

INTERVIEW

# L'ATELIER DE BOSSIME

Un restaurant gastronomique durable qui surfe sur la vague de la durabilité.

par Anne-Cécile Rozet

**Interview de Ludovic Vanackere, Chef de L'Atelier de Bossimé, un restaurant gastronomique durable à Loyers en province de Namur.**

UNE ALIMENTATION SAIN ET RAFFINÉE  
DANS UN ESPRIT DURABLE

**Comment vous est venue l'idée d'ouvrir cette table gourmande et en quoi se démarque-t-elle des autres restaurants ?**

Notre entreprise existe depuis 10 ans mais l'histoire est beaucoup plus longue car c'est dans la ferme familiale que j'ai installé mon restaurant. Cette ferme a, en effet, toujours été en lien avec une alimentation durable et de qualité et ce, depuis plusieurs générations, voire même depuis plusieurs siècles. Et donc, mon équipe et moi-même, inspirés par le lieu et par nos valeurs, tentons, depuis lors, d'y développer une entreprise qui s'inscrit dans la durabilité au sens large. C'est-à-dire que tout ce que nous entreprenons passe par le spectre de la durabilité car, pour nous, la durabilité n'est pas un résultat. On n'est pas "durable" ou "pas durable", on n'a pas une cotation sur la durabilité, mais c'est plutôt "l'intention de faire les choses". Pour donner un exemple, du point de vue du jardin maraîcher, on y développe une activité qui consiste à accueillir des agriculteurs dans notre ferme en créant un coworking agricole. C'est une façon de rendre accessible la terre à des néo-ar-



tisans afin qu'ils puissent exercer leur métier, y développer une agriculture peut-être plus "raisonnée", voire plus légère pour le terroir et pour le sol, et en même temps plus bénéfique pour l'environnement et, enfin, y développer la biodiversité dans nos jardins.

On peut trouver un second exemple de durabilité au niveau de la partie bâtiment. Nous venons, en effet, de construire notre tout nouveau restaurant dans un bâtiment qui est quasiment passif, avec récupération d'énergie. Celui-ci comporte des machineries et des systèmes de fonctionnement très pointus de manière à être le moins impactant possible dans l'énergie consommée.

Et pour aller encore plus loin dans cette démarche de durabilité, un troisième exemple, a lieu au niveau des eaux du restaurant qui sont elles-mêmes filtrées dans une station d'épuration que nous avons installée. Une fois ces eaux utilisées, elles passent par un bassin de décantation et de laminage avant d'être renvoyées dans la nature en direction des égouts. Les eaux sont alors quasi plus propres en sortant du restaurant qu'en y entrant... C'est ce genre d'exemples qui nous démarquent des autres maisons ; on tente d'aller dans le détail des choses, on n'est pas encore à 100% "durable" pour tout mais tout ce que l'on fait, on le fait à 100% et on le fait bien ! Si l'on crée un nouveau restaurant, on va le créer à 100% de nos valeurs. On va réfléchir à la gestion des déchets et comme cela, petit à petit, nous

allons grandir, évoluer et avancer. Et, dans quelques années, on reprendra les choses que l'on a faites il y a 5 ans ou 10 ans et on adaptera ou modifiera l'une ou l'autre chose et ainsi de suite... Cela, c'est pour la partie écologique mais la durabilité se fait aussi sur le plan économique avec l'intégration de nos maraîchers, l'entraide à nos artisans pour créer des jardins, des fermes et de la production artisanale locale. Cette philosophie va assez loin. Nous avons une équipe de 4 maraîchers installés sur nos terres avec qui l'on collabore de manière très étroite. En effet, grâce à nos terres et aux investissements que le restaurant a réalisés dans ses infrastructures, cela nous permet de créer des emplois et de générer des légumes pour le restaurant. Nous avons aussi développé et accompagné une entreprise spécialisée en distillerie, qui produit un gin à la fraise de Wépion, de qualité, sans additifs ni conservateurs. Nous avons également encadré des projets de jus de fruits, de fromages végétaux etc... Nous avons accompagné une quinzaine de projets et pour la grande partie, ceux-ci sont toujours encore dans notre infrastructure et sont incubés dans notre "incubateur durable". Et pour faire un lien avec votre activité, je pense que l'économie de demain se devra d'être "durable" et "intégrée" dans son contexte et dans son lieu.

