

LA SANTÉ



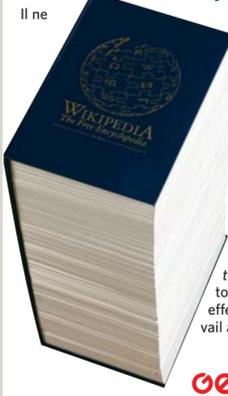
Doit-on redouter le Motilium ?

La revue française *Prescrire* demande le retrait total du Motilium du marché européen. Selon la publication spécialisée, le médicament antinauséux serait responsable de 25 à 123 morts en 2013. En cause, la dompéridone, son principe actif, qui augmenterait sensiblement les risques de problèmes cardiaques et de morts subites. En Belgique, le Motilium n'est plus en vente libre depuis fin 2013. Une ordonnance du médecin est nécessaire pour l'obtenir. Néanmoins, le médicament est encore largement présent dans les armoires à pharmacie des foyers belges. « Il est vrai que dans notre pays, le Motilium fait partie du paysage depuis longtemps. On l'a beaucoup utilisé contre les nausées, mais aussi pour éviter le mal des transports », confirme le professeur Jean Nève de la faculté de pharmacie de l'ULB. Cet expert est loin d'être alarmiste. Selon lui, il faut faire confiance à son généraliste. « S'il reste du Motilium à la maison, mieux vaut consulter son médecin traitant avant de rouvrir la boîte. Le corps médical et les pharmaciens sont suffisamment attentifs aux contre-indications. Bien sûr, si on est réticent, on peut faire part de nos craintes à notre médecin. Il pourra alors rassurer ou proposer un autre produit. » Toutefois, la prudence reste de mise. Mais la plupart des cas d'effets secondaires graves ont eu lieu lors d'une prise excessive du médicament. « Il ne faut pas être trop alarmiste, confirme le professeur, prendre un ou deux comprimés par jour n'a jamais tué personne. Il faut néanmoins rester vigilant et ne surtout pas dépasser les quantités prescrites. Il vaut également mieux éviter la prise de ce médicament si on est âgé. Par contre, il n'y a pas de contre-indications particulières pour les enfants. »

THOMAS CASAVECCHIA (ST.)

LA VIE DU NET

Wikipedia, de l'écran au papier



viendrait jamais à l'esprit de nombreux internautes d'acheter une encyclopédie traditionnelle, imprimée et reliée. Celle-ci est en effet perçue comme désuète depuis l'émergence de Wikipedia. Et pourtant, l'encyclopédie collaborative en ligne pourrait être prochainement déclinée... en version papier ! PediaPress, spécialiste de l'impression à la demande de contenus Wikipedia, vient de lancer une collecte de fonds pour publier l'intégralité des articles en langue anglaise. Les 4 millions de contributions en version papier prendront de la place : 1.000 volumes de 1.200 pages, de quoi remplir une bibliothèque de dix mètres de long. A quoi bon ? « Il faut voir ceci comme un projet artistique, explique PediaPress dans une interview au *Metro World News*. Nous voulons pouvoir visualiser le média digital pour montrer toute l'étendue du travail de plus de 20 millions de contributeurs ». A noter : tout sera imprimé, même les erreurs. Wikipedia n'est en effet pas exempt d'imprécisions et de fautes, malgré un travail acharné de relecture et de vérification.

