

Les amis du Musée universitaire de Louvain

Newsletter « Amis » janvier 2025

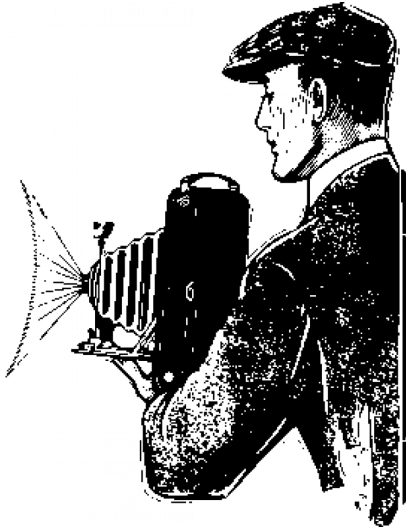
LE MUSÉE L J'ADORE,
LES AMIS J'ADHÈRE



Voici janvier et la neige n'est pas au rendez-vous. C'est en novembre que cette photo a été prise dans le Jardin des sculptures à l'arrière du Musée L ! Ce bonhomme de neige sympathique y a toute sa place, n'est-ce pas ?

Mais même sans manteau blanc, l'année 2025 encore vierge nous promet de beaux événements et des actions inédites pour les Amis. Nous vous souhaitons d'en profiter au maximum !

Un projet des Amis pour 2025



Des projets neufs pour 2025 sont en préparation. L'un d'entre eux démarre dès ce mois : la réalisation d'un film ! Ce court-métrage de promotion mettra en évidence nos activités, nos valeurs et nos découvertes. Ne vous étonnez donc pas de voir circuler pendant nos événements un professionnel qui va filmer les belles choses qui se passent chez les Amis ! Et ne soyez pas non plus surpris quand on fera appel aux bonnes volontés pour apporter leur aide à la réalisation (on aura par exemple besoin de figurants...).

Le concert de Nouvel An aura lieu le vendredi 17 janvier à 19h30



Soyez des nôtres pour cet événement festif incontournable : le Concert de Nouvel An ! Ce vendredi 17 janvier vous êtes attendus au Musée L pour savourer d'abord les notes magiques du **duo Kiasma** puis les amuse-gueule concoctés par des gourmands expérimentés !

Voici les protagonistes de cet événement :

Frin Wolter est un accordéoniste basé au Luxembourg où il collabore actuellement avec divers musiciens, compositeurs, ensembles et collectifs artistiques. Fervent défenseur de la musique contemporaine et connaisseur du répertoire moderne de l'accordéon, il encourage la création de nouvelles œuvres pour son instrument en étroite collaboration avec les compositeurs. Il partage également une grande passion pour la musique baroque et est lui-même l'auteur d'un grand nombre d'arrangements et de transcriptions dans divers styles et formations. Il commence à jouer de l'accordéon à l'âge de 8 ans et ses études le mènent à Luxembourg, Lille et Helsinki. Depuis 2019, il est membre permanent de l'ensemble contemporain United Instruments of Lucilin et aime concevoir des projets sociaux et pédagogiques à travers l'Europe.

Pierre Fontenelle est un jeune musicien belge au parcours atypique, déployant sa carrière de soliste et chambriste autant en Belgique qu'à l'international. Après des débuts en autodidacte à 11 ans aux États-Unis, son retour en Europe le mène à étudier à Luxembourg, Namur, Mons et Paris. Il est actuellement professeur de violoncelle à l'IMEP, à Namur. À 20 ans, Pierre rejoint l'Opéra Royal de Wallonie Liège comme violoncelle-soliste en 2019, devenant ainsi le plus jeune musicien

permanent de l'orchestre. Lauréat de plusieurs compétitions (Breughel, Baert, Buchet...), il joue en soliste avec plusieurs ensembles (Casco Phil, Brussels Philharmonic Orchestra, Philharmonique Royal de Liège, Orchestre Appassionato, Musique Militaire Grand-Ducale...) et collabore régulièrement avec l'ensemble Oxalys. Il joue sur deux violoncelles : un Ruggieri et un N.F. Vuillaume.



En prévision du voyage de mai découvrons les spécialités culinaires d'Extrémadure

Connaissez-vous la gastronomie d'Estrémadure ?



Terre enclavée, sans accès direct à la mer, l'Extrémadure a été pendant des siècles une région pauvre de paysans, de chasseurs et de bergers. Sa cuisine exprime ces humbles origines rurales en les sublimant dans des préparations ultra-savoureuses, qui savent tirer parti de matières premières d'une rare qualité. Les viandes, les fromages, l'huile et le miel y jouent un rôle essentiel. Un bon exemple du souci de qualité à partir de produits modestes se reconnaît dans les *migas extremeñas*, les miettes d'Extrémadure, un plat créé afin de ne pas gaspiller le pain séché. On ajoute à celui-ci du *tocino* (lard), du *chorizo*, des poivrons, des sardines. Tout cela est frit à la poêle et la tradition veut qu'on mange les *migas* à même le plat !

De même, la *chanfaina* est travaillée avec les parties les moins nobles de l'agneau. Ces ingrédients sont cuits dans la *caldereta*, une cocotte qui lui donne une saveur tout à fait particulière. Ce plat très goûteux a tellement d'importance dans la tradition culinaire régionale qu'il existe une fête spéciale en son honneur !

Le *gazpacho* d'Extrémadure est destiné à tenir au corps des travailleurs agricoles tout en les rafraîchissant : on ajoute donc à la préparation classique des jaunes d'œufs et des croûtons.

L'Extrémadure a imaginé d'autres recettes à consommer froides, qui aident à supporter la chaleur estivale. Les noms en sont eux-mêmes savoureux en bouche : *cojodongo* (autre recette aillée à mi-chemin entre la soupe et la salade, dans laquelle on intègre soit des olives, soit... des raisins !), *pipirigaña* (préparation hachée de différents légumes), *sopicaldo* (poulet grillé agrémenté d'une sauce aux amandes mixées avec du safran...
Impossible enfin de laisser de côté les fromages délectables fabriqués au lait de chèvre ou de brebis. L'un d'entre eux est devenu emblématique : la *torta de casar*, intense et crémeuse, à goûter absolument si on veut être dans l'ambiance !

Les événements du mois

Jeudi 09/01 à 10h30 : Visite de l'atelier de Caroline Chariot-Dayez (Bruxelles)

Vendredi 17/01 à 19h30 : Concert de Nouvel An par le Duo Kiasma (Musée L)

Dimanche 02/02 à partir de 14h30 : Le Musée L, tout un art à découvrir par le jeu

Chers Amis du Musée L,

En 2024, nous avons eu le plaisir de vous compter parmi les membres de notre association. Le moment est venu de vous demander de **renouveler votre cotisation**. À partir de 2025, elle sera de 35 € pour un membre individuel et de 45 € pour un couple, à verser sur le compte des Amis du Musée L : BE43 3100 6641 7101 avec la mention « nom et prénom + cotisation 2025 ».

La carte de membre vous parviendra dans le courant du premier trimestre 2025.

Croyez bien que nous apprécierons la fidélité et la confiance que vous voudrez bien nous accorder.

[Se désinscrire](#) / [Vie privée](#)

Le présent courriel contient des éléments de traçabilité poursuivant une finalité exclusivement statistique. Ils répondent aux exigences du Règlement général sur la protection des données (RGPD). Pour plus d'informations, merci de nous contacter à l'adresse suivante: privacy@uclouvain.be