

EXPO MILANO 2015

«Le pavillon belge sera une ville en miniature. Une réponse enthousiasmante et holistique aux défis futurs.» **Patrick GENARD**

12 La Belgique est la 12^e plus importante nation commerciale du monde. L'Expo est un catalyseur.

Le pavillon belge est fait de nos matériaux durables

Patrick Genard/Marc Belderbos



Ce qu'on fait de mieux en écodurable

Du 1^{er} mai au 31 octobre, le pavillon belge révélera de nouvelles manières d'occuper l'espace pour vivre et se nourrir. Visite virtuelle.

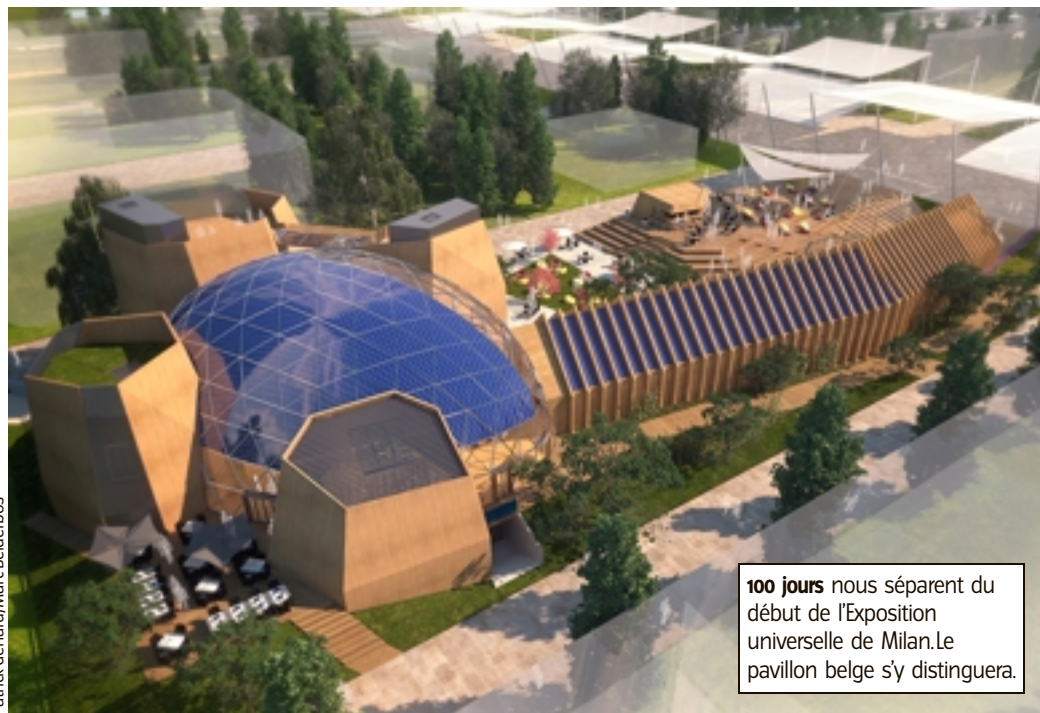
• **Dominique WAUTHY**

L'architecture et la scénographie du pavillon belge, durant l'Expo Universelle de Milan, dévoileront les multiples facettes innovantes de notre petit pays. Hier matin, le vice-premier ministre Kris Peeters, chargé du commerce extérieur, a levé le voile sur son concept : durabilité et innovation technologique. Et ce sont deux architectes et ingénieurs civils originaires de Wallonie qui en sont les créateurs.

Patrick Genard possède des racines namuroises ; Marc Belderbos est né à Eupen. Complices, les deux partenaires ont présenté ensemble leur travail de fin d'étude (UCL) ; c'était il y a 35 ans déjà. Leurs parcours respectifs sont riches ; ils le prouvent ici à nouveau, à travers ce pavillon limitant au maximum la demande d'énergie. Un bâtiment éphémère, pourtant écodurable, offrant des rapports intéressants entre plein et vide. L'entrée de la lumière naturelle, la bonne qualité d'isolation et la stratégie de ventilation en font un bâti cohérent.

Le pavillon s'articule autour de la thématique : « Nourrir la planète. Énergie pour la vie ».

