produits italiens des meilleures origines. On notera tout spécialement une très belle maîtrise des produits de la mer, ici toujours d'une fraîcheur irréprochable, avec un sens de la cuisson tout simplement exemplaire. Le respect des saisons est ici un credo et tout au long de l'année, c'est à un authentique festival de saveurs transalpines que l'on peut assister.



93 Wilselsesteenweg

3020 Herent (Leuven)

016 60 04 21

bottega@mail.be

www.labottegaherent.com

Parking privé, menus de groupes à

35, 40 et 48 €.

UCCLE LA BRANCHE D'OLIVIER

Le bistrot du bonheur

Ce petit resto de charme comme surgi du passé touche directement au cœur parce qu'il touche à l'essentiel : à la fois convivial et appétissant, bénéficiant d'une cuisine goûteuse desservie par des produits de qualité.

On est à Uccle, mais on se sent ailleurs, dans cette campagne qui occulte les rumeurs intempestives de la ville. La table offre le raccourci idéal pour renouer avec des plats vertueux et un certain sens des traditions. L'ambiance est dans la note, avec son bar de bistrotet, son goût pour le bois patiné, les carrelages d'époque et les lambris de bois presque fumés par les ans où sont enchâssés d'antiques miroirs biseautés. Aux fourneaux, Jean-Claude Demurger joue la partition d'une cuisine cordiale et éminemment goûteuse. La France des petits plats mijotés est donc au rendez-vous des saveurs.

Avec « Bistro gourmand » pour sous-titre, l'adresse joue carte sur table. Fidèle aux codes du genre, l'ardoise livre chaque jour les suggestions – mais également un fromage affiné comme il se doit et un menu à choix multiple offrant un bel équilibre entre viande et poisson. Coté vins, La Branche d'Olivier offre une sélection avisée de bonnes bouteilles, souvent issues de petits producteurs, de régions françaises qui gagnent à être connues ou redécouvertes. A l'étage, une grande salle accueille, pour les banquets, une trentaine de couverts, avec tout le dispositif technique nécessaire pour les séminaires tandis qu'une terrasse d'une cinquantaine de couverts participe à la magie des lieux. Une excellente adresse qui défie le temps et les modes, et où on aime volontiers retourner, sans jamais se lasser.



172-176 rue Engeland à 1180 Uccle. 02 374 47 05

labranchedolivier@skynet.be - www.labranchedolivier.be - f labranchedolivier

Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menu composable à 39 €, lunch de midi 19 €. Fermé le samedi midi et le dimanche

TERVUREN LA CANTINA ITALIANA

L'élégance et le goût

Riche d'un environnement aussi exceptionnel d'un point de vue culturel que naturel, la commune de Tervuren abrite également un restaurant italien aussi séduisant par son cadre que par son assiette. Créée par un Lorenzo Di Siervi plus inspiré que jamais il y a 10 ans, cette « cantina » propose un décor aussi contemporain qu'élégant, où l'on s'attablerait volontiers au quotidien... L'offre gourmande de la maison est en effet plus que séduisante, avec entre autres de merveilleux antipasti superbement frais ainsi que des préparations de pâtes maison tout simplement remarquables.

Un des secrets de l'excellence de la Cantina est assurément le respect des saisons qui permettent de mettre en scène des produits d'une fraîcheur et d'une saveur exceptionnelles, toujours travaillés dans le plus grand respect des meilleures traditions transalpines. Pour arroser tout cela, la maison dispose en outre d'une cave caractérisée par l'excellent rapport qualité prix de ses bouteilles, ce qui, à l'arrivée, donne un établissement où il est souvent impératif de réserver... Tout ceci, bien sûr, sans oublier la magnifique terrasse en bordure du bois...



Duisburgsesteenweg,
20-22 à 3080 Tervuren
02 767 02 22 -
lacantinaitaliana@mail.be
lacantinaitaliana.net

Menus de groupe de 42 à 58€
Ouvert 7/7. Réservation
conseillée, en particulier
le week-end..

Un des plus beaux jardins gourmands de la capitale...



