

ù acheter votre  
remier bien  
amo en 2018?

ARGENT PAGE 45

meillir,  
n avenir à haut  
otentiel.

E SÉRIE  
S 15 À 17



MAIRE

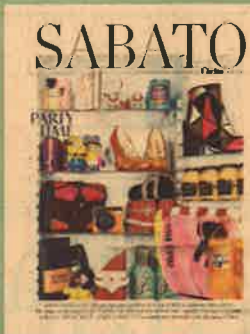
faut voir la  
illesse comme  
potentiel» —  
e Fonda

■ 12 entreprises  
prêtes à intégrer  
Care-Ys, la «Silicon  
Valley» namuroise  
du 3<sup>e</sup> âge

moitié de la  
decine relève  
la technologie  
l'information»  
Ray Kurzweil  
(oogle)

■ Les Belges  
francophones  
délaissent à  
tort la manne  
européenne

MIFID2  
Tout savoir  
sur la réforme  
phaire des marchés  
financiers.  
PAGE 37



Les idées  
cadeaux cool  
pour les fêtes.

SABATO

weekend

samedi 9 décembre 2017  
www.Jecho.be

L'ECHO

Plongée dans  
le tournage  
de la 2<sup>e</sup> saison  
d'«Ennemi Public».

PAGE 56

## Pas de solution pour le survol de Bruxelles avant 2019

L'étude d'incidence lancée par le ministre Bellot et l'implémentation des recommandations peuvent prendre plus de deux ans.

MARTIN BUXANT  
ET PHILIPPE LAWSON

Ce qui était pressenti depuis des lustres est désormais confirmé: il n'y aura pas de solution structurelle pour le dossier du survol de Bruxelles à court voire à moyen terme. C'est ce qui ressort d'un long entretien de L'Echo avec le ministre en charge de la Mobilité, François Bellot (MR).

Le ministre a choisi de lancer une étude d'incidence pour objectiver les nuisances sonores des avions à Bruxelles. Cette étude devra être effectuée par un bureau totalement indépendant et n'ayant pas été impliqué dans cette problématique au cours des sept dernières années. Probablement ce bureau devra-t-il être sélectionné à l'étranger, selon François Bellot. «Pour être objective, cette étude d'incidence devra être tota-

lement indépendante.» Aux Pays-Bas, une solution pour l'aéroport de Schiphol et une implémentation des recommandations n'ont été effectives qu'après deux ans et demi. Un laps de temps analogue est donc possible en Belgique, ce qui nous mène donc largement au-delà des élections communales de 2018 et de la double élection législative/régionale de 2019. Cette étude d'incidence vient ôter une épine du pied du MR — un parti dont les électeurs sont sensibles à la problématique du survol de Bruxelles. Interrogé, François Bellot réfute catégoriquement de se prêter à des jeux politiques. «J'ai l'âge que j'ai, je suis un ingénieur, un homme de solutions et je peux vous assurer que la solution dans ce dossier ne sera jamais juridique. Il faut objectiver les choses et les incidences, de manière complètement neutre. C'est l'unique voie pour dégager des solu-

«À Schiphol, l'étude et la mise en place des mesures ont duré plus de deux ans et demi.»

FRANÇOIS BELLOT  
MINISTRE FÉDÉRAL DE LA MOBILITÉ

tions à long terme pour l'aéroport de Bruxelles. Mais ne comptez pas sur moi pour faire comme mes prédécesseurs et déplacer les nuisances sans arrêt d'un endroit vers un autre. Je veux travailler dans le durable et l'objectivité», ajoute encore le ministre Bellot.

Du reste, le patron de l'aéroport Arnaud Feist va dans la même direction que le ministre. «Nous sommes prêts à analyser la situation des vols de nuit dans le cadre d'une solution globale. Ce n'est pas la voie judiciaire qui règlera ce problème. Nous ne sommes pas des dogmatiques. Il n'y a pas une antinomie entre le développement de l'aéroport et le bien-être des riverains», dit-il à L'Echo.

LIRE EN PAGES 5 ET 23

► Nouveau record pour Brussels Airport: 24,5 millions de passagers cette année. PAGE 23

137<sup>e</sup> ANNÉE N°240  
BEL 3,70 € LUX 4,20 €



5 413639 101690

Londres et  
l'Union enfin  
d'accord pour  
conclure un  
Brexit ordonné.

PAGE 3

Jean-Pierre Delwart  
quitte Eurogentec  
et va investir 5 mil-  
lions dans les PME  
wallonnes.