« Ce formidable challenge est un embryon de réponses aux façons que nous aurons d'occuper l'espace et d'utiliser au mieux les ressources et les richesses d'ici 2050. On s'est inspiré d'archétypes belges horticoles et agricoles pour créer les volumes du pavillon », témoigne Patrick Genard fier d'installer ici la dernière génération de panneaux photovoltaïques « organiques ». Bois et verre de notre savoir-faire formeront l'essentiel des structures ; des glaces techniques de haute qualité constitueront la verrière géodésique qui rappelle quelque peu les prestigieuses serres de Laeken « Une expo doit être fluide et s'adresser au plus grand nombre, en offrant plusieurs niveaux de lecture », poursuit l'architecte qui a dû aussi adapter sa copie aux nor-



100 jours nous séparent du début de l'Exposition universelle de Milan. Le pavillon belge s'y distinguera.

mes et règles italiennes.

En apéritif, le pavillon belge offrira aux visiteurs ce qui se fait de mieux chez nous. « Outre l'impact visuel tout au long du cheminement, l'aspect olfactif sera très présent. Avec des ateliers de cuisine où se mêleront les parfums de notre chocolat et le goût des algues produites en aquaponie dans les caves mêmes du pavillon. Ce dernier est déjà considéré comme un des cinq plus beaux ! »

Le budget du pavillon repré-

Écodurable, cette construction allie l'innovation technologique et l'identité belge.

sente plus de 13 millions d'euros ; l'entreprise Besix est responsable de sa mise en œuvre. L'État fédéral a investi 5,8 millions dans le

projet, et les entités fédérées ont participé à hauteur de 4,8 millions d'euros. Enfin 2,5 millions proviennent des bénéfices réalisés par le pavillon belge lors de la dernière exposition universelle à Shanghai.

Au total, 200 pays seront représentés et plus de 20 millions de visiteurs sont attendus lors de l'événement qui a lieu tous les cinq ans. ■

> <http://expomilano2015.be/>

FORUM

« Piazza », restez relax



Les abords champêtres et fleuris du pavillon cohabitent à merveille avec les équipements technologiques de pointe. Une grande place ombragée témoigne de l'importance des rencontres. Sièges et coussins inviteront au break les millions de visiteurs attendus. L'ensemble du pavillon est propice à de nombreux divertissements : improvisés, organisés ou simplement suggérés par la convivialité. ■

LA FERME

Nos régions et terroirs

C'est par la ferme que vous entamerez la visite. Via cette porte d'entrée, vous découvrirez la Belgique fédérale, ses Régions, ses Communautés et ses spécificités. Le décor rappelle nos terroirs, notamment nos bières, à travers un mur de bouteilles stylisées. Cette partie du pavillon fait également la part belle aux célébrités belges d'origine italienne. C'est également ici que vous assistez aux démonstrations en direct de grands chocolatiers. ■



LA CAVE

Le cœur du laboratoire



À cette étape de la visite, vous découvrirez des solutions pour relever le défi alimentaire. La cave expose des avancées technologiques remarquables : recherches, expériences, production alimentaire alternative, autant de pistes ici à l'œuvre. Sans oublier l'écosystème innovant, mêlant plantes et poissons, et appelé aquaponie. La cave recèle d'autres surprises, comme la culture d'insectes et d'algues. ■

L'ESCALIER

Matériaux recyclables

De la cave, on remonte vers la géode via un escalier hélicoïdal. Dans l'ensemble du pavillon, le béton n'a été utilisé qu'en petite quantité. Les constructeurs lui ont préféré des matériaux naturels, facilement recyclables, isolants mais aussi modulables, faciles à démonter. Le but étant de laisser la plus petite empreinte possible sur le site. Le pavillon est aussi économe en eau et électricité ; les eaux grises sont réutilisées (toilettes). ■



L'ATRIUM

Pour se restaurer



Palais des saveurs et des odeurs, l'atrium est un espace baigné de lumière où il fait bon déambuler dans une ambiance conviviale. C'est la dernière étape de votre visite, l'atrium est un vaste espace de détente et de plaisirs culinaires. Vous pourrez même goûter des mets cuisinés à partir de produits issus de la culture de la cave. Il est fort à parier que la plus grande difficulté sera de faire son choix. ■