

Air de familles



Isopix

Adopter en Belgique

Fonder une famille ou vouloir l'agrandir est une décision très importante. C'est d'autant plus vrai quand on décide de le faire en ayant recours à l'adoption. Tout d'abord parce que l'enfant que l'on va accueillir comme le sien a déjà connu la souffrance de l'abandon et de la séparation. Pas question, dès lors, de prendre le risque qu'il ne subisse cela une seconde fois. Et puis, toutes les personnes susceptibles d'être des parents biologiques adéquats ne sont pas des parents adoptifs adéquats. Un parent adoptif doit en effet pouvoir répondre aux besoins d'un enfant qui peut présenter des comportements gratifiants mais aussi, par moments, inattendus ou décevants. L'évaluation de l'aptitude à adopter ne constitue donc pas un jugement des qualités des candidats adoptants ni de leurs capacités parentales. Son but est de mettre en balance leurs ressources et leurs limites au regard de ce qui est actuellement connu des capacités nécessaires à la parentalité adoptive ainsi que des besoins des enfants adoptables qui sont de plus en plus souvent des enfants un peu plus âgés, pouvant avoir connu un parcours de vie compliqué.

Voilà pourquoï, en Belgique, la procédure d'adoption est strictement régie par la loi, encadrée et contrôlée par une autorité publique spécialisée, l'ACC (Autorité centrale communautaire). Il faut passer par différentes étapes et entreprendre de nombreuses démarches auprès de divers organismes avant que le projet d'adoption ne soit accepté. Et tout cela peut prendre pas mal de temps ! Objectif : trouver la meilleure famille possible pour chaque enfant, en fonction de ses besoins.

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

Rothschild souffle le froid

Ne nous voilons pas la face. Pour oser espérer un jour donner notre nom à un plat ou à un dessert – une appellation qui dépasse les frontières de notre domicile et de notre cercle d'amis –, il faut être soit un génial cuisinier ou pâtissier, une star, ou alors il faut être... très riche. C'est d'ailleurs souvent les membres favorisés de cette catégorie qui ont transmis un héritage gastronomique à la postérité. Nous évoquons la semaine dernière la béchamel de Louis Béchameil, marquis de Nointel. Nous avons souvenance du filet de bœuf à la Richelieu, mais aussi de la charlotte aux fraises ainsi baptisée en l'honneur de Charlotte de Mecklembourg-Strelitz, l'épouse du roi George III d'Angleterre. Pour les géniaux inventeurs culinaires, on citera bien sûr le hachis du génial Parmentier ou plus récemment la purée à la Robuchon. Quant aux artistes,

la pêche Melba et le tournedos Rossini sont de magnifiques exemples. Abordons aujourd'hui le soufflé glacé Rothschild. On le doit au célèbre pâtissier français Antonin Carême, qui officia notamment dans les cuisines du baron James de Rothschild. Il inventa en 1839 cette recette de soufflé composé de crème pâtissière et de fruits confits pour son employeur. James de Rothschild, de son vrai nom Jacob Mayer, est né à Francfort-sur-le-Main le 15 mai 1792 et mort à

Paris le 15 novembre 1868. Banquier des rois et roi des banquiers, homme le plus riche de France après le roi Louis-Philippe, élevé baron par l'empereur d'Autriche, James de Rothschild est le fondateur de la branche parisienne des Rothschild. Ce dessert d'un homme illustre, Gaston Lenôtre l'améliora encore en le parfumant au Grand Marnier. C'était le dessert favori de Queen Mum, la maman de la reine Elizabeth II.

Pierre De Vuyst



DR

La recette

Poblanos grillés salsa à la rhubarbe

INGRÉDIENTS
(4 PERSONNES)

6 poblanos
3 c. à s. d'huile d'olive
2 yaourts grecs
POUR LA SALSA
1 gousse d'ail
1 oignon rouge
1/2 tige de rhubarbe
1 tomate jaune
12,5 cl de vinaigre balsamique blanc
2 c. à s. de sucre roux
1 pincée d'origan séché
70 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

PRÉPARATION

(Temps de préparation 15 minutes. Cuisson : 15 minutes)

– Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Disposez les poblanos sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfourez

pour 15 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la peau commence à colorer et que la chair soit tendre.

– Préparez la salsa. Pelez l'ail et l'oignon. Écrasez l'ail au presse-ail. Taillez l'oignon en petits dés. Parez et émincez la rhubarbe. Coupez la tomate en petits dés. Mettez le tout dans un saladier. – Dans un bol, mélangez

le vinaigre avec le sucre et l'origan. Salez, poivrez et ajoutez l'huile d'olive. Versez la vinaigrette dans le saladier, mélangez et laissez mariner 5 minutes.

– Dans une grande assiette de présentation, étalez le yaourt grec. Déposez les poblanos grillés dessus et arrosez de salsa. Servez.



Photos : Ed. Marabout



Recette extraite de « Happy & Veggie », de Caleigh Megless, (éd. Marabout).