PAGES 26-27

Fumée blanche  
au kern: accord  
sur les der-  
nières mesures  
fiscales.

PAGE 4

PUBLICITÉ

CHÉS

LOYENS L. LOEFF

BENELUX & SUISSE

EURO EN DOLLAR

## Comment acheter votre premier bien en 2018?

DE LA PAGE 45

En effet, dans les trois Régions, pour pouvoir bénéficier du droit à l'abattement fiscal, l'habitation doit être «unique» au moment de l'achat. Par ailleurs, l'habitation doit être achetée par le contribuable, c'est-à-dire que celui qui bénéficie de l'abattement fiscal doit s'y engager. Il doit aussi s'engager à rester dans le bien pendant une certaine période, trois ans en Wallonie, cinq ans en Région flamande et dix ans en Région wallonne. La Flandre ne détermine pas de période minimale, mais l'administration peut au cas par cas. En cas de non-respect de cette condition de domiciliation, le contribuable devra rembourser le montant de l'abattement dont il a bénéficié, éventuellement majoré d'une amende. De fait, le but principal de l'abattement fiscal est d'attirer la classe moyenne, mais aussi de la retenir!

**Pour un avantage fiscal immédiat, la Région bruxelloise se démarque des deux autres Régions.** Les acheteurs qui n'ont pas un apport de départ et qui économisent un paquet sur les droits d'enregistrement, ce qui compensera certainement la cherté du marché immobilier de la capitale...

### Réduction d'impôts

En matière de droits d'enregistrement, les Régions ont également le pouvoir de déterminer le montant des intérêts remboursés sur le cadre d'un emprunt hypothécaire. C'est pour financer l'achat d'une habitation que le bonus-logement est créé. Ce droit unique donne droit à une réduction d'impôts. Avant la sixième législature, l'Etat, cette réduction s'obtenait au prorata. Le «bonus logement» pouvait aller jusqu'à 55.000 euros sur un emprunt de 20 ans. Depuis qu'elles ont hérité de la compétence fiscale, les trois Régions ont des chemins différents.

En Région flamande, en instaurant le super abattement sur les droits d'enregistrement, la Région de Bruxelles Capitale a, au même moment, supprimé le bonus-logement.

En Wallonie, le bonus-logement a été maintenu, mais au profit d'un système favorisant les revenus et excluant les plus hauts revenus. Il favorise également les ménages avec enfants à charge. Le montant s'élève à 1.520 euros par an pour l'acquéreur (dans le cas d'un achat en commun pour celui dont les revenus annuels imposables s'élèvent à moins de 21.000 euros par an. Ensuite, plus les revenus augmentent, plus le montant du chèque-habitat diminue jusqu'à être totalement supprimé pour les revenus supérieurs à 81.000 euros par an. Chaque enfant à charge donne droit à un montant forfaitaire de 125 euros. Au bout de 10 ans, l'avantage est réduit de moitié, même que si l'acquéreur fait l'acquisition d'une autre habitation. Un contribuable peut bénéficier du chèque-habitat pendant 20 ans maximum.

Les conditions de revenus et d'enfants à charge sont vérifiées chaque année. Cela signifie qu'il est fort probable que le montant du chèque-habitat diminue en cours de

route, étant donné l'évolution de la carrière du contribuable.

En Flandre, le bonus-logement a été maintenu, mais toutefois rabaissé. Désormais, le(s) contribuable(s) peuvent obtenir une réduction d'impôts de 40% sur un montant maximum de 2.280 euros au cours des dix premières années de l'emprunt, et sur un maximum de 1.520 euros ensuite. Sur un emprunt de 20 ans conclu à deux, cela représente un avantage fiscal total de 30.400 euros.

**Attention:** les montants du chèque-habitat en Wallonie et les plafonds donnant droit à une réduction fiscale en Flandre ne sont pas indexés. L'avantage que vous obtiendrez dans 10, 15 ou 20 ans ne sera donc pas le même, en termes réels, qu'aujourd'hui.

Par ailleurs, en cas d'achat d'un autre bien

immobilier, l'habitation qui vous donne droit au chèque-habitat ou au bonus-logement perd son caractère unique et l'avantage fiscal est dès lors considérablement réduit.

