

.be our guest



KATHLEEN BILLEN  
KRISTIN VAN DE VOORDE-HEIDBUHEL

 be our guest

LES AMBASSADEURS  
DE L'HOSPITALITÉ BELGE

 | LANNOO

Préface 7

## L'Étiquette – règles du jeu de l'hospitalité 9

---

## 7 cocktails et 3 amuse-bouches – l'Apéritif à la belge 19

---

### Jan Vandenplas 20

Kir aux fleurs de sureau 23  
Gin-tonic monastique 24  
Cubardon curieux 25  
Framboise frivole 26  
Mojito belge 27  
Horse's Neck belge 28  
Sweet Diamond 29

### Dimitry Lysens et Aagje Moens 30

Capucines au lait de crevettes 31  
Mini-brochette de canard laqué 32  
Diables rouges et jaunes 33

■ Le vin belge, un ambassadeur en devenir 36

## 7 chefs étoilés créent un menu pour 21 ambassades de Belgique 41

---

### Maxime Collard 42

Entrée : Foie d'oie à la façon de Maxime – Budapest 44  
Plat principal : Kudu des forêts ardennaises – Pretoria 48  
Dessert : Délice chocolaté Lamington – Canberra 52

### Gert De Mangeleer 56

Entrée : Dim sum étoilé – Pékin 58  
Plat principal : Sushi de la mer du Nord – Tokyo 62  
Dessert : From Flanders fields – Londres 66

### Bart De Pooter 70

Entrée : Flamenco de lard et de chou – Madrid 72  
Plat principal : When West meets East – Istanbul 76  
Dessert : Doux dessert de la médina – Tunis 80

### Sang Hoon Degeimbre 84

Entrée : Gaufre de Bruxelles à Paris – Paris 86  
Plat principal : Wadi Rum – Amman 90  
Dessert : Millefeuille mille saveurs – New Delhi 94

### Yves Mattagne 98

Entrée : Berliner Art – Berlin 100  
Plat principal : Suprême de poularde de l'Émir – Abu Dhabi 104  
Dessert : Valse de chocolat – Vienne 108

### Pierre Résimont 112

Entrée : Truite fario pour Rio – Rio de Janeiro 114  
Plat principal : Tous les chevreuils mènent à Rome – Rome 118  
Dessert : Les fraises de Wépion rencontrent la Thaïlande...  
– Bangkok 122

### Lionel et Laurence Rigolet 126

Entrée : L'Américain 'comme chez nous' – Washington 128  
Plat principal : Les jarrets de veau 'Art Nouveau' – Moscou 132  
Dessert : Crêpes pour 'Orange-Nassau' – La Haye 136

■ La bière, une ambassadrice de la diversité belge 140

La bière belge pour les nuls 141  
Daniella Provost 143  
Les bières pour votre buffet 145

## 7 plats simples pour un buffet dînatoire 147

---

### Albert Verdeyen 148

Préparation de base pour tous les « stoemps » 150  
Filet de cabillaud à la sauce pickles 150  
Feuilletés d'asperges 151  
Coucou de Malines au jambon d'Ardenne 152  
Croquettes d'endives 153  
Croquette aux moules 154  
Stoemp royal au homard aux fines herbes 155  
Carbonades à la flamande avec frites et mayonnaise 156

■ « La frite », ambassadrice de l'unité belge 160

## 7 recettes pour un déjeuner de travail léger 163

---

### Arabelle Meirlaen 164

Duo de boissons « Mens sana in corpore sano » 166  
Rouleaux de printemps 167  
Mosaïque de tomates 168  
Homard « ayurvédique » de la côte belge 169  
Retour aux racines 170  
Fromage vegan à l'honneur 171  
Parfum aux trois fruits 172

### Geert Van Hecke 176

Bouchée à la reine du XXI<sup>e</sup> siècle 178

■ La reine Mathilde, une ambassadrice par excellence  
de l'hospitalité belge 180

## 7 plats cosmopolites à partager 183

---

■ Le diamant, un ambassadeur brillant de la Belgique 184

### Seppe Nobels 186

Entrée : Une entrée de grand carat – Copenhague 188  
Plat principal : « Mazel und Brucha » – Tel Aviv 192  
Dessert : Pain perdu d'Anvers à la façon canadienne – Ottawa 196

