

iaowa

INTERNATIONAL ACTIVE **WOMEN** ASSOCIATION



IAWA NEWS

N°128 – december/décembre 2016

www.iawa.be

Inhoud
Table des matières
Inhalt

1. Editorial – Een Woord vooraf – – Die Präsidentin hat das Wort	3.
2. Calendrier des activités - Activiteitenplanning	5.
3. Personalialia	5.
4. Compte rendu des activités – Activiteitenverslag – Berichterstattung	6.
* Voyage à Naples	6.
* Permafungi – 17 novembre 2016	17.
* IAWA 30 ans	19.
5. Lire, voir, écouter	
- Ecoutez nos défaites	21.
- Le premier été	22.



Editorial

Een woord Vooraf

Die Präsidentin hat das Wort

Sans s'appesantir sur le passé, il est bon et utile, de temps en temps, de se retourner pour voir le chemin parcouru. Et c'est ce que nous avons fait, le 17 décembre, en célébrant dignement, dans la joie, la bonne humeur et l'amitié partagée les 30 ans d'existence de l'IAWA.

Tout était réuni pour que ce moment reste gravé dans nos mémoires et, en premier lieu, le nombre de participants. Votre présence massive à ce dîner de Gala est le témoignage indiscutable de votre fidélité à notre association. Ce fut une belle fête, mémorable, dans un bel endroit et notre étoile nous guidera encore de longues années.

Je voudrais féliciter toutes celles qui m'ont aidée dans l'organisation de ce Gala pour leurs bonnes idées, leur enthousiasme et les remercier d'y avoir cru, de l'avoir fait et de l'avoir réussi.

Merci de continuer à me soutenir ainsi que toutes mes amies du Conseil d'Administration dans notre action qui vise à nous retrouver en toute convivialité autour de centres d'intérêts communs.

Je vous souhaite une douce et sereine fête de Noël en famille ainsi qu'une année 2017 lumineuse, pleine de projets et de réalisations, une excellente santé et la joie de se retrouver souvent.

Zonder lang stil te blijven staan bij het verleden, is het goed af en toe terug te kijken op de afgelegde weg. Dit is precies wat we gedaan hebben op 17 december tijdens de plechtige maar tevens vrolijke viering van 30 jaar warme vriendschap binnen IAWA.

Het was een unieke avond, die ons zal bijblijven in ons hart en in ons geheugen. Het uitzonderlijk hoge aantal aanwezigen op het Gala diner getuigt van uw trouw aan onze vereniging. Het was een mooie feestavond, in een uniek kader, bekroond met een sterretje dat ons nog vele jaren zal leiden én begeleiden.

Ik houd eraan allen geluk te wensen die me geholpen hebben bij de organisatie van dit Gala feest, voor hun goede ideeën en hun enthousiasme en hen tevens te bedanken voor hun overtuiging van de goede afloop, voor hun hulp en voor het geslaagde resultaat.

Dank ook om mij en mijn vriendinnen van de Raad van Bestuur te blijven steunen in ons doel mekaar te ontmoeten in een vriendschappelijke sfeer met een focus op gemeenschappelijke belangstellingspunten.

Ik wens u een warm, sereen en familiaal Kerstfeest evenals een schitterend 2017 met heel veel projecten en realisaties, een goede gezondheid en veel vreugdevolle IAWA samenkomsten.

Ohne sich über die Vergangenheit lang und breit auszulassen, ist es von Zeit zu Zeit gut und nützlich, sich umzudrehen um den beschrittenen Weg anzuschauen. Und das ist, was wir am 17. Dezember getan haben, indem wir würdevoll, in Freude, bei guter Laune und gelebter Freundschaft das 30-jährige Bestehen von IAWA gefeiert haben.

Alles war vorhanden, so dass dieser Zeitpunkt in unserem Gedächtnis eingepägt bleibt, vor allem auch die Teilnehmeranzahl. Eure zahlreiche Anwesenheit beim diesem Galadiner war der unbestreitbare Beweis Eurer Anhänglichkeit und Treue zu IAWA. Es war ein schönes, denkwürdiges Fest, in einem schönen Rahmen und unser Stern wird uns noch viele Jahre den Weg weisen !

Allen, die mir bei der Organisation dieses Galaabends geholfen haben, möchte ich gratulieren für ihre tollen Ideen und ihre Begeisterung, und ich danke ihnen, dass sie daran geglaubt haben, dass sie es durchgezogen haben und dass es erfolgreich war.

Besten Dank, dass Ihr weiterhin mich und die Mitglieder des Verwaltungsrates unterstützen werdet in unserer Tätigkeit, die darauf hinzielt, dass wir uns freundschaftlich in gemeinsamen Interessensbereichen treffen.

Ich wünsche Euch ein besinnliches Weihnachtsfest im Kreise Eurer Lieben sowie ein glückliches Jahr 2017 voller Projekte und Realisierungen, eine gute Gesundheit und die Freude, uns oft wiederzusehen

Calendrier des activités

Nous commençons l'année par la visite, **le 19 janvier**, du Musée de la Boverie à Liège.

Nous vous avons déjà parlé de cette exposition, 21 Rue La Boétie dans le News de septembre (p. 14-15) mais cela ne remplace évidemment pas une visite.

Le 16 février, nous visiterons à Linkebeek la société PLUMKA qui fabrique tout ce qu'il faut pour bien dormir : oreillers, couettes et autres accessoires douillets.

Notez enfin la date du **16 mars** : c'est notre Assemblée Générale qui se tiendra à Uccle.

