



WO!POP

LE MAG

N°12



LE MAGAZINE LIFESTYLE DE WEZEMBEEK-OPPEM & ALENTOURS
HET LIFESTYLE MAGAZINE VAN WEZEMBEEK-OPPEM & OMGEVING



Découvrez aussi
www.immo-wezembeek.be



JE SUIS ACTIF DANS VOTRE QUARTIER !

Vous êtes propriétaire et souhaitez
vendre ou louer votre bien ?

Rencontrons-nous, étudions
ensemble votre projet et
réalisons-le ! **Estimation**
gratuite & sans engagement.



ALAIN BRAEM

alain.braem@cap-sud.com
+32 475 297 564

« Il faut un grain de folie pour bâtir un destin! Nous avons ce grain de folie, aidez-nous à bâtir le destin! »

Quel plaisir, le matin, d'être désormais tirés de nos songes, non par la sonnerie d'un réveil ou d'un téléphone portable, mais par des oiseaux tout enivrés de chanter le renouveau.

Le bonheur des jours qui rallongent se conjugue à celui des silhouettes qui s'allègent : bientôt nous n'aurons plus besoin de bonnets, de gants, de pulls ni de manteaux.

Les jours rallongent, le soleil brille (surtout après une période hivernale qui n'en finissait pas), les arbres refleurissent... Un peu d'air et de renouveau font du bien !

Soyons clairs, WO!POP est dans ce mood de renouveau, de changement, de «nettoyage de printemps»!

Mais derrière les mots, derrière nos activités, derrière nos articles, il n'y a pas que les bonnes idées des uns et des autres, il y a des personnes qui les incarnent.

Il y a du cœur et de l'engagement et c'est cela que nous voulons mettre en avant en vous parlant à chaque fois de l'un ou l'autre d'entre eux qui font vivre le cœur de votre commune.

Bonne lecture.

Contactez-nous ! Vous connaissez une personne ou un lieu qui mériterait un coup de projecteur ? Nous serions ravis d'en parler à nos lecteurs !

www.wopop.be - wopopmag@gmail.com

Coming soon

OFFICIAL OPENING

« 06 April '24 »



**Green
Mango**[®]
Burger &
Cocktail

Chaussée de Malines 139
1970 Wezembeek-Oppem
www.greenmango.be

DRINK MENU

WO!POP

Un retour à l'original!

Et si l'on devenait THE place to be mais sans chichi?

En 2018, nous avons lancé chaussée de Malines un espace pas comme les autres où partage, connexion et bonne ambiance étaient les mots d'ordre...

On en a vécu des choses et des belles, mais Monsieur Covid a eu raison de nous! Mais, à l'époque, on ne laisse pas tomber et WO!POP change de lieux mais pas d'énergie, ni d'envies... Plus petit, plus simple mais toujours avec cette idée qu'un jour on reviendrait!

Comme dans tout beau projet, et nous pouvons être fières du nôtre, il arrive de faire une mise au point, d'entamer une réflexion, de faire des choix et de prendre des décisions. Décisions pas toujours simples mais toujours bonnes... C'est pour cette raison que nous tenons à continuer ce que nous avons commencé avec quelques mises à jour.

Voilà comment on l'imaginerait!

Situé au coeur de la commune de Wezembeek-Oppem, WO!POP revient et vous offre un lieu atypique, calme et gourmand.

Un espace de partage où il fait bon vivre dans lequel un bistro-resto est au coeur du projet mais autour duquel s'articule coworking, salle polyvalente, événements, ateliers divers et bien d'autres choses encore. Parce que nous sommes convaincus qu'il y a moyen de cohabiter dans un lieu de partage et d'échange où différents secteurs peuvent échanger tout en restant à taille humaine, nous avons décidé avec toute une nouvelle équipe de relancer la machine! Quand on ne sait pas, mais l'intention est là!

On va croiser les doigts très fort et croire en nos projets afin de RE-voir vivre un lieu extra dans une commune extra...

Tu veux rejoindre notre équipe?

Un atelier à louer? c'est ici!

Envie de nous aider?

info@wopop.be

www.wopop.be

WOPOP team

Balise
Haupt



ISA DOR

L'art de la transformation à travers la couleur

Isa Dor est une artiste abstraite passionnée par la peinture acrylique et le pouvoir transformateur de l'art.

Son parcours pour devenir artiste est tout sauf ordinaire. Isa a démarré sa carrière en tant qu'analyste financier, mais la quête d'un sens plus profond l'a guidée vers un chapitre en tant qu'humanitaire avec Médecins Sans Frontières, occupant des postes clés en ressources humaines et en gestion de projets pendant près de vingt ans.

Les toiles d'Isa racontent des histoires de résilience et de connexion, mêlant des couleurs éclatantes pour donner vie à des paysages oniriques.

