

OUR PREMIUM BRANDS

Relaunch Nest 2017



WELCOME



Mireille De Braekeleer
Account Director Lifestyle
Roularta Media



Restyling Nest KEYFACTS

FACTS & FIGURES

Readers:

- 487.967

Frequency:

- 10x/year

Print run (*):

- 6x/year 148.000 (D/F)
- 4x/year 71.000 (D/F)

Subscriptions:

- 83,5%



Profile:

- 68% women
- 47% 25-54 year
- 71% PRA
- 77% higher education
- 54% active

NR. 121 | FEBRUARI 2017 | JAARGANG 16 | ISSN 1378-7101 | P509556



Karolien Van Cauwelaert
Hoofdredacteur
Nest

NEST RELAUNCH

FOLLOW THE COUNTRY SPIRIT!

2002: Nest 01



Innovative concept: home and garden, food, DIY, travelling

Country spirit: in tune with the seasons, love of nature and natural materials

Country style
Rustic & classic

2016: Nest 120



Same concept: home & garden, food, DIY, travelling.

More contemporary

Still perceived as slightly old-fashioned

Society has changed:

‘back to basics’

increasingly popular

2017: NEW NEST



NEST

HET GOEDE LEVEN, BINNEN & BUITEN

3x Binnenkijken

DE TREND VAN 2017: shoppen in overdekte markten

Licht en ruimte in de stad

Eat, love, pasta Italiaans kookplezier

Luxeus kamperen in een natuur-reservaat

TEGELTJE AAN DE WAND
RETRO, NATUREL, GEOMETRISCH....

WOUTER DEPRez
debuteert als imker

NR. 121 | FEBRUARI 2017 | JAARGANG 16 | ISSN 1378-7101 | P509556

What's new?

Layout

- 3 new fonts: modern look + easy on the eye + more dynamic
- More space for images
- More colour

Content

- DNA stays the same: home & garden, food, travelling, leisure
- New: focus on urban community with a heart for nature and for sustainability
- Contemporary
- Personal approach: community feeling in images, columns

'Welcome'

PRKBORD
DOOR STUDIO WOOT WOOT
FOTO LUC ROYMAERS

Moody blues

Elke maand captureert Studio Woot Woot voor Nest de maad van de maand. Nog meer kleur vind je op www.wootay.com.

Plantenhouder **Dusty Blue** (199 €) Ferm Living

Donkerblauwe verf 'WEY69 Blue Rhapsody' uit de collectie 'We are colour' van Boss Paints. 1 liter optisch: 31,31euro.
Lichtblauwe verf 'WE M10 Blue Bird' uit de collectie 'We are colour' van Boss Paints.

Plaid (99 €) Lulu

Wollen deken (188 €) Arpin

Rek (zonder hees) **Breim** (29,99 €) Ikea

Kussen **Dark Blue** (89 €) Ferm Living

Lounge chair **Grey** (539 €) Ferm Living

Lamp **Night Owl** (195 €) Lightyears

Plaid (199 €) By Mella

Vloerkleed **Roskilde** (79,90 €) Ikea

Bijzettafel (set van 3, 469 €) Ferm Living

Melkdom met stuipwolk. Informatie over verkooplocaties: milk.com of popping.com

NEST



ICOON UIT 1938

Bulo pakt uit met een heruitgave van de stoel SL58 (ca 865 euro), een ontwerp van de architect Léon Stynen voor de Wereldtentoonstelling in Brussel.

bulo.com

DOOR HILDE VERBIEGT



PURE EENVOUD

Glenn Buydaert en zijn zus Sylvie, samen Bultin, presenteerden op Interieur Kortrijk de bank **BEN** (vanaf 590 euro), net als de lamp **BUL** (vanaf 590 euro) een staaltje van eenvoud en minimalisme. bultin.be



MOOI GEPLANT

Uit de nieuwe PS-collectie van Ikea: driedelige sierpot (19,99 euro) met waterreservoir, ikea.be