Activiteitenplanning

We starten het jaar op **19 januari** met een bezoek aan het "Musée de la Boverie" te Luik, met de mooie tentoonstelling: "21, Rue La Boétie". U las reeds een kort commentaar op deze tentoonstelling in ons nummer van september (blz.14-15) maar een bezoek is toch ten zeerste aan te bevelen.

Op **16 februari** bezoeken wij het bedrijf PLUMKA te Linkebeek: alles wordt er gemaakt om u een zacht en warm slaapcomfort te verzekeren: hoofdkussens, donsdekens, en andere zachte accessoires.

Noteer ook reeds de datum van **16 maart** voor voor onze Algemene Vergadering die zal doorgaan te Ukkel.

Personalia



Ons bestuurslid Danielle KOEVOETS werd de fiere oma van een kleindochtertje: Joséphine KOKKEN, geboren op 2 oktober 2016.

Et notre administrateur Chantalle BONDUELLE vient de s'envoler pour Singapour, où le premier novembre est né son petit-fils Louis ROELANDTS

Félicitations à nos sympathiques grand-mères.

Proficiat aan deze nieuwe oma's.

Compte rendu des activités - Activiteitenverslag –

Berichterstattung

Voyage à Naples et la côte amalfitaine du 16 au 20 septembre 2016 Suite et fin

Résumé des épisodes précédents :

Dans le numéro de septembre, vous avez lu la première partie de ce voyage, soit du vendredi 16 au dimanche 18 septembre.

Le premier jour nous avons visité Naples et logé à l'hôtel Romeo.

Le samedi matin nous poursuivions la visite de la ville et l'après-midi nous sommes allées à Pompéi. Nous logions dorénavant à Sorrente, avec vue sur le Vésuve.

Le troisième jour, soit le dimanche, un bus nous faisait visiter la côte et Amalfi ; le temps était maussade et la route très encombrée, mais notre humeur restait au beau fixe.

Mais là s'arrêtait notre récit.

La suite, soit les visites du lundi 19 septembre, vous sont racontées maintenant en détail par Viviane GERKEN.

Cela vous permettra de vous remettre dans l'ambiance de ce beau et intéressant voyage, comme si vous y étiez encore.

Lundi 19 septembre : De Sorrente à Paestum

7h15 A.M. quel bonheur d'être réveillée par les rayons de soleil qui s'infiltrèrent tout doucement dans ma chambre et de songer, G.S.M. éteint, qu'aucun rendez-vous ne m'attend ! Et quel plaisir de m'apprêter sans hâte à rejoindre mes amies pour déguster le petit déjeuner délicieux que d'autres auront préparé pour nous, sur une grande terrasse ensoleillée, vue sur mer...



Ce matin nous descendons vers Paestum, dans la province de Salerne (là où les Américains débarquèrent en 1943) qui recèle à une centaine de kilomètres de Naples les plus beaux vestiges grecs d'Italie.

Le trajet semble long, non à cause de la distance à parcourir, mais de l'étroitesse et la sinuosité de la route, puisque nous longeons la côte. Je crois d'ailleurs que nous garderons un excellent souvenir de nos chauffeurs de car, aimables et souriants en toutes circonstances, mais surtout d'une grande habileté, se livrant à de savantes marches arrière et d'épineux croisements... ajoutons aussi une pensée émue pour les nombreux conducteurs de Vespa et autres deux roues qui se fauillent dangereusement et m'ont donné bien des frissons !

Le paysage, lui, est magnifique : les villages perchés défilent, accrochés aux rochers, avec leurs jolies églises, les petits ports de pêche tous différents, les exubérantes plantations d'orangers et citronniers... et le soleil omniprésent aujourd'hui qui nous offre un festival de couleurs !

Quittant enfin la côte, nous pénétrons à l'intérieur des terres et roulons à vive allure vers l'entreprise « Vannulo » qui possède un élevage de vaches bufflonnes et un important site de fabrication de mozzarella depuis 1999.

Notre car se gare sur un vaste parking où plusieurs véhicules sont déjà disposés. Nous descendons, les jambes se dégourdissent et, bien sûr, avant la visite guidée, un petit détour « technique » nous est proposé ! Là aussi, il y a du monde... sortie la dernière, je me précipite vers notre groupe à l'endroit où débute la visite... mais elle a déjà bien commencé !



Derrière une grande vitre, dans une vaste salle, des hommes tout de blanc vêtus (comme nous dans les nombreuses entreprises alimentaires que nous avons visitées avec IAWA depuis bientôt 30 ans avec les bonnets, chaussures et grands tabliers) s'affairent au milieu de diverses cuves et tables. Ils ne portent pas de gants. Devant la vitre, 18 visiteuses IAWA, la guide et l'accompagnatrice observent très sérieusement !

Au milieu, une hôtesse de la maison, jeune, sympathique et francophone explique les étapes du processus de fabrication à la vitesse d'un tir de kalachnikov ! Le temps pour moi de griffonner quelques mots sur mon calepin, elle a terminé et déclare : « maintenant, allons voir les étables ». Panique de ma part ; j'ai raté plusieurs épisodes, et pour reconstituer le puzzle et ne pas vous raconter des « carabis-touilles », comme disent mes petits-enfants, je me brancherai sur le très sérieux site officiel de la « Mozzarella di bufala D.O.P » (1), c'est-à-dire dénomination d'origine contrôlée qui est produite uniquement en Campanie, au sud du Latium et dans une province des Pouilles. C'est un fromage à base de lait de bufflonne, à pâte filée, il tire son nom d'une étape du cycle de production, quand le mélange filant et homogène est « mozzato » (coupé) pour lui donner la bonne dimension !

