

PRINTEMPS - ÉTÉ
LENTE - ZOMER
2023

madrU

NEWS



SOMMAIRE | INHOUD

- P.2 **Éditorial**
Editoriaal
- P.3 **Un nouveau gardien de nuit - À la sauce belge à Mabru**
Een nieuwe nachtwaker - À la sauce belge bij Mabru
- P.4-5 **La halle F rebaptisée du nom du chef Freddy Vandecasserie**
Hal F vernoemd naar de chef Freddy Vandecasserie
- P.6-7 **Un livre pour les 50 ans du Marché Matinal - Portes Ouvertes aux couleurs de la Pologne**
Een boek ter gelegenheid van 50 jaar Vroegmarkt - Opendeur in de kleuren van Polen
- P.8 **En bref**
In het kort



ÉDITORIAL | EDITORIAAL

Chers Concessionnaires, Chers Clients,
Chers Amis du marché,

Une nouvelle fois l'occasion nous est donnée de partager avec vous les informations et les nouvelles de la vie de notre marché. Le premier semestre 2023 a été marqué par une crise économique importante. L'inflation ressentie à travers l'Europe mais plus particulièrement en Belgique a très fortement impacté le budget des ménages et les prix des produits alimentaires. Habitués aux crises, vous avez à nouveau démontré toutes vos capacités d'adaptation. Les commerçants du marché donnent le meilleur d'eux-mêmes et même si les marges se sont réduites, la satisfaction des clients est restée la priorité. La suite de l'année nous permettra de voir enfin la sortie de crise, nous en sommes certains.

Ces dernières semaines, nous avons baptisé une nouvelle halle, signe d'une volonté de serrer encore plus les liens avec nos amis restaurateurs.

En septembre, nous fêterons l'anniversaire du marché en organisant nos Portes ouvertes, cette fois-ci sur le thème de la Pologne. Nous comptons sur vous pour participer activement à ce bel évènement. Les retombées marketing seront très importantes et dans le monde de la communication d'aujourd'hui, il est important de saisir de telles opportunités. Nous devons plus que jamais démontrer l'importance de nos activités. Rester le seul interlocuteur dans la distribution du frais. Continuons à déployer nos efforts, à moderniser l'outil, à soutenir la qualité et à communiquer autour de nos forces. Et souhaitons à Mabru 50 ans supplémentaires de prospérité au service des citoyens.

Dans l'attente du plaisir de vous retrouver bientôt, nous vous souhaitons de merveilleuses vacances si vous avez la possibilité d'en prendre et de merveilleux moments de partage en famille.

Beste Concessiehouders, Beste Klanten,
Beste Vrienden van de markt,

We krijgen opnieuw de kans om informatie en nieuws uit onze markt met jullie te delen. De eerste helft van 2023 werd gekenmerkt door een grote economische crisis. De inflatie in heel Europa, maar vooral in België, heeft een grote impact gehad op de gezinsbudgetten en de voedselprijzen. Een crisis is voor jullie geen onbekend terrein en opnieuw lieten jullie zien hoe snel jullie zich kunnen aanpassen. Markthandelaars geven het beste van zichzelf en zelfs als de marges zijn gekrompen, blijft klanttevredenheid de prioriteit.

We hebben er alle vertrouwen in dat de rest van het jaar eindelijk het einde van de crisis zal inhouden.

In de afgelopen weken hebben we een nieuwe hal gedoopt om te laten zien hoe graag we nog nauwere banden smeden met onze restauranthoudende vrienden.

In september vieren we de verjaardag van de markt met onze opendeurnacht, dit keer met als thema Polen. We rekenen erop dat jullie actief

deelnemen aan dit geweldige evenement. De marketingimpact zal enorm zijn en in de huidige wereld van communicatie is het belangrijk om zulke kansen te grijpen.

Meer dan ooit moeten we het belang van onze activiteiten aantonen en het enige aanspreekpunt blijven voor de distributie van verse producten.

Laten we onze inspanningen voortzetten, onze hulpmiddelen moderniseren, kwaliteit ondersteunen en onze sterke punten naar buiten brengen. En we wensen Mabru nog eens 50 jaar voorspoed in dienst van haar burgers.

We kijken ernaar uit om jullie snel weer te zien en wensen jullie een heerlijke vakantie als dat in de planning past en ook mooie momenten met het gezin.