ALS EEN SCHILDERIJ

Nieuw en Belgisch: By.noon van Steven De Boeck en Joke Martin. De florale handgeschilderde motieven van de kussens (95 euro/stuk, 65 x 40 cm) zijn digitaal geprint op stevig katoen. Online te bestellen via bynoon.be



'Come in'

Dorpsgevoel in de stad

Ze dankt haar bekendheid aan de jurk die ze ontwierp voor Camilla Parker Bowles, toen die in 2005 trouwde met prins Charles. Al bijna dertig jaar maakt Anna Valentine luxe mode met simpele lijnen. Haar appartement in Londen ademt dezelfde stijl.

TEKST **KERRYN FISCHER** PRODUCTIE **LUANNE TOMS**
FOTO'S **ELSA YOUNG**/FRANK FEATURES

Deze sengre van de sving is volledig wit. De muurlampen zijn tweedehands gekocht bij skinflintdesign.co.uk. Anna liet ze poedercoaten in dezelfde kleur als de muren. Toestellen werden ingebouwd om de open indruk niet te verstoren. Een mix van rustieke stoelen en krukken staat rond een stevige schragentafel, op maat gemaakt door Vincent van Duysen. De vintage staanlamp komt van Retrouvius Salvage in Londen.



'Come in'



Anna op haar favoriete plek in huis, bij de haard in de living, met 4 meter hoge muren. De chesterfield op de voorgrond kocht ze van een vriend, verder staan er een prachtige antieke lederen fauteuil, de lounge chair LCW van Ray en Charles Eames en een antieke rotanstoel. De cello in de hoek is van haar opa.



De lange ladder en het West-Afrikaanse bijzettafelje komen uit antiekwinkels.

Het werkvlak met de gootsteen en de spatwand zijn van carraramarmer.



eenvouige stenen porren.

Het appartement van modeontwerperster Anna Valentine ligt in hartje Londen, maar er heerst een kloosterachtige rust. Hier woont ze met haar man Jonathan Berger, jurist in de amusementssector, en hun windhond Genghis.

Een feilloze snit en soepel vallende stoffen zijn voor Anna bijna een obsessie. Ze ontwerpt kleding die sierlijk mee beweegt en niet aan het lichaam 'kleeft', hoe slank je ook bent. Wellicht verklaart dat haar cultstatus in de sector. "Mijn kleren moeten er ongedwongen uitzien maar luxueus aanvoelen", legt Anna uit. "Voor mijn woning geldt dat ook. Niets mag een duur gevoel geven, ook al is het kostbaar."

ONGEHINDERD KIJKEN

De flat ligt in Marylebone, dorps van sfeer maar wel degelijk hartje Londen, vlak achter Oxford Street. Ze kijkt uit op een vierkant plein met veel groen. "Ik gebruik organische, tactiele voorwerpen om de scherpe kantjes van de binnenhuisarchitectuur af te zwakken: de warmte van de houten tafel, het patina van de leren divan, de schoonheid van mijn handge-

'Have a seat'

Varkens



voor

Verdi

Al is hij bekroond door Michelin, sterrenchef Massimo Spigaroli noemt zich in de eerste plaats een boer. Dat komt door zijn band met de vochtige, vruchtbare streek aan de oevers van de Po. In het historische familie-eigendom in Polesine Parmense laat hij je proeven van de eeuwenoude culinaire knowhow van zijn voorouders.



'Have a seat'

Al in 1823 werkten mijn voorouders als pachtboeren op het landgoed van componist Giuseppe Verdi', vertelt Massimo Spigaroli. 'In de winter ging mijn overgrootvader Carlo van deur tot deur om varkens te slachten. Daarvan werden de gerookte vleeswaren gemaakt waar deze streken zo bekend om zijn. Zelf had hij maar vier varkens. Die werden geslacht in december. Twee ervan waren voor onze familie, de andere twee voor Verdi, die ze wilde krijgen in de vorm van salami en andere vleeswaren. Voor Verdi waren het kostbare kerstgeschenken voor iedereen die hem verwelkomde als hij voor zijn werk onderweg was.'