## 7 desserts – sucrés et salés 201

---

### Paul Wittamer 202

Gâteau royal au chocolat 204  
Trio de pâtes de fruits 206  
Misérable 207  
Les mignardises incontournables 208

■ Le chocolat, un ambassadeur de marque  
de la Belgique 210

### David Maenhout 212

Sucettes au chocolat 214  
Boisson glacée chocolat-menthe 215  
Brownie belge aux noix et aux fruits confits 216

### Nathalie Vanhaver 218

Assiette de fromage belge 220

---

L'hospitalité belge sur le web 222  
Remerciements 223



**Kathleen Billen** a fait carrière comme avocate fiscaliste. Avec son mari l'ambassadeur Johan Verkammen, et leurs quatre fils, elle parcourt le monde diplomatique, de Hong Kong à Bruxelles, du Liban au Sénégal et, plus récemment, au Canada. Pendant son séjour à Dakar, elle a écrit sur le Sénégal un guide de voyage réunissant les meilleures adresses belges.

**Kristin van de Voorde-Heidbuchel** est dentiste, spécialiste en orthodontie. Elle a épousé le baron Willem van de Voorde, secrétaire honoraire de la reine et ambassadeur de Belgique à Vienne et, plus récemment, à Berlin. Avec son mari et leurs enfants Alexander, Bruno, Elinor et Sibylla, elle a pu découvrir l'Allemagne, le Japon, l'Autriche, la Slovaquie et la Slovaquie.

L'hospitalité occupe une place très importante dans toutes les cultures et dans toutes les langues. Les rencontres, la générosité, le respect, la convivialité, la gastronomie, l'étiquette : ce ne sont là que quelques facettes de cette expérience interpersonnelle si enrichissante. Fière d'un riche patrimoine gastronomique, la Belgique gourmande est un havre d'hospitalité au cœur de l'Europe.

Dans le monde entier, les diplomates belges et leurs conjoints ont le privilège de rencontrer et de recevoir des personnalités issues des horizons les plus divers. Ils contribuent ainsi au rayonnement international de l'hospitalité et du savoir-faire gastronomique belges.

La Belgique est dépositaire d'une telle richesse dans ce domaine que les hommes et les femmes qui la représentent à l'étranger y ont fièrement recours pour consolider l'image de marque de leur pays.

Un président américain n'a-t-il pas dit qu'il était « facile d'aimer un pays connu pour son chocolat et sa bière » ? De fait, que ce soit en diplomatie ou dans le monde des affaires, les échanges sont plus fluides, les pourparlers plus agréables et les obstacles plus facilement surmontés quand on a pu faire connaissance autour d'une table raffinée et accueillante dans une ambiance conviviale.

Et quelle table ! Ce fut une aventure passionnante d'aller à la rencontre de ce talent belge et de le réunir dans ce livre.

Chacun d'eux est dans son domaine un véritable ambassadeur de notre pays, de notre culture et de notre hospitalité. Le fait de s'arrêter un instant pour se rencontrer autour d'une bonne table met en effet de l'huile dans les rouages des relations, de l'amitié... et même de l'amour ! Mais l'art de bien cuisiner, de préparer des cocktails, de produire du vin, de brasser de la bière, de créer de nouveaux chocolats, de décorer une table, de présenter de délicieux fromages ou de faire de beaux discours n'a de réelle valeur que s'il est partagé.

C'est donc avec le plus grand plaisir que nous partageons avec vous ce trésor de savoir-faire et de talent et levons ainsi un coin du voile sur ce que la Belgique a de meilleur à vous offrir et sur la façon dont nos ambassades de Belgique s'efforcent de faire rayonner cette hospitalité dans le monde entier. Nous remercions de tout cœur le Service public fédéral des Affaires étrangères, du Commerce extérieur et de la Coopération au développement pour le soutien accordé à notre projet, ainsi que les collègues des vingt-sept ambassades et consulats généraux de Belgique qui ont accepté de s'y impliquer.