(1) Note 2 pag. 8



Le lait

¹ Le lait de bufflonne a une composition différente par rapport au lait d'autres animaux utilisé dans la production du fromage. Par rapport au lait de vache ou de brebis par exemple, il est plus riche en protéines, graisses et surtout en calcium global. Ces caractéristiques chimiques permettent au fabricant d'obtenir un rendement de caséification égal au double de ce qui s'obtient généralement à partir du lait de vache. Une

autre de ses spécificités est l'absence de caroténoïdes dans sa composition, cette caractéristique se retrouve dans le produit fini sous la forme de cette couleur blanc porcelaine typique et unique de la Mozzarella di Bufala ². Le lait produit est bien sûr soumis à de sérieux contrôles sanitaires.

Acidification et coagulation

La coagulation est précédée par l'ajout dans le lait, au préalable porté à une température comprise entre 33 et 39 °C, d'un sérum naturel (appelé « cizza ») issu de l'élaboration effectuée le jour d'avant. Cet ajout permet au lait d'être activé et être ainsi prêt pour la coagulation. Celle-ci se fait tout de suite après dans des chaudrons ou des récipients en acier, en utilisant exclusivement de la présure naturelle de veau.



Rupture et maturation du caillé

En quelques minutes, le lait se caille, on procède alors à la rupture des masses compactes avec un outil dénommé « spino », qui les réduit à la taille d'une grosse noix. C'est à ce moment que se produit la séparation entre la phase solide et la phase liquide du lait (synérèse du lait). La phase liquide, également appelée "petit lait" est prélevée. C'est à partir de cette matière première que l'on obtiendra l'excellente Ricotta de Bufflonne de Campanie. La phase solide est appelée caillé. Celui-ci va s'acidifier sous sérum jusqu'à ce qu'il soit considéré comme « mature » ou « prêt » pour la filature. Le crémier procédera personnellement à un essai de filature pour juger de la maturation.

¹ Source : Internet - <http://www.mozzarelladop.it/>

² C'est évidemment à tort qu'on parle ici de « mozzarella di buffalo » puisque c'est la vache qui... donne du lait.

Le test de filature

Ce test empirique mais absolument indispensable, est effectué par les mains expertes d'un maître-crémier. Il consiste en l'ajout d'eau bouillante à environ 500 grammes de caillé réduit. Après l'avoir bien mélangé et fondu, le caillé est tendu avec les mains et un petit bâton de bois : s'il s'allonge de manière uniforme sans se briser, il est considéré « prêt » pour l'étape suivante de filature. Le caillé,



dès lors qu'il arrive à un bon degré de maturation, est déposé sur des tables inclinées et drainées qui permettent au sérum résiduel de s'évacuer. Puis, il est coupé en bandes et placé dans des contenants spécifiques, qui sont aujourd'hui encore fabriqués en bois et que l'on appelle « mastelli », et dans lesquels on ajoute de l'eau bouillante. Le contact entre l'eau bouillante et le caillé provoque la fusion de la masse. Celle-ci est soulevée et étirée en continu, jusqu'à obtenir un corps homogène unique.

Des cerises aux tresses

Dans la très grande majorité des fromageries, l'étape de fromage est effectuée par le maître crémier lui-même et ses compagnons, à la main. Pour d'autres, elle est effectuée à l'aide de machines appelées « formeuses », qui produisent des articles ayant un poids prédéfini. La Mozzarella di Bufala Campana DOP ainsi produite est tout d'abord déposée dans des vasques contenant de l'eau froide ce qui apporte au produit un premier raffermissement important. Celui-ci sera complété dans d'autres vasques contenant des solutions salines, conférant au produit le bon degré de sapidité. Outre les formes classiques de boule à partir de 10 grammes (perles, cerises, bouchées), le cahier des charges de production prévoit d'autres formes, comme par exemple des nœuds et torsades pouvant atteindre trois kilos. [...]

Je dois vous avouer quelque chose : mon mari et mes fils trouvent que mes «tomates-mozzarella di bufala» sont délicieuses ! Et oui, je choisis une super huile d'olive vierge, un vinaigre balsamique de 15 ans d'âge, les plus belles tomates, je soigne avec amour mon plant de basilic, j'épice à point et ... ça marche, mais jamais au grand jamais, je ne mange de mozzarella, j'en déteste le goût et la texture !

Visite des étables



Là, d'attaque depuis le début, je suis nettement plus à l'aise ! Les installations sont vastes, aérées, vraiment magnifiques et les bufflonnes superbes et dorlotées.

Le bébé bufflon est séparé de sa mère dès la naissance et nourri au biberon. Les taurillons sont destinés à la consommation de viande mais on garde

les meilleurs comme reproducteurs, en ce moment environ une dizaine et il n'y a pas d'insémination artificielle (ils ne doivent donc pas avoir le temps de s'ennuyer...)
Les vaches devenues adultes vers trois ans constituent un cheptel d'environ 300 têtes et passent 3 à 4 mois par an en pâturage sur des terrains humides et le reste du temps à la ferme.
Tout est automatisé !

La traite commence dès 5 heures du matin, les vaches se présentent d'elles-mêmes, leurs mamelles sont nettoyées, le lait prélevé est tout de suite testé !
En général elles passent à la traite trois fois par jour et donnent ainsi environ neuf litres de lait.(1) Et leur espérance de vie est de plus ou moins 15 ans. La nourriture qui leur est servie dans de longues mangeoires est **BIO**, donc la production le sera également.