C'est le chemin parcouru à travers les défis, les luttes contre le stress post-traumatique, la dépression postnatale et le burnout qui imprègnent son art d'une authenticité brute. Ces batailles ont donné naissance à un travail vulnérable et courageux, révélant la lumière dans l'obscurité et la beauté dans le chaos.

Dans un monde où l'authenticité est souvent étouffée par le bruit, l'art d'Isa invite à une pause, à un retour à la voix intérieure.

Il offre un reflet aux émotions, explorant les profondeurs des sentiments et des expériences à travers des couleurs audacieuses et des textures riches.



Isa Dor a exposé en Belgique et en France, participé à des événements majeurs tels que le Pébéo Mixed Media Art Contest & Exhibition 2019 à Londres et la Foire Internationale d'Art Contemporain de Bruxelles 2021. Un moment fort de 2023 a été de remporter le deuxième prix au concours d'art du Brussels International Fantastic Film Festival.

Certifiée par GOLDEN en éducation artistique, Isa partage sa passion en enseignant les techniques mixtes à Wezembeek-Oppeem.

En dehors de l'atelier, elle trouve la joie dans les moments simples de la vie, partageant des rires autour de repas végétariens avec ses fils et profitant de l'espièglerie de ses trois chats.



Dogs&Me

**L'endroit où chaque chien qui y passe sera chouchouté
comme si c'était le mien!**

**Un lieu calme avec comme but premier, le bien-être de
votre chien! Je m'appelle Anna et j'ai hâte de bientôt vous
rencontrer avec vos compagnons a 4pattes! Assistante
vétérinaire de formation j'ai ensuite continué mon chemin
vers le comportement canin et en 2019 je me suis dirigée
vers le toilettage.**

Venez faire ma connaissance

103, Rue Gergel
Wezembeek-Oppem, Belgium
0477 77 31 31 - dogsandme@outlook.be

WOKRA BUSINESS

la communauté des professionnels de votre région

Wokra Business regroupe les commerçants, indépendants, PME, associations et professions libérales des communes de Wezembeek-Oppem, Kraainem et alentours.

Seul c'est bien, ensemble, c'est mieux !

En tant que professionnels, vous êtes bien placé pour connaître les difficultés que rencontrent la plupart des indépendants et PME de notre pays.

Wokra Business a pour objectif de donner une voix aux professionnels afin de se faire entendre.

Un avenir prometteur

Grâce à nos membres, nous pouvons d'ores et déjà fêter notre première victoire : l'annulation des taxes sur les supports publicitaires des commerces et indépendants au sein de nos belles communes.

Et nous ne comptons pas nous arrêter là! Grâce à nos membres, nous bénéficions de plus en plus de poids auprès des pouvoirs publics. Car outre le soutien et la solidarité entre les membres de l'association, nous souhaitons avant tout provoquer le changement pour une politique plus proche des indépendants.

Cependant, pour pouvoir atteindre nos objectifs, nous avons besoin de vous.

Devenez membre WOKRA Business

Synergies, soirées de networking, événements divers... En devenant membre WOKRA Business, vous devenez également membre à part entière de la vie entrepreneuriale de notre région.

Retrouvez toutes les informations sur notre association et les prochaines activités sur wokrabusiness.com ainsi que sur notre page Facebook. Notre site vous permet de mettre en avant votre activité ; il est en outre lié aux sites des communes et permet ainsi de retrouver toutes les activités de proximité.

www.wokrabusiness.com - info@wokrabusiness.com

Président / Vice-Présidente :

Stéphane Bodart, Françoise Devleeschouwer

Les administrateurs

Pour Wezembeek-oppem : Cécile Cornely, Stéphanie Lemursiaux - Pour Kraainem: Philippe Sala, Jean-Paul De Knoop

SUMMER AFTER WORK '24
SAVE THE DATE
06.06.2024



VINCIANE CAUDERLIER

La cuisine et moi, c'est une histoire d'amour !

Cette histoire a débuté, il y a une cinquantaine d'années grâce à des parents passionnés de jardinage et de bonne cuisine.

J'ai eu cette chance incroyable d'être élevée aux légumes de jardin et d'avoir chaque jour un repas cuisiné avec amour à déguster en famille.

Quelques années plus tard, c'était à mon tour d'offrir à mon mari et mes enfants de bons petits plats. Je me suis prise au jeu et j'ai développé petit à petit cette passion pour la cuisine qui me caractérise tant aujourd'hui. J'ai pris de plus en plus conscience du plaisir que c'était de cuisiner pour sa famille et ses amis.

Et un jour, j'ai découvert le concept de cuisiner pour ses voisins et j'y ai très vite pris goût. C'est alors, que sans formation professionnelle, mais animée par cette passion de la cuisine et l'envie de faire plaisir aux autres, j'ai créé « la cuisine de Vinciane ».