**.Be our guest!**

**Kathleen Billen**

**Kristin van de Voorde-Heidbuchel**





.be our guest

---

# 7 chefs étoilés

---

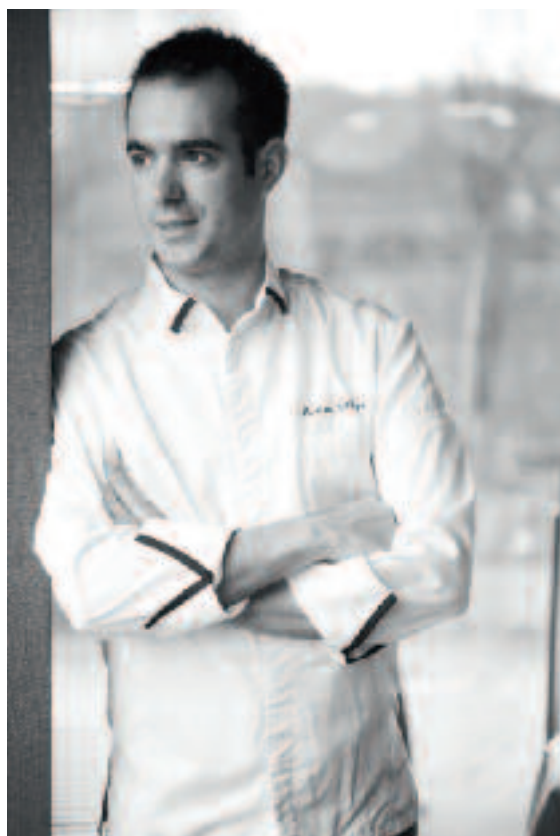
CRÉENT UN MENU POUR  
21 AMBASSADES DE BELGIQUE

Dynamique et créatif, Maxime Collard a sans aucun doute mis les Ardennes belges sur la carte. Il est né et a grandi dans cette belle région de forêts et de collines, où gibier et poissons d'eau douce abondent. Sa cuisine sait maintenir le parfait équilibre entre sa passion pour le terroir et celle d'une gastronomie contemporaine et internationale. Son magnifique restaurant étoilé, baptisé « **La Table de Maxime** », a pour cadre le petit village typiquement ardennais d'Our, considéré comme l'un des plus beaux de Wallonie, situé dans une boucle de la rivière à laquelle il doit son nom. – [www.maximecollard.be](http://www.maximecollard.be)

Le talentueux chef s'est inspiré pour son menu des **ambassades de Belgique à Budapest** (Hongrie), à **Canberra** (Australie) et à **Pretoria** (Afrique du Sud).

## Maxime Collard

Un avant-goût de l'âme ardennaise



## Budapest <sup>(HONGRIE)</sup>

### **Entrée : Foie d'oie à la façon de Maxime**

S'il y a une spécialité alléchante en Hongrie, rarement absente des tables de fête, c'est bien le foie d'oie. Maxime a créé un plat délicieusement coloré pour mettre en valeur cet ingrédient, fierté nationale des Hongrois. Il y combine des textures surprenantes, des tons sucrés et salés, ainsi que des légumes et des herbes de son propre jardin.

## Pretoria <sup>(AFRIQUE DU SUD)</sup>

### **Plat principal : Kudu des forêts ardennaises**

Le gibier ne manque ni en Afrique du Sud ni dans les forêts ardennaises. Le sanglier, le cerf et le mouflon – parent éloigné du kudu sud-africain – sont traqués lors de la saison de chasse. Une fois vaincus, ils reçoivent une dernière marque d'estime de la part des sonneurs de trompe jouant en alternance. Avec sa préparation de filet de faon, qu'il associe à notre très apprécié pain d'épices, Maxime rend à son tour hommage à ce noble animal.

## Canberra <sup>(AUSTRALIE)</sup>

### **Dessert : Délice chocolaté Lamington**

Le Lamington est un gâteau traditionnel australien, nommé d'après Lord Lamington, un ancien gouverneur du Queensland (une province d'Australie). Ce dessert de forme carrée, recouvert de chocolat et de noix de coco, a su inspirer Maxime Collard, qui a créé un dessert raffiné et moderne à partir de mousse au chocolat belge, offrant une explosion de saveurs en bouche.



pour 6 personnes

## Délice chocolaté Lamington

// Canberra

Mousse au chocolat praliné, biscuit noisette, glace au spéculoos et café

### Glace au spéculoos Lotus

300 ml de lait // 200 ml de crème à 35% M.G. // 3 jaunes d'œuf // 80 g de sucre // 40 g de biscuits spéculoos Lotus  
Battez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban. Chauffez le lait et la crème, ajoutez-y le ruban et faites cuire à la nappe. Faites prendre en sorbetière et ajoutez le spéculoos broyé. Utilisez des formes à quenelles en silicone afin d'obtenir de jolies portions.