RIJPEN OP HET TRAGE RITME

In 1882 verhuisde de familie naar Antica Corte Pallavicina. 'In 1920 opende mijn grootvader aan de oever van de rivier twee paviljoenen, waar de mensen die op de ferry naar Cremona wachtten een hapje konden eten. De klanten kwamen er graag: het brood was heerlijk en werd geserveerd met fijne vleeswaren. Er stonden ook gebakken paling, karper en zeelt op het menu. Dankzij het culinaire talent van mijn vader Marcello, mijn moeder Enrica en tante Emilia werd de kaart uitgebreid met bereidingen als kruidige ravioli, zelfgebakken cakes en roomijs. Voor extra sfeer zorgde het



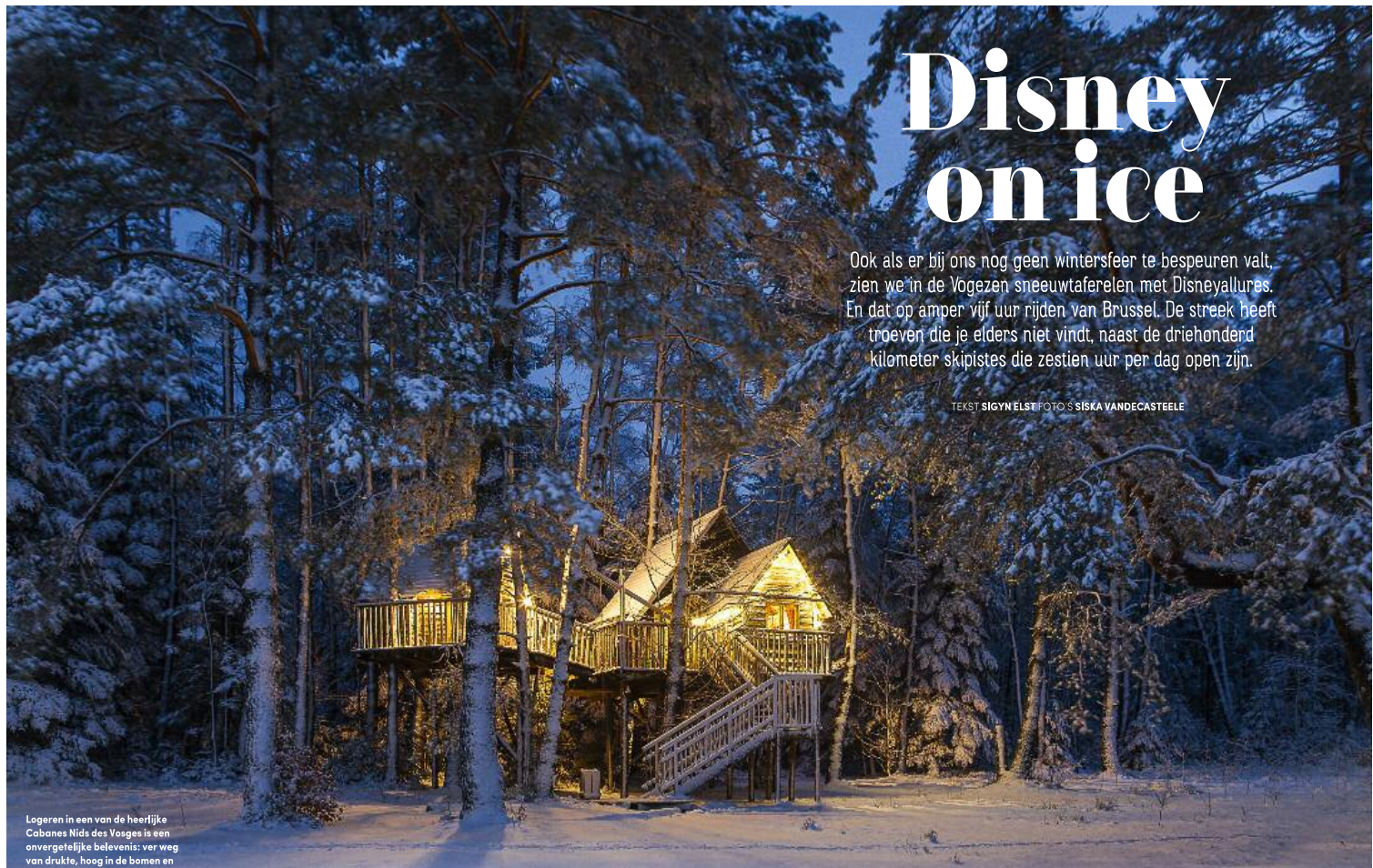
den. Mijn familie had succes met haar kwaliteitsproducten. Dat is nog steeds zo.'