JULIEN BOSSELER



Toute l'actualité des nouvelles technologies est sur geeko.lesoir.be

C'ÉTAIT MIEUX AVANT

Le rendez-vous avec Bébé Antoine

Au travail, à la cuisine, sur la route, dans la vie de tous les jours : il y a des moments où l'on se dit que c'était mieux avant. Rubrique avec une pincée de mauvaise foi mais avec la certitude que, parfois, le progrès nous fait reculer. Mes collègues des pages Télévision ont produit l'autre jour une étude très sérieuse consacrée aux avant-soirées préférées des téléspectateurs de 2014. Nom d'une pipe ! Les fantômes de Bébé Antoine, mon préféré avec la voix de Marion, Bonhomme et Tilapin, Plume-Plume et Pollux ont déboulé dans ma mémoire, sorte de manège enchanté qui n'aurait pas fini de tourner depuis, disons..., quarante ans, au moins. Aujourd'hui, les paumés de fin d'après-midi se partagent entre des jeux plus ou moins débiles, les boucles assagies de Julien Lepers et une bande de joyeux lurons qui passent leur temps à comparer les boîtes de petits pois et à tester les sodas dernier cri. On ne dit pas qu'on n'a pas succombé, un soir de déprime, à ces programmes apéritifs, mais au croisement des années soixante et septante, la télévision familiale nous épargnait ces sornettes de fin de journée. Et pour cause : elle était coupée ! Si l'on se souvient bien (mais le temps qui passe nous joue parfois des tours), papa et maman donnaient vie à l'écran à 19 h 25 pile poil. C'était l'heure des enfants, deux ou trois minutes de pur bonheur en noir et blanc, avec Bébé Antoine et les autres. Et Nounours qui tuait dans l'œuf toute velléité de traîner devant la télé : « Faites de beaux rêves,

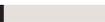
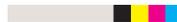
les enfants ! » Ni une ni deux, au lit ! Enfin seul, le paternel enchaînait avec son journal, Georges Konen et Luc Beyer à la présentation, je crois. Mon avant-soirée télé, c'était donc cela : en pantoufles et en pyjama, une marionnette ou deux, et dodo ! Avec un peu de chance, un retard à l'allumage pour la RTB (sans F) donnait droit à un Charlot bouche-trou ou un Laurel et Hardy muet qui nous faisaient bien rire.

On s'est parfois pris de passion pour un interlude ou pour une speakerine, surtout Sylvie, la blonde avec sa drôle de coiffure, qui meublait avant Bébé Antoine et nous offrait quelques images de rabout.

Inutile de préciser que la chaîne publique diffusée depuis Reyers occupait seule l'écran, que la zappette n'avait pas encore été inventée (pour quoi faire d'ailleurs ?) et qu'il fallait au mieux tendre le bras, au pire se bouger les fesses pour tourner le petit bouton gris qui réglait le son.

En 1972, (le repère est historique), mon père acheta un drôle d'appareil, on dirait un décodeur aujourd'hui, qui permettrait de suivre les Jeux olympiques de Munich sur les chaînes allemandes. Ce fut le début de la fin pour Bébé Antoine et compagnie. Les chaînes françaises ont suivi, puis RTL, puis des canaux du monde entier. Adieu les avant-soirées tendresse...

ERIC DEFFET



Le vin sans sulfites s'invite en rayons

Delhaize va enrichir son assortiment de quatre références de vins sans sulfites ajoutés. L'offre reste très confidentielle, pour un produit qui montre des limites.

La chaîne de supermarchés Delhaize vient d'annoncer l'entrée prochaine de quatre vins (deux français et deux chiliens) sans sulfites ajoutés dans ses rayons. Ils y rejoindront la seule référence de ce type (un côtes-du-rhône) déjà vendue par l'enseigne au Lion. Pour rappel, l'adjonction de SO₂ permet d'assurer la bonne conservation du vin (lire ci-contre). Le supprimer rend donc le vin plus délicat à transporter et à conserver en magasin. Une fragilité qui n'effraie pas Delhaize. « Il faut avoir beaucoup de rotation, reconnaît Alain Pardoms, acheteur vins de Delhaize. Mais nous dégustons ces vins toutes les deux semaines pour surveiller leur évolution. Et depuis deux ou trois ans, les producteurs de vins sans sulfites ont fait des progrès ».

Delhaize reste donc prudente. D'autant que d'autres s'y sont cassés les dents avant elle. « L'an dernier on a présenté un vin bio et sans sulfites (NDLR, le même que chez Delhaize), explique Dolores Somma, porte-parole de Carrefour Belgique. Mais le succès a été très mitigé parce que ces vins ont une date de conservation limitée et le consommateur n'est pas encore prêt aujourd'hui à suivre ce genre de produit. On a donc décidé d'arrêter de le proposer ». Même son de cloche chez Colruyt. « Nous avons quelques références, mais uniquement sur commande, déclare Eric Van Rysselbergen, acheteur vins du groupe de Hal. La gestion de ces vins est très particulière. Ils s'abiment très vite et ne peuvent pas traîner en rayons ».