### Glace au café

300 ml de lait // 200 ml de crème à 35% M.G. // 3 jaunes d'œuf // 80 g de sucre // 20 ml d'extrait de café  
Suivez la préparation de la glace au spéculoos, mais à la place des spéculoos, ajoutez de l'extrait de café.

### Mousse au chocolat praliné

250 g de chocolat noir à 70% // 50 g de chocolat au lait // 50 g de praliné // 20 g de beurre // 2 jaunes d'œuf // 10 g de sucre // 1 blanc d'œuf // 1 feuille de gélatine // 80 ml de crème fraîche  
Faites fondre les différents chocolats avec le praliné et le beurre au bain-marie. Montez les blancs d'œuf en neige. Réalisez un ruban en battant les jaunes d'œuf et le sucre. Incorporez l'un après l'autre, le chocolat fondu, les blancs d'œuf en neige et la gélatine. Fouettez la crème à  $\frac{3}{4}$  et incorporez-la à la mousse. Coulez la préparation dans des moules en silicone carrés et en forme de quenelles et de boules. Mettez au frigo. Vaporisez les boules et les quenelles à l'aide d'un aérosol alimentaire effet métallisé bronze et cuivre. Gardez au frais.

### Biscuit noisettes

40 g de farine // 40 g de poudre de noisette // 40 g de sucre // 80 g de blanc d'œuf // 65 g de sucre // 55 g de jaune d'œuf // 105 g de beurre  
Réalisez une meringue avec les blancs d'œuf et le sucre. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf. Incorporez au mélange la farine, la poudre de noisette et le sucre. Pour finir, ajoutez le beurre fondu et versez la pâte obtenue sur une plaque en en couche de 2 cm d'épaisseur. Cuire au four +/- 10 minutes à 180 °C. Laissez refroidir et découpez à l'emporte-pièce en petits disques.

### Tuile épicée

100 g de beurre fondu // 200 g de sucre // 100 g de farine // 50 ml d'eau // 50 g de blanc d'œuf // 2 g de mélange d'épices douces pour pain d'épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade, anis)  
Mélangez tous les ingrédients, étalez finement la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant 10 minutes à 180 °C. Vaporisez selon votre goût avec un aérosol alimentaire couleur effet métallisé bronze. Brisez pour obtenir des « feuilles ».

### Finition

Dressez les différentes formes de mousse au chocolat sur l'assiette. Garnissez avec une ligne de noisettes concassées de chaque côté, les biscuits aux noisettes et les tuiles en forme de feuilles. Ajoutez les quenelles de glace juste avant de servir.