**Verdict: en termes de réduction d'impôts, la Région de Bruxelles-Capitale se met elle-même hors jeu, mais il est difficile de départager la Flandre et la Wallonie.** En Flandre, l'avantage fiscal est le même pour tous, quels que soient les revenus du contribuable. Mais en Wallonie, le montant du chèque-habitat varie fortement en fonction du niveau de revenus du contribuable et du nombre d'enfants qu'il a à sa charge. La Flandre est plus intéressante pour les très hauts revenus.

Reprenons l'exemple d'un couple qui a deux enfants à charge. En Wallonie, avec des bas revenus (deux fois 21.000 euros annuels par exemple), l'avantage total se monterait à près de 50.000 euros. Mais plus les revenus augmentent, plus le chèque baisse. Ainsi, avec deux revenus de 50.000 euros, l'avantage descendrait à 38.000 euros. Avec deux revenus de 80.000 euros, il passerait sous 30.000 euros et deviendrait moins important que le chèque habitat flamand. Mais c'est surtout pour les contribuables qui ont des revenus supérieurs à 81.000 euros que la Flandre est nettement plus favorable. Ils percevront toujours le bonus-logement flamand, alors qu'ils n'auront plus droit à rien en Wallonie.

Le chèque-habitat wallon est limité à 20 «tirages» au cours de la vie du contribuable, alors que le bonus-logement n'est pas limité dans le temps.

### 3. Précompte immobilier

Il est facile de comparer le montant du précompte immobilier dans trois communes données, comme dans notre exemple. On voit tout de suite qu'à revenu cadastral équivalent, le précompte immobilier est plus élevé à Uccle, et cela même avec la prime Be-Home (120 euros de réduction pour les propriétaires occupants).

Ceci dit, impossible de généraliser ce constat pour les trois Régions. En effet, elles appliquent un pourcentage de précompte sur le revenu cadastral différent: 1,25% pour la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale, 2,5% pour la Région flamande. Mais ces montants ne sont «rien» par rapport aux additionnels provinciaux et communaux prélevés ensuite par chaque province et chaque commune. Ce sont ces additionnels qui déterminent la cherté d'une commune en termes de précompte immobilier.

Dans notre exemple, le montant du précompte immobilier à Bruxelles a été réduit de 120 euros, car les propriétaires qui occupent leur bien ont droit à une prime forfaitaire de 120 euros pour compenser l'augmentation générale du précompte immobilier, qui visait en premier lieu les investisseurs.

**Verdict: impossible à établir, d'autant plus que le précompte immobilier dépend du revenu cadastral et que certaines communes mènent des campagnes de contrôle et donc de révision des revenus cadastraux, d'autres pas...**

# Sortez vos flûtes, le temps des bulles est revenu

La Belgique demeure un pays très consommateur de vins mousseux. Avec une commercialisation actuelle de près de 60 millions de bouteilles, toutes appellations et marques confondues, nous sommes parmi les plus grands amateurs de vins «à bulles» au monde, per capita. Et si les ventes de cava et de champagne semblent être stabilisées, les ventes du prosecco italien, elles, progressent d'année en année. Ce mousseux originaire de Vénétie est aujourd'hui plus vendu au Royaume-Uni que le champagne! Il bénéficie aussi de l'effet «spritz», ce cocktail toujours «tendance» qui l'associe. Le prosecco est surtout vendu en qualité «extra dry».

### Deux méthodes de vinification

1. **Les mousseux «méthode traditionnelle»** sont refermentés en bouteille. C'est le cas du champagne, des crémants et du cava.

2. **La méthode «cuve close» ou «charmat»** (refermentation en cuves inox,

sous pression) est utilisée plus que majoritairement pour le prosecco.

### Les normes européennes de «dosage»

Il s'agit de la dernière opération avant le bouchage final des bouteilles. Son composant? Le plus souvent un mélange de sucre de canne associé à du vin (de champagne obligatoirement pour celui-ci) plus ou moins vieux selon le souhait du producteur.

La tendance? Même si elles constituent une «niche» parmi les volumes vendus, les qualités «brut nature» et «extra brut» ont la faveur des amateurs recherchant un goût plus proche du terroir, des qualités originales des raisins.