#### **Pensez-vous qu'elle devrait être locale ?**

Oui, elle devra être très locale, en effet. Mais "local" ça veut dire beaucoup de chose et pas



**Ludovic Vanackere**  
*Chef de 'L'Atelier de Bossimé'*

#### **En 2009,**

Ludovic Vanackere est diplômé de l'EHPN, l'Ecole hôtelière provinciale de Namur.

#### **En janvier 2011,**

aidé de ses proches, il ouvre les portes de son restaurant « L'Atelier de Bossimé », dans la ferme agricole familiale exploitée depuis plusieurs générations, à l'endroit même où son père tenait un magasin de produits locaux. Il y peaufine son projet de partir à la recherche de producteurs et d'artisans locaux et d'élaborer une carte de plats et menus de saison.

#### **En novembre 2011,**

il entre au guide gastronomique, Gault & Millau.

#### **En 2013 et en 2015,**

il est récompensé deux fois. D'abord, aux Food Awards\*, en tant que « jeune talent » et ensuite, aux Alfes\*\* en tant que « meilleur jeune entrepreneur » mettant en avant son savoir-faire entrepreneurial.

#### **En décembre 2016,**

il crée les « Artisans de Bossimé », une couveuse d'entreprises privée.

#### **En 2017,**

il reçoit la distinction de « jeune chef de l'année pour la Wallonie » au Gault & Millau\*\*\*. Une belle reconnaissance pour une jeune entreprise de 5 ou 6 ans d'expérience.

#### **Récemment,**

« L'Atelier de Bossimé », s'est vu décerner une étoile verte au Guide Michelin \*\*\*\* pour sa philosophie durable.

grand-chose. Une carotte locale, c'est une carotte qui vient de 5 km. Par contre, une bière locale, peut venir peut-être de 60 km, parce qu'elle a un travail et un savoir-faire différent. C'est pareil pour un gin, par exemple. Il faut toujours prendre en compte cette nuance. Tout est question de nuance, de curseur en fonction du produit. Ce n'est jamais blanc, ce n'est jamais noir.

Chez nous, on ne fait que du local, que des produits locaux et que des produits d'artisans mais la notion de "local" est large. La marchandise doit venir de maximum 200 km à la ronde mais, en réalité, on travaille en cercle. Chez moi, une carotte provient de moins de 25 km de ma cuisine, parce qu'on en produit chez nous et qu'elle est de grande qualité. Et donc, on n'a pas de raison d'aller ailleurs pour s'en procurer. Idem, pour les légumes, ceux-ci viennent de notre propre jardin et ont des spécificités et des anciennes variétés que l'on conserve. Grâce à cela, on fait d'anciennes variétés pour les années à venir. C'est le cas pour la carotte.

Pour les asperges, on a un producteur qui vient de Jurbise, c'est à une petite heure de route mais ce déplacement se justifie car le savoir-faire du producteur fait que l'on a un produit de grande qualité sur notre table. C'est cette subtilité qui fait un triangle entre la proximité du lieu de production, la qualité du produit et la durabilité du produit au sens large. On ne va pas chercher uniquement ce producteur de proximité pour l'empreinte carbone mais parce qu'il est labellisé Demeter pour son agriculture en biodynamie et qu'il est dans le respect du sol et a la même philosophie et la même vision que nous.

