

Air de familles



Belgimage

La guerre des (piles) boutons

De plus en plus de jouets fonctionnent avec des piles, y compris les livres dits « sonores ». Ce sont généralement de petites piles rondes et plates, appelées piles « boutons » en raison de leur forme et de leur taille. Or, elles sont extrêmement dangereuses. Les enfants de 1 à 3 ans sont les plus exposés : ils enlèvent les piles des télécommandes ou des jouets, les sortent de leur emballage, jouent avec celles qui traînent. Et comme elles sont très petites et qu'ils ont tendance à tout mettre en bouche, ils risquent de les avaler. En cas d'ingestion d'une pile, il est indispensable de faire une radiographie du thorax et de l'abdomen le plus vite possible (idéalement dans l'heure qui suit) afin de localiser la pile. Une pile bouton coincée dans l'œsophage peut entraîner brûlure, perforation et hémorragie. Les piles au lithium, d'un diamètre supérieur ou égal à 20 mm, sont les plus dangereuses. Si votre enfant a avalé une pile, ne le faites surtout pas vomir et ne lui donnez rien à manger ni à boire. Une endoscopie sera en effet peut-être nécessaire pour extraire la pile. Rendez-vous immédiatement aux urgences. Pensez à prendre avec vous l'emballage ou le jouet dans lequel la pile se trouvait afin d'aider le médecin à identifier le type et la taille de la pile, et de faciliter la prise en charge. Il arrive aussi que des enfants introduisent une pile dans l'oreille ou le nez. Dans ce cas, une radiographie du crâne est recommandée car les piles peuvent également y provoquer des lésions importantes. Il faut donc les extraire le plus rapidement possible.

Julie Rouffiange

ONE SERVICE DE LA MARISSANCE ET DE L'ENFANCE



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

Quand le souper devint le dîner

En France d'aujourd'hui, on passe pour de peu subtils « provinciaux » si l'on dit qu'on dîne à la mi-journée au lieu de déjeuner. Et pareil lorsqu'on soupe le soir avant le journal télévisé. Et pourtant, ces expressions étaient la norme jusqu'à il y a peu dans l'Hexagone. On dînait à midi, mais un glissement de temps a provoqué un déplacement d'expression... Si le déjeuner comme le dîner sont tous deux dérivés du latin populaire « disjunare », qui signifie « rompre le jeûne », le déjeuner est à l'origine le premier repas de la journée, celui qui se prend au lever. Sauf sous le roi François 1^{er}, où la Cour assiste à la messe de huit heures avant de prendre le premier repas du jour vers dix heures. Suivent le dîner (ou « disner »), entre 14 et 17 heures, et le souper vers 21 heures. Louis XIV ne déjeunait que d'une tasse de bouillon ou d'une tisane de sauge. Il se rattrapait au dîner. Son successeur, Louis XV, prenait des fruits et du pâté avec du

lait de vache. Louis XVI, lui, a pris l'habitude de déjeuner deux fois en attendant le dîner. Il prend une première collation au saut du lit, puis une deuxième à onze heures, après la messe quotidienne. Du coup, l'heure de son dîner s'en trouve

retardée : Louis XVI dîne vers les 15 ou 16 heures, là où Louis XIV et Louis XV dinaient à 14 heures.

Le décalage sera encore renforcé dans la France du XIX^e siècle, avec l'habitude grand-bourgeoise ou aristocratique de prendre un « petit-déjeuner » « au saut du lit ». Ce qui repousse la deuxième collation, le déjeuner, à midi, le dîner au soir et le souper pendant la nuit, en après-spectacle ! Voilà pourquoi l'heure du dîner a été progressivement retardée. Mais ce n'est le cas que dans la

France très parisienne. En province, comme en Belgique, en Suisse et au Canada, on en est resté aux expressions d'origine. Du moins pour les moins snobs d'entre nous !

Pierre De Vuyst



Belgimage

Le Souper fin

La recette

Bruschetta ricotta petits pois

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

140 g de petits pois
140 g de fèves
Quelques feuilles de menthe
1 petit citron jaune
Quelques pousses d'épinards
Sel, poivre
4 tranches de pain de campagne
Piment d'Espelette
Graines de sésame
Huile d'olive
200 g de ricotta

PRÉPARATION

Zester le citron et réserver les zestes, puis le couper en deux et prélever le jus. Dans un bol, mélanger la ricotta et le jus du citron. Saler, poivrer et réserver au frais. Verser les petits pois dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 15 minutes. Cinq minutes avant la fin de la cuisson,



Photos : Prod

ajouter les fèves. Égoutter les légumes, puis les plonger dans un bol d'eau glacée. Toaster les quatre tranches de pain de campagne. Étaler dessus la ricotta, parsemer de petits pois et de fèves. Saler et poivrer légère-

ment. Ajouter une pincée de piment d'Espelette, des zestes de citron, quelques feuilles de menthe ciselée et un jet d'huile d'olive. Servir avec quelques pousses d'épinards, des graines de sésame et un filet d'huile d'olive. « Délicieusement végétale », par Émilie Franzo, éd. Marabout, 324 p., 19,90 euros.