Sevket Temiz, président - voorzitter

Un nouveau gardien de nuit

Een nieuwe nachtwaker

Afin de lutter avec plus d'efficacité contre les incivilités sur le marché et les nuisances qu'elles entraînent, l'asbl Mabru a décidé de renforcer la surveillance durant les heures d'ouverture du marché.

Depuis le 1er mai, un nouveau gardien de nuit patrouille sur le marché afin de veiller à la bonne gestion des déchets, notamment à l'intérieur des halles et dans les couloirs communs. Ce gardien est notamment habilité à infliger des amendes administratives pour dépôt d'immondice illégal.

Pour rappel, selon l'article 6 du Règlement d'ordre intérieur de l'asbl Mabru, il est strictement interdit de déposer, jeter, abandonner des produits, des déchets notamment cartons, palettes, cageots, liens, filets, immondices, sur les voies de circulation, les parkings ou toutes autres zones communes. L'auteur d'un tel dépôt s'expose à une amende administrative de 250 euros.

Une attention particulière sera également portée au travail des commerçants installés sur le site, notamment sur la gestion des déchets afin d'assurer un meilleur accueil

des clients du marché.

Nous comptons sur la collaboration de tous les utilisateurs du marché pour résoudre au mieux une situation qui pénalise à la fois le bon travail des commerçants mais aussi la bonne circulation des clients et visiteurs. A tous, merci pour votre compréhension.



Om het onwellevende gedrag op de markt en de overlast die dit met zich meebrengt doeltreffender te bestrijden, heeft de vzw Mabru beslist om het toezicht tijdens de openingsuren van de markt op te drijven. Sinds 1 mei patrouilleert er een nieuwe nachtwaker op de markt om ervoor te zorgen dat het afvalbeheer correct verloopt, vooral

in de hallen en in de gemeenschappelijke gangen. Deze bewaker is bovendien bevoegd om administratieve boetes op te leggen voor het illegaal dumpen van afval. Ter herinnering: volgens artikel 6 van het huishoudelijk reglement van vzw Mabru is het ten strengste verboden om producten en afval zoals kartonnen dozen, paletten, kratten, bindlinten, netten, vuil achter te laten, weg te gooien of op te slaan op de wegen, de parkings en alle andere gemeenschappelijke zones.

Iedereen die zich aan dergelijk sluijkstorten schuldig maakt, kan een administratieve boete van € 250 krijgen.

Er zal ook bijzondere aandacht worden besteed aan het werk van de handelaars die op de site gevestigd zijn, vooral op het gebied van afvalbeheer, om te zorgen voor een beter onthaal voor de klanten van de markt. We rekenen op de medewerking van alle marktgebruikers om deze situatie die zowel het goede werk van de handelaars als de vlotte doorstroming van klanten en bezoekers belemmert, zo goed mogelijk op te lossen.

Bedankt voor uw begrip.

À la sauce belge à Mabru

À la sauce belge bij Mabru

En mars dernier, l'équipe de tournage de l'émission "À la sauce belge" s'est déplacée dans les halles du marché pour filmer une partie de son émission. Le chef César Lewandowski, candidat au concours Top Chef 2023, s'est rendu à Mabru afin de rencontrer Axel Rousseau, le chef du restaurant l'Ô de Samme, grand habitué du Marché Matinal. Ils ont notamment rendu visite aux équipes de W&H, fournisseur de volaille et gibier.

César Lewandowski, chef autodidacte et indépendant, a également profité de ce temps privilégié pour échanger avec le directeur de Mabru, Laurent Nys, qui lui a présenté le marché et expliqué son fonctionnement autour d'un généreux petit déjeuner servi au café Le Matinal.

Si vous souhaitez revoir l'extrait, rendez-vous sur nos réseaux sociaux !

Afgelopen maart kwam de filmteam van het programma "À la sauce belge" naar de



markthalen om een deel van hun programma te filmen.

Chef César Lewandowski, kandidaat voor de wedstrijd Top Chef 2023, begaf zich naar Mabru voor een ontmoeting met Axel Rousseau, chef van restaurant L'Ô de Samme en vaste klant op de Vroegemarkt.

Ze bezochten met name de teams van W&H, leverancier van gevogelte en wild.

César Lewandowski, een autodidactische zelfstandige chef, maakte ook van de gelegenheid gebruik om een praatje te maken met Laurent Nys, directeur van Mabru, die hem liet kennismaken met de markt en uitleg gaf over de werking ervan tijdens een uitgebreid ontbijt in het café Le Matinal.