La proximité est importante. Pour les matériaux que l'on utilise pour le bâtiment, on utilise beaucoup de produits recyclés. On fait venir, par exemple, de Suisse, des panneaux acoustiques en fibres de bouteilles plastiques. La Suisse n'est pas à proximité, c'est certain, mais cette société suisse va, elle-même, chercher des bouteilles dans l'océan et en fait des panneaux acoustiques. Quand on fait un choix de panneau acoustique, on va réfléchir à ce qu'il y a derrière ce matériau et on sait

que lorsque l'on achète ce panneau qui est peut-être un peu plus cher qu'un autre, on a réussi à enlever 50 kg ou 200 kg de plastiques d'un océan et qu'il ne s'agit pas simplement de la récupération de bouteilles recyclées mais bien de bouteilles qui ont été enlevées des océans. Nous contribuons ainsi à préserver la nature.

*En résumé, on va avoir la même philosophie dans tout ce que l'on réalise.*

### **Cela vous prend donc du temps entre la réflexion sur un projet et sa réalisation ?**

Ce niveau de durabilité dans nos activités résulte d'une dizaine d'années d'études et de recherches. On fonctionne dans cette philosophie, dans ce traceur de travail depuis longtemps et on fait les choses petit à petit. Cela ne nous paraît donc pas compliqué, c'est un automatisme. Au fur et à mesure du temps, on découvre un producteur par-ci ou un matériau par-là qui est intéressant et donc, on évolue dans notre travail. Dès que l'on démarre quelque chose de nouveau, on passe par ce prisme de réflexion. Cela paraît énergivore mais sans vraiment l'être car cela fait partie de notre manière d'être, de fonctionner et de vivre, et finalement, cela va de soi. C'est donc du travail mais en même temps c'est gratifiant. J'ai une équipe de 12 collaborateurs qui ont la même rigueur que moi. Parfois, il arrive que l'on ait des petites visions différentes sur certaines choses mais, en tout cas, le socle de base est à 90% le même. Moi, je cherche mais il y en a 12 qui cherchent aussi et qui font attention à leur travail. Ce ne sont pas uniquement des personnes qui exécutent leur travail, ils ne sont pas juste là pour couper des carottes ou pour faire de la sauce, ils sont là aussi pour apporter un plus à l'entreprise, une petite pierre à l'édifice. Et au final, on peut aussi parler de durabilité dans le staff, dans l'intégration des personnes d'un point de vue de "méthodologie de management".

**Il y a l'Atelier de Bossimé mais il y a aussi les « Artisans de Bossimé ». Qu'entendez-vous par-là ? Font-ils partie de ces 12 collaborateurs ?**

Non. Notre structure organisationnelle se compose comme ceci : le restaurant qui a été créé il y a 10 ans est notre activité économique principale et est notre moyen de vendre, c'est notre magasin, c'est également notre manière de toucher le client final. Par le passé, on travaillait avec des producteurs directs du coin, on le fait toujours d'ailleurs, mais au fur et à mesure du temps, on a constaté que certains rencontraient des difficultés telles que l'accès à la terre et aux infrastructures. On s'est alors d'abord posé la question de savoir :

01. comment on pouvait aider les artisans et les maraîchers qui ont vraiment les compétences, le temps et l'envie de réaliser quelque chose de bien mais qui n'ont pas forcément les moyens et, ensuite,
02. comment développer leur connaissance et leur savoir-faire de manière à ce qu'ils soient viables d'un point de vue économique. Je coache donc ces entreprises en donnant des conseils économiques aux maraîchers sur leur manière de travailler. Notre vision d'entrepreneur, qui n'est pas toujours celle d'un artisan, est un bénéfice pour eux, parce que derrière, ils s'organisent, ils se structurent et grâce à cela, ils arrivent à gagner leur vie et, par-là, à exercer leur passion...
03. et enfin, comment mettre en avant les produits et les projets d'artisans car il est plus facile de parler d'un restaurant qui fait de la haute gastronomie que d'un maraîcher qui fait pousser une carotte. Par le biais du restaurant, on met en lumière l'artisan. C'est en se penchant sur ces 3 problématiques que l'on en est venu à créer : "Les Artisans de Bossimé". Il s'agit d'une autre entreprise, une entreprise "à impacts" qui, à la base, a été financée par les bénéfices du restaurant, dans une logique de RSE (Responsabilité sociale d'entreprise), c'est-à-dire de développement de nos valeurs. On a réalisé qu'on avait lancé une boule de neige, qui, grâce à notre financement de départ, permet de s'auto-alimenter par du positif. Chaque fois qu'un projet fonctionne, ça réalimente la chaîne pour un autre projet. C'est pour cela qu'il y a aujourd'hui plusieurs artisans autour de nous; une distillerie, un artisan de Kombucha, un artisan de fromages végétaux... Il y a donc plein de projets qui se développent et qui sont plus ou moins proches de Bossimé !