Créé en 1991, le restaurant La Cité du Dragon est depuis près d'un tiers de siècle un véritable conservatoire de l'art culinaire chinois. Dans un décor spectaculaire tout entier composé de magnifiques sculptures venues directement d'Extrême-Orient et agrémenté de ce qui est sans doute un des plus beaux jardins gourmands de la capitale, l'incontournable madame Luc Tu Liem n'a de cesse que de combler les désirs d'une large clientèle d'inconditionnels. C'est qu'il est difficile, ici, de ne pas être séduit par des spécialités aussi incontournables que, par exemple, le fameux canard laqué en trois services ou encore, au dessert, les magnifiques pommes aux fils d'or, mais aussi un tout nouveau dessert, le croustillant de sésame à la purée de soja et copeaux de coco frais.

Avec le retour des journées plus fraîches, on se délecte également de la savoureuse « bataille autour du feu », une fondue chinoise aussi généreuse que conviviale. Pour ceux qui hésitent à choisir, une des formules incontournables de la maison est également celle des buffets à volonté d'un rapport qualité prix tout simplement imbattable. Ajoutons que la célébration du Nouvel An chinois constitue ici une expérience inoubliable et l'on comprendra bien que cet établissement en outre doté d'un vaste parking n'usurpe pas son excellente réputation...

LA CITÉ DU DRAGON

BRUXELLES & LIÈGE



1022-1024 chaussée de Waterloo à 1180 Bruxelles.
02/375.80.80. brussels@citedudragon.be
5 rue Soeurs de Hasque à 4000 Liège
04 223 13 23 - liege@citedudragon.be
www.citedudragon.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 23h00,
 le samedi de 12h30 à 15h00 et de 18h30 à 23h00 et
 le dimanche de 12h30 à 15h00 et de 18h30 à 22h30.

BRUXELLES

LA PATINOIRE

A l'orée du bois de la Cambre...

La magie retrouvée de l'enfance se concentre à nouveau dans le bois de la Cambre, du côté de cette belle façade anglo-normande coiffée de marquises qui offre à la fois le calme, l'espace, le parking, mais aussi une immense aire de jeux, doublée d'une patinoire à roulettes. De quoi combler toutes les envies, avec une terrasse de 300 couverts, un tea-room et un restaurant brasserie.

Dans une ambiance tamisée, deux grandes salles jouent la carte coloniale avec leur moquette aux motifs écossais et de nombreux trophées de gnous, de koudous et d'antilopes. Côté cuisine où tout est du fait maison, le chef Adrien Schurgers fait la part belle au répertoire de brasserie et propose aussi des suggestions affriolantes à travers lesquelles on retrouve quelques rappels de son parcours chez Bruneau et à la Maison du Bœuf. Côté cave à vins, quelque 140 références composent un véritable trésor dans lequel se retrouvent de grands vins espagnols, des flacons de prestige, pas mal de Bordeaux et de Côtes du Rhône.

C'est l'endroit idéal pour s'oxygéner le cœur, l'esprit et les papilles, d'autant qu'une terrasse ainsi qu'une tente solaire ont vu le jour. Mais l'autre irrésistible attrait, c'est le banc d'écailler, à peine sorti du creux des vagues ! L'écailler José vous y attend et vous propose, pour les réveillons, des plateaux dans un habit de fête comme vous n'en avez jamais dégusté, à consommer sur place ou à emporter sur simple coup de fil.



Restaurant - Brasserie
Tea Room - Plats à emporter
1, chemin du Gymnase à 1000 Bruxelles.
02 649 70 02
www.brassriedelapatinoire.be
f & i brassriedelapatinoire

Ouvert 7/7. Cuisine ouverte de 12h à 14h30
 et de 18h30 à 23h, excepté le dimanche et le
 lundi jusque 22h30.
 Tea Room de 14h30 à 18h,
 banc d'écailler sur place ou à emporter.
 Grand parking chemin du Croquet.



BRUXELLES **LA VILLA LORRAINE**

Nouvelle génération

Cette institution bruxelloise située en bordure du Bois de la Cambre a été totalement rénovée en 2020.

Tout a été repensé pour rajeunir et dynamiser l'espace dans une scénographie d'exception avec des espaces aérés, des décors végétaux, des vitrines vitrées et une zénitude de rose poudré et de lait. Un mélange de matières et de matériaux, marbre, laiton, feutre, céramique, travertin,...

Une vraie réussite pilotée par la famille Litvine en collaboration avec Yves Matagne. Le célèbre chef aux deux étoiles y fait rayonner un style nouveau en proposant une seule cuisine, mais deux concepts différents selon que l'on opte pour le lounge bar ou pour le restaurant



gastronomique. Un seul lieu, deux ambiances différents et deux cartes distinctes.

