

Un produit allemand, fourni à Pepinster

GS Ecotech utilise des produits allemands, qui leur sont fournis par l'entreprise de Pepinster Vecover. Avant d'avoir son toit entièrement vert, plusieurs manipulations sont nécessaires. Et un peu de patience: il faut un an à un an et demi pour que la surface soit recouverte par les plantes. Avant tout, l'entreprise veut être sûre que le bâtiment peut supporter la toiture végétale. Ce qui implique un contact avec l'architecte en cas de nouvelle construction ou une étude de structure réalisée par un bureau d'ingénieur en cas de rénovation.

Le couvreur va ensuite réaliser l'étanchéité de la toiture. Puis GS Ecotech entre en jeu.

La firme pose d'abord un géotextile destiné à retenir l'eau et à protéger l'étanchéité. Puis un panneau alvéolé en plastique noir. Au-des-



Un géotextile puis le plastique

sus, est posé le substrat: pierre de lave, brique concassée, dolomie... en épaisseur de 3 à 25 cm. Tout dépend du type de plantes choisi. Pour terminer, on plante ou on sème. Ça peut aller de la mousse à de petits arbustes, en passant par du thym, de l'origan, de la lavande... «

Les avantages

ISOLANT, ÉCOLOGIQUE, DRAINANT, ESTHÉTIQUE...

- > Isolation thermique, mais en complément à une isolation plus traditionnelle.
- > Isolation acoustique.
- > Écologique. "Ça fixe les polluants atmosphériques: pluies acides, poussières, métaux lourds..." Ça diminue aussi les eaux usées rejetées dans les égouts. De plus, tous les produits sont faits à base de matériaux recyclés.
- > Durée de vie allongée de l'étanchéité. Grâce au substrat et

aux végétaux, la membrane n'est pas attaquée par les UV et le gel.

- > Plus-value donnée au bâtiment.
- > Esthétique, ce qui faciliterait d'ailleurs l'obtention de permis.
- > Bien-être. "En Allemagne, des études ont montré que des employés avec vue sur une toiture végétalisée étaient plus performants, explique François Girretz. C'est la même chose pour les particuliers, les personnes sont alors moins stressées."

Aides

PAS ENCORE DE PRIME CHEZ NOUS

Si on parle de plus en plus de toitures végétales, il n'y a pas encore vraiment d'aides chez nous pour les favoriser. Au contraire d'autres régions. La Flandre aurait ainsi instauré une prime de 25 € par m². Une prime est également disponible dans la Région de Bruxelles-Ca-

pitale. De deux types, elles s'élève à 7,5 € par m² ou de 15 € par m², avec un maximum de 100 m². Par contre, la Région wallonne n'en attribue pas. Pointons tout de même la prime donnée par la ville de Liège, qui équivaut à 10 € par m² avec un maximum de 250 €.

RESTAURANT LE PARTHÉNON Gastronomie

Il y a un peu plus de deux mois, Jemeppe s'enorgueillissait d'une nouvelle enseigne gourmande... « Le Parthénon » qui, dès à présent, fait le bonheur de son auteur, Garip Polat, bien connu dans la région... Un patron dont l'accueil et l'expérience sont appréciés et qui, aujourd'hui, se prépare à régaler ses amis et clients dans ce cadre confortable et lumineux voué à la Grèce antique ! Et cela, grâce à une cuisine de charme toute en couleurs et saveurs méditerranéennes !

Ainsi, après un apéritif bien dans l'air des lieux, on abordera le programme gustatif proposé, à savoir... la nouvelle «carte des mets» que beaucoup connaissent et apprécient, ainsi que les différents «menus» aux intitulés les plus diversifiés et prometteurs, tels... le Menu «Table du Pêcheur» (3 serv. + apéritif et café : 35€), le Menu «Table du Paysan» (3 serv. + apéritif et café : 25€), le «Menu du Dimanche» (mise en bouche, entrée, plat : 20€) ainsi que le «Menu Découverte» (25€), véritable attraction gustative pour les amateurs d'inédit et de saveurs «choisies» entre la cuisine hellénique et la cuisine française, chacune d'elles y apportant leur raffinement (25€)!

Un retour «à la carte»...

nous apprendra que le programme suggéré commencera par... une dizaine d'entrées froides et chaudes suivies, aussitôt, par un large choix «d'assiettes», tant classiques que «spécialités» parmi lesquelles... gambas, scampi, langoustines et autres calamars vous raviront, tout comme le feront également les nombreuses spécialités «viandeuses» avec, en vedettes... «l'agneau» en brochettes, carrés, cô-

tes, g
mais a
steaks
contre
en bro
«mixe

Et, tou

on sa
ques-
«sugg
savoir
dans u
cés et
pour
Royal
re-Me
crusta
(45€
saka»
fait d
et via
le «K
tant
sauce
«gigo
sanne
à la f
poitri
té d'a
fêta»
fame
entièr
four
bée a