

LUNCH CLUB



Même s'ils partagent un espace de travail au sein du club privé TheMerode, leurs chemins se croisent rarement. Pourtant, nous avons réussi à réunir six entrepreneurs créatifs autour d'une table pour un moment de liberté très apprécié.

REPORTAGE: ELS MAES PHOTO: ROBIN JORIS DULLERS



CI-CONTRE DE GAUCHE À DROITE: TRISTAN PIERSON, PAULINE HAON, KRITICOS, MWANSA, PASCALE PECKERS, JIM BOGAERT ET NOUNÉ MURADYAN.

QUI? Nouné Muradyan et Jim Bogaert de Rish Kombucha.

Kriticos Mwansa, artiste et fondatrice de The Book Club.

Tristan Pierson, représentant de Château Favori, un domaine qui produit des rosés bio en Provence.

Pauline Haon, directrice pour le Benelux de The Fine Art Group.

Pascale Peckers, architecte d'intérieur et moitié du duo de DJ We are Fam, avec deux de ses quatre filles.

LIEU? La salle à manger privée du restaurant Ciao à TheMerode.

MENU? Un défilé de spécialités italiennes : vitello tonnato et caprese en entrée, veau à la Milanaise et ravioli del plin, une spécialité de la maison, en plat principal. Et un dessert à partager.

BOISSON? Avec un vigneron et un brasseur de kombucha à table, on boit un Crodino ou un mocktail, un Meriame Barolo de Paolo Manzone (2020) et un espresso-Martini.

CONVERSATION? La visite de l'artiste per-

formeuse Marina Abramovic à TheMerode, la gestion du temps, l'horeca (hôtelierie-restauration), le trail running, des recommandations de livres et le fait de «ne jamais vraiment arrêter de travailler».

PAULINE HAON: «J'aime venir ici pour avoir des échanges intéressants, mais, hélas, je prends trop rarement le temps. Si je croise une connaissance dans l'escalier et que je bavarde un instant, toute ma journée est chamboulée, vu que chaque seconde est planifiée. Mes déjeuners se réduisent le plus souvent à un sandwich vite fait au TheStables, la brasserie réservée aux membres du club. C'est dommage.»

NOUNÉ MURADYAN: «Quand, comme Jim et moi, on est passionné par la nourriture, chaque déjeuner est aussi un peu du travail, car on y puise de l'inspiration. Mon smartphone est plein de photos d'assiettes, de verres, de cartes et de menus. Je vais montrer (elle fait défiler les photos sur son smartphone): en voyage en Thaïlande, j'ai bu ce cocktail, le meilleur de ma vie. J'ai réussi à en obtenir la recette et après beaucoup d'essais dans le labo de Rish,

nous allons lancer un kombucha inspiré de ce goût, très épice.»

JIM BOGAERT: «Prendre le temps pour un déjeuner comme celui-ci, c'est du luxe. L'été dernier, j'ai arrêté de travailler dans l'horeca pour me consacrer à Rish. Un seul job au lieu de deux: vive la liberté! J'ai adoré travailler dans l'horeca, mais c'est épaisant. Trouver du personnel est un cauchemar et les produits comme les loyers coûtent de plus en plus cher. Je me réjouis d'avoir enfin des soirées et des weekends libres; dans l'horeca, on travaille toujours quand les autres s'amusent.»

TRISTAN PIERSON: «Moi aussi, j'ai survécu à l'horeca (*Love is All, la société qui gère Vertigo et Jalousy à Bruxelles, NDLR*). Cette expérience est un atout: quand je parle avec des chefs ou des gérants, je ne suis pas juste un vendeur, mais un collègue. Je connais parfaitement leurs défis et cela mène souvent à des conversations passionnantes.»

BOGAERT: «Quand tu as bossé dans l'horeca pendant des années, tu sais comment déplacer des montagnes. Tu deviens un pro de la

résolution de problèmes.»

MURADYAN: «Moi, je panique vite. À chaque problème, je pense: c'est la fin. Jim reste calme, rationnel et dit qu'on va régler ça.»

PASCAL PECKERS: «Vous allez sûrement me prendre pour une dingue, mais je travaille à la création d'un nouveau concept horeca à Bruxelles, avec deux de mes quatre filles. Comme nous en rêvons depuis longtemps, il s'appellera Soon. Nous nous spécialisons dans tout ce qui est bon pour la santé: iced matcha, shakes au collagène et à la spiruline. L'été dernier, nous avons testé le concept le temps d'un pop-up à Knokke. En doyenne du groupe, mon conseil est qu'il faut entreprendre sans cesse et ne pas avoir peur de prendre des risques.»

HAON: «C'est assez étrange: nous sommes tous devenus indépendants pour être plus libres et, pourtant, nous sommes tous débordés. Après dix ans, j'ai quitté Christie's pour être plus proche des collectionneurs et des artistes, et établir avec eux une relation à long terme. Les

grands déjeuners et dîners ne sont plus planifiés qu'avec les clients importants; classiquement, une longue table et du champagne.»

KRITICOS MWANSA: «Tout ce qui est dit ici touche au cœur de ce que je fais avec The Book Club. D'abord: tout le monde manque de temps. Lire un livre? Beaucoup n'y parviennent pas. Je crée des cartes de conversation avec des thèmes et des citations tirées de livres, comme point de départ d'un échange, sans qu'il faille lire un livre en entier. Rassembler les gens et lancer une conversation, c'est mon métier et je ne pourrais rien imaginer de plus beau. Mon premier client a été Netflix, où j'ai animé un club de lecture autour de la créativité, mais je suis aussi invité dans des prisons et des écoles. Quand j'ai lancé The Book Club à TheMerode, je pensais que tous ces profils business ne s'intéresseraient qu'à des bouquins sur la productivité. Quatre hommes autour d'une table, ils parlent forcément de leur travail, non? Mais, récemment, j'ai animé ici un club de lecture, réservé aux hommes, sur la paternité -et c'était bou-

leversant de voir naître une discussion si émotive et ouverte. Dès qu'on crée le bon contexte pour partager des émotions, c'est magnifique.»

PECKERS: «Parfois, je crois que nous sommes trop conditionnés pour être productifs: s'offrir une soirée dans le canapé à bouquiner, c'est presque un luxe.»

PIERSON: «Je lis beaucoup, mais je triche un peu: j'adore les livres audio que j'écoute à tout moment: en pliant le linge ou en faisant du sport. En ce moment, j'écoute la biographie de Churchill. C'est tellement instructif et, en plus, se plonger dans la vie des autres, ça rend plus empathique, plus indulgent envers soi-même.»

MWANSA: «Mon conseil: bannissez votre smartphone de la chambre à coucher. Fini de scrollier avant de s'endormir! Vous verrez alors combien de temps vous récupérez pour le consacrer à la lecture. Et si ça ne marche pas, n'hésitez pas: la porte de The Book Club est toujours ouverte.»

«Mes déjeuners se limitent le plus souvent à un sandwich vite fait. C'est vraiment dommage.»



CI-CONTRE LES LANGUES SE DÉLIENT: CULTURE, HORECA, BOUQUINS ET LOISIRS -TOUS CES SUJETS SONT ABORDÉS LE TEMPS D'UN LUNCH ANIMÉ.