Côté bar, l'ambiance est plus décontractée et conviviale : on partage les différents plats inspirés des nombreux voyages à l'étranger du chef.

Au restaurant, le chef propose d'une part ses plats emblématiques (dont la légendaire presse à homard) ainsi qu'un menu « Inspiration » en 5 ou 7 services qui change au fil des saisons.

Pour assurer un service de qualité, le chef s'appuie sur une équipe rajeunie. Le service en salle est assuré par Fabrice D'Hulster, fidèle bras droit depuis plus de vingt ans et Tanguy Van Bellingen. Car ici, on propose encore des découpes en salle !

Une institution à découvrir ou redécouvrir.

Avenue du Vivier d'Oie 75 - 1000 Bruxelles - 02 374 31 63
info@villalorraine.be - www.lavillalorraine.be

Ouvert le soir du mardi au samedi / le midi du mercredi au vendredi



Matthias Van Eenoo



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

FOREST **LE BRUGMANN**

Un écrin gourmand au cœur de la ville

Ouvert en 2015, le restaurant « Brugmann » est devenu en quelques années une adresse incontournable de notre capitale Européenne. La sensation d'évasion commence avec les yeux dès votre entrée dans ce majestueux hôtel de maître signé par l'architecte intérieure Annie Mesmin. Et pour vous offrir l'excellence dans l'assiette, c'est le chef et propriétaire Matthias Van Eenoo qui est aux commandes, fort de ses expériences auprès de plusieurs chefs étoilés. En 2023, il a été élu maître cuisinier français établi en Belgique et représente sa gastronomie natale dans notre pays. A la tête d'une précieuse équipe de vingt-cinq ouvriers, cet amoureux des meilleurs produits de saison - comme le gibier en cette période - propose une cuisine aussi précise que raffinée. Vous pourrez entre autres découvrir le fameux Lièvre à la Royale ou encore sa version des Saint-Jacques de Bretagne. Sa vision de la gastronomie est intuitive, créative et il est à l'affût des nouvelles tendances qu'il aime tester et réinventer. Une série de menus d'un magnifique rapport qualité prix sont proposés, à commencer par un lunch imbattable à 29 € mais aussi un menu « Découverte » à 65 € ou « Notre terroir » à 88 € et enfin, la « Dégustation Signature du chef Matthias Van Eenoo » à 125 €. A noter également que plusieurs salons au sein de l'établissement sont privatisables et se prêtent divinement bien à l'organisation de fêtes, baptêmes ou encore pour vos dîners de fin d'année, qu'ils soient professionnels ou familiaux. Un moment au « Brugmann », c'est assurément un moment festif et hors du temps.



52-54 avenue Brugmann
1190 Forest. 02 880 55 54
www.brugmann.com

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30 sauf lundi et samedi midi. Magnifique terrasse donnant sur le parc de l'Abbé Froidure. Service voiturier.

 &  brugmannbrussels
Michelin 2023 et Gault&Milau
Académie Culinaire de France



Pascal Devalkeneer



UCCLE

LE CHALET DE LA FORÊT

L'appel de la nature

A la lisière de la Brocéliande bruxelloise, Pascal Devalkeneer est l'artisan doublement étoilé d'une véritable osmose entre nature et culture. Miroir d'un équilibre parfait entre tradition et avant-garde, sa cuisine des sens possède son identité propre et propose des accords parfaits.

Défenseur ardent de la cuisine de l'instant et de l'agriculture biologique, Pascal Devalkeneer entretient des relations privilégiées avec les propositions d'une belle cave voûtée riche en grands crus, mais aussi en coups de cœur autour desquels il élabore volontiers ses créations afin que l'harmonie gustative soit parfaite. Au cœur de son chalet, les chemins s'égaient parmi les petits producteurs, les appellations contrôlées, les pêches de proximité et les produits les plus nobles. Comme l'explique lui-même l'étoilé « Ma cuisine vibre avec le monde qui l'entoure, les hasards de la vie et les rencontres ». On y entend l'appel de la forêt, mais aussi celui des légumes riches en goût et en parfums, sertis dans des assiettes écrins qui sont aussi de véritables créations picturales. Cette petite musique, orchestrée de main de maître, s'appuie aussi sur une solide brigade, des appareils taillés pour des cuissons sur mesure et un potager en constante évolution.