Herbekijk het uittreksel op onze sociale media!

La halle F rebaptisée du nom du chef Freddy Vandecasserie

Hal F vernoemd naar de chef Freddy Vandecasserie

Le lundi 17 avril dernier, la Halle F du Marché Matinal de Bruxelles a été baptisée du nom du chef Freddy Vandecasserie, véritable pilier de la gastronomie belge.

Originaire de Bruges, Freddy Vandecasserie arrive à Bruxelles en 1958 et entre dans les cuisines de l'hôtel Le Plaza au boulevard Adolphe Max, dirigées par son père, juste avant l'expo universelle.

Il réalise son apprentissage auprès du chef Roger Souvereyns et travaille un an au restaurant le Roi Dagobert à Meise.

Il entre au printemps 1962 à la Villa Lorraine, à l'orée du Bois de la Cambre, en tant que commis de cuisine. Il progresse rapidement d'abord aux côtés du chef Georges Nollet, puis du chef Camille Lurquin et Marcel Kreusch, directeur du lieu, et devient chef de partie puis sous-chef.

Durant cette période, Freddy Vandecasserie est envoyé régulièrement à l'Ecailler du Palais Royal au Sablon, tenu également par Marcel Kreusch, pour réorganiser la cuisine. En 1972, la Villa Lorraine obtient la consécration, une troisième étoile et devient le premier restaurant hors de France à arborer trois étoiles Michelin.

Freddy Vandecasserie succède au chef Camille Lurquin en 1980 avec Willy Slawinski comme second, « avec 17 collaborateurs en cuisine, 54 membres du personnel, 17 nationalités différentes » ; son fils Patrick Vandecasserie le rejoint en 1991.



À la disparition de Marcel Kreusch, son père spirituel, Freddy Vandecasserie reprend les rênes de la maison en 1984.

Il termine sa carrière après 50 ans à la Villa, mais continue en 2012 son aventure familiale

dans le restaurant De Mayeur, ouvert par son fils, à Sint-Pieters-Leeuw.

Membre de l'association des Maîtres Cuisiniers de Belgique (Mastercooks of Belgium), il contribue encore aujourd'hui à promouvoir la gastronomie belge à travers le pays et au-delà des frontières.

Après Jean-Pierre Bruneau en 2020, Pierre Wynants en 2022, une troisième grande enseigne sur la façade de la halle F cette fois, ainsi qu'une plaque commémorative ont été dévoilées, avec le nom de Freddy Vandecasserie, en présence de S.A.R la Princesse Léa de Belgique, et du ministre-président de la Région Bruxelles-Capitale, Rudi Vervoort ainsi que d'une délégation de chefs des Maîtres cuisiniers de Belgique.

Freddy Vandecasserie se souvient de l'époque où il se rendait deux fois par semaine au Marché Matinal, où il rencontrait bien d'autres chefs. « *Nous mangions des pistolets au haché et nous ramenions des fleurs... C'était un véritable rituel !* »

Le président Sevket Temiz et le directeur de l'asbl Mabru, Laurent Nys ont saisi cette occasion pour rendre hommage à la remarquable carrière de Freddy Vandecasserie, chef étoilé emblématique qui a contribué à faire resplendir la gastronomie belge.



De gauche à droite : Pierre Wynants, Freddy Vandecasserie et Jean-Pierre Bruneau. Tous ont détenu trois étoiles au Michelin et tous ont donné leur nom à une halle de Mabru.

Van links naar rechts: Pierre Wynants, Freddy Vandecasserie en Jean-Pierre Bruneau. Allen behaalden drie Michelinsternen en hun namen werden toegekend aan drie hallen van Mabru.

Op maandag 17 april werd Hal F van de Brusselse Vroegmarkt vernoemd naar chef Freddy Vandecasserie, een ware pijler van de Belgische gastronomie.

Bruggeling Freddy Vandecasserie kwam in 1958 in Brussel aan en ging vlak voor de Wereldtentoonstelling aan de slag in de keuken van het hotel Le Plaza, die door zijn vader werd geleid.

Hij ging vervolgens in de leer bij chef Roger Souvereyns en werkte een jaar in het restaurant Roi Dagobert in Meise.