**Brut Nature:** pas de dosage et teneur en sucre inférieure à 3 gr/l  
**Extra Brut:** de 0 à 6 gr/l  
**Brut:** moins de 12 gr/l  
**Extra Dry:** de 12 à 17 gr/l  
**Sec:** de 17 à 32 gr/l  
**Demi-Sec:** de 32 à 50 gr/l

### Pour sa fraîcheur et sa vivacité

#### Champagne Tarlant «Zéro», brut nature

Cette famille est propriétaire de vignes, en Champagne, depuis 1687. Aujourd'hui, Benoit Tarlant perpétue cette tradition. Il propose notamment cette cuvée très dans l'air du temps, un «brut nature», issu par tiers des trois cépages champenois (chardonnay, pinot noir et pinot meunier). L'année de base de l'assemblage est 2008 et les vins «de réserve» sont élevés en barriques. Frais, vif, net, il offre des notes fruitées, très agrumes. «Un champagne naturel, ouvert et sentimental» promet l'étiquette. Tout un programme...

Chez Rob à Woluwé-St-Pierre  
**29,65 euros**



fêtes de décembre restent  
 oque de l'année où la  
 sommation des vins  
 rvescents atteint son  
 gée. Et de très loin. Le  
 ix des Belges se porte  
 jours vers le champagne,  
 roi de la fête», et ses  
 alternatives moins  
 éreuses: les crémants,  
 cava et le prosecco.

K FIÉVEZ



**Pour sa vinosité  
 Champagne Collard,  
 brut «Prestige»**

ix familles champenoises  
 uni leur destin et ont établi  
 siège sur la prestigieuse  
 nue de Champagne, à  
 rny. Cette cuvée est issue  
 oritairement de raisins pro-  
 rant de vignes situées en  
 and» et «premier» cru.  
 es toastées (amenées par  
 élévation dans le bois),  
 cations de fruits mûrs  
 ng), touche miellée. Un  
 mpagne vineux, plus de  
 ole» que d'apéritif. L'éti-  
 ette mentionne la date du  
 jorgement (mai 2016) ainsi  
 le dosage (9°5 gr.)

Commander sur le site  
 ruyt.be webshop grands  
 s. Achat à l'unité possible  
**50 euros**

**Pour son élégance  
 Champagne Laurent-  
 rrier «La Cuvée»,  
 brut**

à une marque qui demeure  
 e des préférées des ama-  
 rs belges de Champagne.  
 ec cette nouvelle «cuvée», la  
 ison de Tours-sur-Marne  
 centue sa préférence pour  
 cépage chardonnay où il  
 tre à présent pour 50%. Ses  
 mplices pinot noir et pinot  
 unier l'accompagnent, fidè-  
 ment, pour 30 et 20%. Fraî-  
 eur, élégance, harmonie, ré-  
 ment le charme de ce  
 mpagne au nez floral et à  
 ouche fruitée, gourmande  
 its blancs estivaux.

grande distribution  
 tre 31 et 35 euros

**Pour la vivacité  
 de ses bulles  
 Prosecco Superiore  
 brut «La Farra»**

Un producteur familial de  
 cette appellation située près  
 de Valdobbiadene (Vénétie)  
 propose ce Prosecco assez  
 «haut de gamme». Brut, de  
 couleur pâle, il séduit par des  
 bulles vives et persistantes, un  
 nez floral, une bouche fruitée  
 (pomme, citron) et beaucoup  
 de fraîcheur.

À commander sur site  
 Colruyt.be webshop grands  
 vins. Achat à l'unité possible  
**10,75 euros**



**Pour son encépagement  
 original  
 Crémant de Bordeaux,  
 Château de Thieuley  
 2015, brut**

Sylvie et Marie Courselle gè-  
 rent à présent cette belle pro-  
 priété bordelaise située dans  
 la région de l'Entre-Deux-Mers.  
 Elles nous offrent, à côté d'ex-  
 cellents Bordeaux blancs et  
 rouges, ce Crémant produit –  
 et c'est original – avec 50% de  
 semillon (cépage blanc) et 50%  
 de cabernet-franc (cépage  
 noir). Très brut (dosé à 6 gr.), il  
 présente fraîcheur, vivacité,  
 bulles persistantes et touches  
 florales et fruitées.

Cora et sur le site Cora Wine  
**11,99 euros**



**Pour son prix  
 Champagne  
 Charles Lafitte  
 «Grande Cuvée, brut**

Dans le giron du groupe Vran-  
 ken, ce champagne associe  
 les trois cépages traditionnels  
 dans une proportion non com-  
 muniquée. On lui reconnaît sa  
 bouche fruitée (fruits blancs)  
 et sa rondeur. Un champagne  
 agréable, consensuel.