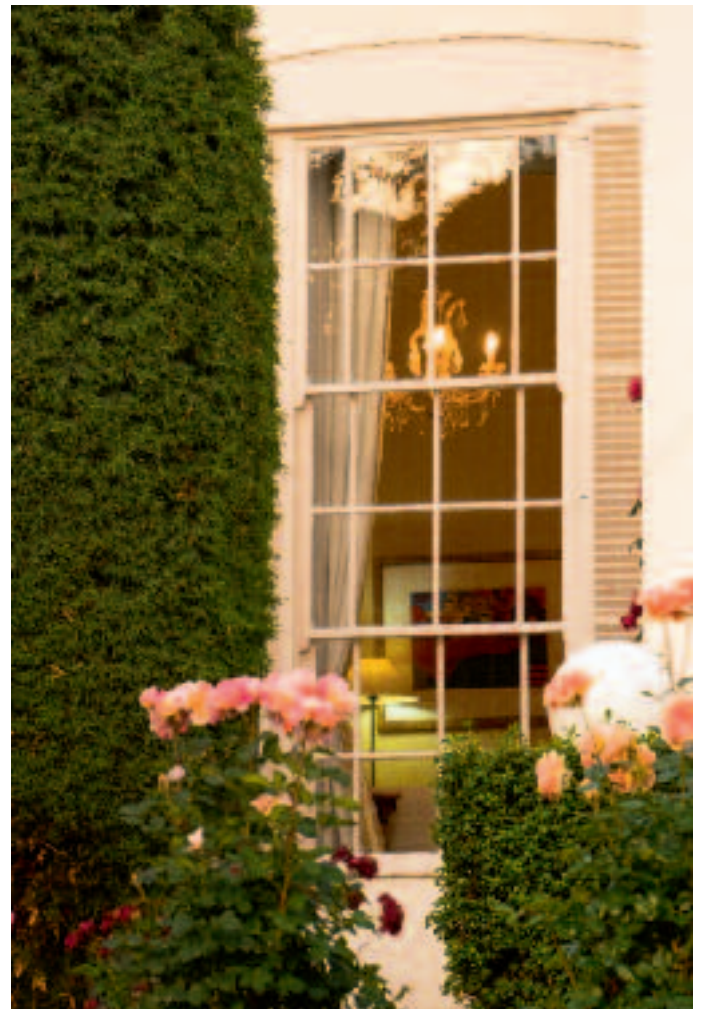
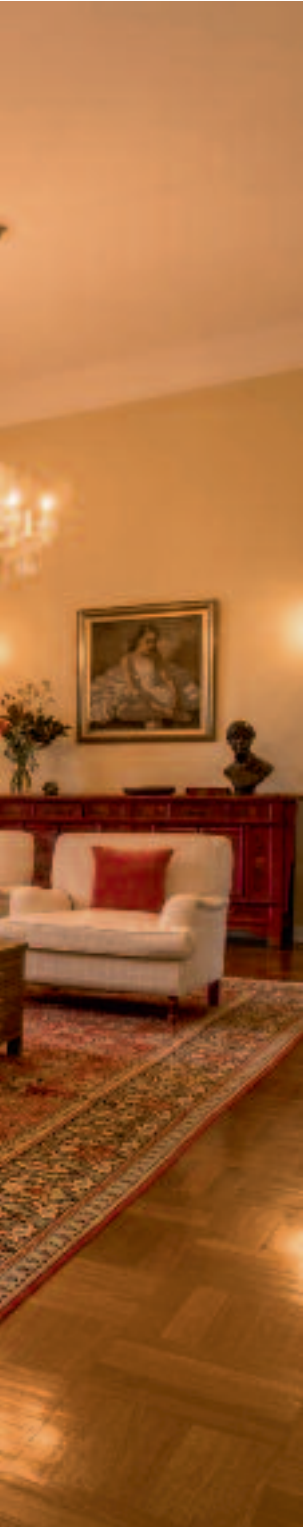


Si vous êtes amateur de chocolat, vos papilles se régaleront d'autant plus. Servez ce délicieux dessert avec une **Ardenne Stout**. Non seulement elle a la couleur brun foncé de votre péché mignon, mais son goût rappelle aussi le chocolat tout en offrant un soupçon de café, une trace de cannelle et des arômes torréfiés avec une petite touche amère.  
[www.brasseriebastogne.be](http://www.brasseriebastogne.be)





# Canberra



Voor 12 personen en meer

## From Flanders Fields

// Londres

Tarte florale au spéculoos belge  
et au fromage frais

### Fond de spéculoos Lotus

625 g de biscuits spéculoos Lotus en morceaux // 200 g de farine // 100 g de beurre

Pétrissez le spéculoos avec le beurre et la farine et formez une belle boule. Étalez-la très finement. Découpez des disques avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Faites cuire les fonds de tarte à 160 °C pendant 15 min. Laissez refroidir.

### Crème de fromage frais

250 g de fromage frais // 80 g de crème aigre // 80 g de crème // 30 g de jaune d'œuf // 50 g d'œuf // 100 g de sucre // 5 g de gélatine

Mélangez le fromage frais, la crème aigre et la crème dans une casserole et chauffez jusqu'à ébullition. Mélangez les jaunes d'œuf avec les œufs et le sucre, battez bien et ajoutez ce mélange au mélange de fromage frais. Chauffez le tout à 85 °C et ajoutez la gélatine trempée. Passez à nouveau au mixer électrique, puis au tamis fin et laissez durcir au réfrigérateur. Remplissez une poche à douille.

### Perles de roses glacées

500 g de yaourt // 500 ml d'infusion de roses (200 ml d'eau, 100 g de sucre, 50 g de pétales de roses frais) // 5 g de gélatine

Faites bouillir l'eau destinée à l'infusion et ajoutez le sucre et les pétales de roses. Les pétales doivent tremper pendant 15 minutes. Passez au tamis fin. Mélangez le yaourt avec l'infusion et la gélatine trempée. Remplissez des moules en forme de petites billes et laissez durcir au congélateur.

