



INTERNATIONAL ACTIVE **WOMEN** ASSOCIATION

INHOUD
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

1. Editorial – Een Woord vooraf – – Die Präsidentin hat das Wort	2.
2. Compte rendu des activités – Activiteitenverslag – Berichterstattung	4.
<input type="checkbox"/> Visite de la Brasserie Palm à Steenhuffel	4.
<input type="checkbox"/> Dégustation d’huile d’olive	5.
3. Calendrier des activités	7.
4. Lire, voir, écouter :	
<input type="checkbox"/> Sarcophagi	8.
<input type="checkbox"/> Autoworld	10.
<input type="checkbox"/> La honte	12.
<input type="checkbox"/> L’Enquête	13.
<input type="checkbox"/> La petite fille	14.
5. Souvenirs.	15.

Chères Amies,

La fin de l'année est proche et avec elle vient le moment de publier mon dernier éditorial de 2015.

Vous comprendrez qu'il m'est impossible d'évoquer 2015 sans mentionner les terribles attentats perpétrés en janvier et en novembre à Paris ainsi que le passage au niveau 4 en termes de sécurité à Bruxelles avec ses fermetures de métro, de galeries commerciales ainsi que ses annulations de manifestations sportives, culturelles et musicales.

On bascule en quelques minutes d'un environnement fait d'insouciance et de légèreté à un climat de tension, de peur et d'interrogations sur notre présent et notre futur.

Nos activités de l'IAWA de l'année écoulée peuvent donc paraître bien insignifiantes voire anecdotiques face à ces événements dramatiques.

Certes, elles le sont au premier degré, mais nos rencontres mensuelles sont cependant le parfait contrepied de ce qu'on souhaite nous faire abandonner.

La joie de vivre, la liberté d'affirmer ses opinions sans prendre le risque de se faire juger, le plaisir de partager un délicieux repas ou une coupe de champagne bref, tous ces éléments qui caractérisent nos rencontres constituent, à l'échelle de notre IAWA, notre manière de répondre, modestement, à ces menaces. Il reste donc important pour notre association d'évoluer et d'attirer de nouvelles membres. Notre visibilité doit être renforcée. C'est pour cette raison, qu'en 2016, nous changerons de logo et moderniserons notre site Web.

2015 nous a rappelé avec force ce que nous savons toutes, à savoir que le bonheur est fragile. Ne l'oublions pas en 2016.

C'est donc avec toute mon amitié que je vous souhaite une année 2016 faite de joie, de santé et pleine de grands et petits moments de bonheur.

Beste vriendinnen,

Het jaareinde nadert en dus ook het moment om het laatste voorwoord van 2015 te schrijven. U zal wel begrijpen dat 2015 steeds verbonden zal worden met de verschrikkelijke aanslagen in januari en november in Parijs en met het dreigingsniveau 4 in Brussel, met sluiting van metro, scholen en handelscentra. Het schrappen van alle grote culturele, sportieve en muzikale evenementen was ongezien in ons land.

Op enkele minuten tijd veranderde ons dagelijks onbezorgde leventje in een klimaat van angst en werden zowel het heden als de toekomst in vraag gesteld.

Onze activiteiten van het afgelopen jaar verliezen als het ware hun kleur en waarde in het licht van dergelijke dramatische gebeurtenissen.

Wanneer we echter een beetje dieper doordenken, dan beseffen we maar al te goed dat onze activiteiten echter het perfecte tegengewicht vormen voor alle dingen die men ons zou willen afnemen.

Onze 'joie de vivre', de vrijheid om onze mening te uiten zonder veroordeeld te worden, het plezier om samen van een maaltijd te genieten en van een glaasje champagne, kortom alle ingrediënten die we terugvinden in onze IAWA - bijeenkomsten, zijn 'onze' manier om, weliswaar bescheiden, te reageren op al deze bedreigingen.

En dat brengt mij terug bij een ander belangrijke onderwerp: onze vereniging moet haar waarden behouden maar tegelijkertijd mee evolueren en daardoor ook attractiever worden voor nieuwe leden die op hun beurt ook deze 'waarden' verder uitdragen.