### Comment se passe une journée de travail pour vous ?

Mon emploi du temps est celui-ci : de 9h00 à 15h00, je suis en opérationnel c'est-à-dire que je suis avec mes équipes, que ce soit dans la partie production, pour la mise en place ou dans la partie service. Je suis avec eux sur le terrain et mon téléphone est éteint. Je fais cela tous les jours, du lundi au vendredi. Après 15h00, je m'occupe de la gestion d'entreprise, de l'administratif. En fonction de la quantité du travail administratif, mon emploi du temps va être fluctuant pour la soirée. En général, 3 à 4 soirs par semaine, je suis au restaurant avec mes équipes aussi. Il arrive que je n'y aille pas du tout car le travail administratif est trop conséquent, que des gros dossiers doivent être rendus ou que des problématiques de gestion doivent être résolues. Ou à l'inverse, il arrive que j'y aille plusieurs soirs d'affilée car il y a des nouveaux menus ou qu'il y a de nouveaux collaborateurs à former. Cet emploi du temps est assez chargé. Je suis d'ailleurs à la recherche d'un assistant mais ce n'est pas forcément facile de trouver la bonne personne.

### Participez-vous encore à la préparation des recettes ?

Oui, bien sûr. Cela a lieu dans la partie opérationnelle du matin. J'ai des équipes qui sont formidables. Toute la partie de responsabi-

lité de gestion de service par service c'est-à-dire de préparer les repas, de préparer le service, de dresser les tables, c'est mon équipe qui gère cela de manière autonome. Une fois que les choses sont établies et que les préparations sont réalisées, l'équipe a la responsabilité d'aller servir les clients. Moi, je m'occuperai de les aider à créer des recettes, de les accompagner quand ils rencontrent des difficultés, de les coacher en quelque sorte. Je me rends au service de mon équipe pour leur donner mon retour, ma vision et surtout de mon temps pour les aider à s'améliorer. J'agis comme un entraîneur d'une équipe de cuisiniers et de serveurs.

### Que signifie le concept de la graine à l'assiette ?

C'est en fait l'addition des deux projets : le projet un peu plus sociétal, qui est le projet "Artisans de Bossimé", permet d'avoir une maîtrise sur la production car les artisans sont à côté de chez nous. On collabore de manière étroite avec eux, on connaît tout le monde et on connaît tous les rouages des métiers de production. Et donc, avec notre regard de cuisinier, on va discuter avec ces artisans et les influencer en leur demandant de produire tel ou tel légume ou tel ou tel produit de telle ou telle manière.

Par exemple, si l'on fait un plat à base de sa-

---

(\*) Food Awards : prix belge de la gastronomie  
(\*\*) Alfers : prix économique de la Province de Namur mettant en avant un entrepreneur  
(\*\*\*) cette distinction au Gault et Millau représente l'anti-chambre des futurs chefs de l'année  
(\*\*\*\*) l'étoile verte au Guide Michelin est attribuée aux chefs qui allient écologie et gastronomie

---



lade, comme il s'agit d'un restaurant gastronomique, on voudrait créer quelque chose de quand même atypique. Quand on parle de salade, il faut savoir que nous avons 6 variétés différentes de salade qui ont été sélectionnées depuis 2 ans. Quand on veut rentrer un nouveau légume, on procède comme ceci : on va planter une première année en phase test une douzaine de salades et on va sélectionner les meilleures. Avant cela, il y a déjà eu une sélection des graines et des choix par rapport aux variétés anciennes et par rapport au goût. Une fois les salades sélectionnées, on valide avec notre maraîcher sur telle ou telle salade. Le maraîcher, l'année suivante, va produire et faire pousser les légumes. Et nous, on va s'occuper de la cuisine qui est derrière ce légume. Si l'on prend tout bout à bout, l'établissement d'une recette est une étude qui va s'étaler sur 2 ans. On a le même principe pour une feuille de laurier, pour un persil, ... On maîtrise tout le processus grâce à la collaboration que l'on a. La durabilité, c'est aussi cela, c'est le fait de laisser vivre d'autres entreprises à travers des collaborations.