Enfin, chez Cora, qui ne propose pas de vins sans sulfites, l'acheteur vins, Alain Renier, affiche une grande circonspection. « Jamais un client ne m'a demandé un vin sans sulfites, dit-il. Ce qui ne m'empêche pas de m'y intéresser, d'un point de vue œnologique et technique. A cette heure, ce sont des vins pour les amateurs et les spécialistes ». « C'est un produit de

niche », confirme Alain Pardoms. Même un « convaincu » comme Stéphane Bodson, gérant du caviste BIOBel-Vin à Spa, spécialisé dans les vins bio et qui propose une vingtaine de références « sans sulfites ajoutés », le reconnaît : « Il y a très peu de demande ».

Tous les spécialistes que nous avons consultés sont d'accord sur un point : l'absence de sulfites n'est pas un argument en soi. « Un vin doit d'abord être bon et donner du plaisir pour son prix », explique Eric Van Rysselbergen. Or, pour l'heure, la qualité des vins sans SO₂ n'est pas toujours à la hauteur. « J'en ai encore goûté trois le mois dernier, poursuit l'acheteur de Colruyt. Les producteurs en étaient très fiers, mais ils n'étaient tout simplement pas bons ».

Les spécialistes sont d'accord : l'absence de sulfites n'est pas un argument en soi

Ces vins qui relèvent aujourd'hui davantage de l'épiphénomène, ne doivent pas pour autant être entérés. Parce qu'ils s'inscrivent dans une tendance plus vaste de demande croissante des consommateurs pour des vins « naturels », « bio » ou « biodynamiques ». Une « vague » à laquelle se joignent de plus de plus de vigneron, mais aussi de restaurateurs et de bars à vins. « Il y a 15 ans, pour trouver un bon vin bio, il fallait s'accrocher, rappelle Alain Renier. Mais depuis, les vigneron ont fait d'énormes progrès et les vins bio sont dans leur grande majorité excellents ». Ce qui autorise à penser que les vins sans sulfites sauront aussi se bonifier avec le temps. ■

BERNARD PADOAN

L'OBJET



La fin de l'Expedit attriste les fans de vinyles

Une annonce d'Ikea Allemagne suscite l'émoi parmi les collectionneurs musicaux du monde entier : la société suédoise va cesser la production de son « Expedit ». Vu ses dimensions et son prix, cette étagère constitue un des meilleurs plans pour stocker des vinyles. Dès qu'ils ont appris la mauvaise nouvelle, des internautes mélomanes se sont mobilisés pour sauver « leur » meuble. Une page Facebook intitulée « Rettet das Ikea Expedit Regal » (« Sauvez l'étagère Expedit »), comptabilise déjà 20.000 « j'aime ». On y trouve des photos des fameuses étagères placées dans les intérieurs de leurs propriétaires. Ikea tente de rassurer les fans avec « Kallax », sa nouvelle gamme aux caractéristiques très similaires.

TH. CA. (ST.)

SANTÉ

100 % sûr pour les allergiques

Se passer de sulfites dans le vin, est-ce bénéfique pour la santé ? « Ils ne jouent aucun rôle dans les maux de tête propres à la gueule de bois, répond Alfred Bernard, toxicologue à l'UCL. La substance qui pose le plus de problème toxicologique dans le vin reste de loin l'alcool, pas le sulfite. Précisons cependant qu'on rapporte quelques rares cas de crise d'asthme chez des personnes asthmatiques car le sulfite libère un gaz, le dioxyde de soufre, qui est un puissant bronchoconstricteur. » D'autres sources évoquent le risque de réactions allergiques nasales, digestives et cutanées en cas d'absorption importante de sulfites.

J.B.O.

