

# L'INSTITUT EUROPEEN DES RELATIONS INTERNATIONALES

organise  
le **jeudi 18 octobre 2007**  
à **19h30**  
au

## CONCERT NOBLE

RUE D'ARLON 82, 1040 BRUXELLES



## UNE SOIRÉE SOLENNELLE D'OUVERTURE

pour la **cinquième année (2007-2008)** de l'**ADE**

# ACADEMIA DIPLOMATICA EUROPAEA



**FIVE YEARS OF EXCEPTIONAL WORLD KNOWLEDGE**

# PRÉSENTATION DU PROGRAMME

aux Corps Diplomatique (CD) et Consulaire (CC), aux Officiers de l'Etat Major de l'Union Européenne, aux fonctionnaires du Conseil, de la Commission et du Parlement Européens, aux élèves des Académies Militaires, aux Médias et à la Presse internationale



**Par**

**Mme Danuta HUBNER**

Commissaire Européenne  
(Discours télévisé)

**Mr Jorge BENTO-SILVA,**

Conseiller JAI  
Représentation Permanente du Portugal auprès de l'UE

**Mr Peter THOMAS,**

Directeur du Bureau d'Information du Parlement Européen pour la Belgique

# **DÎNER D'HONNEUR DE LA RENAISSANCE**



**DANS LA « SALLE DE BAL »  
DU  
CONCERT NOBLE**

et sera suivi par le

# GRAND BAL DES AMBASSADEURS

DANS LA « SALLE DES FÊTES »

**SOUS HAUT PATRONNAGE  
DE LA PRESIDENCE PORTUGAISE  
DE L'UNION EUROPEENE**



Musique d'Ouverture par l'

**Orchestre Européen**

**« Ensemble Phoenix »**

**Musique classique et de succès des années 70**

Johann STRAUSS, GERSHWIN, Glen MILLER,  
la Marche de Radetzky, la Valse de l'Empereur, le Danube Bleu...

# **Soirée**

en « Grand Uniforme » pour les militaires  
Tenue de soir pour les hommes et les femmes.

**Dirigé par**  
**Maître Herbert BEIRENS**

**Déborah Devreu – 1er violon**  
**Hiroshi – 2ème violon**  
**Herbert Beirens – alto Violoncelle**  
**Rosette Collart – Contrebasse**  
**Diego Morris – Piano**  
**Christian Debaue – Clarinette**  
**Louis Couturiaux – Baryton**

**Duo Reynaldo – Diego**  
**Reynaldo – Chant et Percussion**  
**Diego Morris – Piano**

Animera la soirée par des pages de  
**Jean Sébastien Bach, Wolfgang Amadeus Mozart, Joseph Haydn,**  
**George Gershwin, Glenn Miller, Léonard Bernstein...**

**Vienne et les valse de Johann Strauss**  
**introduiront le bal de la soirée**  
**tandis que les années '60 et '70 accompagneront de leurs**  
**refrains populaires la suite de la cérémonie**

**Une voix se fera entendre, celle du baryton Louis Couturiaux**  
**qui chantera quelques airs choisis de son répertoire,**  
**notamment l' « European Union's Theme »**  
**extrait de l' « Adagio à l'Europe »**

# UN TEAM DE L'IERI/ADE5

## AMBASSADEURS DE PAIX



assurera l'information sur le programme de la « **Promotion Sun Tzu** », le suivi en matière de candidatures, de procédures administratives d'inscriptions et d'activités annexes.

Seront disponibles des dossiers sur le programme de « **VOYAGE D'ETUDES À PARIS, TAVERNY ET VERSAILLES** » prévu pour le printemps 2008,

le Colloque International sur le thème :

« **LES RELATIONS GEOPOLITIQUES ET STRATEGIQUES ENTRE LA CHINE ET L'UNION EUROPEENNE** »

à prévoir en liaison avec la « **REMISE SOLENNELLE DES DIPLOMES** »

sous la Présidence française de l'UE, juillet 2008,

les **PHOTOS SOUVENIRS** des Cérémonies de « Remises des Diplômes » ADE1/2/3/4

# TOMBOLA

A la fin du Dîner de Gala, seront tirés, parmi les participants, les billets gagnants d'un

## **Voyage de promotion** d'une semaine pour deux personnes **aux Seychelles,**

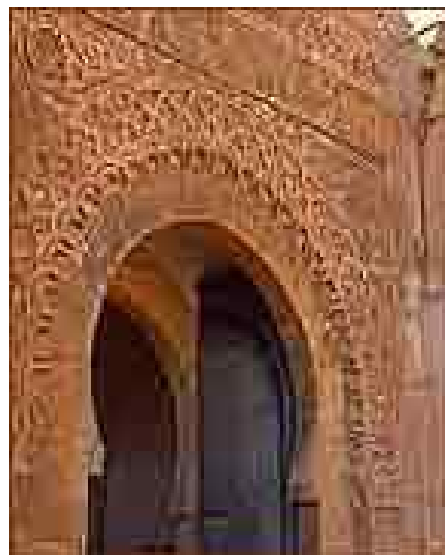




# Voyage de promotion

d'une semaine pour deux personnes

## au Maroc



# Voyage de promotion

d'une semaine pour deux personnes  
en Ouzbékistan



## **Ces voyages de promotion**

seront offerts personnellement  
par les Ambassadeurs des ces pays.