Daarom is het zo belangrijk om de 'zichtbaarheid' van onze organisatie te vergroten in dit digitale tijdperk. Dat is ook de reden om in 2016 onze website grondig te moderniseren en ons logo een nieuwe look te geven.

2015 heeft ons met het nodige geweld doen beseffen hoe broos het geluk is. Vergeet dat alvast niet in 2016!

Het is daarom dat ik u in alle vriendschap en recht uit het hart mijn wensen aanbied voor het jaar 2016: wensen van vreugde, gezondheid en kleine en grote momenten van geluk.

Annie

Liebe Mitglieder !

Das Jahresende ist nahe und somit ist der Augenblick gekommen, mein letztes « Wort der Präsidentin“ in 2015 zu verfassen.

Ihr werdet verstehen, dass es mir nicht möglich ist, das Jahr 2015 darzustellen, ohne die schrecklichen Attentate, die im Januar und November in Paris begangen wurden, und die daraufhin erfolgte Anhebung der Terrorwarnstufe auf IV in Brüssel zu erwähnen. Letztere hatte bekanntlich die Schließung der Metro und der Verkaufsgalerien sowie die Annullierung von Sport-, Kultur- und Musikveranstaltungen zur Folge.

Innerhalb weniger Minuten fällt man von einem sorgenlosen und leichtlebigen Umfeld in ein Klima der Spannung, Angst und Fragen hinsichtlich unserer Gegenwart und Zukunft.

Unsere IAWA-Aktivitäten im zu Ende gehenden Jahr können demzufolge unbedeutend, selbst anekdotenhaft erscheinen. In der Tat sind sie es zunächst ; jedoch sind unsere monatlichen Zusammenkünfte genau das Gegenteil von dem, was man wünscht, dass wir aufgeben.

Die Lebensfreude, die Freiheit, seine Meinung zu behaupten ohne zu riskieren, dass man gerichtet wird, die Freude, eine genussvolle Mahlzeit oder ein Glas Champagner zu genießen, kurz all diese Elemente, die unsere Zusammenkünfte kennzeichnen, bilden –in Bezug auf IAWA – unsere Art, diesen Bedrohungen – bescheiden - entgegen zu treten.

Für unsere Vereinigung bleibt es also bedeutsam, dass sie sich weiter entwickelt. Unsere Sichtbarkeit muss verstärkt werden. Aus diesem Grunde werden wir in 2016 unser Logo ändern und unsere Web-Seite der neuen Zeit anpassen.

2015 hat uns gewaltvoll an das erinnert, was wir eigentlich alle wissen, d.h. das Glück ist zerbrechlich. Vergessen wir dies nicht in 2016 !

Für das Jahr 2016 wünsche ich Euch allen viel Freude, Gesundheit und viele große und kleine Glücksmomente !



Compte rendu des activités – Activiteitenverslag Berichterstattung

VISITE DE LA BRASSERIE PALM A STEENHUFFEL

C'est sous une pluie battante ce jeudi 15 octobre que nos participantes sont arrivées à la brasserie, avec beaucoup de retard, suite au trafic très intense sur le ring de Bruxelles. Pour certaines, plus de 2 heures pour 40 km ! Devrait-on à l'avenir faire nos visites d'entreprises la nuit?

Nous avons donc visité cette brasserie à la nuit tombante en commençant par la projection d'un petit film qui nous dévoile, entre autres, que la bière belge avait déjà une réputation internationale depuis des millénaires.

Il semblerait que la découverte de la bière à fermentation haute est due au brasseur de l'empereur allemand Charles IV en 1364.



Tout en effectuant la visite des vastes bâtiments avec ses nombreux escaliers, notre guide nous a donné des explications sur la fabrication des diverses bières brassées chez Palm.

Nous apprenons que la qualité de l'air en Belgique, notamment dans le bassin de la Senne pour le lambic qui est à la base de la Geuze, Kriek et Faro, contient des levures naturelles spontanées et que celle de l'eau de brassage et du houblon permettent aux bières belges de se démarquer sur le marché international.

Pour commencer, l'orge de brasserie est nettoyée puis mise en germination. Celle-ci est arrêtée quand les grains ont développé les enzymes nécessaires au brassage. Puis le malt est séché (touraillé...). La couleur de la bière qui fait sa caractéristique dépend de la chaleur du séchage du malt, soit 80°, 90° ou 100° C. Ensuite le malt est concassé, mélangé avec l'eau et quelques additifs (...c'est là que l'on trouve les secrets de fabrication!) afin d'être brassé.