TERRE

Peu de différence pour l'environnement

A priori, consommer du vin sans sulfite, c'est poser un geste pour la nature. C'est, en effet, marquer son opposition à une substance qui, aspergée sur les vignes, tend à stériliser le sol. « Cela dit, le sulfite n'est pas un produit persistant, nuance Alfred Bernard de l'UCL. Il finit par se transformer en soufre qui circule déjà naturellement dans la nature. De plus, les quantités répandues et les surfaces concernées sont trop faibles pour représenter une menace environnementale. »

J.B.O.

GOÛT

Fruité, nature, peu complexe, amer

Quelles saveurs offre l'absence de sulfites ? Difficile d'apporter une réponse tranchée à cette question de goût. « Les vins sans sulfites que j'ai goûtés sont très séduisants, très fruités, avec peu de complexité aromatique, témoigne Fabrizio Buccella, sommelier. Ils laissent peu d'arômes en bouche et présentent un côté végétal, ainsi qu'une amertume en fin de bouche. Ce sont des produits intéressants, même si leur goût amer ne cadre pas avec les standards de notre époque. » Alain Renier, acheteur vins chez Cora, affirme quant à lui que « les vins sans sulfites ont un goût très nature, très terroir. Ils s'adressent à un public averti. Entre les mains de Monsieur et Madame Tout-le-Monde, ils risquent de finir dans l'évier. »

J.B.O. ET B.P.

CONSERVATION

A déguster vite après le débouchage

Les vins sans sulfite sont fragiles et nécessitent de la délicatesse lors de leur transport et de leur mise en rayon. Faut-il dès lors prendre des précautions particulières pour conserver ces bouteilles à la maison ? « Les consignes de conservation sont les mêmes que pour les vins avec sulfites : évitez l'entreposage dans une pièce trop chauffée et l'exposition en plein soleil », indique Fabrizio Buccella qui conseille de laisser mûrir ces vins en cave avant dégustation. Mais guère plus de quelques mois, estiment les vendeurs que nous avons interrogés. « Par ailleurs, il faut consommer ces vins le jour de leur débouchage, conseille Buccella. Ils sont en effet plus exposés à l'oxydation que les vins avec sulfite. Si vous terminez votre bouteille le lendemain, vous risquez de constater une variation notable de goût. »

J.B.O.

PRIX

Forcément plus cher

Les vins sans sulfite s'accommodent mal des techniques modernes de production industrielle. Il nécessite même de renouer avec les méthodes traditionnelles de pressage et de fermentation. « Il leur faut aussi des soins énormes en cuve avec un accès tout particulier sur l'hygiène pour éviter toute infection, pointe Fabrizio Buccella. Ce travail hors contexte industriel au service d'un marché réduit a forcément une répercussion sur les prix ». Dans quelle mesure ? Impossible à déterminer, faute de pouvoir établir des comparaisons valables avec des vins sulphités. Mais on trouve des vins sans sulfite sous les 5 euros.

J.B.O.



Deux des quatre bouteilles de vin sans sulfite commercialisées dans les jours à venir par Delhaize.

© DR

REPÈRES

Le sulfite, c'est quoi et ça sert à quoi ?

Le sulfite (dioxyde de soufre ou SO₂) est un gaz présent en faible quantité naturellement dans le vin. Mais l'ajout de sulfite est une technique utilisée depuis le XI^e siècle par les vigneron pour améliorer la conservation du vin. La raison en est triple : le SO₂ est un antibactérien, un antioxydant (l'oxydation est l'ennemie numéro un du vin, surtout les blancs qui ne contiennent pas d'antioxydants naturels comme les polyphénols) et un anti-ferment (d'autant plus utile dans les vins botrytisés ou contenant beaucoup de sucres résiduels). Des seuils maximums de sulfites (classés de E220 à E228) sont fixés par la législation européenne : moins élevés pour les rouges, plus élevés pour les mousseux et les vins moelleux ou doux. Les progrès techniques ont permis de limiter progressivement les quantités de sulfites utilisées. Mais il reste très difficile de s'en passer complètement, au risque de perdre toute la vinification. Les vins sans SO₂ sont donc difficiles à réussir (comme les vins bio d'ailleurs, très dépendants de la météo). Ils demandent du personnel, du matériel et un vignoble très soigné. Et leur conservation, on l'a vu, est très délicate.