Au détour de créations telles que le tartare d'huîtres au caviar oscièrre et fleurs de brocolis en Parmentier, la Charlotte de crabe tourteau, pesto de menthe et coriandre aux amandes grillées ou encore le turbot grillé, chou-fleur rôti au foin, beurre spéculoos et sarriette, le chef réalise une véritable osmose entre le cadre délicieusement contemporain et l'esthétisme culinaire qu'il offre à ses hôtes en prenant soin de séparer les saveurs, sans ségrégation aucune, mais pour que le produit garde sa définition. Ici, la Drève de Lorraine ressemble à s'y méprendre à Brocéliande.

Drève de Lorraine, 13 - 1180 Uccle. 02 374 54 16 - www.lechaletdelaforet.be

Fermé samedi et dimanche, sauf réservations. Véranda et terrasse superbement située en lisière de la forêt. Lunch 3 services à 90 €
Menu Forêt 4 services à 195 € - Menu Forêt 5 services à 215€

UCCLE LE PASSAGE

Père & fils

Formé à la remarquable école de La Villa Lorraine de la grande époque, Rocky Renaud est un chef qui possède un sens des cuissons et des épices qui force le respect. Avec aujourd'hui à ses côtés en salle son fils Kevin, notre homme propose, à deux pas de la place de Saint-Job, de vivre une expérience gourmande aussi élégante que raffinée, dans un décor à la fois lumineux et contemporain.

Doté d'un parking privé juste à côté du restaurant, Le Passage constitue le lieu idéal pour déguster une cuisine à la fois inventive et superbement présentée, reposant sur des produits exceptionnels. Fort d'une solide base classique, Rocky Renaud peut se permettre depuis 29 ans de jouer de ses casseroles comme un pianiste virtuose de son clavier, en n'hésitant pas à innover mais ne tombant jamais dans l'extravagance de mauvais goût.

Fidèle au rythme des saisons, la carte est une véritable ode à la noblesse des produits intelligemment magnifiés par le savoir faire de celui qui les travaille. Avec une cave à la hauteur des amateurs les plus exigeants et ce petit « plus » terriblement humain qui fait tout le charme des lieux, un passage au Passage est toujours synonyme d'un excellent moment.



**17 avenue Jean et Pierre Carsoel
1180 Uccle. 02/374 66 94
restaurant@lepassage.be
lepassage.be**

Lunch du midi avec double choix à 38€, menu Sage à 65€ et Passage à 85€.

Plats végétariens sur demande.

Fermé dimanche et lundi ainsi que samedi midi. Parking privé. Terrasse de 40 couverts et salon privatif.

BRUXELLES L'OGENBLIK

Le travail du produit dans la tradition

Riche de 54 ans d'existence, le restaurant fait assurément partie des piliers de la gastronomie bruxelloise. Magnifiquement situé à la sortie côté « Princes » des Galeries Royales Saint-Hubert, à moins de cent mètres de la Grand'Place, cet établissement, fondé par une bande de copains au départ et exploité aujourd'hui par Yves Delruelle, a joué depuis sa création la carte d'une gourmandise toute faite d'authenticité dans l'assiette. Ici, on privilégie le produit sans s'embarasser de chichis inutiles pour se concentrer sur la saveur et le travail dans la tradition.

C'est ainsi que dans un très beau cadre à la parisienne on peut déguster, sur de belles tables de marbre, une cuisine toujours de saison. Celle-ci est réalisée par le chef Alain Declerck, présent depuis 23 ans dans les murs et à la tête des fourneaux depuis 15 ans. En cette période, on soulignera tout particulièrement le travail du gibier, avec des spécialités comme le faisán à la brabançonne ou le râble de lièvre sauce Arlequin, sans oublier les noisettes de biche au pamplemousse... un vrai délice. Belles préparations de Saint-Jacques fraîches, au fil d'une carte changée régulièrement qui fait la part aussi belle à la terre qu'à la mer.

Brochette de coquilles
St-Jacques grillées,
beurre au basilic



Yves
Delruelle



1 Galerie des Princes- 1000 Bruxelles.
02/511.61.51 - www.ogenblik.be

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de
19h à minuit. Fermé dimanche et lundi.

IXELLES L'ORCHIDÉE BLANCHE



Katia Nguyen
entourée de
son équipe.



