# Air de familles



## Après la crèche

C'est souvent au retour d'une période de vacances que les enfants qui fréquentent un milieu d'accueil guittent cet univers pour franchir les portes de l'école maternelle. C'est un moment important pour l'enfant qui devient un « grand ». Mais c'est surtout un énorme bouleversement dans sa vie et dans celle de ses parents. Pour l'enfant, c'est l'occasion de découvrir et de s'approprier de nouveaux lieux, d'adopter de nouvelles règles et de nouveaux comportements, de découvrir de nouvelles compétences et de nouvelles personnes, adultes et enfants, de son âge ou plus grands que lui. Il va aussi se retrouver dans un plus grand groupe et va devoir y exister et interagir en tant que membre de ce groupe. Pour les parents, c'est la nécessité de réorganiser la vie familiale: horaires, relations, discipline... Sans parler de la séparation d'avec la ou les personnes du milieu d'accueil fréquenté jusque-là. C'est donc un changement valorisant, mais riche en émotions et qui doit être préparé. Ce sujet doit être abordé suffisamment tôt pour que les parents puissent anticiper la réorganisation de leur vie et choisir l'école selon les différents aspects qui les concernent: l'organisation, le coût, la proximité, mais aussi le projet pédagogique. Il est important aussi qu'ils visitent l'école et rencontrent les personnes qui seront en contact avec l'enfant. En effet, ils doivent pouvoir l'y déposer le cœur léger et se sentir tout aussi rassurés que lorsqu'ils ont choisi le milieu d'accueil. Cette confiance accordée par les parents aux instituteurs permettra à l'enfant de se sentir en sécurité et de s'épanouir.

**Julie Rouffiange** 



Anne Pochet.



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

### Le cuberdon

Sa forme représenterait un bonnet de curé, mais le cuberdon doit-il son existence, comme le prétend la légende, à un ecclésiastique gourmand de la région de Bruges ou bien, plus sûrement, aux recherches d'un apothicaire gantois adorant jouer au petit chimiste? Ce dernier, on connaît son nom en tout cas. Ce serait un certain De Vynck, pharmacien à Gand. Il aurait inventé le processus de fabrication du cuberdon en 1873... par hasard, comme souvent pour les plus grandes inventions, en mélangeant du sucre et de la gomme arabique. Cette gomme est obtenue au départ de la résine d'acacia. À ce mélange heureux, De Vvnck ou ses successeurs ont ajouté des arômes de fruits, comme la framboise. Depuis, la technique a été perfectionnée. Le mélange liquide est coulé dans des moules en amidon avant de passer au four à 55 degrés pendant une semaine. Se forme alors une croûte durcie conservant un intérieur moelleux et fondant. Un pur

régal! Autrefois uniquement de teinte violacée, le cuberdon (venant du français « cul de bourdon » étymologiquement) moderne, généralement de 2.5 cm de haut, se décline aujourd'hui sous toutes les couleurs et tous les parfums. Et le vrai cuberdon ne se conserve qu'une quinzaine de jours, ce qui rend son exportation compliquée. Le plus sûr est de le consommer sur place. À Gand, la capitale du cuberdon, des marchands ambulants en vendent presque à tous les coins de rue. Mais la petite confiserie est désormais produite dans bon

nombre d'autres villes du pays. Attention aux pâles copies! Entre autres bonnes adresses du « Gentse Neus » (« nez gantois ») comme on l'appelle en flamand, nous vous recommandons la confiserie Geldhof fondée à Eeklo en 1954. Et à Bruxelles, la confiserie Léopold, qui commercialise un cuberdon « haute couture » distribué par des traiteurs ou autres épiceries chics (Rob, Atelier Gourmand...). À Mons, la maison Bourguignon n'est pas en reste. Sa production artisanale, vous la trouverez sur les marchés locaux.

**Pierre De Vuyst** 



## La recette

## Edamames aux épices



#### **INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)**

300 g. d'edamames Sel, poivre 2 c. à s. d'huile d'olive Ail moulu Piment d'Espelette

**PRÉPARATION** 

Préchauffer le four à 200 °C. Sécher les edamames à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant, puis les placer dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter l'ail. Verser les edamames sur une plaque recouverte de

papier cuisson, puis enfourner pour 20 minutes. À la sortie du four, saupoudrer de piment d'Espelette. Servir.

« Délicieusement veggie », par Émilie Franzo, éd. Marabout, 324 p., 19,90 euros.