Pour leur confort tout est prévu : quand elles le désirent, elles sont massées par des manchons automatiques (pas comme les bœufs de Kobé au Japon où l'opération est manuelle), et pour encore améliorer leur relaxation, on leur passe du Mozart et un système de rafraîchissement soit par jets d'eau, soit par brumisation, est organisé pour elles !

Après la visite vient le temps de la dégustation d'un déjeuner léger, mozzarella, ricotta, salades de tomates rouges et vertes, yaourt maison, pain rustique excellent et comme dessert crème glacée au lait de bufflonne et cappuccino idem, le tout non pasteurisé car prélevé sur la production réservée à la région et qui doit être consommée dans les trois jours.



Dès mon inscription auprès de notre présidente, j'avais osé demander timidement s'il y avait moyen d'échapper à la spécialité qui donne sa renommée à la région...

C'est ainsi qu'une serveuse souriante et pas rancunière m'a apporté une magnifique assiette de légumes crus et cuits parfaitement préparés ! Ouf, un moment de honte est vite passé. Et après, j'ai même obtenu un très bon double expresso tout noir !

Donc après cette étape gourmande, réembarquement vers **Paestum** dont la visite sera sans doute pour nous le point d'orgue de notre beau voyage. Vraiment je m'en réjouis !

(1) Soit environ la moitié de ce que donne une vache laitière.

En primaire, dès mes premiers cours sur l'histoire de Belgique, j'ai été très contente d'apprendre que les Belges étaient les plus braves de tous les peuples de la Gaule ! Charlemagne lui, qui étendit son pouvoir sur la surface de plusieurs pays de l'Europe actuelle alors qu'il est né à Herstal et fut même nommé empereur par le Pape la nuit de Noël en l'an 800 (date facile) me remplit de fierté.

Quant à Charles Quint, né à Gand en 1500 (autre date facile) devenu maître d'un empire sur lequel le soleil ne se couchait jamais quelle apothéose !

Ma passion pour l'histoire, les voyages et les « vieilles pierres » remonte très très loin dans mes souvenirs. Dans les albums de photos de mes parents, mariés en 1937, j'ai découvert le colisée, les arènes de Nîmes, l'acropole et une foule de belles églises et de bâtiments impressionnants et je rêvais de les voir à mon tour. Papa était abonné au courrier de l'Unesco qui expliquait par exemple les projets de création du barrage d'Assouan et le déménagement d'Abu Simbel.

Il achetait aussi le Time live, magazine où l'on trouvait déjà de grandes photos en couleur, rares à l'époque, et c'est là que j'ai pu admirer des documents sur le site extraordinaire de Paestum et rêver de m'y rendre.

D'abord un peu d'histoire au sujet de Paestum :

Poseidonia a été fondée au VII^e siècle avant J.C. par les Sybarites, eux-mêmes colons grecs qui avaient fondé un siècle plus tôt Sybaris en Italie (sur la côte est).

La cité commerciale profite bien de sa proximité avec la mer et se protège par une enceinte que l'on peut encore voir de nos jours

Son nom Poseidonia c'est un hommage à Poséidon, le dieu de la mer, qui équivaut à Neptune dans le panthéon romain.

La cité atteint son apogée de 550 à 450 environ, et ses trois plus beaux temples datent de cette époque ! Héra 1, Cérès et Héra 2.

Dans les années +/- 400, épisode difficile dû aux Lucaniens, population indigène moins évoluée, mais la cité grecque résistera.

Ensuite, en – 273, Rome devenue puissante l'annexera comme colonie latine sous le nom italique de Paestum.

Lors de la 2^{ème} guerre punique menée contre Rome par Hannibal, elle brille par son soutien à la métropole, ainsi que 17 autres colonies latines qui refusèrent toute aide à Carthage, et reçoit alors « l'éloge » du sénat romain et le droit de frapper sa monnaie.

Les trois siècles suivants sont encore prospères jusqu'au début de l'empire romain.

Mais déjà à cette époque le géographe Strabon parle du Salso, le fleuve qui lentement envahit la plaine, et la région deviendra vraiment marécageuse.

Au début du Moyen Âge Paestum aurait été le siège d'un évêché mais on ne connaît pas bien le sort de la ville à ce moment car jusqu'à présent il y a eu une certaine indifférence des archéologues, plus intéressés par l'Antiquité, mais des études commencent...

À une époque imprécisée VIIIe – IXe siècle, des habitants abandonnent la ville, envahie par les marais qui ont bien sûr amené le paludisme, et fondent Capaccio sur des sols plus élevés. Ils transportent avec eux le culte chrétien de la Vierge qui, avec l'attribut du grenadier conserve intacte l'image sacrée de la déesse grecque Héra (Junon à Rome).

C'est un cas spectaculaire de la transmission d'un culte païen au christianisme.

La ville disparaît finalement et tombe dans l'oubli pendant des siècles, et ce n'est que durant le 18^e siècle sous le règne des Bourbons, que la construction d'une route qui coupera diamétralement l'amphithéâtre et l'enceinte de la ville entraînera la découverte du site de Paestum et que des voyageurs viendront de toute l'Europe en admirer les ruines !

Des fouilles sont entreprises mais l'archéologie est encore une science débutante et c'est ainsi que les noms attribués aux trois principaux temples sont tout-à-fait inexacts !

Ce n'est donc qu'au XXe siècle, et surtout après 1960 que l'archéologie éclairera peu à peu ce bel héritage...

