

# Shari, beauté métisse

## Shari Thuyns succède à Diana Nilles

La magie du décor, la maîtrise de l'organisation et le charme éclectique des concurrentes ont fait de Miss Luxembourg 2010 un rendez-vous national comme on les aime.

**RACHID KERROU**

Le suspense était encore de mise avant que Julie Bess - épatante artiste d'à peine dix-huit printemps - n'enchaîne quelques succès pop & blues lors d'un entracte qu'on aurait presque souhaité plus long, eu égard à son talent. Intervient alors ce fameux passage en robe de mariée qui éclipsera même le défilé en maillot de bain.

Shari Thuyns - la plus élancée des candidates avec son mètre soixante-dix-huit - refait une apparition sur le podium de la splendide salle des fêtes du château d'Urspelt. Enveloppée dans une longue robe rouge qui lui sied comme un gant, la jeune Luxembourgeoise aux ascendances néerlandaise et indonésienne coupe brusquement le souffle aux spectateurs avant de leur arracher un tonnerre d'applaudissements. Laura Lazic - en tête des votes sms - et Carole Brucher, ses futures dauphines, ne se démontent pas, mais malgré leurs excellentes prestations la messe est dite.

### UNANIMITÉ

L'hommage à la gagnante, le lendemain matin au petit déjeuner, est d'ailleurs unanime, sincère et particulièrement fair-play: «*J'aurais voté pour toi sans aucune hésitation*», lance Carole à l'adresse de la nouvelle Miss Luxembourg, «*C'est clair, c'est la plus belle qui a gagné*», renchérit Laura, encore tout émue de sa deuxième place, «*Elle est tellement bien faite qu'elle peut prétendre à un super résultat, même dans une compétition mondiale!*»

Les regards se tournent alors immanquablement vers Diana

### MISTER

C'est le très athlétique **Carlo Marino**, de Luxembourg-ville, qui a remporté la première édition de Mister Luxembourg 2010. Sa démonstration fitness lui a attiré les faveurs du jury.



Photo: Akim Schmit

**Élegante, sexy, aérienne, Shari Thuyns, Miss Luxembourg 2010, a assommé ses concurrentes lors de ce passage en robe de mariée**

Nilles, qui s'est classée 17<sup>e</sup> sur 115 à l'élection de Miss Monde le 12 décembre dernier, en Afrique du Sud.

«*Une expérience extraordinaire!*», commente l'intéressée sous les regards attendris de Muriel Gilbert et Boubaker Almi - président et vice-président du comité d'organisation luxembourgeois - qui ont permis le retour du Grand-Duché sur la scène mondiale. «*Les organisateurs m'ont dit qu'ils suivraient les futures Miss Luxembourg avec attention après que je joué du Shakespeare lors d'une de mes démonstrations*», prévient la lauréate 2009.

Une reconnaissance internationale qui ne cache pourtant pas une petite pointe d'amertume à l'égard des institutions luxembourgeoises: «*La presse écrite nous a parfaitement soutenus, de même que nos sponsors*», reconnaît Muriel Gilbert, «*mais la sphère politique, à tous les échelons, ainsi que la télévision nationale, ne nous accordent pas encore d'intérêt. Nous aimerions vraiment qu'à l'avenir, ils acceptent de répondre à nos sollicitations car Miss Luxembourg a vocation de représenter le Grand-Duché avec classe et dignité, comme Diana l'a fait à Londres ou Johannesburg*».

Une pression que Shari Thuyns encaisse avec un sou-

rire et un naturel désarmants: «*C'est un honneur de représenter mon pays, il faudra juste que je m'arrange pour mes études...*»

Shari, malgré les sollicitations extérieures qui ne manqueront pas d'affluer, n'entend pas renoncer à sa vocation d'architecte... d'intérieur.



Photo: Akim Schmit

**Mister Luxembourg 2010, Carlo Marino, entouré de Steve Pinto Da Silva (à gauche) et Jean-Paul Theisen**

## LE JEUDI À TABLE

### Pintade

«Sur la pintade ne poussent que les plumes de sa mère», dit le dicton africain. Sur la pintade, ajoute l'épicurien hexagonal, reposent très bien les abricots et le miel.

**Ingrédients:** 1 pintade fermière des Landes d'un kilo et demi au moins, 2 oignons, 2 douzaines d'abricots secs, 80 g d'amandes entières, 750 ml de bouillon de volaille, 4 c.-à-s. de miel liquide, sel, poivre et de l'huile d'olive pour la cuisson.

**Préparation:** coupez la pintade en morceaux, puis faites-les saisir dans une cocotte. Quand les morceaux sont bien dorés, retirez-les et gardez-les au chaud pendant que vous faites revenir les oignons émincés. Remettez ensuite la viande dans la cocotte, ajoutez le miel et laissez caraméliser l'ensemble. Versez le bouillon dessus, assaisonnez, couvrez la cocotte et enfournez-la au four préchauffé à 220/240°C pendant une heure. Remuez et badigeonnez la viande de temps en temps. Faites griller les amandes et ajoutez-les ensemble avec les abricots. Laissez cuire la pintade pendant 30 minutes supplémentaires. À déguster avec un blanc moelleux d'Alsace.

## COMMERCE

### Communions à la mode

Entre deux réveillons, Bram n'oublie pas qu'au printemps prochain reprendra le temps des communions religieuses. Un défilé de mode pour cette occasion solennelle est organisé le mardi 29 décembre à 15.30h au City Concorde avec une pléiade de marques à la mode pour filles et garçons.

### On se fait une toile?

Orange et Utopia lancent Orange Wednesdays (les mercredis d'Orange) et offrent aux clients de la téléphonie deux tickets de cinéma au prix d'un dans toutes les salles Utopia et Utopolis. Infos: [www.orange.lu](http://www.orange.lu).

### E-book au Luxembourg

La librairie Ernster est la première à proposer deux modèles de lecteurs E-book compatibles avec le marché luxembourgeois. Jusqu'ici, le téléchargement de livres sur support digital se heurtait aux problèmes de droits d'auteurs, limités aux pays voisins. Ernster propose 5.000 références germanophones sur son site internet. À découvrir à Luxembourg dans la rue du Fossé, à la Belle Étoile, au City Concorde et dans la nouvelle filiale de la place de l'Hôtel-de-Ville à Esch-sur-Alzette.

## MONSIEUR L'HOMME



JEAN PORTANTE