

Air de familles



Mission familles

Depuis une centaine d'années, l'ONE accompagne parents et futurs parents dès la naissance de leurs enfants, et même avant, pour les aider, les soutenir et les informer. Cela se fait principalement dans ses consultations mais aussi par le biais de visites à domicile. L'Office assure également l'autorisation, l'agrément, le subventionnement, l'accompagnement, le contrôle et l'évaluation de l'accueil de l'enfant de 0 à 12 ans et plus en dehors de son milieu familial : milieux et services d'accueil, accueil extrascolaire, centres de vacances, écoles de devoirs. Parallèlement à ces deux missions principales, l'ONE s'occupe aussi de la promotion de la santé, de formation continue, de l'adoption, de la prévention et de la prise en charge de la maltraitance (équipes SOS-Enfants), de l'accueil d'enfants malades, de l'accueil de crise, des lieux de rencontre enfants-parents... Ses services sont entièrement gratuits. Mais l'ONE, c'est qui ? Ce sont des professionnels – médecins, TMS, sages-femmes, psychologues... – qui sont en contact direct avec les familles. Ce sont aussi des milliers de volontaires qui donnent de leur temps aux familles au sein des consultations de l'ONE. Ils travaillent en équipe avec le médecin et le TMS de la consultation et sont responsables de son organisation, son fonctionnement et sa gestion financière. Enfin, il ne faut pas oublier tous les responsables d'équipes, les gestionnaires de projets et de dossiers, les huissiers... qui sont en lien avec les milieux d'accueil et les consultations ou en support à ces activités. Et puis, l'ONE, ce sont les familles, c'est vous, c'est nous ! **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) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

L'Histoire à table

Les couilles de Suisse

Voici un dessert très savoureux un peu oublié aujourd'hui : la couille de Suisse, en français dans le texte. À ne surtout pas confondre avec la couque suisse, cette brioche fourrée de raisins de Corinthe et nappée d'un glaçage de sucre, gourmandise qui n'a d'ailleurs absolument rien de suisse, si ce n'est son enrobage blanc qui eût pu évoquer la surface nivéenne d'un lac helvète pris par les glaces d'un hiver rigoureux.

Non, la couille de Suisse, ma bonne dame, puisqu'il faut appeler ce mets par son nom, c'est cette boule de pâte à pain (parfois augmentée de beurre et de jaunes d'œufs) blanchie dans de l'eau bouillante avant d'être dégustée recouverte de beurre noisette et de cassonade brune. Cette spécialité était courante et très appréciée dans nos régions au XIX^e siècle et jusqu'à la

Première Guerre mondiale. Elle doit, semble-t-il, son nom à la forme ovale des burettes, joyeuses et autres bijoux de famille des gardes suisses, particulièrement mis en valeur à l'époque dans les cuvettes de peau étroites et moulantes qui leur servaient d'uniforme ! Une garnison de Suisses était alors casernée du côté de Valenciennes, et il était fréquent de les croiser en faction sur le perron des églises notamment, toute Trinité mise en avant. On ne

sait au juste si ces braves Suisses préparaient cette pâtisserie eux-mêmes, mais en tout cas, ils ont inspiré les habitants du cru, dans le nord de la France et dans le Hainaut, qui ont trouvé là un plat bien roboratif et délicieusement sucré permettant de sustenter toute la famille à peu de frais. Vous en trouverez recette sur l'excellent blog culinaire « Les délices de Mimm », dont est extraite cette photo...

Pierre De Vuyst



Les Délices de Mimm

La recette

Burger du montagnard

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- huile d'olive, 4 steaks hachés, 2 oignons jaunes émincés, 10 cl de vin blanc, 1 c. à s. de miel, 4 tranches de pain de campagne ou de pain aux céréales de 2 ou 3 cm d'épaisseur, 4 c. à s. de mayonnaise, 4 c. à s. de pickles de courgette, 4 belles feuilles de laitue romaine, 4 tranches de reblochon, sel et poivre.

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200 °C. Dans une poêle, faites cuire les steaks salés et poivrés avec un filet d'huile d'olive à feu vif, 2 minutes de chaque côté, jusqu'à obtenir une belle coloration. Disposez-les sur une assiette. - Dans la même poêle,

faites revenir à feu vif les oignons émincés puis déglacez au vin blanc et ajoutez le miel. Faites cuire 10 minutes, puis déposez les oignons sur les steaks.

- Toujours dans la même

poêle, faites dorer les tranches de pain des 2 côtés à feu vif pour qu'elles se gorgent des sucs de caramélisation. Mettez de côté.

- Sur une plaque de four, déposez les tranches de pain. Tartinez de mayonnaise, ajoutez les pickles de courgette, puis les feuilles de laitue. Disposez les steaks avec les oignons par-dessus, puis enfournez pour 3 minutes.

- Sortez-les du four, ajoutez les tranches de reblochon et enfournez pour 3 minutes de plus.

- Dégustez comme des coquins !

Recette extraite de « 130 recettes pétillantes et pleines d'amour » de Juan Arbelaez (ed. Marabout)



Prod