### **La Tombola**

sera précédée par  
**la projection d'un film documentaire**  
de 3 minutes sur les pays offrants

## **La Grande Roue de la Fortune**

**s'arrêtera pour vous sur l'hémisphère du rêve :**

**- à Marrakech,**

**entre mer et montagne du Maroc Impérial sous la  
lumière intense du Royaume Chérifien.**

**- aux Seychelles,**

**au cœur de l'Océan Indien, à l'ombre des palmiers,  
sous la magie céleste, émeraude et bleu, pour un  
séjour « nel blu, dipinto di blu ».**

**- dans l'Ouzbékistan légendaire,**

**à Samarkand la mythique, dans l'empire de  
Tamerlan, au carrefour de l'Orient, face à la lame de  
son sabre, à genou pour une prière inspirée et dans  
la splendeur de soies lumineuses.**



# MENU ROYAL



## **Apéritif**

**FB Dumont blanc de blanc**  
**Kir mousseux aux cassis**  
**Jus d'oranges en carafe**  
**Cocktail de légumes & tomates fraîches**  
**Eaux cristallines**

## **Au bar et en préparation**

**Le bar à jus de fruits fraîchement mixés :**  
**Préparation de différents jus de fruits sur glace pilée**  
**(melon, banane, oranges, lemon, pamplemousses, fraises)**  
**Sirop de grenade, menthe et lait de coco, les eaux cristallines**  
**Fruits en montagne**

## **Disposées sur les tables**

**Les garnitures de Cocktail :**  
**Les minis Tapas (croûtons en tapenade, gambas, olives & piments)**  
**Paniers de crudités variées, assortis de dès de fromages**

## **En passage**

**Amuses bouche portugais**  
**Empanadas**  
**Orcas en friture**  
**Jambon salé au melon**  
**Estivale froide de Morue concassé de poivrons**

**Amuses Bouches froids d'Europe central**  
**Bâtonnets des Balkans – Kaskaval (spécialité de fromage en bâtonnets)**  
**Filet de veau Vreteno (filet de veau servi froid aux noix et aux tomates)**  
**Fromage à la Chopski (Sirene poschopski tomate farcie de fromage des Balkans)**  
**Kashkaval grillé**  
**Salade Chopska (Schopska Salata)**

# **Service à la française à table sur petits plateaux en argent**

## **Les petites patiences**

**Mousses aux Légumes et crevettes grises, coulis Balsamique  
Gaspacho aux langoustines & piperades du soleil  
Fines tranches de courgette jaune en provence**

## **Sur assiettes**

### **Menu**

**Filets de soles au coulis d'herbe folle  
Magret de Canard sauvage, Fricassée d'endive braisée, mousse de céleris  
Brabançonne et baies sauvages**

## **Pour clôturer**

### **Les desserts en buffet**

**Les tartes artisanales de Robert (au sucre, riz, corin, amandes, pommes,  
breugheliennes)  
Mousse au chocolat noir de noir  
Profiterole au chocolat  
Fruits de saison rafraîchis  
Charlotte aux fruits rouges meringuée  
Crème glacée à la vanille Bourbon  
Javanais  
Misérable  
Gâteaux au chocolat noir sur crème anglaise  
Tiramisu Crème bavaroise à la framboise et son coulis de fruits rouges  
Caraïbe crème anglaise**

### **Le café**

**Le décaféiné de plantation du Guatemala  
Ethiopia**

## **Les vins**

**Château Billot 2005, Bergerac Blanc  
Château des Essards 2005**

# PRIX

**130 € par personne**

Paielement par virement sur le compte  
310-1304347-74

**R.S.V.P.**

## PARTENAIRES

**Fondation Vintu**

Pour l'excellence dans l'éducation et le journalisme



**Office National Marocain du Tourisme**



**ABtours.**

**L'Ambassade  
de la République des Seychelles**



**L'Ambassade d'Ouzbékistan**



# « JOYEUSE ARRIVÉE » ÉCOLOGIQUE





# INSCRIPTIONS



## ET TALONS REPONSES

TALON RÉPONSE IERI

Tél/Fax: 02/280.14.95

Email : [invitation@ieri.be](mailto:invitation@ieri.be)

NOM: \_\_\_\_\_

PRENOM: \_\_\_\_\_

DATE ET LIEU DE NAISSANCE : \_\_\_\_\_

FONCTION: \_\_\_\_\_

SOCIETE: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

TELEPHONE: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

**Participera / Ne participera pas (entourez votre réponse)**

# HAPPY END