In het voorjaar van 1962 ging hij als commis de cuisine aan de slag bij La Villa Lorraine, aan de rand van het Ter Kamerenbos. Hij ging snel vooruit aan de zijde van chef Georges Nollet en daarnaast de chef Camille Lurquin en Marcel Kreusch, de manager van de zaak, en werd chef de partie en vervolgens souschef.

In die periode werd Freddy Vandecasserie regelmatig naar L'Écailler du Palais Royal op de Zavel gestuurd, die eveneens door Marcel Kreusch werd uitgebaat, om de keuken te reorganiseren.

In 1972 kreeg de Villa Lorraine een derde ster en werd daarmee het eerste restaurant buiten Frankrijk met drie Michelinsterren.

Freddy Vandecasserie volgde in 1980 chef Camille Lurquin op, met Willy Slawinski als rechterhand, "met 17 medewerkers in de keuken, 54 personeelsleden, 17 verschillende nationaliteiten"; zijn zoon

Patrick Vandecasserie voegde zich bij hem in 1991.

Toen zijn sprituele vader Marcel Kreusch overleed, nam Freddy Vandecasserie in 1984 de leiding van de zaak over.

Hij beëindigde zijn carrière na 50 jaar in de Villa, maar zette in 2012 zijn familieavontuur met zijn zoon verder in het restaurant De Mayeur, in Sint-Pieters-Leeuw.

Als lid van de vereniging Mastercooks of Belgium draagt hij nog steeds bij tot de promotie van de Belgische gastronomie in het hele land en daarbuiten.

Na Jean-Pierre Bruneau in 2020 en Pierre Wynants in 2022 zijn er een derde groot bord op de gevel van hal F en een gedenkplaat met de naam Freddy Vandecasserie onthuld in aanwezigheid van H.K.H. Prinses Lea van België, en de minister-president van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Rudi Vervoort, alsook een delegatie van chefs van de Mastercooks of Belgium.

Freddy Vandecasserie herinnert zich de tijd dat hij twee keer per week naar de Vroegmarkt ging, waar hij veel andere chefs ontmoette. *"We aten broodjes gehakt en brachten bloemen mee naar huis... Dat was echt een ritueel!"*

Voorzitter Sevket Temiz en directeur Laurent Nys van de vzw Mabru maakten van de gelegenheid gebruik om hulde te brengen aan de opmerkelijke carrière van Freddy Vandecasserie, een emblematische sterrenchef die heeft bijgedragen aan de uitstraling van de Belgische gastronomie.



Un livre pour les 50 ans du Marché Matinal

Een boek ter gelegenheid van 50 jaar Vroegmarkt



Le Marché Matinal de Bruxelles fête cette année les 50 ans de son déménagement au quai des Usines. Depuis un demi-siècle, le marché est installé en bordure du canal.

Pour célébrer cet anniversaire, l'asbl Mabru publie un livre commémoratif, qui retrace l'histoire et les évolutions du « ventre de Bruxelles » et dresse les portraits de ses marchands.

Signé par deux journalistes bruxellois, le livre « 50 ans du Marché Matinal de Bruxelles » embrasse en réalité plus de huit siècles, depuis les lointaines origines du marché, sur la Grand-Place, jusqu'à ses dernières évolutions.

Un récit historique et humain qui suit les transformations du marché à travers les époques : les déménagements des marchés du Pentagone au gré de l'extension de la cité, leur rassemblement en un seul lieu, la constitution de l'asbl Mabru en 1992, etc.

Outre de nombreuses illustrations d'hier et d'aujourd'hui, on y trouve une multitude de faits et d'anecdotes (depuis la visite du roi jusqu'à la recette du « mazout », qui réchauffait les coeurs en hiver), mais aussi les portraits d'une vingtaine

de marchands, de différentes générations, qui évoquent avec passion leur métier et leurs produits. Il offre enfin une vision d'avenir du marché et de ses activités, face aux défis contemporains que doit relever Mabru en termes de modèle commercial, de responsabilité et de durabilité.

« 50 ans du Marché Matinal de Bruxelles », Emmanuel Robert et Julien Semninckx, publié en une

seule édition bilingue par Mabru asbl. 128 pages. Le livre n'est pas distribué en librairie, mais est disponible auprès du bureau de Mabru au prix de 30 € TVAC.