**Quelles sont vos perspectives de croissance ?**

Nous avons toujours des projets sur le feu, bien sûr. Dans le cadre des projets « Recher-

che & Développement », la pisciculture en aquaponie, un projet d'artisans, est toujours à l'étude.

C'est un projet que l'on a développé depuis 3 ans mais il a été mis en pause à partir du début du premier confinement. Le projet test a été mis en place et maîtrisé. Malheureusement, cela reste un projet de R&D, et comme tout projet de R&D, c'est assez onéreux. Avec la période de la crise sanitaire, on a dû fermer les robinets sur de tels projets. On continue à évoluer par rapport à ce genre de projets. Mais, par contre, notre croissance, elle va se faire surtout par le développement de nos activités commerciales et donc par de nouveaux producteurs.

**Vous avez une plate-forme de vente en ligne, n'est-ce pas ?**

Oui, en effet. On vient de lancer un nouveau projet qui est un principe de box-repas livrés à domicile du type Hellofresh ou autre mais à la différence que chez nous, c'est local, c'est cuisiné et c'est zéro déchet. Et cela prend 10 minutes pour préparer son repas ! Et en plus, c'est livré dans la grande région namuroise. A l'heure actuelle, on se contente de cette zone pour les livraisons mais on ne ferme pas la porte à des livraisons qui auraient lieu en dehors de cette zone. Cependant, en

raison de notre valeur de durabilité, on ne va pas envoyer des camionnettes plus loin, on va plutôt dupliquer le projet, les équipes et le savoir-faire dans des cuisines d'autres régions (Liège, Charleroi, Bruxelles), et avec d'autres producteurs et d'autres artisans. On va mutualiser le système de vente, le système IT et la communication éventuelle. Par contre, on n'aura pas les mêmes produits car on n'aura pas les mêmes producteurs/artisans. En résumé, on va accompagner ces producteurs/artisans à développer cet écosystème social économique et faire en sorte que le savoir-faire soit déplacé dans plusieurs cuisines plutôt que de faire une énorme cuisine et faire des trajets monstres en voiture.

Ce projet "Arti'box" qu'on vient de lancer est en phase de développement et de stabilisation. C'est un sacré défi car on n'est pas seuls sur la balle dans ce projet-là !

#### **Quel impact covid-19 sur vos activités ?**

On a souffert car 95% c'est l'HoReCa. Cette période a assez été compliquée. Grâce à notre projet, on a été soutenus.

On a construit 18 petites serres, un concept éphémère. Mes équipes sont venues avec moi monter les serres, poser les verres. En 2 semaines, on a créé ce concept et on l'a géré de manière folle. Dans la même dynamique, on se bat comme toute la profession.

#### **IMPACT COVID-19**

#### **Quelles leçons retirez-vous de cette crise sanitaire ?**

Nous en avons retiré des enseignements positifs et négatifs. Les positifs sont essentiellement liés à notre manière de fonctionner, à notre état d'esprit. Selon moi, quand on fait du bien autour de soi, on a toujours un retour positif et cela, on doit le souligner.

