



À noter

Du 1^{er} au 8 octobre,
c'est le festival du
film francophone à
Namur.

Yoann,

dessinateur de Spirou



Yoann (de son vrai nom Yoann Chivard), 39 ans, est un auteur de BD français. Avec Fabien Vehlmann, il a été choisi pour reprendre la série classique de Spirou (ce personnage a été créé en 1938 par Rob-Vel).



→ À 10 ans, vous dessiniez des pages du Marsupilami et écriviez des histoires de Spirou...

Oui, j'étais fan de Franquin et puis j'ai dû un peu l'oublier, découvrir le cinéma, la photographie, etc. pour mieux y revenir.

→ Pour ceux qui connaissent mal la série, peut-être ignoreront-ils que vous avez mis dans ce tome 51 pas mal de clins d'œil au passé ?

Oui, et il vaut mieux s'y replonger pour bien profiter de ce tome-ci. Nous avons repris plusieurs personnages tirés de l'album 15, au moment où Franquin (le papa de Gaston Lagaffe) a repris la série. On y voit donc le dinosaure du mésozoïque (tome 13), Dupillon (l'ivrogne de Champagnac), le maire, etc.

→ Et dans les personnages mis en évidence, il y a Zorglub, un faux méchant ?

Oui, c'est un vieil ami du Comte de Champagnac. Ces deux personnages ont été créés par Franquin. Dans le prochain

tome, Zorglub se lancera dans l'aventure sur la Lune. Cet homme n'est pas vraiment méchant mais il serait capable de vouloir sauver la Terre quitte à faire en sorte que les humains en soient réduits à être des zombies. Il ne réfléchit pas correctement.

→ On peut ignorer aussi qu'il y avait un lien entre la BD Spirou et le magazine...

Oui, on a voulu le souligner en mettant de l'humour. Dans cet album, Spirou et Fantasio font la promotion du magazine. Pareil pour l'habit de groom. On a voulu que Spirou le retrouve et je peux vous dire qu'il ne le quittera plus. Dans les prochaines aventures, il y aura toujours des circonstances qui feront qu'il devra porter ce costume.

Marie-Agnès Cantinaux

→ Spirou et Fantasio - Tome 51 - Alerte aux Zorkons, Yoann et Fabien Vehlmann, éd. Dupuis

Hexapoda: le monde fascinant des insectes

Les hexapodes, ce sont des insectes à six pattes. Ils ont désormais leur «royaume» à Waremme (Liège) à la Maison de Hesbaye. Visite.

C'est Toine, la mascotte de l'insectarium, qui nous accueille. Toine est une cétoïne, un insecte à carapace solide. Comme tous les insectes présents dans l'exposition, c'est un hexapode, c'est-à-dire un insecte à 6 pattes. «Il faut plusieurs conditions pour être un hexapode», explique Didier Drugmand, l'animateur. Il faut être un insecte à six pattes et avoir un squelette qui se trouve à l'extérieur (si vous touchez Toine, vous touchez son squelette), un corps divisé en trois parties bien séparées entre elles : la tête, le thorax et l'abdomen. Certains insectes ont aussi deux paires d'ailes. Chez les hexapodes, certains ont une pièce buccale (la bouche) située à l'extérieur de la tête (comme la trompe du papillon ou la «seringue» du moustique), d'autres l'ont à l'intérieur (comme chez l'homme).»

Au milieu de l'entrée, des enfants observent les insectes pour répondre à un questionnaire. Les insectes ont des mandibules et



bien d'autres caractéristiques qui remplissent les mêmes services que les outils créés par les humains. C'est au travers d'un jeu (voir photo) que les enfants le découvrent.

La vie d'un insecte est faite de changements. Équipés de loupes, certains visiteurs cherchent des œufs. «On apprend plein de choses! Dehors, on a trouvé des insectes dans un bol jaune (ils sont attirés par le jaune!) et un animateur nous a parlé de la vie de ces insectes.» Tout est fait pour que l'on ait envie d'en savoir plus, y compris sur les produits qui portent

atteinte aux insectes. Film, jeux, observations d'insectes, etc. donnent au final une information très complète sur un ton enthousiasmant et intéressant.

Marie-Agnès Cantinaux

→ Du mardi au dimanche, de 10 h à 16 h. Prix d'entrée : 4 à 12 ans : 4 €, à partir de 13 ans : 6 €. Prix spéciaux pour les écoles.

Attention, du 16 au 29 octobre, l'insectarium mettra un accent particulier sur l'entomophagie, la consommation d'insectes par l'homme.

Tél. : 019/32 49 30

www.hexapoda.be



Dans la cuisine du chef

Nayra au Château de Strainchamps



Avec M. Vandeputte, devant son hôtel-restaurant de Strainchamps.

Chez un chef qui conçoit la cuisine comme un jeu et construit ses assiettes comme des surprises.

Je m'appelle Nayra et j'ai 11 ans. Je suis en sixième année à l'école Saint-Joseph de Malonne. Me voici dans les cuisines du Château de Strainchamps, près de Bastogne, chez M. Frans Vandeputte. Ce chef étoilé très gentil nous a préparé un menu de cinq plats, au départ de mes envies de poisson, de saumon fumé, de saucisse, de poivron, de crêpes et de chocolat.

M. Vandeputte considère la cuisine comme un jeu. «Une assiette doit toujours être fun et jolie», dit-il. Il aime créer des surprises, piquer des brochettes, cacher des morceaux de saucisse dans des papillotes, emballer du cabillaud dans des boîtes en papier. Il utilise pour cela des



petits matériels achetés dans des magasins de décoration alimentaire.

Commençons par du saumon fumé, dans une recette créée rien que pour moi et que vous trouverez de façon détaillée sur www.lejournaldesenfants.be

On fait une sauce en mélangeant de la mayonnaise, de la moutarde, de la crème, du jus de citron et du fond de volaille. On prépare une farce avec des petits morceaux de saumon, de l'échalote, des dés de pommes et de tomates et de la ciboulette. On la répartit sur des tran-

ches de saumon posées sur des carrés de papier film. On enveloppe cette farce dans la tranche de saumon, pour en faire un petit paquet. On réunit les quatre coins de la feuille de papier film et on serre bien pour obtenir une sorte de praline qu'on va mettre au frigo pour qu'elle garde bien sa forme.

Il reste maintenant à disposer tous les éléments dans des assiettes creuses. On pose la praline, dont on aura évidemment ôté le papier film, au milieu d'une assiette profonde. Puis on verse délicatement tout autour une demi-louche de sauce. Il faut ensuite décorer et apporter des couleurs à cette assiette avec quelques crevettes, des betteraves rouges, et bâtonnets de ciboulette. Si, comme moi, vous n'aimez pas trop la betterave, vous pouvez la remplacer par de la tomate. Touche finale : une petite cuiller d'œufs de hareng ou de lompe.

www.lejournaldesenfants.be