À ce jour, en plus des 3 temples principaux que nous allons visiter, les vestiges d'autres bâtiments sont étudiés car le site est très vaste : l'enceinte et les 4 portes, le forum, l'amphithéâtre, deux piscines, des habitations privées, le gymnasium, des puits votifs, d'autres temples et surtout de nombreux tombeaux !

Et en plus environ 1 million d'objets ont été découverts !
C'est toute une cité qui se dévoile !

À 2h30 nous arrivons dans la grande plaine de Paestum, le soleil brille de tous ses feux. Tout est paisible et le grès rose des colonnes somptueuses se détache sur le ciel d'un bleu ardent.

Nous allons commencer par les grands temples, l'accès à leur intérieur nous sera permis en compensation du fait que le musée moderne et paraît-il superbe d'après tout ce que j'ai lu et entendu, est fermé en ce 3^{ème} lundi du mois ! Grosse déception !

1. La Basilique ou Templettéro I (milieu du VIe siècle)

Le nom de basilique est donné à l'édifice public et où l'on rend la justice.

Mais on y a retrouvé des ex-votos et un autel. Ce temple est en réalité dédié à Héra, sœur et épouse de Zeus. Protectrice de Paestum, elle est représentée sur un trône.

Ce temple, est plus ancien et dégage une certaine lourdeur, 9 colonnes en largeur (nombre impair) et 18 en longueur (nombre pair).

Il exprime le dorique archaïque où le profil des colonnes marque un renflement très fort au centre et où l'échine des chapiteaux est aplatie...

L'édifice se bombe comme un corps sous l'effort. (Proposition de reconstitution)



2. Le temple de Neptune ou Héra II



Edifié vers 450 c'est un des plus beaux exemples du classicisme grec qui semble très proche de celui de Zeus à Olympie et surtout un des temples les mieux conservés de l'art grec.

Les statues et les vases permettent d'affirmer que le temple était lui aussi dédié à Héra (Junon à Rome).

Pour ce temple : le rapport largeur – longueur est de 2 à 5, l= 6 ; L= 14.

3. Le temple de Cérès = Athénaion



Il a sans doute été construit vers 500 entre les deux autres ! C'est le plus petit 32 m sur 14 (13 colonnes sur 6 colonnes).

C'est celui-là qui fut transformé en église dédiée à la Vierge. (Proposition de reconstitution).

P.S. Même si nous ne l'avons pas vue en réalité, il faut quand même évoquer la très célèbre fresque du plongeur, conservée au musée et qui intrigue et fascine les spécialistes de l'antiquité grecque du monde entier ! Au musée de Naples, nous en avons vu une petite reproduction dans la salle consacrée à certaines curiosités.

Sur le couvercle du sarcophage, on voit un homme qui semble plonger du sommet d'une colonne dans une eau en arc de cercle. Deux arbres sans feuillages complètent le décor.

Voir le News de septembre p. 8

Or dans la Grèce antique, quand quelqu'un meurt, on l'ensevelit, on lui place une piécette dans la bouche pour payer Charon, le nocher qui lui fera traverser le Styx, fleuve qui mène au royaume des morts, et un morceau de pain pour Cerbère, le chien qui en garde l'entrée...

Donc les paris sont ouverts ! L'explication la plus répandue : les colonnes seraient celles d'Hercule, c'est-à-dire le détroit de Gibraltar qui pour les Grecs marquait le bout du monde connu. Le saut dans l'inconnu de la vie à la mort.

Certains plaident pour une scène ésotérique liée aux mystères du pythagorisme qui tendait vers l'immortalité...

Quittant à regret, nous reprenons la route vers Sorrente où nous pourrions profiter d'un temps libre, shopping pour certaines, balade le long de la mer ou relax simplement, avant notre dernière soirée et un dernier délicieux dîner au « Parruchiano » au moment où la pluie commence à tomber sur la ville.

Dans ce charmant restaurant typique sur trois niveaux, nous avons dégusté sur une terrasse au sommet (heureusement couverte) le menu qui nous promettait des fleurs de courgettes farcies, panzerottino maison, mozzarella au citron, parmigiana, risotto aux fruits de mer et feuilles de vignes, filet de dorade et desserts... Le patron vraiment heureux de nous gâter est monté plusieurs fois jusqu'à nous et je vous certifie qu'il nous a rajouté des mets !

Les meilleures choses ont une fin et nos petites vacances aussi !

La Belgique très encombrée n'ayant pas le monopole des embouteillages, la guide avance un peu l'heure du départ vers Naples demain.

Mardi 20 septembre

Lever et déjeuner sous un beau soleil.

Redécouverte de la romantique côte au début puis de l'autoroute saturée et enfin vol sans problème et bien à l'heure et retour ravies vers nos pénates !

Merci à Annie et son équipe qui nous ont organisé ce beau séjour et aussi à toutes les participantes avec qui, comme toujours lors de nos activités I.A.W.A., j'ai pu partager de beaux moments d'amitié.



Viviane Gerken,

qui dans une autre vie était professeur d'histoire.

Ce voyage a encore inspiré une poétesse d'occasion...