Après filtration avec les écorces du malt (les drèches), le houblon (en granulés provenant principalement de l'étranger) est ajouté et il est procédé à la cuisson du jus de brassage (le moût).

Après clarification et refroidissement et l'ajout de la levure, il faut 7 jours pour que le moût fermente et produise une bière "verte" qui devra vieillir.

La fermentation haute se déroule à 15-25° et les sucres présents seront convertis en alcool. Ensuite la bière vieillira (phase de maturation) à des températures allant de 0° à 10°.

Sur le site nous trouverons 18 sortes de fermentation. Les contrôles des produits sont toujours faits à l'aide de l'"analyse sensorielle" (dégustation par des experts) car 1.000 fois plus fiable en termes de saveur que les tests de laboratoire.

Dans cette grande usine, plusieurs bières belges, brassées ailleurs, sont mises en bouteille, soit le remplissage de 60.000 bouteilles à l'heure et ce, 5 jours par semaine 24 h sur 24 h.

Il y a aussi en sous-traitance à la brasserie, la production de la Guinness, du Lipton Ice Tea et bien d'autres marques.

Un jour par semaine est consacré au nettoyage de toute l'usine, des cuves, des tuyauteries, des équipements et des sols....

Dans la brume du soir, un archaïque petit train nous a emmenées faire le tour du site. Le paysage doit être très beau au lever du jour. Les fameux chevaux de trait "blonds", symbole de la brasserie PALM depuis tant d'années y passent des jours heureux.

Après notre visite nous sommes retournées à l'accueil à l'ambiance et décor "café-brasserie" où nous avons pu goûter diverses bières à la pompe.

Ensuite nous avons découvert le superbe château "Kasteel Diepenstein" entouré de douves et restauré avec beaucoup de goût.

Nous y avons dégusté des plats délicieux qui font référence à la brasserie voisine accompagnés de bières millésimées au verre. Tantôt rousses, blondes ou ambrées, de quoi ravir les palais des membres "connaisseuses".

Et bien sûr, un retour sur les routes, tout en sagesse.

Viviane Brel

Dégustation d'huile d'Olive, le jeudi 19 novembre 2015



Nous nous sommes retrouvées à Vilvorde au siège d'Euroma, importateurs de mélanges d'épices afin d'apprendre tout, ou presque sur l'huile d'olive.

L'Espagne, l'Italie et la Grèce représentent le top 3 des producteurs d'huile d'olive, l'Espagne avec une production de 3.000.000T en 2015 en assure à elle seule 25%.

La culture de l'olivier est très ancienne, les olives sont appréciées tant comme fruit que pour l'huile qu'on en retire. Une olive contient 70% d'eau, 22% d'huile, donc avec 5kg d'olives on extrait 1 l. d'huile. La floraison des oliviers en mai indique la quantité de la récolte qui a lieu de novembre à décembre.

Nous distinguons plusieurs qualités d'huile.

-L'huile extra vierge, première pression à froid est une huile de catégorie supérieure extraite par procédé mécanique et qui ne présente aucun défaut, le moulin est entouré d'eau afin

d'assurer une température stable. Le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration sont les seuls traitements autorisés pour les olives ; aucun défaut n'est toléré.

-L'huile vierge, l'huile lampante présentent une acidité supérieure.

Que fait le raffinage d'une huile défectueuse ? (traitement de l'huile par de la vapeur d'eau chaude)

Il neutralise les goûts en enlevant les acides-gras

Il décolore en enlevant les pigments, les métaux

Il désodorise en enlevant les composés oxydés, les mauvaises odeurs.

On y ajoute ensuite 30% d'huile extra vierge afin de lui donner un goût agréable ; cette huile convient parfaitement pour la cuisson.

Nous avons ensuite appris comment déguster l'huile d'olive : il faut prendre un verre bleu afin de ne pas voir sa couleur, ensuite y verser 15ml, faire pivoter le verre d'une main pour le chauffer et couvrir de l'autre main, après une minute le nez se dégage et il ne reste qu'à goûter.