Salade de Scampis
au pamplemousse



Tradition et finesse dans l'assiette

Dans le très agréable quartier du Cimetière d'Ixelles, Katia Nguyen vous accueille avec toute son équipe depuis maintenant trente-sept ans. S'attabler dans « L'Orchidée Blanche », c'est avant tout une expérience globale. Le service tout en élégance représente bien l'enseigne Vietnamienne. Le personnel exclusivement féminin est aux petits soins dans leur tenue traditionnelle. Une invitation au voyage permanente complétée par l'ambiance et l'atmosphère du restaurant qui prend place sur deux étages. Peut-être aurez-vous également la chance de profiter de leur magnifique terrasse aérée et lumineuse pendant les beaux jours.

Dans l'assiette, l'évasion est également au rendez-vous. Katia visite régulièrement les meilleurs cuisiniers de son pays natal et revient avec de nouvelles inspirations. Ce n'est pas pour rien que Gault & Millau qualifiait en son temps « L'Orchidée Blanche » comme une des meilleures tables asiatiques du pays. Des mets composés de produits haut de gamme que vous pouvez aussi bien déguster à la carte, sous forme d'un lunch 2 services à 16,50 € ou encore en choisissant une option « menu » comme le menu Orchidée Blanche à 35 € ou encore le Menu Mandarin à 40 €.

436 chaussée de Boondael - 1050 Bruxelles.
02 647 56 21 - asia2000@skynet.be
www.orchidee-blanche.com

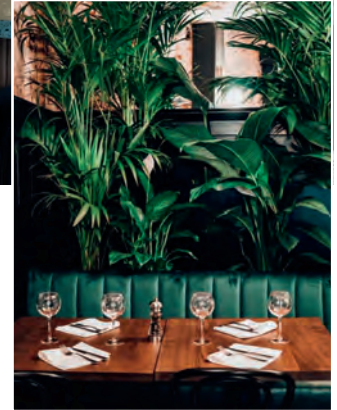
Ouvert tous les jours sauf le samedi midi, de 12h00 à
14h30 et de 19h00 à 23h00

Parking Carrefour possible le soir à côté du restaurant

Livraisons à domicile

[orchideeblanchebl](https://www.instagram.com/orchideeblanchebl)

[restaurantlorchideeblanche](https://www.facebook.com/restaurantlorchideeblanche)



BRUXELLES

MAISON VINCENT

Le meilleur de la terre avec un décor de mer...

Historiquement fondée en 1905, celle que l'on appelait au départ la Rôtisserie Vincent s'est dotée en 1912 d'une décoration maritime exceptionnelle qui fait aujourd'hui partie du patrimoine classé de la Ville de Bruxelles. Mais, si la maison travaille avec bonheur les produits de la mer, cette véritable institution qui nous propose une entrée par la cuisine pour s'immerger dans l'ambiance de la brigade qui s'active, s'est illustrée pour ses magnifiques préparations de viande. Les plus belles pièces issues des meilleurs origines sont ici magnifiées pour le meilleur. Des mets d'autant mieux mis en valeur qu'une des préoccupations majeures de la maison est le respect strict des produits de saison. Après la mise en place d'un partenariat précieux avec la Ferme « Nos Pilifs » qui pratique une logique de développement durable et met au travail des personnes en situation de handicap, le restaurant a obtenu cette année avec fierté le label good food. La Maison Vincent est assurément un des pôles incontournables du centre de la Capitale.

8 rue des Dominicains
1000 Bruxelles. - 02 511 26 07
www.restaurantvincent.be

Ouvert du lundi au samedi de
12h00 à 15h00 et de 18h30 à minuit.

Fermé le dimanche.

RestaurantVincentBruxelles



ZAVENTEM

MERCATO

Pour le cadre comme pour l'assiette

Originaire de Campanie, cette magnifique région dont les marchés aussi colorés que savoureux lui ont tout naturellement inspiré le nom de son établissement, Lorenzo Di Siervi a su faire du Mercato (littéralement le « marché ») une adresse tout simplement incontournable à Zaventem. Une fois arrivé sans aucun souci de stationnement grâce au grand parking dont dispose la maison, on ne peut qu'être ébloui par le superbe décor à la fois ultracontemporain et pourtant très chaleureux élaboré par le styliste Olivier Berghemans.