La  uisine de Vinciane





2SEEDDESIGN
creative solutions
graphic design

info@2seedesign.be

T. +32 4 68 20 00 82



www.2seedesign.be



La cuisine de Vinciane

www.lacuisinedevinciane.be

0478/65.96.06

On me demande souvent de définir mon style de cuisine. C'est mission impossible, car ma cuisine, je la veux variée. Je l'aime tant inventive que traditionnelle, tant raffinée que simple, tant belge qu'exotique, ... Tout est bon, du moment que c'est cuisiné avec passion.

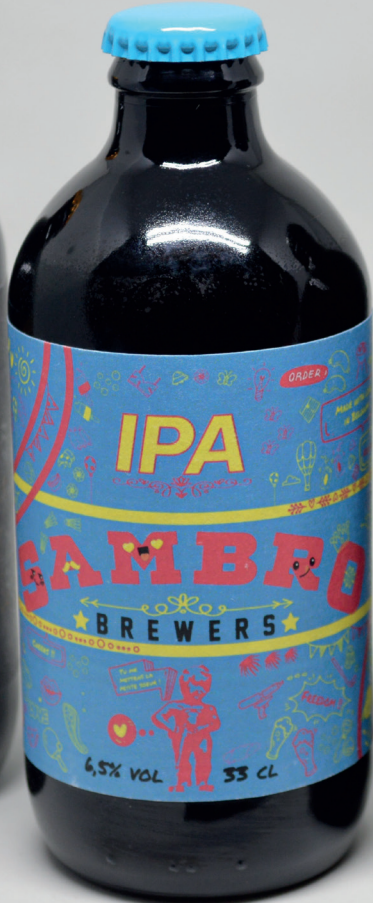
J'ai un plaisir fou à goûter de nouvelles choses, tester de nouveaux modes de cuisson, travailler sur des assaisonnements différents, varier les ingrédients et mettre chaque produit en valeur. C'est une vraie passion.

Et c'est d'ailleurs, cette passion et cet amour de la cuisine que mes clients disent retrouver dans leur assiette. Quel bonheur pour moi !

La cuisine de Vinciane, c'est

- un menu tous les mardis, chaque semaine différent
- un plat de pâtes tous les vendredis pour plaire à toute la famille
- un brunch certains dimanches de l'année
- des cours de cuisine entre amis pour partager un moment convivial
- des buffets froids ou chauds pour tous vos événements
- des menus sur mesure pour vos fêtes de famille

N'hésitez pas à me contacter pour toute question et demande spéciale, je me ferai un plaisir d'y répondre.



SAMBRO BREWERS ?

Des brasseurs qui habitent à côté de chez vous...

Vous n'avez jamais entendu parler de nous ? Il est temps que cela change.

En 2013, nous étions deux (Boris et Nicolas), encore sur les bancs de l'université, et avons commencé les premières expérimentations avenue Geyskens. L'euphorie de la jeunesse nous a poussé à faire pleins d'essais avant de nous recentrer.

C'est bien beau de faire de la bière, il faut avant tout qu'elle soit bonne. Le focus a donc été placé à 100% sur une recette. Une adaptation du pétillant, de la couleur pour passer d'ambree à blonde et enfin une diminution de l'amertume pour arriver à LA recette. C'est ainsi que la Geysk est née.

Avec les encouragements des amateurs de bières et de quelques voisins privilégiés, peut-être vous, nous décidons de créer une start-up avec Grégory qui nous rejoint pour absorber cette charge de travail supplémentaire. La société SAMBRO Brewers voit donc le jour en 2018.

Au fil des années, nous avons développé d'autres activités car pour nous, c'est avant tout une passion que nous voulons partager. Aujourd'hui, nous vous proposons des cours de zythologie où vous pouvez déguster un panel de bière et découvrir le savoir-faire des brasseurs. Nous proposons également de brasser sa propre bière et créer ainsi une bière personnalisée avec votre étiquette pour remplacer un faire-part par exemple ou comme cadeau pour les invités d'un mariage.

En conclusion, nous voulons offrir au paysage brassicole belge des bières qui nous plaisent en premier lieu et qui vous plairont. Des produits élégants et authentiques qui sortent de l'ordinaire : la première Hefeweizen belge, une bière d'été au concombre et à la menthe ou encore une bière infusée au fût de whisky. Ainsi que dernièrement une IPA revisitée.

**Maintenant que nous avons éveillé vos sens... Envie d'une bière au look et au goût personnalisé pour votre évènement ?
D'une dégustation de bières en petit comité ?**

Contactez-nous !