A Françoise, à notre Présidente et aux gens du voyage :

*Ah! Se dit un jour Annie
Si nous partions en Italie
Avec toutes nos amies
Ce serait mieux qu'en Wallonie*

*Nous voilà en voyage
La tête dans les nuages
Sur la côte amalfitaine
Avec Annie comme capitaine*

*Ce ne fut pas Capri
Capri c'est fini
Mais ce fut Naples et Amalfi
Avant de voir Pompéi*

*Ce fut le musée de Naples
Avec ses fresques douces et assassines
Qui dévoila son cabinet secret
Réunissant les coquins et le coquines
Dans leurs nuits libertines*

*Ce fut ensuite le site de Pompéi
Avec ses villas patriciennes
Son théâtre et ses arènes
Cité antique bâtie au bord du Vésuve
Mais hélas, engloutie sous ses effluves*

*Nous pensions à tous ces pauvres gens
Patriciens ou plébéiens
Enfants choyés avec leur petit chien
Maîtres de maison ou intrépides gladiateurs venu d'ailleurs
Ils périrent tous dans ce malheur.*

*Quis ce fut la visite à la ferme des bufflonnes
Avec ses vaches noires, dociles et luisantes
Faut dire qu'on les pomponne
Et qu'on les bichonne
Avec des couches apaisantes*

*Ce n'est pas tout, dans le village de Ravello
Il y a un petit diamant
Les jardins de la villa Rufolo
Avec vue sur l'océan
Balcons au bord de l'eau
Au milieu des fleurs
De toutes les couleurs*

*Enfin, le site de Paestum
Avec ses temples et ses colonnes
Majestueuse et resplendissant sous le soleil
Ce fut la dernière des merveilles*

Phantal Bonduelle



dreamstime.com

PERMAFUNGI 17 novembre 2016

Si vous aimez les champignons, vous aurez lu que cette année la récolte d'automne a été maigre, en raison d'une période prolongée de sécheresse.

Mais savez-vous où il y en a beaucoup ?

Dans les immenses caves de Tour & Taxis à Bruxelles.

PERMAFUNGI existe depuis trois ans, mais depuis plus d'un an est hébergé à cet endroit.

William nous a guidées par de ténébreux couloirs vers la champignonnière, qui fait actuellement 1200 m².

D'abord, un mot d'explication.

Comme son nom l'indique, il s'agit d'une culture permanente, strictement bio, une idée qui vient d'ailleurs de l'étranger, où elle est pratiquée à différents endroits : démontrer que même en milieu urbain, certains déchets peuvent être utilement recyclés, sans, comme vous allez le voir, laisser d'autres déchets.

La substance nutritive, c'est le marc de café, provenant actuellement des différents comptoirs EXKI, qui n'emploient que du café bio.

D'autres sources se présentent et tout particulièrement IKEA offrait également son marc de café et a expressément changé de marque afin de n'utiliser dorénavant que du café bio.

L'entreprise a plusieurs activités, tout particulièrement la production, évidemment, de champignons, à savoir des pleurotes, tout en expérimentant dans d'autres variétés. On vend également des kits (en nous avons été nombreuses à en acheter) pour cultiver chez soi.

Également des « pops » permettant d'employer son propre marc de café (bio ou non) en y ajoutant du mycélium.

Enfin, une action de sensibilisation écologique : PERMAFUNGI fait tout en vélo, tant l'enlèvement du marc, soit environ 70 kilos par jour, que la livraison à différents restaurants et magasins spécialisés d'environ 30 kilos de champignons par jour.



Dans une première étape, le marc de café est mélangé à de la paille et à 5% de mycélium (qui n'est produit en Belgique qu'à Gand par l'entreprise MYCELIA), le tout étant soigneusement désinfecté, par l'élimination d'un maximum de bactéries.

Le marc n'est pas stérilisé mais considéré comme pasteurisé par le passage au percolateur.

Mais la paille également subit un traitement.

Après l'inoculation, suit l'incubation, soit environ deux semaines à 25 degrés.
Et enfin la fructification.

Le matériel est conditionné dans des boudins emballés de plastique, et subit un choc de température (environ 17 degrés), accentué par l'éclairage, une plus grande humidité et une parfaite ventilation.



Ces rouleaux, suspendus à des barres, sont soumis plusieurs fois par jour à une brumification et en quelques jours, on peut passer à la récolte.

Chaque boudin donne deux récoltes successives, et pourrait en donner plus mais après deux récoltes, on envoie le matériel à la firme NOS PILIFS, comme compost : personne ne s'étonnera d'apprendre qu'entre les légumes, poussent encore bien des champignons.

Des études sont en cours pour utiliser ce matériel par exemple pour en faire des emballages, qui pourraient alors être ensuite mis au compost, ou des abat-jours, ou à cultiver des chicons (nous en avons vu la première récolte), soit sur le principe hydroponie, ou en pleine terre.

On étudie également la culture d'autres champignons comme le pleurote de Panicaut sur sciure de bois, bref, toutes les pistes restent ouvertes.

Quatre personnes travaillent chez PERMAFUNGI mais il faut dire que l'entreprise ne reste rentable qu'avec l'aide de la région bruxelloise, au titre d'économie sociale.

En tout cas, ce fut une visite extrêmement intéressante et plutôt étonnante.

Il nous avait été promis en suite un repas de champignons, mais ce que nous avons pu déguster à la taverne MONDY (antérieurement TASSO) – et déguster est un grand mot – ne valait vraiment pas la peine.

Les quelques champignons qui accompagnaient une cuisse de pintade trop peu cuite, ne venaient même pas de PERMAFUNGI et la nouvelle décoration des lieux, où nous sommes déjà allées, est plutôt ratée.

Fin de soir un peu décevante dans un endroit que – et cette opinion n'engage que moi – je n'ai jamais beaucoup aimé.

Bon appétit quand même !

Françoise

17 décembre 2016



I.A.W.A.
TRENTE ANS !