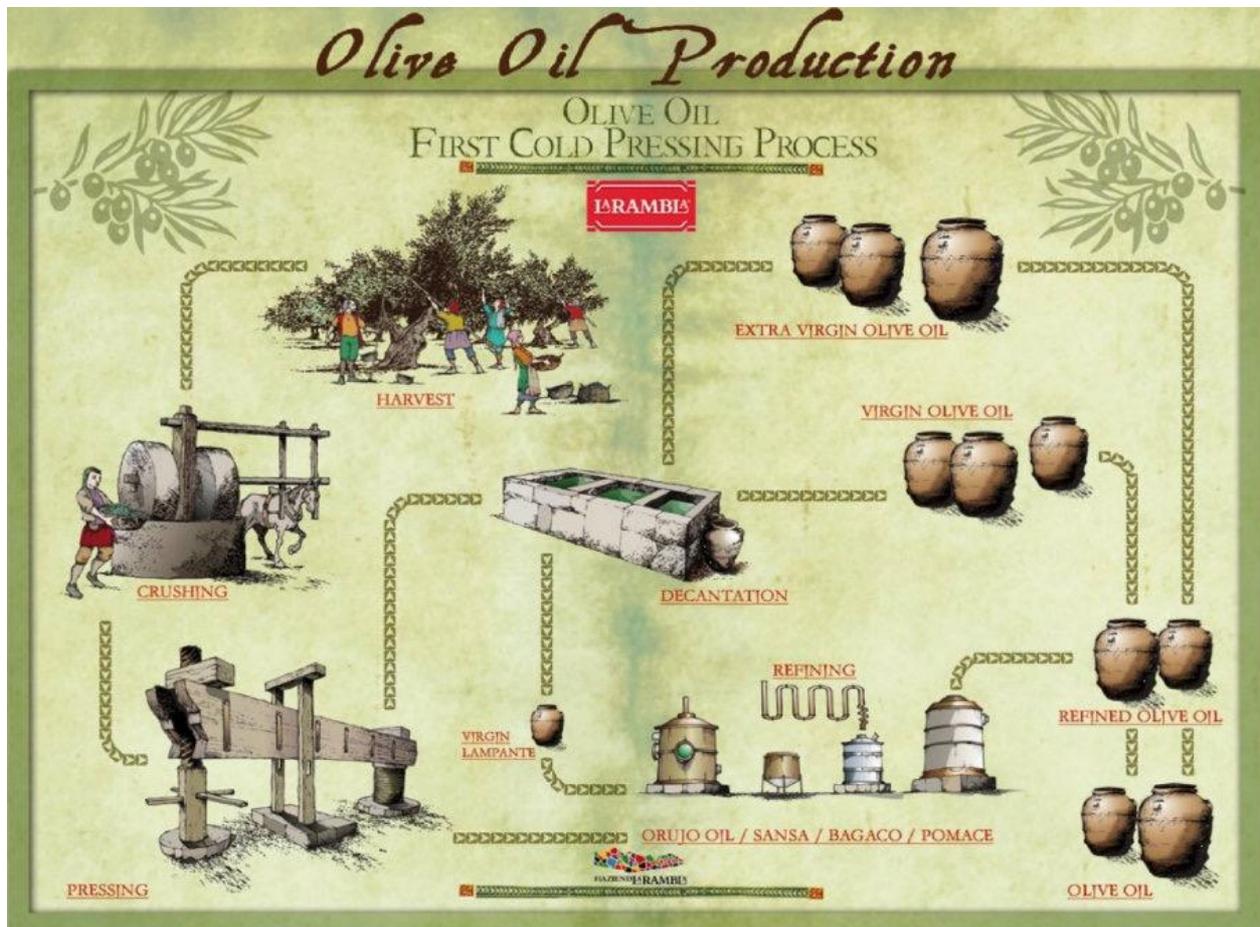
Nous avons dégusté différentes huiles d'olive, une au goût vert (artichaut), une piquante, une défectueuse et une de nouvelle récolte.

