

## Air de familles



DR

### Séparés ?

Divorce, séparation et rupture se passent rarement bien et peuvent entraîner de nombreuses difficultés. Les séparations impliquent en effet une série de réactions affectives (tristesse, colère, frustration...) qui peuvent prendre des proportions variées et rendre certains parents peu disponibles pour exercer leur parentalité. Parfois, le conflit est tel qu'ils n'arrivent plus à se parler même à propos de tout ce qui concerne les enfants (garde partagée, école, vacances...). Pourtant, il est essentiel que les parents restent centrés sur l'intérêt de leur enfant. Les EPS (Espace Parents dans la Séparation) peuvent les aider. Ce sont des lieux d'accueil, d'information, d'écoute et d'orientation pour tous les parents en cours de séparation ou déjà séparés qui éprouvent des difficultés dans leur relation parentale. Ils leur permettent de reconstruire les capacités de négociations minimales afin de pouvoir continuer à exercer leur parentalité et de rester centrés sur l'intérêt de leur enfant. Ce qui implique, pour chacun, d'arriver à dépasser le conflit.

Diverses possibilités d'accompagnement sont proposées : des entretiens individuels, des tremplins parentaux (espace de réouverture du dialogue entre les parents) autour des questions concernant la gestion de l'autorité parentale conjointe et l'intérêt des enfants ainsi que des groupes de parole pour parents. Leur principal objectif est d'envisager la meilleure voie à suivre pour apaiser les conflits et résoudre les difficultés pour le bien-être de chacun. Ces services sont gratuits et non contraignants.

**Julie Rouffiange**



Anne Pochet.

À la télé : tous les jours à la  
**rtbf**

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

### Glaçante dame blanche !

À l'affiche au cinéma actuellement, le film d'horreur « La malédiction de la Dame Blanche » raconte l'histoire d'un spectre terrifiant, piégé depuis des siècles entre Paradis et Enfer par une malédiction qu'une femme a suscitée elle-même en noyant ses enfants dans un accès de folle jalousie, avant de se suicider, dévastée par le chagrin, en se jetant dans les eaux d'un fleuve déchaîné. Heureusement, ce dangereux fantôme aux larmes éternelles n'est pas ce qui a suscité le dessert bien connu et adoré de tous les petits et grands enfants !

Cette crème glacée, arrosée de chocolat noir fondu, parfois agrémentée de meringues, de copeaux de chocolat et ornée d'une volute de crème chantilly et, pourquoi pas ?, d'une cigarette russe

ou d'un autre biscuit croustillant est, semble-t-il, née de l'imagination du chef d'un restaurant des Jardins de Tivoli, un parc d'attractions de Copenhague créé en 1843. Le restaurant étant à court de desserts à proposer à sa clientèle, le chef aurait imaginé cet entremets de crème glacée. D'où son autre nom : Coupe Danemark. Mais non !, disent les Français, qui reven-

diquent la création de ce dessert. Il a bien sûr été imaginé pour célébrer le succès de l'opéra de François-Adrien Boieldieu, « La Dame Blanche », créé à l'Opéra-Comique en 1825. Boieldieu était en ce début du XIX<sup>e</sup> siècle le principal compositeur d'opéras français, fort tombé dans l'oubli depuis, au contraire du dessert ô combien céléberrissime

dans toute la francophonie et sans doute de par le monde. Qui a raison ? Peu nous importe finalement, l'important est de savourer la délicatesse, le velouté de ce mariage entre le chaud et le froid. Notons qu'une variante ardéchoise propose de remplacer le chocolat par de la crème de marrons...

**Pierre De Vuyst**



DR

## La recette

### Houmous au basilic



obtenir la consistance souhaitée.

Saler, poivrer et mélanger. Verser le houmous dans un bol, puis ajouter un filet d'huile d'olive, une pincée de gomasio et quelques feuilles de basilic.

**Recette extraite d'« Apéros entre amis » d'Émilie Franço (éd. Marabout).**

#### INGRÉDIENTS

##### Primeur

- 20 g de basilic
- ½ citron vert

##### Épicerie

- 240 g de pois chiches
- 2 c. à soupe de tahini
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- gomasio (condiment japonais composé d'un mélange de sésame grillé et de sel)

#### PRÉPARATION

##### Temps : 10 minutes

Rincer, sécher puis couper grossièrement les feuilles de basilic. Égoutter et rincer les pois chiches.

À l'aide d'un robot, mixer les pois chiches, le basilic, le tahini, l'huile d'olive et le jus du demi-citron vert jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à



Prod