Parmi les pôles d'attraction de l'endroit, on ne peut pas rater le splendide four à pizza de compétition d'où sorte en permanence de petites merveilles de goût et de parfum. Mais l'offre gourmande de la maison que fêtera le 20 octobre ses 30 ans d'existence avec un menu anniversaire, va bien au-delà. Elaborées sur base de produits des meilleures origines, les assiettes proposées au Mercato constituent de véritables exemples de saveur, à commencer par les pâtes ici superbement maîtrisées. Le cellier n'est pas en reste et un repas au cœur de ce « marché » ou sur sa splendide terrasse en été constitue toujours un vrai bonheur.

Lorenzo
Di Siervi



35 Stationsstraat
1930 Zaventem
02 720 01 21
mercato@mail.be
ristorantemercato.be

Fermé samedi midi et dimanche
sauf réservations banquets.
Spacieux parking privé.

Giovanni Bruno



BRUXELLES CENTRE

MISS ROSE La nouvelle adresse 'arty'

C'est la surprise de la rentrée. Après presque vingt ans de performance avec le SenzaNome, le chef étoilé Giovanni Bruno ouvre une seconde adresse dans le quartier du Sablon : un lieu entre art et gastronomie, un bistro-galerie où vous pourrez passer pour admirer l'artiste du moment, mais aussi déguster des assiettes aussi pleines de saveurs que d'inventivité dans une ambiance conviviale. Un univers chic et féminin créé par un architecte et un graphiste italien.

Cet univers sensible, décliné avec une audace totalement assumée dans une palette de rose et de matières douces, accueille une cuisine généreuse aux diverses influences, avec toujours la Méditerranée en fond d'écran, influencée par ses nombreux voyages. « Avec Miss Rose, je veux me faire plaisir, m'amuser, être plus abordable, plus accessible. » N'oublions pas que le chef a obtenu 3 fourchettes au Gambero Rosso et que son SenzaNome fait partie du Top 50 world Italy.

Appetizers, entrées, plats, desserts changeront toutes les deux à trois semaines selon les envies du chef. Grand passionné d'art sous toutes ses formes, il aime parcourir le monde à la recherche de nouvelles sensations et inspirations. Assurément, Miss Rose, qui se veut la vitrine de nombreux artistes, vous surprendra également par son décor et vous fera vivre une véritable expérience : Giovanni vous dévoilera, comme il ne l'a jamais fait, son vrai journal intime culinaire.

Rue de la Régence 55-57 - 1000 Bruxelles

info@missrosebistro.com - www.missrosebistro.com

Du mercredi au samedi



BRUXELLES POP UP SABLON

Une gourmande cuisine de brasserie établie au cœur du Sablon.

Depuis huit ans, cet établissement à la décoration lumineuse et pleine de vie s'est imposé comme une adresse incontournable sur la Place du Sablon pour savourer une cuisine de brasserie d'inspiration bistro-nomique. La fraîcheur de la cuisine Belgo-Française se marie harmonieusement avec les suggestions de saison, offrant une expérience gustative inégalée. Le Pop-Up Sablon propose une variété de plats savoureux, une sélection de viandes exquises, de délicieuses salades, des pâtes parfaitement al dente...

Les suggestions de saison incluent fréquemment des préparations de poissons frais, mettant en valeur la richesse de la mer. Du lundi au vendredi, vous pourrez savourer le plat du jour précédé d'une entrée pour 20 €. La carte des boissons n'est pas en reste, avec une sélection de cocktails raffinés qui évolue tous les deux à trois mois et une belle carte de vins. Le Pop-Up Sablon offre une atmosphère unique, empreinte d'une touche vintage rappelant les charmes d'Ibiza. Les vieilles poutres évoquent l'histoire de cette maison historique. Doté d'une terrasse d'une ambiance inimitable, ensoleillée toute la journée et chauffée, le Pop-Up Sablon s'affirme comme un havre de gourmandise sur une place qui demeure l'un des hauts lieux culinaires de la capitale. Ouvert sept jours sur sept, du petit matin jusqu'à minuit, avec des petits-déjeuners les samedis et dimanches de 07:30 à 11h, le Pop-Up Sablon vous accueille pour une expérience gastronomique d'exception.

Vol-au-vent de poulet fermier, feuilleté maison, sauce mousseline et frites



15-16 Place du Grand Sablon

1000 Bruxelles

02 503 65 70

  [popupsablon](https://www.facebook.com/popupsablon)
[popupsablon.be](https://www.instagram.com/popupsablon)

Ouvert du lundi au vendredi à pd 8h.

Samedi et dimanche à pd 7h30.