Les différentes régions de culture donnent des huiles différentes, les Pouilles et le sud de l'Espagne produisent des huiles fortes, amères et piquantes qui conviennent bien pour les grillades, la Grèce produit des huiles plus vertes à utiliser sur des salades, l'Ombrie et le nord de l'Espagne produisent des huiles médium, pas trop corsées, pas trop amères.

Nous avons ensuite eu le plaisir de déguster des tomates mozzarella avec l'huile verte, nous devons recevoir une piccata de bœuf grillé (arrosée d'huile piquante) avec des frites etcomme il n'y avait pas de poêle à frire, Mieke a eu l'idée de faire une fondue bourguignonne à l'huile d'olive. Nous avons terminé la soirée en dégustant un cake fait avec de l'huile comme matière grasse.

Je terminerai en vous disant que l'huile d'olive est non seulement agréable à déguster mais aussi excellente pour la santé.

Marie-Claire



D'abord: le 9 janvier notre Diner de Nouvel An. Vous avez reçu l'invitation. N'oubliez pas de vous inscrire pour le 5 janvier 2016.

En février : la Filature DEWIT (rien à voir avec l'entreprise DEWITTE-LIETAER), donc attention aux précisions à venir.

En mars, notre Assemblée Générale le 17 mars 2016 à Limelette chez et ... avec Justine HENIN.

En avril, les Florales à Gand (du 22 avril au 1er mai 2016). La date à laquelle nous pourrons les voir n'est pas fixée, soit en preview, soit plus tard, avec ou sans repas (prix à l'avenant), nous ne pourrions vous le dire que plus tard, mais tout sera mis en œuvre pour vous réserver les meilleures conditions.

Donc, à bientôt, très nombreuses !

Eerst en vooral, op 9 januari ons nieuwjaarsdiner. U hebt de uitnodiging reeds gekregen maar vergeet u niet in te schrijven vóór 5 januari 2016.

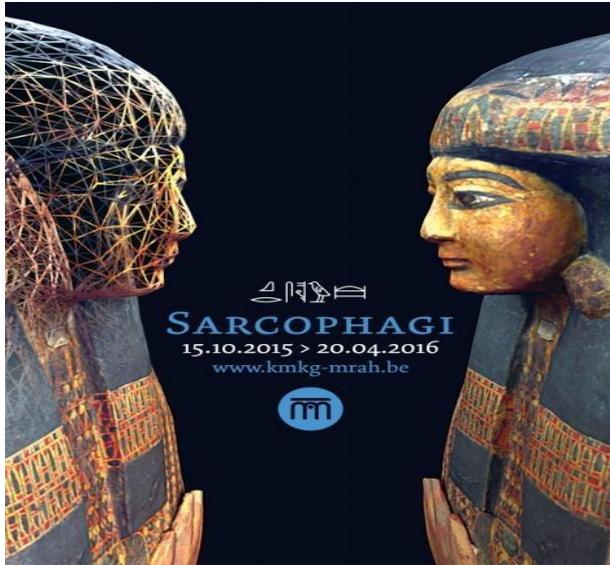
In februari: Spinnerij DEWIT (heeft niets te maken met de bekende textielfirma DE WITTE-LIETAER) dus opgepast, details volgen later.

In maart: onze Algemene Vergadering op 17 maart 2016 in Limelette bij en ... met Justine HENIN.

In april: de Gentse Floraliën (van 22 april tot 1 mei 2016) Wanneer wij er naartoe kunnen, in preview of later, met of zonder diner, weten wij nog niet maar wees ervan overtuigd dat wij alles in het werk stellen om het zo goed mogelijk te laten verlopen.

Dus tot binnenkort, in de hoop jullie talrijk te ontmoeten.

Lire, voir, écouter... - Lezen, zien, luisteren...



SARCOPHAGI

Sous les Etoiles de Nout

Cinquantenaire jusqu'au 20 avril 2016

Des sarcophages, ah oui !, on en a tous vus, sans même aller en Egypte, puisque notre musée en possède une très riche collection.

On peut d'ailleurs rappeler que la Belgique a toujours, et très tôt, été très active dans l'archéologie égyptienne, en reconnaissance de quoi, il y a plus d'un siècle, il lui a été fait cadeau d'un lot important d'objets, dont justement de nombreuses momies et sarcophages.

Jean CAPART a été le fondateur de l'égyptologie belge, encore bien vivante.