De huizen zijn hier nog altijd begroeid met klimop. Dat zorgt ervoor dat het binnen fris blijft in de hete zomers. De ramen van de historische kelders uit 1300 staan, afhankelijk van het weer, elke dag open. Zo kan de *Culatello*, het beste stukje van de ham, perfect rijpen. In oktober en november dringt er mist binnen. Die brengt een proces op gang dat Spigaroli de metamorfose noemt. 'We hoeven ons niet te haasten', zei vader Marcello altijd. 'De tijd doet het werk voor ons.' Behalve de *culatello* rijpt hier ook een Parmigiano



Op de boerderij lopen varkens, koeien, maar ook ganzen en andere neerhófdieren, vrij rond. Linkerpagina: rondom het familiedomein vind je uitgestrekte wijngaarden en graanvelden, maar ook een moestuin en bloemen.

'Let's go outside'



Disney on ice

Ook als er bij ons nog geen wintersfeer te bespeuren valt, zien we in de Vogezen sneeuwtafereilen met Disneyallures. En dat op amper vijf uur rijden van Brussel. De streek heeft troeven die je elders niet vindt, naast de driehonderd kilometer skipistes die zestien uur per dag open zijn.

TEKST SIGYN ELST FOTO SSIKA VANDECASTEELE

Logeren in een van de heerlijke Cabanes Nids des Vosges is een onvergetelijke beleving: ver weg van drukte, hoog in de bomen en

'Let's go outside'

Het Franse departement de Vogezes ligt in de noordoostelijke regio Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine.

Heel wat tradities in de rijke geschiedenis van deze bergstreek verwijzen naar de tijd dat de landbouw hier de belangrijkste bron van inkomsten was.

EVEN GEEN SNEEUW? GEEN NOOD

De natuur in de Vogezes is overal en overweldigend. In de wintermaanden krijgt ze een witte jas. Ook hier wordt de klimaatverandering druk besproken. Toen eind 2015 de hele wereld de ogen op de klimaattop in Parijs richtte, wilde de sneeuw hier maar niet vallen. Het leek wel een statement. Voor de kerstvakantiegeïngangers bleven de ski's werkloos staan en kwamen er wandelschoenen in de plaats.

De toeristische diensten draaiden op volle toeren om de bezoekers alternatieven aan te bieden. Naast natuurverkenning speelden ze ook de andere troeven van deze regio uit: ambachtateliers, boerderijen die opendeur houden, proeverijen van streekspecialiteiten, en andere sportieve activiteiten dan skiën.

Voor de allerjongsten werd er kunstsneeuw aangevoerd, zodat de geplande skilesjes toch konden doorgaan. Rond half januari kwam dan eindelijk waar iedereen hier vurig op hoopte: sneeuw in dikke pakken. Het landschap werd een sprookje.