La cuisine est ouverte du lundi au jeudi

& dimanche de 12h à 22h30,

le vendredi et le samedi de 12h à 23h

Samedi & dimanche : petit-déjeuner

07h30 - 11h

SENZANOME

Le partage des saveurs italiennes exactement comme au pays



Filet de biche et son ristretto de jus de cuisson au cacao



Giovanni Bruno



L'histoire passionnante de Giovanni Bruno démarre en 1991 dans une trattoria intimiste au cœur de Schaerbeek. Le jeune sicilien est embarqué dans l'enseigne familiale où il apprend la cuisine et devient chef. En 2000, il reprend l'affaire familiale avec sa sœur Nadia. Fort de ces expériences et d'une première étoile Michelin obtenue en 2004, Giovanni poursuit en 2015 avec une version 2.0 du « Senzanome » relocalisée au Petit Sablon. D'une cuisine de brasserie, le chef a évolué vers une cuisine gastronomique créative et novatrice qui nous offre un aller direct vers l'Italie. Il réinterprète en version gastronomique un plat signature un classique italien, ceci n'est pas une mozzarella, en est le parfait exemple. Il a réalisé douze versions de ce plat avant de le mettre à la carte. Le résultat est bluffant et singulier. Le chef obtient 3 fourchettes au Gambero Rosso et il fait partie du Top 50 world Italy.

Son fil rouge : le strict respect de la cuisine italienne et de la saisonnalité des produits, deux points sur lesquels il est intransigeant. Il joue aussi la carte de l'élégance et du savoir-faire italien jusqu'au bout. Le design est pointu et les tenues du personnel sont raffinées. Tout aspire à la belle péninsule.

**1 place du Petit Sablon
1000 Bruxelles. 02 223 16 17
www.senzanome.be**

Ouvert du mardi au vendredi de 12h00 à 13h30
et du lundi au vendredi de 19h00 à 21h00.
Fermé le samedi, le dimanche,
le lundi midi et les jours fériés.



Stefanos Svanias et son fils Giorgos



STROFILIA

Le meilleur de la Grèce

Ouvert en 1999, le Strofilia – le « pressoir » dans la langue d'Homère – se profile depuis près d'un quart de siècle comme une véritable ambassade de la Grèce dans ce qu'elle propose de plus savoureux. Une excellence qui a tout naturellement amené le guide Michelin à décerner, pour la seconde année consécutive, un Bib gourmand bien mérité à cette maison aussi attachante que gourmande.

Ici, le tarama est aussi blanc qu'aérien, le porc noir du mont Olympe cuit longuement à basse température et fond littéralement sur la langue tandis que, pour accompagner ces petites merveilles, Stefanos et Giorgos Svanias – père et fils – sélectionnent les plus belles bouteilles d'un patrimoine viticole hellène de plus en plus séduisant.

Que ce soit dans la partie joliment contemporaine de l'avant ou dans la salle arrière à la solennité toute orthodoxe, on se trouve plongé dans deux atmosphères aussi gastronomiques qu'éloignées des clichés touristiques. La maison dispose en outre d'une magnifique cave voûtée du 18^{ème} siècle qui est privatisable pour toutes les occasions festives. Enfin, les inconditionnels de la maison peuvent retrouver les belles préparations découvertes au restaurant chez le traiteur By Strofilia situé à Stockel, à deux pas de la place Dumont.

**11-13 rue du Marché aux Porcs à 1000 Bruxelles.
02 512 32 93. www.strofilia.brussels**

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30, ainsi que le samedi de 18h30 à 22h30.

Fermé le dimanche.

**by Strofilia, 14 avenue de Hinnisdael
1150 Bruxelles - 02 381 01 20.**

traiteur@bystrofilia.com - Bystrofilia.com.

Ouvert le lundi de 10h à 14h et du mardi au samedi de 10h à 18h. Fermé le dimanche.