### Finition

Herbes vertes fraîches du type basilic, divers types de menthe, tagète, fenouil, verveine citronnelle, trèfles... // Petits fleurs de différentes couleurs, par exemple tagète, sauge, sauge « hot lips », bégonia, fenouil, menthe... // 1 ravier de baies (bleues)

Dressez six points de fromage frais sur les fonds de spéculoos. Placez une baie (bleue) à côté de chaque point. Décorez avec les herbes fraîches et les fleurs. Au dernier moment, ajoutez trois perles glacées et servez immédiatement.



Ce dessert élégant garni de fleurs et d'herbes fraîches doit être servi avec une bière rafraîchissante et savoureuse. La **Cuvée des trolls**, nommée d'après la trilogie de Tolkien, est une bière blonde non filtrée, pleine en bouche et riche en parfums d'agrumes fruités, qu'elle doit à l'ajout de zeste d'orange séchée. Avec sa finale légère et amère, elle rehausse la fraîcheur du dessert sans s'imposer.

[www.dubuisson.com](http://www.dubuisson.com)





# La bière, une ambassadrice de la diversité belge

---



.be our guest

Une chose est sûre, la Belgique est la patrie de la bière ! En inscrivant la bière belge sur sa liste du patrimoine culturel immatériel, l'UNESCO n'a fait que reconnaître une réalité bien établie : la bière fait partie intégrante de l'ADN des Belges.

La bière remonte à la nuit des temps. Elle était répandue dans toute l'Europe occidentale avant que les Romains ne la délaissent pour le vin. Ils associaient la bière aux peuples « barbares », comme les *Belgae*... L'idée que boire du vin serait plus civilisé que de consommer de la bière, considérée comme populaire, persistera encore pendant des siècles. Mais aujourd'hui, elle n'est plus d'application, bien au contraire.

Dans nos régions, l'essor du nectar ambré remonte aux moines et aux moniales du Moyen Âge. Ceux-ci brassaient de la bière de table (une version légère pour les moniales et le peuple, et une version plus lourde pour les moines eux-mêmes), car l'eau potable était souvent porteuse de maladies. Pour lui donner un goût plus riche et assurer sa conservation, les brasseurs y ajoutaient des herbes ainsi que du houblon. Les différentes méthodes de production traditionnelles ont été soigneusement transmises de génération en génération, gagnant sans cesse en richesse et en raffinement. *Rocheport, Rodenbach, Achel, Chimay, Duvel, Gulden Draak, Hoegaarden, Leffe, Maredsous, Orval, Westmalle, Corsendonk, De Koninck*... ne sont qu'une sélection de ces anciennes traditions qui ont été conservées et qui font aujourd'hui la renommée des bières belges dans le monde.

Entre-temps, s'y sont ajoutés de nombreux « nouveaux venus » de très haute qualité. En effet, depuis une vingtaine d'années, une véritable renaissance s'est produite, avec l'apparition de jeunes brasseurs passionnés, de micro-brasseries branchées et d'une nouvelle génération d'amateurs qui apprécie surtout les bières spéciales. Des techniques plus modernes et des ingrédients surprenants, associés au savoir-faire traditionnel, ont donné naissance à de nouveaux succès. Même la très vénérable université de Louvain, où se situe le siège social du plus grand brasseur du monde AB Inbev, propose un cursus consacré à la technologie brassicole !

Mais qu'est-ce qui rend la culture de la bière belge si unique ? On peut le résumer en un mot : la diversité ! Aucun pays dans le monde ne compte autant de variétés différentes. Et celles-ci rassemblent à leur tour d'innombrables bières, plus de 1500 au total, avec environ 700 profils gustatifs et différents pourcentages d'alcool. Des bières de haute ou de basse fermentation, de fermentation spontanée ou mixte, de couleur claire à foncée et de saveurs plus ou moins douces à aigres. De la pils quotidienne aux bières trappistes, des bières brunes, des rouges, des dorées et des blanches, de la Gueuze-Lambic aigre et trouble aux Triple et Quadruple plus alcoolisées... Bref, chacun peut y trouver son compte.