Les réserves de nos musées sont riches et quelques petites merveilles ne sont que rarement exposées.

Les rites funéraires étaient de la plus haute antiquité très importants pour les Egyptiens qui prévoyaient et organisaient la vie après la mort dans le plus grand détail.

Si la vie quotidienne n'a pas laissé beaucoup de vestiges (car éphémère), on peut cependant s'en faire une idée assez précise par ce que nous livrent les tombes : la vie après la mort était bien plus importante.

Le défunt devait pouvoir vivre dans l'au-delà de ce qu'il avait ici-bas et les tombes (évidemment des personnages les plus aisés) sont remplies de statuettes ou d'images, de serviteurs, pêcheurs, agriculteurs, peintures ou bas-reliefs recréant pour le défunt et ses proches la continuation de sa vie ici-bas, dans le respect d'une hiérarchie sociale bien établie.

Tout cela a évidemment évolué en 3000 ans mais reste vivant et émouvant. La vie du peuple était certes simple mais harmonieuse, équilibrée, non sans charmes.

Et le défunt lui-même ?

Les momies datent du 2^{ème} millénaire

Avant cela, les corps étaient enfouis dans de simples caisses en bois dont certaines sont restées conservées, grâce au climat désertique.

Ces rites plutôt sommaires se sont affinés et compliqués au gré des familles les plus privilégiées. D'autres, disposant de moyens plus modestes, se contentaient de simples coques en terre cuite.(rarement exposées)

L'histoire des rites funéraires égyptiens est ainsi retracée sur une période d'environ 3000 ans, qui nous paraît souvent (en raison d'une iconographie relativement intemporelle) uniforme, mais à tort ; l'étude des momies et sarcophages montre au contraire que les goûts ont changé ; la période hellénistique avec les « portraits » du Fayoum est triche, aussi d'influences sur tout ce qui a fait notre vie artistique jusqu'à ce jour.



On n'a pas oublié les archéologues en herbe : plusieurs animations permettent aux plus jeunes de s'essayer, par exemple, à la momification d'un chat.

Car le spectacle du corps noirci et desséché d'un enfant pouvait surprendre – (*Oma, tu crois que c'est un vrai ?*) – Mais oui !

C'est sans doute ainsi que les anciens Egyptiens survivent jusque parmi nous.

Une exposition vivement recommandée si vous cherchez une activité intéressante avec vos petits-enfants.

Enfin, on peut assister en direct aux phases de restauration de sarcophages : différents spécialistes, aux commandes d'un équipement du dernier cri y procèdent sous vos yeux dans une galerie vitrée. Rare occasion de suivre en direct ce qui se passe en général à huis clos.

Puisque vous êtes sur l'Esplanade du Cinquantenaire, je ne puis assez vous recommander de poursuivre jusqu'à AUTOWORLD : vois ci-après.

Mais si c'est l'Egypte qui vous intéresse, c'est jusqu'à Charleroi que vous devez aller.

Le Musée de la Photographie (Centre d'Art Contemporain de la Fédération Wallonie-Bruxelles) expose jusqu'au 22 mai les témoignages de ce qui s'est déroulé en 2011 au Caire photographié par Pauline BEUGNIES (°1982) **Génération Tahir** a obtenu diverses récompenses qui saluent le talent de cette jeune belge.

Autoworld a 30 ans:

Italian Car Passion:

Exceptionnel!



AUTOWORLD occupe au Cinquantenaire un des plus beaux palais, face au Musée de l'Armée.

Depuis 30 ans, la SBL AUTOWORLD, sans subvention de l'état mais payant ses impôts et une location de ces bâtiments, groupe une des plus belles collections de Veteran Cars d'Europe : la collection MAHY.

Avec plusieurs évènements par semaine, elle compte plus de 150.000 visiteurs par an. AUTOWORLD est d'ailleurs ouvert 365 jours par an. Oui, vous l'avez bien lu !

Italian Car Passion

La bella macchina italienne est une exposition temporaire extraordinaire. Du 3 décembre - inauguré par l'ancien Premier Ministre Guy VERHOFSTADT, chef de groupe au Parlement européen - jusqu'au 31 janvier 2016, dans un décor magique – la reproduction d'une piazza italienne vous y trouvez les plus objets automobiles du monde : le génie, la couleur, les lignes, la forme, la tentation, la puissance des plus voitures que l'Italie ait jamais pu offrir au monde.

