



À noter
Le 16 octobre, on
éteint et on profite
de la nuit noire.
www.nuitdelobscure.be

Frank Daerden



Destination Mars

Frank Daerden est un scientifique de l'Institut d'Aéronomie Spatiale de Belgique (IASB).



→ Que faites-vous à l'IASB ?

On fait de la recherche scientifique sur l'atmosphère (la couche de gaz qui entoure la Terre). On regarde quelle est l'action du Soleil sur l'atmosphère. Cela nous permet d'en savoir plus sur le climat de planètes voisines comme Vénus où il peut faire très chaud (jusqu'à 140 °C) et Mars où il fait froid (une bonne température sur cette planète, cela veut dire -30 °C).

→ Qu'est-ce qui nous manque au niveau scientifique pour aller sur Mars ?

S'il faut trois jours pour se rendre sur la Lune, il faut 8 mois pour rejoindre Mars! Avec l'aller-retour et le temps passé sur place, cela représenterait au total un voyage de 3 ans. Il faudrait emporter toute l'énergie, la nourriture, sécuriser les astronautes... c'est un projet très coûteux mais l'agence

européenne y songe et espère y aller même si c'est dans 30 ans ou plus!

→ Est-ce que la vie pourrait être possible dans le sous-sol martien ?

C'est dans les années 1960 que l'on a commencé à envoyer des sondes sur Mars. Elles-ci y ont repéré la présence d'eau. S'il y a de l'eau, il y a peut-être des formes de vie, même microscopique, sur cette planète. Il faut remesurer cela avec des télescopes. En 2016, l'agence européenne et la NASA (agence spatiale américaine) comptent lancer une sonde avec de tels instruments. C'est l'IASB qui travaille à la mise au point de ces instruments.

M.-A. C.

→ «Destination Mars» est une exposition à découvrir à l'Institut des Sciences Naturelles à Bruxelles jusqu'au 20 mars 2011. Conçue sous la forme de bornes interactives, elle permet d'en savoir plus sur cette planète deux fois plus petite que la Terre...



Bienvenue à be.WELCOME

Que veulent dire les mots émigré, immigré, réfugié, demandeur d'asile...? Une chouette exposition permet de le découvrir et de réfléchir au thème des migrations.

Cette exposition est «vraiment chouette» (Alexandre), «très intéressante» (Ilias), «amusante et intéressante» (Patrick). Mouna, elle, trouve «important de faire une exposition sur ce thème». Élèves de 6^e à l'athénée Vauban de Charleroi, ils ont visité be.WELCOME au Bois du Cazier (Marcinelle, Charleroi) avec nous.

Photo Éditions de l'Avenir



be.WELCOME (sois bienvenu) est une excellente exposition.

● Depuis toujours

La visite commence par un film. On remonte dans le temps... Les premiers êtres humains vivaient en Afrique. Puis, au fil des siècles, ils ont voyagé et ont fini par occuper l'ensemble de la surface de la Terre. Les migrations (se déplacer pour vivre ailleurs) ont toujours existé! Et même les animaux migrent... Pourtant, cela ne se fait pas sans mal. Nous voici pour de bon dans l'exposition. On découvre les histoires d'hommes et de femmes qui ont, un jour, quitté leur pays. Qu'ont-ils emporté dans leur valise? Que racontent-ils sur l'écran géant? Devant des cabines téléphoniques, on entend trois immigrés qui sont en pleine conversation avec des gens restés au pays. Ilias et Mouna, dont les parents sont venus du Maroc

autrefois, reconnaissent certains propos. «Ma mère aussi, elle dit à sa famille là-bas que la vie n'est pas si facile ici et qu'il ne faut pas venir», dit Mouna.

● Jouer, écouter, regarder

Tous se postent devant des écrans interactifs. Un homme en uniforme nous réclame des papiers pour pouvoir vivre en Belgique. Sept papiers officiels différents! En quelques questions (il faut répondre très vite!), on réalise que ce n'est pas facile : où aller les chercher? Combien de temps et où sont-ils valables? «On comprend que c'est pas toujours facile de voyager!», commente Alexandre. «Je ne savais pas qu'il fallait tous ces papiers, que c'était si compliqué et si long», raconte Mouna. «Ma maman passe beaucoup de temps aussi pour les

papiers», explique Patrick, qui est arrivé du Rwanda il y a 5 ans. Le guide parle ensuite d'autres difficultés pour ceux qui migrent : langue inconnue, cuisine différente, climat plus froid ou plus chaud, autres habitudes (manger avec des couverts ou avec les doigts, bruyamment ou en silence...?). L'exposition se visite donc de façon active, ludique (on joue). On est touchés par certaines histoires, on apprend des choses et tout ça fait réfléchir. Des animations sont proposées aux groupes. Et on peut profiter du déplacement pour visiter le site minier du Bois du Cazier! N.L.

→ Photos:

www.lejournaldesenfants.be

→ Jusqu'au 16 janvier.

www.leboisducazier.be



Dans la cuisine du chef

Photo Éditions de l'Avenir - Jacques DUCHATEAU



Présentées sur des pique-brochettes collés sur l'assiette par des ventouses.

Des brochettes piquées sur l'assiette

Pour goûter une super sauce aux poivrons. Pour savoir ce qu'est un tempura et comment on le prépare.

C'est Nayra qui vous écrit depuis les cuisines de Frans Vandeputte, au Château de Strainchamps, près de Bastogne.

Je vous l'avais dit déjà : ce chef voit la cuisine comme un jeu. Il aime lui donner des couleurs, mélanger le sucré et le salé, piquer des brochettes dans les assiettes. Quand il m'avait demandé ce que j'aimais manger, j'avais répondu : de la saucisse et des poivrons. Les poivrons, je les croque comme des pommes! Vous allez voir qu'il a parfaitement tenu compte de mes goûts pour imaginer son plat. Il m'a d'abord fait un concentré de poivrons. Il les mixe avec un peu d'eau pour obtenir un



EdA - Jacques Duchateau

jus qu'il sucre avant de le faire cuire doucement et lentement au coin du feu pour l'épaissir. Cela donne une sauce super, qui peut aussi servir pour des poissons grillés, des salades ou des légumes crus servis à l'apéritif. Il faut ensuite préparer tout ce qu'on enfilera sur les brochettes : des scampis crus et coupés en deux, des morceaux d'ananas et de poivrons de toutes les couleurs, des rondelles de saucisse déjà cuite. Les brochettes sont des piques de bambou, avec une boucle pour les saisir.

On les garnit comme on en a envie.

Le tempura est une sorte de beignet. Il est fait de morceaux de poissons, de fruits de mer, de viande ou de légumes trempés dans une pâte très fluide puis passés dans l'huile bouillante d'une friture. Pour faire cette pâte, on vend de la farine spéciale à laquelle il suffit d'ajouter de l'eau glacée. Ici, c'est toutes les brochettes qu'on a passées dans la pâte, puis dans la friture pendant à peine une minute. On les a ensuite égouttées sur du papier absorbant, puis salées.

Pour pouvoir planter les tempura sur l'assiette, Frans Vandeputte utilise des pique-brochettes dotés d'une ventouse. Je vous l'avais déjà dit : on achète ça dans les magasins de décoration alimentaire, où on trouvera aussi les boîtes en papier de la recette de la semaine prochaine. À bientôt et bon appétit!

www.lejournaldesenfants.be