Le 73, Chaussée de Vleurgat à Bruxelles, cela ne vous dit rien ? Vous passerez devant plusieurs fois avant de remarquer, au-dessus d'une étroite entrée cochère le nom d'Isabelle DE BORCHGRAEVE. A priori, personne n'aurait envie de s'aventurer dans cet endroit sombre et peu engageant, et pourtant... Ce qu'il y a au-delà, c'est étonnant : un vaste complexe enclavé dans les immeubles avoisinants, et pourtant tout en lumière et en couleurs : une grande salle, un bar, des petits jardins nichés dans des espaces libres, et le vaste atelier de l'artiste. Tout est blanc, égayé de vitrines et créations de l'artiste, couleurs éclatantes, formes inattendues, chaque détail a été pensé, créé, dessiné ou sculpté. L'atelier lui-même est un véritable émerveillement, les costumes en papier qui pendent du plafond créent une atmosphère réellement féérique. C'est dans cet endroit unique, particulièrement chaleureux et festif que nous nous apprêtons avec un généreux apéritif à fêter cet anniversaire et tout de suite l'ambiance y était. Autour de tables élégantes, nous étions plus de 80 : 48 membres, avec maris, partenaires et amis.



Notre présidente, Annie, puis nos past présidentes, Gilberte et Marthe ont fait un bref historique et nous ont rappelé comment en 1986, à l'initiative de Carmen POULET, 8 anciennes membres des FCE ont voulu créer une association qui réponde mieux à leurs aspirations : pas un service club, ni un réseau d'affaires mais un cercle d'amies, souhaitant se réunir régulièrement, pour partager leurs expériences, les bons moments de la vie, bref tous les plaisirs de l'amitié.

Certes, en 30 ans, beaucoup de choses ont changé mais notre association s'est développée, et la relève est assurée, toujours dans le même esprit.

30 ans après, trois des fondatrices, Gilberte, Marthe et Pamy étaient parmi nous mais aussi un certain nombre d'anciennes, des membres de la première heure, dont Josée STEPPE, qui vient de fêter ses 95 ans.



Nous avons eu une pensée pour toutes celles qui ne sont plus parmi nous mais dont le souvenir nous est resté cher et toutes nous ont apporté quelque chose.

Quelques anecdotes et souvenirs plaisants nous replongeaient dans le passé, mais nous aurions pu, les unes et les autres, en raconter toute la nuit : les voyages nous ont conduites de Pékin à New York, Paris, Vienne, Istanbul, Malte, Barcelone, Edin-burgh, Venise et tant d'autres.

Visiter des usines et entreprises diverses, cela aussi nous a conduit aux quatre coins du pays et nous ne savons maintenant plus très bien quoi encore visiter.

Les souvenirs se pressent dans nos mémoires et ce sont de bons souvenirs. À juste titre, on a souligné que ce qui nous unit, c'est l'amitié et cela s'est confirmé au fil des années, des liens solides nous unissent.

C'est ce que nous avons chanté en chœur sur les paroles écrites par Eric DE PUYDT.



C'est donc dans une ambiance particulièrement chaleureuse que nous avons passé cette mémorable soirée d'anniversaire.
 Le conseil s'était coupé en quatre pour lui donner un lustre particulier : le cadre, le menu, et en souvenir durable une petite étoile créée par Marie-France, tout cela c'est encore un souvenir de plus dans notre ciel.

(merci à nos photographes Paulette, Viviane et Evelyn)

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

ECOUTEZ NOS DEFAITES

Laurent Gaudé (Actes Sud).

Assem Gaieb est un agent des renseignements français. Il opère sans scrupules et sans remords sur tous les fronts et obéit aux ordres sans discuter. Même s'il est las de cette vie et des morts qu'elle entraîne, il consent malgré tout à assurer une dernière mission : retrouver un homologue de la CIA, déserteur, surnommé Job.

Mariam, archéologue irakienne, travaille pour l'UNSECO et passe sa vie à rechercher les œuvres d'art volées dans les musées du Moyen Orient, alors que l'EI détruit inexorablement les merveilles de Palmyre. Elle vient de découvrir qu'elle est malade.

Le cancer est là, sournois, et lui fait envisager sa vie autrement.

Le hasard les fait se rencontrer à Zurich, et partager quelques heures intenses. Dès lors, sans se revoir, ils penseront l'un à l'autre.

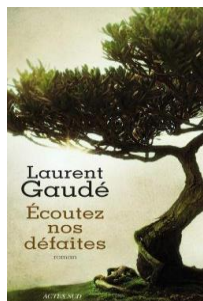
En parallèle de Assem et Mariam, trois personnages principaux sont confrontés aux victoires et aux défaites.

Hannibal, marchant sur Rome au nom de la liberté, vainqueur un temps seulement, laissant des dizaines de milliers de morts sur les champs de batailles depuis l'Afrique jusqu'aux plaines romaines.

Le Général Ulysse Grant écrasant, au nom d'un idéal, les armées confédérées durant la Guerre de Sécession et élu à la présidence

des Etats-Unis. Sa défaite sera de garder le surnom de « boucher » pour le restant de ses jours.

Haïlé Sélassié sait que son armée, abandonnée par les grandes puissances, ne résistera pas aux assauts implacables de l'armée de Mussolini. Sa défaite a été sanc-



tionnée par l'exil mais il eut le courage d'accuser de lâcheté l'attitude de la Société Des Nations qui tourna le dos à l'Ethiopie quand elle avait besoin de son appui. Ces cinq destins s'entremêlent avec maestria sous la plume magistrale et lyrique de Laurent Gaudé.