ETTERBEEK THE 1040

Terroir et vins belges à l'honneur

Au cœur de la place Jourdan, un quartier qui se veut de plus en plus branché, se trouve un restaurant pépite : « The 1040 ». Mis sous les projecteurs à l'occasion de la célèbre émission Top Chef, Jean-Philippe Watteyne et l'Executive Chef Gabriele Petrucci assurent avec un talent indéniable la direction gastronomique du restaurant de l'hôtel Sofitel. En amoureux inconditionnel des produits du terroir belge, ils les revisitent avec art et créativité. Chaque année, de septembre à fin octobre, tous les hôtels du groupe Sofitel mettent le Vin et l'Art de vivre à la française à l'honneur. Le jeudi 12 octobre à 19h sera l'occasion idéale de faire connaissance avec le restaurant. Pour un prix unique (67 € par couvert (hors boissons) - forfait vins à 57€), le propriétaire-vigneron du domaine du Chenoy, Pierre-Marie Despatures, a associé ses meilleures productions à la cuisine d'exception du chef Watteyne. Ce soir-là, ils seront également présents pour vous aiguiller dans la reconnaissance des saveurs et raconter l'histoire du domaine.

Tout au long de l'année, vous pouvez également profiter du Business Lunch à 28€, du Menu Gourmand à 45€ ou encore de la Formule Brunch du dimanche à 55€. A noter que le Sofitel possède un Rooftop impressionnant situé au 7^{ème} et dernier étage de l'hôtel. Dès 17h, Daniel et son équipe sont aux petits soins pour que chacun passe un moment exceptionnel. Le lieu peut être privatisé du dimanche au mercredi pour des anniversaires, des soirées d'entreprises, des mariages ou toute autre festivité.



Terrine de volaille et ris de veau, deux plats du menu gourmand



Gabriele Petrucci et Jean-Philippe Watteyne

Hôtel Sofitel
Place Jourdan 1 - 1040 Etterbeek
02 235 51 23 www.the1040.be

Parking privé.
Ouvert tous les jours du lundi midi
au dimanche soir.

[the1040restaurant](https://www.instagram.com/the1040restaurant)

IXELLES TOUCAN BRASSERIE ET TOUCAN SUR MER

Un voyage gustatif entre terre et mer

Il y a vingt-cinq ans, Jean-Michel Hamon ouvrait « Toucan Brasserie ». Neuf ans plus tard, « Toucan sur Mer » venait compléter l'offre avec son ambiance chaleureuse de bistro parisien. C'est désormais sa fille Charlotte qui chapeaute les enseignes et qui applique à la lettre la même philosophie : proposer des produits d'excellence et peu transformés. A l'image de la daurade entière grillée à la plancha ou du fameux homard rôti ; ces produits sont d'une telle qualité qu'ils méritent d'être les rois dans l'assiette. Le chef Cyril Jolivet supervise la cuisine des deux côtés et propose des plats savoureux et généreux. En fonction de votre envie du jour, laissez-vous tenter par l'ambiance familiale du « Toucan Brasserie » pour découvrir des plats du terroir comme l'andouillette ou le jambonneau moutarde. Et pour les envies maritimes, rendez-vous au « Toucan sur Mer » pour vous délecter de poissons issus des meilleures criées et de fruits de mer d'une grande fraîcheur préparés par l'écailler Paulo Campos et son équipe. Dans les Maisons Toucan, il est possible de luncher pour 18 euros (plat du jour) ou 24 euros (entrée et plat) et la Brasserie propose un menu « Bib gourmand » à 43 euros. C'est également possible d'épater vos convives grâce à leur toute nouvelle offre d'écailler ou de chef à domicile. Et enfin, pour vos événements, ils peuvent accueillir jusqu'à 35 invités dans leur salle de banquet spacieuse et lumineuse au premier étage du « Toucan Brasserie ».



Jean-Michel Hamon et sa fille Charlotte



Toucan Brasserie
1 av. Louis Lepoutre
1050 Ixelles - 02 345 30 17
Ouvert 7j/7

Toucan sur Mer
17 av. Louis Lepoutre
1050 Ixelles - 02 340 07 40
Ouvert 7j/7

www.toucan.brussels
info@toucanbrasserie.com

[restaurantstoucan](https://www.facebook.com/restaurantstoucan)
 [toucanbrasserie](https://www.instagram.com/toucanbrasserie)





**Abonnez-vous dès à présent
et recevez toutes les semaines
votre magazine à domicile.**



**6 MOIS
90 €
SEULEMENT**

Rendez-vous sur www.ipmstore.be/parismatch
Offre valable jusqu'au 31 octobre 2023 inclus.



LIVE LIFE WELL

Trouvez votre équilibre parfait grâce à
des studios de fitness contemporains,
des piscines lumineuses, des courts de tennis,
des spas et des espaces de détente luxueux.
Profitez de la vie à l'Aspria.

ASPRIA.COM

ASPRIA