#### **Avez-vous pu dégager plus de temps pour le développement de vos projets ?**

Oui et non. On a développé notre partie traiteur durant de le Covid. Celle-ci n'aurait peut-être pas vu le jour aussi vite si la crise

n'avait pas été là. Mais globalement, la fermeture, malheureusement, nous a pénalisés. Nous sommes des personnes de terrain, des personnes du quotidien, et notre manière d'évoluer, c'est notre manière de faire les choses, de les corriger, de les faire mieux. C'est comme un sportif, qui serait blessé et à qui l'on dit qu'il a 6 mois pour s'entraîner, hé bien, non car il n'a pas le droit d'exercer sa pratique, son métier, et c'est là que c'est compliqué. Dans notre métier, quand tout est à l'arrêt, ce n'est pas facile d'évoluer... On a donc évolué dans notre 2ème activité avec la partie traiteur mais cela nous a permis de prendre un peu plus de sécurité au point de vue de notre entreprise.

La durabilité c'est aussi prendre le temps d'évoluer, de stabiliser l'entreprise et de gérer les risques imprévus comme ceux du Covid.

Ce qu'on en a retenu c'est le fait de prendre un peu plus de précaution, mais continuer à développer nos activités dans la durabilité, dans le respect des autres, cela prouve bien que les humains peuvent rebondir.

#### **Etes-vous prêts pour la réouverture du restaurant le 9 juin en terme de mesures sanitaires ?**

Oui, nous gardons encore nos serres pendant un mois et elles sont individuelles, donc le problème est réglé. Et à l'intérieur, notre restaurant est déjà très grand à la base et la distance de 1,50 m, c'est le standard habituel chez nous. Covid ou pas covid, on a un restaurant de campagne, on a suffisamment d'espace.

#### **La ferme familiale fait-elle l'élevage de bovins également ?**

Non, elle se consacre uniquement aux cultures. En revanche, nous travaillons en partenariat avec deux fermes de la région qui produisent de la viande spécialement pour nous et ces deux fermes, grâce à notre influence, se sont associées pour créer un atelier de découpe et une coopérative. On crée de la sorte des mini-filières locales qui viennent alimenter notre restaurant avec de bons produits. On maîtrise la viande et c'est aussi le même principe "de la graine à l'assiette". Les agriculteurs



---

# La durabilité c'est aussi prendre le temps d'évoluer, de stabiliser l'entreprise et de gérer les risques imprévus

avec lesquels on travaille, on les choisit parce qu'ils ont une belle philosophie, c'est-à-dire qu'ils produisent toute la nourriture pour leur bétail sur place de manière écologique. Ils ont mis en place et suivent un cahier des charges. Nous le vérifions et le validons. Et quand un steak arrive sur notre table, on sait que l'animal n'a pas mangé de soja importé, pas d'OGM, ... Tout est hyper maîtrisé. C'est encore plus maîtrisé qu'un bio ! Et donc, tout ce que l'on propose à nos clients atteint ce niveau de maîtrise.

## **Quelle serait votre plus belle réussite ?**

On ne s'est pas mis d'objectif. Si on m'avait dit " dans 2 ans, dans 3 ans, tu vas avoir 2 ou 3 restaurants, j'aurais dit peut-être ou peut-être pas ... Peu importe la taille de l'entreprise, l'important pour nous, c'est de pouvoir continuer à développer ces valeurs-là, ces idées pour servir cela et pas le contraire. On ne crée pas une entreprise où l'on met des valeurs pour vendre. On y met des valeurs pour fonctionner et pour créer des emplois. On est d'ailleurs en hyper croissance aujourd'hui. On vient de recruter quelques personnes en quelques semaines. D'ici 6 mois, une douzaine de personnes devraient rejoindre l'équipe. On est donc en hyper croissance mais nos valeurs restent fixes et sont en béton. Nous avons travaillé pendant 10 ans pour créer notre boule de neige et aujourd'hui, les effets de notre travail sont plus forts et plus rapides. Une étoile verte du Michelin nous a été récemment décernée. On est 8 restaurateurs en Belgique à avoir reçu ce prix. Pour vous donner un ordre d'idée en France, les chefs qui ont reçu ce genre d'étoile sont Alain Passard qui est un des pionniers de la cuisine végétale avec son restaurant 3 étoiles et le Groupe Ducasse qui est très attentif à la formation et à ce qui est réalisé dans le restaurant ou d'autres grandes maisons. Cette distinction est exceptionnelle car elle ne récompense pas seulement la qualité de notre assiette,

elle récompense surtout la qualité de notre entreprise.