SAMBRO Brewers
Tel +32 (0) 496 88 19 19
info@sambrobrewers.be
www.sambrobrewers.be

www.sambrobrewers.be





LE HARCÈLEMENT

SCOLAIRE

Orateur: *Véronique Livet* DU CENTRE RÉSIS

19.03.2024 20.00

Réservation



PAF: 2€

*Chemin au bois - Bosweg, 9 - 11
1970 Wezembeek - Oppem*

DO IT YOURSELF

Spécial Pâques

C'est bientôt Pâques!

Une petite recette pour Pâques par GUILLEMETTE de chocolat & caetera, simple mais qui fait son petit effet : le gâteau caché, version lapinou ! Le gâteau caché, c'est un gâteau banal à l'extérieur, qui révèle une forme surprise dès qu'on le coupe.

Pour l'intérieur du gâteau, j'ai choisi une base bien fondante et bien dense au chocolat, et pour la partie à la vanille, j'ai utilisé ma base de bundt cake. Joyeuses Pâques !

Préparer la partie au chocolat : préchauffer le four à 130°C. Faire fondre au bain marie le chocolat. Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Incorporer les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajouter la farine, puis le chocolat. Verser la pâte dans un moule à cake, et laisser cuire 50 minutes.

Laisser refroidir complètement, puis découper des tranches épaisses (environ 2 cm). Découper dans ces tranches les formes de lapin à l'aide d'un emporte pièce, les déposer au fond d'un moule à cake, en les serrant bien.

Préparer la partie à la vanille : préchauffer le four à 180° C. Mélanger la farine et la levure. Fouetter le beurre, le sucre et la vanille en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit légèrement mousseux. Ajouter alors les oeufs un par un. Ajouter la moitié de la farine, mélanger, ajouter la moitié du lait, mélanger. Incorporer alors le reste de farine, puis le reste de lait. Verser la pâte dans le moule à cake, en veillant bien à recouvrir les formes au chocolat, puis enfourner pour environ 40 minutes. Démouler, puis laisser complètement refroidir sur une grille avant de servir et d'admirer l'intérieur !



Ingrédients

POUR LA PARTIE CHOCOLAT :
200 G DE CHOCOLAT NOIR
125 G DE BEURRE DEMI-SEL
125 G DE SUCRE
75 G DE FARINE
3 OEUFS

POUR LA PARTIE VANILLE :
110 G DE BEURRE
150 G DE SUCRE
2 OEUFS
170 G DE FARINE
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE
CHIMIQUE
100 G DE LAIT ENTIER
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE VANILLE
EN POUDRE



VOTRE PUBLICI

www.wopop.be

wopopmag@gmail.com

LES BONS PLANS DE WO

& alentours

Wezembeek-Oppem

16 mars 2024 Repair Café de 14h00 à 17h00
GC De Kam, rue du Ruisseau 172
Jeter? Pas le moins du monde! Des réparateurs bénévoles donnent une nouvelle vie à vos objets.

20 mars 2024 de 13h30 jusqu'à 14h30
Séance de lecture à la bibliothèque
(de 3 à 7 ans)

Du 04 mars au 29 mars

Nouvelle expo City Hall: Serge Pisano
Nous aimons l'art local et voulons mettre en valeur nos artistes de Wezembeek-Oppem !

27 avril 2024 de 10h à 17h
Ateliers Interza: Compostage domestique
(s'inscrire avant le 19 avril)

Kraainem

20 mars 2024 de 14h à 16h00
Après-midi de bricolage dans la
Maison de l'Enfant
20-27 mars 2024 de 09h30 à 11h30
Café bébé BLABLA
Rue du Patronage 9

21 mars 2024 de 14h à 15h30
Resto & Co : cinécafé
« Mais qu'est ce qu'on fait au Bon Dieu ? »
Avenue des Sorbiers 3

16 & 18 avril 2024
Conférence : Comment l'alimentation peut-elle
jouer un rôle dans la prévention du burn-out ?
Rue du Patronage 9

Woluwé st Pierre

16 mars 2024 de 14h30 à 16h30
Jeu de piste : Sport délire
Bibliothèque du Centre
24 mars 2024
Disney Meeting Belgium à Joli Bois
26 mars 2024
Thomas Frank Hopper
Centre culturel/cultureel centrum Whalll

29 mars 2024
Concert de Mellow à Joli Bois
www.billetweb.fr/mellow
26 mars 2024 de 9h00 à 15h00
Brocante couverte
Joli Bois

**D'autres activités vous
sont proposées sur les sites
des communes! N'hésitez
pas à aller y faire un tour!**



pano

KRAAINEM



VOTRE EXPERT EN SIGNALÉTIQUE POUR ENTREPRISES

FILMS POUR VITRAGES - DÉCORATION MURALE - SIGNALÉTIQUE INTÉRIEURE

ARTHUR DEZANGRÉLAAN 70, 1950 KRAAINEM
+32 491 95 31 23

www.pano-kraainem.be