B. P.

CHOIX

Surtout des rouges et des blancs secs

Les vins sans sulfite sont plus faciles à produire dans les zones ensoleillées – comme le Languedoc-Roussillon ou la Provence ou les pays au climat méridional – qui exposent moins les vignes aux infections. « A contrario, les régions septentrionales comme l'Alsace peinent à produire sans sulfite ajouté, indique Fabrizio Buccella. Il est très difficile de produire du champagne sans sulfite. Il est aussi plus dur d'obtenir du blanc que du rouge sans ajout. Cela réduit donc le choix pour le consommateur. »

J.B.O.

LE CHIFFRE

84 %

L'aménagement de son petit chez soi, c'est quelque chose dont on ne vient jamais à bout, même quand on a passé le cap de la cinquantaine. 84 % des 50 ans et plus l'affirment dans un sondage effectué par Iiv, observatoire de la vie à la maison soutenu par Ikea. 50 % des sondés comptent d'ailleurs encore rénover leur logement. Des chiffres éclairants, alors que s'est ouvert le salon Batibouw à Bruxelles.

J.B.O.

LA MARQUE



Chanel risque de devoir modifier son mytique n° 5

La Commission européenne va interdire trois ingrédients hautement allergènes qui entrent très souvent dans la composition de parfums et notamment dans celle du très célèbre Chanel n° 5 si cher à Marilyn Monroe, Nicole Kidman et Audrey Tautou. L'atranol et le chloroatranol, extraits naturels de mousse, et le HICC, extrait synthétique de muguet, sont les composés visés par la mesure. Ils seraient responsables, selon la Commission, de plusieurs millions de cas d'allergies de la peau à travers l'Europe. La nouvelle mesure devrait contraindre, d'ici janvier 2015, nombre de parfumeurs à modifier leurs recettes. Parmi eux figurent des marques prestigieuses comme Dior et – comme on l'a dit – Chanel. Néanmoins, le secteur le plus touché serait celui de la cosmétique bio qui utilise de nombreux composés à base d'essences naturelles elles aussi très allergènes. La composition de près de 90 % des produits de beauté bio devrait être modifiée.

TH. CA. (ST.)

LES SORTIES

Museum Night Fever

Pour sa 7^e édition, cet incontournable de la vie culturelle bruxelloise continue sa folle sarabande à travers la ville. Concerts, danses, performances, live paintings, DJ-sets, défilés de mode agrémenteront les expos des musées bruxellois, de Zurbarán à Borremans en passant par Duane Hanson, Nass Belgica ou Franz Erhard Walther. La nuit se prolonge ensuite avec l'after-party Bulex.

Samedi, de 19h à 1h du matin dans 24 musées bruxellois et dès 23h pour la Bulex (58 rue Delaunoy, 1000 Bruxelles). Infos : www.museumnightfever.be



Flagey Piano Days

Ce marathon de piano premier du nom met les claviers en fête, avec Anna Vintzkyaya, Jean-Philippe Collard, Jean-Frédéric Neuburger, et Frank Braley. Le festival fait la part belle aux lauréats du dernier Concours Reine Elisabeth, dont le vainqueur Boris Giltburg et Rémi Geniet, et aux élèves de la Chapelle musicale.

Vendredi, samedi et dimanche à Flagey. Infos : www.flagey.be

Origami Classics

Pour ce 3^e volet d'Origami Classics s'adressant tant aux néophytes qu'aux mélomanes avertis, le quatuor de clarinettes Clarias parcourra plusieurs siècles de musique, dans un vaste panorama allant de Vivaldi à Piazzolla. Le concert sera rythmé par les explications du chef d'orchestre Michel Lysight.

Dimanche à 15h au Beursschouwburg, rue Auguste Orts, 20, à Bruxelles. Infos : www.beursschouwburg.be

Sur lesoir.be

D'autres idées de sorties dans « Votre week-end en 15 clics » sur mad.lesoir.be

ANNE-SOPHIE LEURQUIN