## **Quels conseils donneriez-vous à ces jeunes restaurateurs ou artisans locaux qui viendraient à s'installer ?**

Je leur donnerais deux conseils : continuer à vouloir faire mieux dans la globalité (pour eux, pour la planète, pour le produit, pour la qualité, ...) et ne pas avoir peur de s'associer, de travailler en partenariat, de profiter de l'intelligence collective, de partager et surtout de vivre le projet à plusieurs. C'est ce qui fait, pour moi, la réussite d'un projet d'entreprise.

## **Côté cuisine, j'ai ouï dire que le « Stoemp » était l'un de vos plats favoris ?**

Le Stoemp fait partie de ces recettes que l'on partage dans un moment familial. Il est simple à préparer et laisse place à la créativité et l'envie. Certains le verront aussi comme un excellent moyen de valoriser les restes d'un frigo.

## **Merci pour cette interview intéressante. Voici de quoi ravir les papilles des épiqueuriens ! •**

**LUXEMBOURG**

120, Boulevard de la Pétrusse  
L-2330 Luxembourg  
Tel (+352) 453929-1  
Fax (+352) 26440143

**BELGIQUE**

142, Avenue Franklin Roosevelt  
B-1050 Bruxelles  
Tel (+32) 2 230 32 27  
Fax (+32) 2 646 69 31

TVA LU18162363 - BE0861.975.652  
R.C. Luxembourg B 56002  
info@sdm.lu www.sdm.lu

**DESIGN & PRODUCTION** vinix.agency

**LE POINT FINANCIER**

Copyright © 2021 Stevens & De Munter. All rights reserved.

**Disclaimer.** Ce document est une publication de la société Stevens & De Munter, société réglementée par la CSSF (Commission de Surveillance du Secteur Financier) au Grand-Duché de Luxembourg. Cette publication ne peut être considérée comme une proposition d'investissement. Il s'agit d'un document informatif n'engageant en aucun cas la société. La société Stevens & De Munter ne garantit pas que les instruments financiers utilisés dans ce document vous correspondent. Toutes transactions financières réalisées par vos soins tenant compte des informations financières délivrées dans cette brochure sont exécutées à votre entière responsabilité. Investir dans certains instruments financiers (comme les actions) peut induire certains risques importants. Avant l'exécution de toute transaction, l'investisseur doit disposer d'un niveau de connaissance et d'expérience nécessaire à la compréhension des risques liés à l'utilisation de certains instruments financiers. Dans certains cas, ces risques peuvent conduire à la diminution temporaire voire la perte de tout ou partie du capital investi. Les collaborateurs de la société Stevens & De Munter peuvent vous aider dans la diversification des instruments financiers. Les éventuels rendements qui pourraient figurer dans la présente brochure sont établis sur base du passé. Ceux-ci ne constituent, en aucune manière, une garantie pour le futur. Nous ne sommes, également, aucunement en mesure de garantir que les scénarios attendus et les niveaux de risques explicités dans la brochure ne prendront forme dans la réalité. Ceux-ci doivent uniquement être utilisés comme indicateur informatif. L'ensemble des données qualitatives et quantitatives dans cette brochure sont à considérer comme indicateur et sont également susceptibles d'évoluer dans le temps. Les fluctuations des devises peuvent également influencer les résultats et les rendements affichés. Les informations établies dans cette brochure par l'auteur des articles sont éditées à une date précise. Bien que les analyses émanent de sources fiables, nous ne pouvons garantir de manière absolue l'authenticité, le caractère complet et la mise à jour parfaite des données utilisées. La société Stevens & De Munter ne peut, en aucun cas, être tenue responsable du caractère incorrect ou incomplet des données utilisées dans la présente brochure. Aucun article figurant dans cette brochure ne peut, sans l'autorisation écrite et formelle de la société Stevens & De Munter être reproduite ou publiée à quelque fin que ce soit. Cette publication est soumise aux lois luxembourgeoises sur les publications financières.