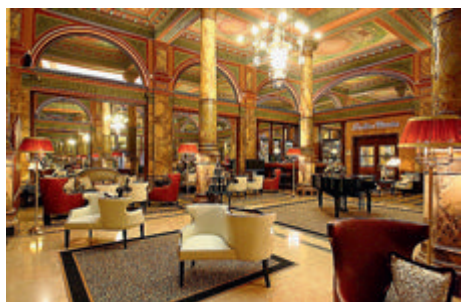




Le Brussels Exclusive Labels (B.E.L.) regroupe 75 enseignes de prestige à Bruxelles. Chaque mois, voici les news et les bons plans de certaines d'entre elles qui cumulent à elles toutes "4 500 ans d'histoires, de passions et d'expériences" !

B.E.L. ET BIEN D'ACTUALITÉ !



LE "31" DU MÉTROPOLE UN BAR "TAILOR-MADE FOR YOU"

Situé en plein cœur de l'hôtel Métropole, le bar "Le 31" – ainsi rebaptisé en raison de son numéro de maison sur la place De Brouckère – offre un cadre exceptionnel à toutes les circonstances évoquées ci-dessus. Touristes, hommes d'affaires ou simples habitués des environs trouvent ici leur bonheur, sûr de se retrouver en bonne compagnie, dans un décor tout simplement unique. Qui dit bar dit bien évidemment spiritueux et cocktails. La carte du 31 n'a, à cet égard, rien à envier à celles des meilleurs standards du genre. Avec un point particulier sur le champagne, les grands rhums agricoles et tout spécialement les single malts d'exception, elle propose également, à côté des

grands classiques du cocktail, une série de créations originales. Ainsi, le "Quantum" noir, jaune, rouge, imaginé en hommage au premier Conseil de Physique Solvay qui s'était tenu au Métropole en 1911, voici un tout petit peu plus d'un siècle Enfin, au-delà des yeux et du palais, "Le 31" a également pour objectif de combler les oreilles des amateurs de musique détendue avec la présence, deux fois par semaine (de 19h00 à 22h00), du pianiste Bachot Muna. **Le 31 du Métropole, place De Brouckère, 31 – 1000 Bruxelles. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 02h heures et le dimanche et jours fériés de 15h à 23h. Et, attention ! Happy Hour, du lundi au jeudi, de 18h30 à 20h.**

LEYSEN LA HAUTE JOAILLERIE CHANGE DE RIVE

Actuellement, il faut emprunter la rue Sainte-Anne depuis la place du Sablon pour découvrir les vitrines de la joaillerie Leysen et accéder à ses salons privés. A partir du printemps, c'est dans la maison de maître du 32 place du Grand Sablon, que les clients retrouveront la prestigieuse maison bruxelloise. **Plus de 150m²**
Leysen Joaillerie, place du Grand Sablon – 1000 Bruxelles. Tél.: 02 513 62 60 – www.leysen.eu



LE SAINT-AULAYE UNE PÂTISSERIE MAIS AUSSI BOULANGERIE

Installé à Ixelles depuis 1986, Le Saint-Aulaye est une pâtisserie dédiée à la grande tradition pâtissière française. Qu'elles soient classiques ou inédites, les créations du Saint-Aulaye ont un point en commun : une grande exigence au niveau de la qualité et de la fraîcheur de tous les ingrédients utilisés. Ainsi, tous les jours, Fabien Grégoire (compagnon du Tour de France) et Jean-Louis Barré à la tête de son équipe travaillent sans relâche afin de vous faire partager leur passion : le goût, celui qui fait le régal des papilles mais aussi des yeux. Dans le même cadre, ne manquez pas une des spécialités non-pâtissière mais non moins incontournable : la quiche. C'est dans cet état d'esprit qu'ils ont également créé leur espace "boulangerie" situé 130, rue Américaine. Une vraie boulangerie où l'on façonne avec rigueur et passion du vrai pain ! A découvrir absolument pour le retour en grâce d'une tradition bien belge : une bonne tartine ! **Le Saint-Aulaye "pâtisserie" : rue Jean Chapelié, 4 – 1050 Ixelles. Tél.: 02 345 77 85. Le Saint-Aulaye "boulangerie" : rue Américaine, 130 – 1050 Bruxelles. Tél.: 02 538 48 15.**



GAP À BRUXELLES DIANE VON FURSTENBERG POUR GAPKIDS ET BABYGAP



Gap et Diane Von Furstenberg collaborent pour la première fois ! La créatrice a signé pour GapKids et BabyGap une collection printemps-été 2012 destinée aux filles de 0 à 14 ans. Dès le 28 mars, cette collection stylée et à prix tout doux (de 15 à 100 €) sera disponible dans le tout nouveau Project Store de Greta Marta, juste en face de la boutique DvF. **Project Store Greta Marta, rue du Grand Cerf, 18 – 1000 Bruxelles.**



CONCOURS

Gagnez



1 ATELIER CULINAIRE POUR 9x2 PERSONNES À L'ELECTROLUX EXPERIENCE CENTER

A l'occasion de l'expo « A table ! », la Tribune de Bruxelles et AEG vous offrent :

1 atelier culinaire pour 9x2 personnes à l'Electrolux Experience Center.

Elaborez un menu 3 services avec un chef professionnel. Le workshop se termine par la dégustation dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Pour avoir une chance de participer à cet atelier avec la personne de votre choix, il vous suffit de nous envoyer un mail avant le 12 mars à minuit à tbx.concours@saipm.com avec "AEG" en objet. N'oubliez pas de joindre vos coordonnées complètes et de répondre à la question suivante :

De quelle nationalité est la marque AEG ?

Les gagnants, tirés au sort, seront avertis par mail. Bonne chance à tous !



Plus de renseignements sur www.tribunedeb Bruxelles.be