Dit jaar viert de Vroegmarkt van Brussel de 50e verjaardag van haar verhuizing naar de Werkuizenkaai. De markt ligt al een halve eeuw aan de oever van het kanaal.

Om deze verjaardag te vieren, publiceert de vzw Mabru een gedenkboek dat de geschiedenis en de ontwikkeling van de "buik van Brussel" schetst en portretten maakt van haar handelaars. Het boek "50 jaar Vroegmarkt van Brussel" is geschreven door twee Brusselse journalisten en geeft een overzicht van meer dan acht eeuwen, van het prille begin van de markt, op de Grote Markt, tot de meest recente ontwikkelingen.

Een historisch en menselijk verslag dat de trans-

formaties van de markt door de eeuwen heen volgt: de verhuizingen van de markten van de Vijfhoek toen de stad zich uitbreidde, hun hereniging op één locatie, de oprichting van de vzw Mabru in 1992, enzovoort. Naast een schat aan illustraties van vroeger en nu bevat het boek een overvloed aan feiten en anekdotes (van het bezoek van de koning tot het recept voor de in de winter hartverwarmende "mazout"), evenals portretten van een twintigtal handelaars van verschillende generaties, die gepassioneerd vertellen over hun handel en hun producten. Tot slot biedt het een visie op de toekomst van de markt en haar activiteiten, in het licht van de hedendaagse uitdagingen waar Mabru mee te maken heeft op het gebied van haar bedrijfsmodel, verantwoordelijkheid en duurzaamheid.

"50 jaar Vroegmarkt van Brussel", Emmanuel Robert en Julien Semninckx, gepubliceerd in één enkele tweetalige editie door vzw Mabru. 128 pagina's. Het boek wordt niet verdeeld in de boekhandel, maar is verkrijgbaar bij het kantoor van Mabru voor de prijs van € 30 (incl. btw).



Portes ouvertes aux couleurs de la Pologne

Opendeur in de kleuren van Polen

Nous avons le plaisir de vous informer que la cinquième édition des Portes ouvertes du Marché Matinal de Bruxelles aura lieu la nuit du vendredi 29 au samedi 30 septembre, entre minuit et 7h du matin.

Cet événement tant attendu, qui a lieu tous les deux ans, s'est produit pour la dernière fois en septembre 2019, le Covid étant passé par là.

Après quatre ans d'absence, cette édition est d'autant plus spéciale puisqu'elle fête les 50 ans de l'installation du marché au quai des Usines.

En lien avec le livre évoqué dans l'article ci-contre, une exposition photos sera consacrée à cet anniversaire dans la halle aux fleurs.

Cette année, la soirée sera aux couleurs de la Pologne, pays mis à l'honneur avec une cinquantaine de producteurs présents sur un vaste stand qui cette fois sera installé au milieu de la halle E, au coeur du marché.

Tous les commerçants du marché seront également présents avec des animations, des dégustations qui vous permettront de passer une nuit exceptionnelle.

Ne manquez pas ce rendez-vous festif et gourmand !

Nuit du 29 au 30 septembre de minuit à 7h du matin. Entrée gratuite.

mabru
MARCHE MATINAL DE BRUXELLES
VROEGMARKT VAN BRUSSEL

50
ANS·JAAR

PORTE OUVERTES
OPENDEUR
MARCHE MATINAL
VROEGMARKT
BRUXELLES · BRUSSEL

NUIT · NACHT
DAN 29 OP 30
SEPTEMBER
SEPTEMBER



Dit langverwachte evenement, dat om de twee jaar plaatsvindt, werd voor het laatst gehouden in september 2019, waar we met covid te kampen kregen.

Na een afwezigheid van vier jaar is de editie van dit jaar des te speciaal omdat het de 50e verjaardag van de vroegmarkt op de Werkhuizenkaai viert.

Samen met het boek waarover in het artikel hiernaast wordt gesproken, zal er in de bloemenhal een fototentoonstelling aan dit jubileum worden gewijd.

Dit jaar krijgt de avond een Pools tintje, met zo'n vijftig producenten die deelnemen aan een enorme stand, deze keer opgesteld in het midden van hal E, in het hart van de markt.

Alle markthandelaars zullen ook aanwezig zijn met animaties en proeverijen om u een uitzonderlijke avond te

We zijn verheugd u te informeren dat de vijfde editie van de Opendeurnacht van de Vroegmarkt van Brussel zal plaatsvinden in de nacht van vrijdag 29 op zaterdag 30 september, tussen middernacht en 7 uur 's ochtends.

bezorgen.

