

# Air de familles



Isopix

## Accueillir la diversité

Aujourd'hui, on considère de plus en plus la diversité comme une richesse dans notre société. C'est donc également le cas dans les structures d'accueil. Mais pour pouvoir accueillir tous les enfants, quels que soient leur milieu, leur culture, leur langue, leur handicap éventuel... il faut être dans une démarche d'accueil, d'ouverture et d'écoute vis-à-vis de ceux qui sont différents de nous. Et ce n'est pas naturel. C'est une démarche professionnelle qui s'apprend afin de créer un espace commun où chacun se sent bienvenu.

Il faut tout d'abord prendre en compte la diversité des familles afin de proposer des solutions qui répondent aux besoins particuliers de chaque enfant. Cela passe par un dialogue avec chaque famille. Un dialogue qui va permettre aux équipes de chercher un équilibre entre leur projet d'accueil et les besoins des familles. Les parents sont donc des interlocuteurs indispensables, non seulement pour la connaissance qu'ils ont de leur(s) enfant(s), mais aussi pour permettre un accueil qui respecte leurs valeurs, leurs modes de pensée et de vie, leurs langues, leurs origines, leurs projets.

Pour les professionnels des milieux d'accueil, accueillir la diversité, cela signifie dès lors, jour après jour, maintenir une qualité d'écoute, valoriser les enfants dans leurs appartenances multiples, rechercher constamment à améliorer les relations avec les parents et mettre en place les conditions nécessaires à une continuité entre la famille et le lieu d'accueil afin de permettre à chaque enfant de s'épanouir dans le milieu d'accueil et, par-delà, dans la société tout entière.



Anne Pochet.

À la télé : tous les jours à la



sur la Une et la Deux, tous les jours à 12h12 et 17h12 sur



Sur internet ([www.one.be](http://www.one.be)) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

# L'Histoire à table

## Dites « Worcestershire sauce »

Le plus facile, évidemment, c'est de demander que l'on vous passe la « sauce anglaise ». Seuls les plus aguerris à la langue de Shakespeare n'hésitent pas, bouche en cœur, à réclamer la « Worcestershire sauce ». Le flacon d'origine, à l'effigie de « Lea & Perrins » et en verre, est reconnaissable entre mille. Il faut dire qu'après 175 années d'existence, la sauce anglaise, à la saveur piquante et aigre-douce, est encore et toujours le condiment indispensable à la vie culinaire de nos voisins insulaires et même de celle des gastronomes des 75 pays dans lesquels elle est exportée. Mais que contient-elle ? Du vinaigre de malt et d'alcool, du sucre et de la mélasse, du sel, des anchois, de la pulpe de tamarin (fruit tropical de l'Inde), de l'ail, des échalotes et diverses épices, dans des proportions bien entendu tenues secrètes, le tout macérant au moins 18 mois avant

d'être mis en bouteille. Son histoire remonte au temps de la reine Victoria, lorsque lord Sandys, gouverneur du Bengale - alors colonie britannique - savourait chaque jour la sauce typique de la région que lui mitonnait son cuisinier personnel. Mais vint le jour où il fut rappelé en Angleterre... Ô my God ! qui donc allait pouvoir lui préparer sa sauce préférée ? Muni de la recette, il confia aux chimistes britanniques, John Lea et William Perrins, la délicate mission de recréer la sauce Bengale. Les deux hommes mélan-

gèrent tous les ingrédients indiqués et le résultat fut... absolument infâme ! Déçu, lord Sandys leur intima l'ordre de reléguer les fûts de sauce dans la cave où ils se firent oublier... jusqu'à ce que, trois ans plus tard, en retrouvant ceux-ci, les chimistes piqués par la curiosité décidèrent de voir si le goût en avait changé. Et là, vous le devinez : la sauce était devenue délicieuse, au point que le duo décida de la lancer sur le marché et de lui donner le nom du comté de Worcester où ils habitaient.

**Myriam Bru**



## La recette Bortsch

INGRÉDIENTS  
(6-8 PERSONNES)

- 2 carottes
- 2 pommes de terre à soupe
- 2 poireaux
- 2 betteraves rouges, crues
- ¼ de chou rouge
- 1 oignon
- 2 tomates fraîches ou 150 g de tomates en conserve
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre de vin
- crème fraîche épaisse
- eau

PRÉPARATION

**Temps de préparation : 15 minutes**  
**Temps de cuisson : 30 minutes**

- Laver et éplucher tous les légumes, les couper



Photos : Ed. Marabout

en petits morceaux.  
- Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé et les poireaux dans l'huile d'olive à feu doux pendant 5 minutes, en remuant régulièrement pour qu'ils n'attachent pas. Puis ajouter le reste des légumes et couvrir d'eau. Saler légèrement.  
- Porter à ébullition puis réduire et laisser mijoter à couvert pendant 25 à 30 minutes. Remuer de temps en temps pour que tous les légumes cuisent de manière homogène.

- Ôter la cocotte du feu lorsque tous les légumes sont bien cuits. Mixer grossièrement, en laissant des morceaux.  
- Ajouter ensuite une cuillère à café de vinaigre de vin et rectifier l'assaisonnement.  
- Ajouter de la crème fraîche dans chaque assiette juste au moment de servir.

**Recette extraite de « Bar à soupes », d'Anne-Catherine Bley (éd. Marabout).**