De 10h à 18h le musée est ouvert, les explications sont fournies, également pour les autres collections. Mais l'exposition des stars italiennes de l'automobile, unique en Europe ne durera qu'un temps.

Allez la visiter avant le 31 janvier 2016 (avec vos enfants et petits-enfants), vous en reviendrez ravies et ravis.

Ministre d'Etat
Herman DE CROO
Député
Président et fondateur d'Autoworld.



KENT U AUTOWORLD ?

Herman DE CROO
Stichter en voorzitter Autoworld

De esplanade van de Half Eeuw Feestpaleizen is groots, met de mooie arcade en de hoogste Belgische vlag van het land, het Legermuseum, rechts richting stad en links beneden het Museum van Kunst en Geschiedenis en ... rechts AUTOWORLD.

Om de mooie Ghislain MAHY collectie in het land te houden stichtte ik 30 jaar geleden, op vraag van toenmalig Prins Albert, samen met wijlen Minister van Openbare Werken Louis OLIVIER de vzw AUTOWORLD.

Reeds 30 jaar aan een stuk huren wij van de Staat dit geklasseerd gebouw. We onderhouden het, betalen belastingen en... houden het museum 365 dagen per jaar open – u leest het goed – en dit zonder toelagen.

Dankzij tientallen recepties per maand, de sponsoring en een groot aantal bezoekers, kunnen wij overleven en naast de gevarieerde collecties van koetsen, veteran cars, racewagens enz. regelmatig bijzondere tentoonstellingen organiseren.

La bella macchina

Onder het verleidelijk moto *Italian Car Passion* loopt van 3 december 2015 tot 31 januari 2016 in dit prachtig geklasseerd gebouw van AUTOWORLD de wellicht mooiste tussentijdse tentoonstelling.

Na 100 jaar PORSCHE, 100 jaar MAZZERATI, 75 jaar JAGUAR en noem maar op, is het museum gedeeltelijk omgetoverd in een Italiaanse piazza, met de mooiste droomwagens die ooit in Italië gemaakt werden. Sommige maar in vier of vijf exemplaren.

Een streling voor het oog, prachtige onuitgegeven vormen van design en kleur, men kan er de kostbaarste bolides bewonderen. AUTOWORLD speelt met zo'n reeks initiatieven in de eredivisie van alle automobielmusea wereldwijd.

AUTOWORLD is dus zonder twijfel een bezoek waard! (ook met uw kinderen of kleinkinderen)

U bent er hartelijk welkom en parking kan men vinden op de Esplanade.

Herman DE CROO
Minister van Staat
Vorzitter en stichter van AUTOWORLD.

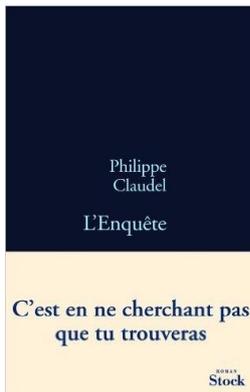
C'est à voir au Musée du Dr. GUISLAIN, Rue Jozef Guislain 43 à Gand (tel. 09/216 35 95) jusqu'au 29 mai 2016.

Et vous pouvez en profiter pour voir la très intéressante collection permanente du musée, retraçant l'histoire de la médecine psychiatrique en Belgique depuis 100 ans, qui montre des objets et instruments étonnants, je vous l'assure.

Notre fidèle lectrice a lu pour vous :

L'ENQUETE **Philippe Claudel - Stock**

La nuit tombe, un homme descend d'un train. Cet homme, c'est l'Enquêteur. Il doit se rendre dans l'Entreprise pour faire la lumière sur une série de suicides, mais rien ne va se passer comme prévu.



De lui on ne sait que peu de choses. C'est un homme de petite taille, un peu rond, aux cheveux rares. Banal, plein de bonne volonté, soucieux de remplir la tâche qu'on lui a confiée, il ne rencontrera que des personnages aussi anonymes que lui, totalement écrasés par l'Entreprise et qui ne sont désignés que par leur fonction (le Policier, le Serveur, le Guide, le Vigile, le Fondateur...). Ce sont tous des employés solitaires, déboussolés, dépersonnalisés, déshumanisés qui ne comprennent rien à ce qui se passent vraiment mais qui exécutent ce qu'on leur demande en bons petits soldats.