Mis dit feestelijke, gastronomische evenement niet!

Nacht van 29 op 30 september van 00u tot 7u 's morgens. Gratis toegang.





En bref - In het kort

Reprises de commerces

- La société Mabio SC, grossiste en produits bio a repris le magasin de la société Le Hamster Gourmet dans la halle G depuis le 1er juillet 2022.
- La société Dirlis 42 SPRL, grossiste en fruits et légumes, a repris le magasin de la société LV Heyvaert NV dans la halle E depuis le 1er juillet 2022.
- La société Vrijders BVBA, grossiste en fruits dans la halle E, a transféré la concession de ses magasins au nom de Vrijders Fruit BV, depuis le 1er septembre 2022.
- La firme Fresh Discount SPRL a repris le magasin de la société M&B Company SPRL, grossiste en fruits et légumes dans la halle F, depuis le 1er octobre 2022.
- La firme Van Riet NV, grossiste en légumes a repris le magasin de la société Bollaerts Primeurs NV dans la halle D, depuis le 1er octobre 2022.
- La société Green Mix SRL, grossiste en fruits et légumes, a repris une partie du magasin de la firme N&A Distribution, dans la halle E, depuis le 1er mars 2023.
- La firme Hafa Trading, grossiste en fruits et légumes, a repris le magasin de la firme Walschot, grossiste en produits laitiers dans la halle D, depuis le 1er avril 2023.
- La société A-Z Distribution SRL, grossiste en articles de boulangerie, a repris le magasin de la firme Super Fish SRL, dans la halle G, depuis le 1er avril 2023.
- La société Bikra Frutas Verduras, grossiste en fruit et légumes a repris la société Shop Fresh dans la halle F, depuis le 1er juin 2023.
- La firme Mondial Fruits et Légumes SRL, grossiste en fruits et légumes a repris une partie du magasin de la société Van Riet dans la halle F, depuis le 1er juin 2023.

Overname van handelszaken

- De firma Mabio SC, groothandelaar in bio producten heeft de magazijn van de firma Le Hamster Gourmet in de hal G overgenomen sinds 1 juli 2022.
- De firma Dirlis 42 SPRL, groothandelaar in fruit en groenten, heeft de magazijn van de firma LV Heyvaert NV in de hal E overgenomen sinds 1 juli 2022.
- De firma Vrijders BVBA, groothandelaar in fruit in de hal E, heeft de concessie van zijn magazijnen op naam van Vrijders Fruit BV overgedragen, sinds 1 september 2022.
- De firma Fresh Discount SPRL heeft de magazijn van de firma M&B Company SPRL, groothandelaar in fruit en groenten in de hal F overgenomen, sinds 1 oktober 2022.
- De firma Van Riet NV, groothandelaar in groenten, heeft de magazijn van de firma Bollaerts Primeurs NV in de hal D overgenomen, sinds 1 oktober 2022.
- De firma Green Mix SRL, groothandelaar in fruit en groenten, heeft een gedeelte van de magazijn van de firma N&A Distribution in de hal E overgenomen, sinds 1 maart 2023.
- De firma Hafa Trading, groothandelaar in fruit en groenten, heeft de magazijn van de firma Walschot, groothandelaar in zuivelproducten in de hal D overgenomen, sinds 1 april 2023.
- De firma A-Z Distribution SRL, groothandelaar in bakkerijproducten, heeft de magazijn van de firma Super Fish SRL, in de hal G overgenomen, sinds 1 april 2023.
- De firma Bikra Frutas Verduras, groothandelaar in fruit en groenten, heeft de firma Shop Fresh in de hal F overgenomen, sinds 1 juni 2023.
- De firma Mondial Fruits et Légumes SRL, groothandelaar in fruit en groenten, heeft een gedeelte van de magazijn van de firma Van Riet in de hal F overgenomen, sinds 1 juni 2023.

MABRU NEWS

Printemps - Été 2023 | Lente- Zomer 2023

Éditeur responsable | Verantwoordelijke uitgever

Laurent NYS

Rédaction & Mise en page | Redactie & Vormgeving

Anicée HENIN

Traduction | Vertaling

Alphatrad

Impression | Afdruk

Impressor Ariane

mabru

Visitez notre site Internet | Surf naar onze website

www.mabru.be

