

Air de familles



Belgarnage

Bébé qui rit

Le rire se fait dans l'interaction. Nous rions rarement seuls dans notre coin et quand cela nous arrive, c'est parce que nous voyons, lisons ou pensons à quelque chose de drôle. Mais qu'est-ce qui fait rire un enfant ? C'est vers 4 mois qu'un bébé commence à rire. Parmi les choses qui le font rire, il y a les chatouilles, les mimiques, les grimaces, le jeu de la petite bête qui monte, qui monte, qui monte... À ce stade, les rires sont surtout provoqués par les stimulations qui lui viennent de ses sens, la vue, l'audition ou le toucher. Après 6 mois, les sons rigolos l'amuse beaucoup. Dès 8 mois, il rit des incongruités (maman qui cache son visage derrière ses mains, papa qui imite un singe...). Vers 18 mois, il va s'y mettre à son tour afin de faire rire son entourage : il s'amuse à détourner des objets en plaçant, par exemple, un plat sur sa tête en guise de chapeau. Selon plusieurs spécialistes, c'est cette étape qui marque la véritable naissance du sens de l'humour. Enfin, aux alentours de 2 ans, l'enfant découvre le plaisir des mots et, peu à peu, tous les jeux qui les accompagnent. Il rit lorsqu'on inverse deux mots, par exemple lorsqu'on appelle un chat un chien. C'est le deuxième stade de l'humour. Avoir un bon sens de l'humour aide les enfants à dédramatiser les difficultés qu'ils rencontrent, à rire de certaines situations plutôt que de se fâcher ou de réagir de façon agressive. Par ailleurs, les enfants qui ont un bon sens de l'humour sont plus optimistes et ont une meilleure estime d'eux. Enfin, rire en famille permet de renforcer les liens entre parents et enfants. Alors, riez !

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 dîners de Gala

Salvatore Dali ne fut pas seulement un peintre de génie, c'était aussi un esthète et un jouisseur. Il appréciait en particulier la bonne chère. Lui qui aurait voulu devenir... « cuisinière » à l'âge de 6 ans, aima, au faite de sa gloire, organiser de succulents dîners mondains. Starifié de son vivant, le peintre catalan que, pour l'anecdote, mes parents eurent le bonheur d'apercevoir se promenant, tout de blanc vêtu, dans son jardin de Port-Lligat près de Cadaqués, fréquenta les meilleures et les plus étoilées des tables de France. En 1972, il a publié un livre de recettes de cuisine pas comme les autres. Avec sa compagne et jolie muse, Gala, il a rassemblé quelque 136 recettes réalisées par les plus grands chefs de l'époque. De surréalistes plats aux noms plus fantasmagoriques (à dire avec l'accent fantasque de Dali) les uns que les autres. « Les Suprêmes de

malaises lilliputiens » et « Les sputniks astiqués d'asticots statistiques » (escargots, grenouilles) y voisinent avec de la cervelle de bœuf au bacon et des buissons d'écrevisse aux herbes des Vikings. Des recettes parfois improbables, mais toutes délicieuses et réalisées par les chefs eux-mêmes, notamment ceux de Maxim's, La Tour d'Argent et Lasserre. Dali s'est chargé d'illustrer l'ouvrage gastronomique avec force toiles, photos et illustrations de son cru. En 1972 est parue une

édition confidentielle de cet ouvrage, quelques centaines d'exemplaires aujourd'hui introuvables et valant sans doute une petite fortune. Les éditions Taschen ont eu la bonne idée de rééditer cette bible gastronomico-artistique à déguster des yeux, avant d'en savourer les recettes toutes exécutables chez soi. Par contre, la spectaculaire décoration des plats, en vogue autrefois, semble sans doute beaucoup moins réalisable à domicile...

Pierre De Vuyst



DR

La recette

Le gratin dauphinois

INGRÉDIENTS

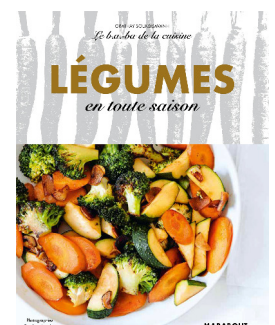
- 1 kg de pommes de terre à chair fondante
- 2 gousses d'ail
- 75 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 2 pincées de noix de muscade râpée

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Éplucher les pommes de terre et les trancher très finement.
- Frotter le plat avec les gousses d'ail épluchées et écrasées.
- Étaler des couches de tranches de légumes et arroser chaque couche de crème liquide.



- Assaisonner, parsemer des autres ingrédients.
 - Couvrir la dernière couche de morceaux de beurre.
 - Enfourner pour 45 minutes.
- Recette extraite de « Légumes en toute saison » de Orathay Souksisavanh (édition Marabout).



Photos : Ed. Marabout