

Air de familles



Enceinte au travail

Chaque employeur doit effectuer, en collaboration avec le médecin du travail, une analyse des risques pour tous les membres de son personnel. Cette analyse permet entre autres de déterminer les risques éventuels pour les travailleuses enceintes. Dès qu'il est informé de la grossesse d'une de ses employées, l'employeur doit donc prévenir immédiatement le médecin du travail. S'il existe un risque pour la santé de la travailleuse enceinte, il devra alors aménager temporairement ses conditions ou son temps de travail, ou encore lui donner un autre poste compatible avec son état. Si cela s'avère impossible, l'exécution de son contrat de travail sera suspendue et elle bénéficiera d'une allocation prévue dans le cadre de l'assurance maladie-invalidité. Par ailleurs, les travailleuses enceintes ne peuvent pas prester d'heures supplémentaires, c'est-à-dire plus de neuf heures par jour ou 40 heures par semaine. Enfin, l'employeur ne peut pas obliger une travailleuse enceinte à effectuer un travail de nuit, c'est-à-dire un travail principalement effectué entre 20 et 6 heures, pendant une période de huit semaines précédant la date présumée de l'accouchement. Moyennant la production d'un certificat médical, la travailleuse peut également refuser le travail de nuit pendant d'autres périodes au cours de sa grossesse et pendant quatre semaines maximum immédiatement après la fin de son congé post-natal. L'employeur devra lui donner un travail de jour ou, si ce n'est pas possible, suspendre l'exécution de son contrat de travail. Alors, un bon conseil : si vous êtes enceinte, n'attendez pas pour prévenir votre employeur.

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) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

L'Histoire à table

La guerre des pastis

On peut dire qu'au XX^e siècle, Messieurs Pernod et Ricard se sont disputé la paternité du pastis avec au moins autant d'énergie que celle que leurs ancêtres avaient déployée pour faire reconnaître leur savoir-faire respectif dans l'invention de l'absinthe, ce vin que l'on para de mille vertus avant de l'accabler de tous les vices, y compris celui de rendre fou. Et de fait, l'origine de l'absinthe, « la fée verte des boulevards », comme la surnommait la bourgeoisie des années 1850 qui en était friande, est pour le moins incertaine. On pense à l'Égypte ancienne car l'absinthe y était déjà reconnue pour ses effets aphrodisiaques... Quant au « pastis » qui en est dérivé, on le connaît aujourd'hui pour être l'apéritif à l'honneur sur toutes les tables de Provence. Dérivé de l'absinthe, son histoire est étroitement liée à celle-ci qui, en 1915, fut interdite de consommation en France, les autorités ayant décidé de mettre un terme à l'alcoolisme am-

biant. Les industriels de l'absinthe n'eurent plus qu'à s'incliner mais, en 1918, à l'usine de Montfavet, Félix Pernod décide de déposer la marque Anis Pernod. Bien lui en prit. En 1920, l'État français autorisera à nouveau la production d'alcools anisés... à condition que le degré d'alcool ne dépasse pas 30° puis, deux ans plus tard, 40°. Il n'est de bistrot qui ne s'en réjouisse. Mais, en 1932, un certain Paul Ricard sort du bois en créant une nouvelle recette de pastis, qui mêle l'anis étoilé, l'anis vert et la réglisse. Il la lance sur le marché avec son slogan :

« Ricard, le vrai pastis de Marseille ». Ainsi, pour la première fois, le mot « pastis » figure sur l'étiquette d'un apéritif anisé. Question pub, l'homme sait y faire et ses ventes dépassent rapidement celles du Pernod. Hélas ! sous le régime de Vichy, le pastis et toutes les boissons alcoolisées à plus de 16° seront interdits : une prohibition qui ne sera abrogée qu'en 1949. Le mariage de Pernod et Ricard sera finalement célébré en 1975, afin de contrecarrer la multiplication des petites marques concurrentes.

Myriam Bru



Shutterstock

La recette

Blanquette de veau au coco

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 800 g d'épaule de veau coupée en morceaux, 1 gousse d'ail pelée, 1 oignon épluché, 10 g de gingembre râpé, 2 échalotes coupées en deux, 2 pincées de sel, quatre tours de moulin à poivre blanc. Pour le roux : 50 g de beurre, 50 g de farine. Pour le riz : 200 g de riz, 2 litres d'eau, 3 pincées de sel. Pour la finition : 1 botte de cébettes émincées, 4 jaunes d'œuf, Fleur de sel, 4 tours de moulin à poivre blanc.

PRÉPARATION

- Disposez les morceaux de blanquette dans une casserole, mouillez à hauteur puis portez à ébullition. Écumez. Ajoutez l'ail, l'oignon, le gin-

gembre, les échalotes, le sel et le poivre puis laissez cuire 1 heure à feu doux. Retirez le veau, puis mixez le reste dans un blender. Passez la sauce au chinois étamine au-dessus d'une casserole.



DR

Ajoutez le lait de coco puis réduisez de moitié à feu moyen. Laissez refroidir. Faites un roux dans une autre casserole. Faites fondre le beurre. Une fois qu'il est moussieux, ajoutez la farine, fouettez 1 ou 2 minutes sur le feu puis versez au fur et à mesure la sauce blanquette. Ajoutez la viande puis laissez reposer 30 minutes environ. Faites cuire le riz pendant 15 minutes. Égouttez. Dressez le riz autour de l'assiette et au centre la blanquette de veau et la sauce. Ajoutez le jaune d'œuf, du poivre, de la fleur de sel et finissez avec les cébettes.

Recette extraite de « 130 recettes pétillantes de Juan Arbelaez » (éd. Marabout).