

# Air de familles



## Sans ses parents

Il arrive que des parents rencontrent des difficultés telles qu'ils se retrouvent provisoirement dans l'incapacité de s'occuper de leurs enfants. Or, un enfant séparé de ses parents n'a pas toujours la chance d'être accueilli par une personne de son entourage qui pourra s'investir pleinement dans ce rôle, comme l'auraient fait sa mère ou son père. C'est là que les Saspe (Services d'Accueil de la Petite Enfance) peuvent intervenir. Ils prennent en charge des enfants de moins de 7 ans (jusqu'à 12 ans en cas d'accueil d'une fratrie) dont la famille est en situation de crise afin de leur offrir un environnement et un encadrement social et médical adaptés à leurs besoins et à leur âge. Cette prise en charge est temporaire : elle ne peut durer que 12 mois maximum, sauf dérogation. Son but est de permettre aux enfants de vivre au mieux cette période difficile pour eux, tout en conservant des liens avec leur famille en vue de leur retour parmi elle dès que possible ou d'une autre orientation, le cas échéant. L'action des Saspe se base en effet sur les capacités évolutives des parents. Ils soutiennent, tentent d'améliorer, restaurer ou créer un lien satisfaisant entre parents et enfant(s). En l'absence des parents, les Saspe offrent des soins de qualité, une relation privilégiée avec une puéricultrice de référence, une régularité des événements dans le temps et une stabilité des situations dans l'espace. Ils permettent un développement moteur et intellectuel harmonieux, grâce à l'activité autonome et à des ateliers thérapeutiques, sources de satisfaction, de créativité et d'autonomie.

Julie Rouffiange



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

## Les rillettes de porc

À manger avec une bonne baguette encore tiède ou même à la fourchette si elles s'y prêtent, les rillettes de porc sont une tradition dans l'ouest de la France. Elles apparaissent dès le Moyen Âge. À l'époque, dans les fermes, le cochon est tué entre les vendanges et le mois de décembre. On en fait des rôtis, des abats, du boudin et parce que décidément, tout est bon dans le cochon, les restes sont récupérés et transformés pour être conservés pendant l'hiver. Les Tourangeaux, désignés comme les premiers producteurs de rillettes au XV<sup>e</sup> siècle, mettent les morceaux dans de grandes marmites au-dessus du feu et les laissent mijoter pendant des heures à feu doux. Les fibres de viande se détachent, les « rilles » deviennent « rillettes », parfois du vin et des épices sont ajoutés. Rabelais en parle comme de la « brune confiture de

cochon ». Au XIX<sup>e</sup> siècle, les Sarthois entendent parler de la recette et la reprennent à leur sauce. Cette fois, les morceaux, plus fins, sont cuits à l'étouffée et ne sont assaisonnés que de sel et de poivre. Les rillettes sont alors plus grasses et plus faciles à tartiner que celles de Tours, un avantage de taille. Quand le réseau de chemin de fer se développe entre Paris et Le Mans, les ouvriers ramènent ces pots de rillettes pour faire leur casse-croûte. Les rillettes

du Mans deviennent alors les plus populaires. En 1965, le général de Gaulle lui-même, en visite à Connerré, non loin du Mans, déclare la ville « Capitale des Rillettes ». Depuis, le mets, délicieux mais un peu gras il faut bien l'admettre, se retrouve régulièrement sur la table lors des repas dans l'ouest de la France. Les rillettes ne se font pas qu'avec du porc, il en existe avec du canard, de l'oie et même avec du gibier ou du poisson.

Victoire Wawrzyniak



Belga Images

## La recette

### Fettucine choux de Bruxelles et miso

#### INGRÉDIENTS

**Sauce** : 75 g de noix de cajou crues, trempées dans de l'eau froide au moins trois à quatre heures, puis égouttées et rincées ; 1 c. à s. de pâte de miso blanc ; 1 gousse d'ail ; 1/2 c. à c. de moutarde ; 125 ml d'eau fraîche ; 2 c. à s. de jus de citron ; 1c. à s. d'huile d'olive vierge extra ; sel.

**Légumes** : 1 c. à c. d'huile d'olive vierge extra ; 200 g de choux de Bruxelles coupés en deux ; 1 c. à c. de jus de citron.

**Pâtes** : 225 g de fettucine ; sel et poivre.

#### PRÉPARATION

**Sauce** : dans un blender, mixez les noix de cajou, la pâte de miso, l'ail, la moutarde, l'eau, le jus de citron,

l'huile d'olive et 1 pincée de sel. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

**Légumes** : faites chauffer l'huile à feu moyen à feu dans une poêle. Répartissez les choux de Bruxelles, face coupée vers le bas, et ajoutez 1 pincée de sel. Saisissez-

les 2 ou 3 min. pour les dorer. Remuez et prolongez la cuisson de 7 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez un filet de jus de citron et mélangez. Retirez du feu.

**Pâtes** : portez de l'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Faites cuire les pâtes al dente. Réservez 250 ml d'eau de cuisson. Égouttez les pâtes et remettez-les dans la casserole.

**Final** : ajoutez la sauce, de l'eau de cuisson pour la délayer et la rendre crémeuse, les choux de Bruxelles et mélangez pour que le tout soit bien chaud. Recette extraite de « Love & Lemons » de Jeanine Donofrio, (éd. Marabout).



DR