OP VERKENNING MET RAKETSCHOENEN

Het massief van de Vogezes is een prima keuze voor shortski of een uitgebreidere wintersportvakantie met de hele familie. Zeker voor wie het dichterbij huis zoekt. Je kan kiezen uit tien wintersportplaatsen, driehonderd kilometer piste voor elk niveau en een netwerk van meer dan driehonderd sneeuwkanonnen. De skistations van Gérardmer en La Bresse-Hohneck zijn de grootste en modernste van het massief. Hier kan je 's avonds nog

worap snoepgova gemaakt volgens een oou lokaal recept, met extracten van den, honing en kruiden; we testen het grote en hypermoderne skistation La Bresse-Hohneck; in La Ferme du Saichy toont de boerin ons de kelder waar honderden munsterkazen rijpen; het Meer van Gérardmer is het grootste, natuurlijke bergmeer van de Vogezes, winterwandelaars kunnen er in anderhalf uur helemaal omheen; munsterkaas, de lokale trots; uitzicht op het massief van de Vogezes.

opnieuw op je skilatten richting lift begeven.

Voor niet-skiërs of voor wie een dagje pauze wil nemen, bieden de omliggende wouden volop mogelijkheden om te langlaufen, te sleeën of een wandeling te maken met sneeuwschoenen. Een adembenemende ervaring, zo blijkt als we ons laten verleiden tot zo'n voetocht. Begeleider Dominique Breusch wijdt ons in de geheimen van deze bijzondere manier van stappen. Wat volgt is een magische trip door de dichtbesneeuwde dennenbossen van de Col de la Schlucht, waarin we probleemloos kunnen binnendringen met onze gekke raketschoenen. We zien sporen van vossen en hazen, en vinden plekken onder laaghangende takken waar reeën de nacht voordien beschutting vonden tegen de koude. Verder schuifelend zien we even later twee jonge reetjes wegspringen, elegant zigzaggend tussen de bomen, in wolken van poedersneeuw.

De focht gaat verder, dwars door het bos naar de bergkam van de Vogezes, La Grande Crête des Vosges. Die leidt ons verder naar de top van de Hohneck, de derde hoogste berg van de regio en een begrip voor langeafstandswandelaars omdat de wandelroute GR5 hier passeert. De lucht is ijel en zuiver. Het is koud en er staat een strakke wind. Maar met nauwelijks wolken aan de hemel is het zicht op de besneeuwde, bolvormige bergen – men noemt die hier *des ballons* – simpel-



'Let's go outside'

Zelden was ik zo in paniek als bij de eerste winterprik, in het eerste jaar dat ik een bijenkast had. Plots zag ik geen enkel bijtje meer binnen of buiten vliegen. Om binnen in de kast te controleren had ik noch de kennis, noch het imkerpak. De bijenalfabeet die ik was, wist het zeker: ze waren allemaal dood. Met zwetende handen belde ik naar de vriendin-imker die me het jaar ervoor het bijenvolk had geschonken. Ik bekende haar dat ik een bijenmassamoordenaar was. Het bleef stil aan de andere kant van de lijn.

Mijn schuldgevoel vuurde als een mitrailleur vragen op me af. Had ik hen voedsel moeten geven? Gaf ik hen te weinig persoonlijk-ke warmte? Had ik 's nachts op wacht moeten liggen tegen roofwespen? Ik deed ademhalingsoefeningen om mijn hyperventilatie wat te laten afnemen. Ondertussen prevelde ik met hoge stem "mea culpa, mea maxima culpa", zodat mijn bijenvriendin de grootte van mijn schuld bewustzijn zou horen. Het bleef nog oorverdovender stil aan de andere kant van de lijn. Mijn conclusies verergerden: de bijen hadden mij in de tuin in mijn hangmat zien liggen, en vonden me te lui! Ze waren gevluht naar een andere imker, die ze wel konden pruimen! Of nog erger: ik stonk misschien gewoon!