*Sa gamme reflétant parfaitement la diversité du pays, avec ses différentes langues et cultures, la bière belge se fait l'ambassadrice de la diversité de notre pays à votre table accueillante. À votre santé !*

## LA BIÈRE BELGE POUR LES NULS

### Quels types de bières devriez-vous être en mesure de distinguer ?

**Pils** : C'est la bière la plus commune et la plus populaire. *Stella Artois, Jupiler, Maes, Primus, Cristal, Vedett*... Légère, de couleur dorée avec un goût distinctif, bien-houblonnée.

**Trappiste** : Bière brassée par les pères cisterciens, avec des styles néanmoins très divers, dans six abbayes en Belgique : *Achel, Chimay, Orval, Rocheport, Westmalle* et *Westvleteren*. Le *Westvleteren 12* a été élue meilleure bière du monde par *RateBeer* plusieurs années de suite. Il n'y a actuellement que 11 bières trappistes dans le monde.

**Bière d'abbaye** : Nom collectif désignant les bières d'origine monastique, mais brassées en dehors des murs du monastère : *Saint Bernard, Ename, Grimbergen, Tongerlo, Maredsous, Leffe, Floreffe, Aulne, Villers, Corsendonk, Straffe Hendrik*, etc. Les plus célèbres sont généralement brun foncé et douces (dans le cas des « doubles ») ou blondes plus franches et généralement plus lourdes (appelées « triples »).

**Bière blanche** : La bière blanche est une bière au blé non filtrée et trouble, avec des notes de coriandre et de zestes d'orange. La blanche est une descendante des bières brassées dans le duché du Brabant au Moyen Âge. À essayer par exemple : *Hoegaarden, Brugs* ou *St. Bernardus Witbier, Blanche de Namur*...

**Lambic & Gueuze** : Le lambic est une bière blonde, cuivrée à ambrée, sans pétillant et de fermentation spontanée. Cela lui donne son goût spécifique, plus tranchant et plus acide. Le lambic est l'un des plus anciens styles de bières belges et est d'origine bruxelloise. La gueuze est issue d'un assemblage de lambics jeunes et vieux. Dans cette catégorie, vous trouverez notamment : *Mort Subite, Belle-Vue, Boon, Cantillon, Lindemans, Tilquin, 3 Fonteinen*... La *Kriek Lambic*, douce et fruitée, est également très populaire. Elle est brassée en ajoutant des cerises acides au lambic au cours de la fermentation, ce qui lui donne un coup de fouet supplémentaire. Les noyaux des cerises confèrent un caractère boisé à cette bière traditionnelle (par exemple *Oude Kriek 3 Fonteinen*). La gamme s'est entre-temps élargie à toutes sortes d'autres fruits.

**Bière spéciale** : Tout le reste tombe dans cette catégorie très hétéroclite, offrant un éventail extraordinaire de saveurs très diverses, aussi bien sucrées qu'amères, fruitées, douces ou fortes. Par exemple : *Bourgogne des Flandres, Delirium Tremens, Duchesse de Bourgogne, La Chouffe, Brugse Zot, Kasteelbier, Lucifer, Omer, Liefmans Goudenband, Reserve Royale*...





Palais d'Egmont, Salon des tapisseries – Lieu de réception pour les invités étrangers

## [www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

Textes : **Kathleen Billen et Kristin van de Voorde-Heidbuchel**

Recettes : **Maxime Collard, Gert De Mangeleer, Bart De Pooter, Sang Hoon Degeimbre, Dimitry Lysens et Aagje Moens, David Maenhout, Yves Mattagne, Arabelle Meirlaen, Seppe Nobels, Pierre Résimont, Lionel et Laurence Rigolet, Geert Van Hecke, Jan Vandenplas, Albert Verdeyen et Marc Van Staen, Paul Wittamer**

Photographies : **Heikki Verdurme**

Autres images: Fabrice Debatty (p. 36), Jan Crab (p. 88, 89), Harald Klemm (p. 110 en haut, 158), Agnes Matthysen-Aerts (p. 175 et couverture), Donald Woodrow et Ilan Taché (p. 184), Xavier Harcq (p. 202).  
Les photos des ambassades ont été fournies par les ambassades elles-mêmes.

Mise en pages : **Leen Depooter – quod. voor de vorm.**

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction : [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Éditions Lannoo sa, Tiel, 2018  
D/2018/45/445 – NUR 440  
ISBN 978 94 014 4980 9

.*Be our guest* existe également en anglais (ISBN 978 94 014 4982 3)  
et néerlandais (ISBN 97894 014 4979 3)

Tous droits réservés. Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.