Carrefour Hyper  
 En 1 + 1 gratuit (jusqu'au 24  
 décembre): 24,95 euros soit  
**12,47 euros la bouteille**



**Pour sa maturité  
 Crémant du Jura,  
 «Cuvée du Siècle»,  
 Cave de Pupillin, brut**

De la grande famille des cré-  
 mants, celui du Jura est encore  
 trop méconnu. Et c'est injuste.  
 Issu du seul chardonnay, celui-  
 ci bénéficie de 18 mois de re-  
 pos en cave avant son dégor-  
 gement (après un élevage de  
 quelques mois en fûts). On ap-  
 précie son côté beurré, brio-  
 ché, ses notes de fruits secs et  
 sa vinosité. Arrivé à maturité, il  
 s'appréciera davantage à table



**Pour son fruité charmeur  
 Champagne Magelie,  
 brut**

Bernard Gaucher élabore ce  
 champagne issu de son vigne-  
 ble du sud de l'appellation  
 (l'Aube). 90% de pinot noir et  
 10% de chardonnay s'allient  
 pour lui donner un nez floral et  
 une bouche au fruité charmeur  
 et des notes de fruit sec  
 (amande). De l'intensité sans  
 être pour autant riche, opu-  
 lent.

Winery  
 (Ixelles, Schuman, Boitsfort)  
**28 euros**

**Pour son exubérance  
 fruitée**

**Cava «Oro de Uva»,  
 Chardonnay, brut**

Voilà le célèbre effervescent  
 espagnol «méthode tradition-  
 nelle» produit avec le seul cé-  
 page chardonnay. Assez rare  
 dans cette appellation cata-  
 lane qui privilégie ses cépages  
 régionaux. On découvre ses  
 notes d'agrumes (pample-  
 mousse rose) et de fruits tropi-  
 caux. Une belle exubérance  
 fruitée pour un Cava très char-  
 meur.

Delhaize  
**9,99 euros**



**«C-de-C», un nouveau distributeur  
 exclusif de champagne**

Ils sont deux à avoir créé ce concept. Thomas Colart et Benjamin Du-  
 plouy ont sillonné durant deux ans les routes de Champagne et visité  
 de très nombreuses caves de producteurs. Aujourd'hui, ils ont lancé  
 «C-de-C», une vente de champagnes principalement produits par des  
 vigneron et prioritairement destinée aux particuliers même si  
 quelques restaurants, et non des moindres, font partie de leurs clients.  
 Comme le célèbre «Comme Chez Soi», «C-de-C» distribue une dizaine  
 de producteurs pour une cinquantaine de cuvées différentes. Avec de  
 nombreux 100% Chardonnay et des qualités «extra brut». On com-  
 mande via le site et les livraisons se font sur rendez-vous.  
 www.c-de-c.be



**Pour ses jolies  
 notes fruitées  
 et sa concentration  
 Cava, Cavas Hill, brut**

Issu des trois cépages tradi-  
 tionnels catalans (xarel-lo,  
 parellada et macabeo), ce  
 cava présente des évocations  
 joliment fruitées: pomme,  
 poire (coing) et, en finale, une  
 subtile touche de pêche  
 blanche. Deux ans de vieillis-  
 sement avant dégorgement  
 lui confèrent également une  
 concentration sortant des  
 normes de la plupart de la  
 famille de ce mousseux espa-  
 gnol.

Cora (et sur le site Cora Wine)  
**8,22 euros**



**Pour son originalité  
 Saronsberg,  
 brut 2015, méthode  
 Cap Classique**

L'Afrique du Sud dispose aussi  
 d'un mousseux de refermenta-  
 tion en bouteille appelé «Cap  
 Classique». Peu dosé (5 gr/l), le  
 chardonnay s'exprime par des  
 notes légèrement toastées,  
 fruitées (pomme, citron) et une  
 mousse bien présente. Il a re-  
 posé 24 mois avant son dégor-

**Pour sa maturité  
 et complexité  
 Champagne  
 Moët & Chandon  
 Grand Vintage 2009,  
 brut**

La célèbre maison installée à  
 Epernay propose, certaines  
 années, cette cuvée issue  
 d'une sélection exigeante de  
 ses meilleures cuvées repré-  
 sentatives des qualités du mil-  
 lésime. De plus, les bouteilles  
 sont conservées en cave 7 ans  
 avant commercialisation. Avec  
 50% de pinot noir, la bouche  
 esquisse des évocations de  
 fruits secs et d'autres juteux,  
 estivaux. Une légère touche  
 torréfiée complète la dégusta-  
 tion d'un Champagne accom-  
 pli.

Carrefour Market (en promo  
 jusqu'au 31 décembre)  
**60,99 euros**