La ville où arrive l'Enquêteur, est elle aussi sans nom, sans âme, sans vie. Les rues sont vides et il pleut sans cesse. Il échoue après des heures d'errance, dans un hôtel immense et étrange, où les fenêtres sont murées, où on lui refuse tout ce qu'il demande pour l'accorder aux autres clients, où il ne trouve pas de toilettes pour hommes, où les numéros de chambre sont attribués de manière irrationnelle, où le téléphone se trouve fixé au plafond, bref où tout est anormal et absurde.

L'Entreprise quant à elle ressemble à un lieu fantôme, sous surveillance. Elle est en fait une gigantesque matrice tentaculaire qui englobe la Ville elle-même.

On croit partir sur un roman évoquant le management déshumanisé des entreprises d'aujourd'hui, et on se retrouve dans un conte plus que noir, parabole, métaphore ou fable moralisatrice dans laquelle l'auteur dénonce la déshumanisation du monde moderne, où la technique remplace l'homme, où personne ne sait d'où viennent les ordres, où chacun finit coincé dans sa boîte, physiquement, sans pouvoir en sortir, sans possibilité de communiquer avec ses semblables, eux aussi prisonniers de leurs propres boîtes,

L'Enquête est un ouvrage déroutant, qui oscille entre absurdité et hyper réalisme, loin des autres ouvrages que j'ai lu du même auteur, à savoir le superbe « Les Âmes Grises » et l'exceptionnel « Le Rapport Brodeck ».

"C'est en ne cherchant pas que tu trouveras" fait dire l'auteur à ses personnages. En ce qui me concerne, je n'ai pas trouvé ce que je cherchais.

Jacqueline COCHEZ.



La Petite Fille

**Une petite fille marchait tous les jours pour aller et revenir de l'école.
Bien que ce matin-là, des nuages se formaient, elle se rendit à pied à son école.
Durant l'après-midi, les vents s'élevèrent et les éclairs apparurent.**

**Inquiète, la Maman , s'empressa de prendre la route, en voiture, vers l'école.
En route, elle vit apparaître sa petite, qui, à chaque éclair, s'arrêtait, regardait en haut et souriait.**

Quelques éclairs se succédèrent rapidement et, chaque fois, l'enfant regardait vers l'éclair et souriait.

Sa mère parvint à ses côtés, baissa sa fenêtre et lui demanda :

Mais, que fais-tu là?

L'enfant de répondre:

"J'essaie d'être belle, car Dieu n'arrête pas de me prendre en photo ! "

MILANO !

Zoete herinneringen – bons souvenirs

Daar wij niet op tijd voldoende foto's gekregen hadden, doen wij het opnieuw.

Ziehier een selectie te danken aan Jeannine DE BRAUWER en Paulette VAN LAERE.

(V.l.n.r.)

1. Zo veel volk! Inderdaad, soms was het moeilijk/Het Belgisch paviljoen/Onze ploeg voor de spiegel/Sukses: de frieten

2. Aan de inkom, een klein leger op de wijze van Arcimboldo/Het thema was inderdaad *food* – en drank/Evelyn en Michèle van dienst/Chinees Paviljoen/Gezellig ontspannen aan een gedekte tafel

La collection de Paulette VAN LAERE et Jeannine DE BRAUWER nous étant parvenue trop tard, nous y revenons avec plaisir : voici notre florilège :

(d.g.a.dr)

1. Noir de monde !/ le Pavillon belge, un must/ devant le miroir d'un pavillon/succès assuré : les frites !)

2. A l'entrée, une petite armée façon Arcimboldo/Evelyn et Michèle LEGRAND, en service/ le Pavillon chinois/ repos bien mérité à table.

- Jacqueline Cochez-Leemans Jacqueline.cochez@skynet.be
-
-
- Mieke Depuydt- Dhoore, mieke.dhoore@skynet.be
- Viviane Carlen Leidsens, carlen.ewans@skynet.be