Toen hoorde ik zacht gegiechel aan de andere kant van de lijn. "Beginnersfout nummer één," zei de bijenvriendin grinnelend. "panikeren bij de wintertros." Lachend legde ze neer.

In de bibliotheek leerde ik die namiddag dat de bijtjes binnen in de kast een bol vormen zodra de temperatuur onder de acht graden zakt. De buitenste bijtjes zijn een warmteschild. Ze trillen met hun vliegsperen zodat hun borststuk opwarmt. Al die borststukken samen fungeren als verwarming voor het binnenste van de bol. Een kritiek op onze sociale

maar geen sociale warmte. Wel, de bijtjes geven letterlijk warmte door! Bovendien is de inspanning gelijkmatig verdeeld, beetje bij beetje gaan de binnenste bijtjes naar de buitenschil om daar het zware werk te doen. Het is de ploegentijdrit in de Tour de France: kop trekken tot je stuk zit, daarna wat uitrusten in de buik van het groepje.

Het opwarmen dient ook om de honing vloeibaar en dus eetbaar te maken. De hele winter smikkelt de wintertros van de honingvoorraad. De tros schuift naar links of rechts, afhankelijk van waar de voedselvoorraad uitgeput geraakt. Dat herkende ik, in de winter schuiven wij de zetels dichterbij de snoepkast. Tegen het voorjaar gaat de koningin weer eitjes leggen, in de hoop dat de eerste stuifmeel dragers snel zullen beginnen bloeien. Daarbij dacht ik terug aan de eerste zwangerschap van mijn vrouw, in een periode met zeer wisselende financiële inkomsten. We probeerden niet te hard aan de toekomst te denken.

Toen ik las dat bijtjes in de wintertros maanden hun kaka kunnen ophouden, hield ik op met parallellen trekken tussen mensen en bijen. Het kon niet anders dan in ons nadeel uitdraaien, deze dieren overschrijden met verve onze menselijke capaciteiten.

De namiddag zat op de bijenkast, toen ik thuiskwam van de bibliotheek. Eén dapper bijtje vloog uit. Mijn volkje leefde nog! Ik volgde bewonderend haar vlucht, veel wijzer en respectvoller nu. Op dat moment leerde ik dat niet alle bijtjes hun gedwongen constipatie een hele winter volhouden. Het bijtje liet een bruin streepje vallen, dat landde op mijn voorhoofd. Mijn blijdschap dat ze volhielden, was groter dan mijn afkeer van de bijenkaka.

Trots stuurde ik een selfie met bijendrolletje naar mijn bijenvriendin. In haar vijftien jaar als imker, had zij dit nog nooit meegemaakt. Op één vlak was dit

Wintertros

TEKST WOUTER DEPREZ
FOTO JONAS LAMPENS



Cabaretier en verhalenverteller Wouter Deprez vertelt dit jaar maandelijks over een van zijn grote passies: bijen. Omdat we de begeleidende foto te mooi vonden om ze in een bescheiden valkje te zetten, brangen we ze voor de eerste aflevering groot. Vanaf volgende maand vind je deze column telkens op één

'Let's go outside'

WAT RUIST ER DOOR HET GROENGEWAS? MADAME ZSAZSA NOTEERT
MAANDELIJKS DE BEETGARE COMMENTAREN VAN HET TUIVOLKJE.



De prei is misschien een stijve hark.



Maar hij is wel een van de meest betrouwbare groenten in de Meestuin.



Zomerpri is langer & slanker dan winterpri.



Maar Zomerpri is dan weer niet bestand tegen vrieskouperiuren.



In de keuken heeft de stugge pri ook wat tijd nodig.



EFFE GEDULD OKE??

Om dan het beste van zich zelf te geven!



MMMMM

Mme Zsazsa 2017

The first vegetable comic :-)



Dirk Wynants
Founder / Owner / Chairman
Extremis

THANK YOU

For your attention
Enjoy the organic lunch!