« Écoutez nos défaites » est comme le refrain de l'histoire des hommes, qui, malgré les leçons du passé, répètent les mêmes erreurs. Ils se battent pour la gloire et la victoire, mais chaque victoire ne peut être que défaite quand l'homme va trop loin dans la barbarie. Gagner une guerre quand on marche sur les vaincus est-il noble ? Perdre une bataille alors qu'on a été les plus courageux est-il honteux ?

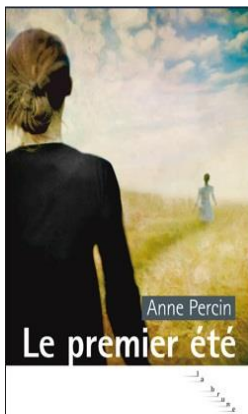
L'Histoire a beau démontrer les horreurs de la guerre et les générations successives ont beau répéter « Plus jamais ça », l'orgueil, la démesure et la violence emportent toujours les hommes.

Ce roman est une réflexion sur le temps qui entremêle les époques à travers différentes batailles. En définitive, la défaite est en chacun de nous puisqu'un jour nous devons capituler et nous en aller. Mais il n'y a pas d'échec si on se laisse vivre pleinement sans se perdre dans l'action, en rejetant l'obéissance aveugle.

Jacqueline COCHEZ.

LE PREMIER ETE

Anne Percin (Editions du Rouergue)



Le mois d'août tire à sa fin dans un petit village à la lisière des Vosges. Parce que leur grand-mère est décédée et qu'il faut maintenant vider la maison, Catherine et sa sœur aînée, Angélique, sont venues y passer quelques jours. C'est dans cette maison qu'adolescentes, elles passaient leurs vacances d'été avec Pépé et Mémé. Assise sur le banc devant la maison, Catherine laisse lentement remonter à la surface, avec délicatesse et retenue, ce qu'elle a enfoui au plus profond d'elle-même depuis si longtemps. Elle parle et on l'écoute raconter à sa sœur le drame qui s'est joué cet été-là, l'été de ses 16 ans.

Les deux sœurs avaient fait connaissance avec les jeunes de la colonie de vacances. Les sorties à la piscine et les boms rythmaient ces vacances qui seront marquées par la fin de l'adolescence et de l'innocence.

Tandis que sa sœur flirtait avec son nouvel ami Xavier, Catherine faisait la connaissance d'un jeune garçon étrange et étrangement beau. Lors d'une soirée organisée à la colonie de vacances tous s'en donnent à cœur joie. Tandis qu'Angélique vit sa romance avec son ami, Catherine décide de sortir pour se rafraîchir de l'ambiance étouffante de la soirée. Soudain, elle le voit. Il est là, celui qu'elle a vu entièrement nu, un après-midi au bord d'une rivière. Elle se sent irrésistiblement attirée par ce garçon au regard sombre et au corps parfait et c'est tout naturellement qu'elle s'abandonne et devient femme dans les bras de ce jeune inconnu dont elle ne connaît même pas le prénom. Les jours passent et tandis qu'elle tente en vain d'oublier ce qui s'est passé, elle apprend que ce garçon n'est autre que celui que l'on surnomme " l'idiote du village ", le " gogol " le " taré ", issu d'une famille de mauvaise réputation et rejetée par les habitants du village. La panique s'empare de Catherine. Elle n'ose en parler à sa sœur Angélique qui ne la croirait pas. Elle taira son aven-

ture, le trouble ressenti pour ce garçon dit " simple d'esprit " ainsi que les conséquences qui surviendront.....

Immanquablement, la lecture de ce roman nous replonge dans nos propres souvenirs. On retrouve nos premières lectures comme « Le Grand Meaulnes » ou encore « Bonne Soirée » que lisaient nos parents. On se prend à fredonner les chansons dont elle évoque les titres. On revoit nos propres vacances, la chaleur lourde de l'été, le temps des moissons, les balades en liberté.

C'est un livre magnifique profondément bouleversant sur l'amour, l'insouciance et l'égoïsme qui allie subtilement la tendresse et la violence des sentiments et de la vie, sans oublier ce portrait poignant de ce jeune homme, sacrifié sur l'autel de l'intolérance.

J'ai adoré ce récit de souvenirs de vacances narrant des moments cruciaux de l'adolescence, cette période charnière où l'on se cherche, où l'exaltation rivalise avec la révolte, et où le jugement est implacable.

« Tous les crève-cœurs de l'enfance sont des douleurs saignantes qui se referment et laissent des cicatrices. La sagesse n'est rien d'autre qu'un réseau de stigmates ».

Jacqueline COCHEZ.

Comité de rédaction - Redactie – Redaktionskomitee

- Françoise De Croo-Desguin, francoise.desguin@decroo-desguin.be
- Jacqueline Cochez-Leemans, Jacqueline.cochez@skynet.be
- Mieke Depuydt-Dhoore, mieke.dhoore@adorem.be
- Viviane Gerken-Leidaens, gerken.europe@skynet.be
- Lay-out Myriam Despringer myriam.despringer@decroo-desguin.be

Toutes les collaborations sont les bienvenues.

Envoyez-nous ce qui vous a intéressées : voyages, visites, concerts ou théâtres, recettes, bonnes adresses, photos souvenirs, ...

Elke medewerking is zeer welkom.

Stuur ons wat u leuk vond : reizen, bezoeken, concerten of theater, keukenrecepten, goede tips, adressen of foto's, ...