



À noter
Le prochain «Harry Potter» sortira le 17 novembre au cinéma, mais pas en 3D.

Vadim Jamar

joueur d'échecs



Le 12 octobre, dix jeunes Belges ont eu l'occasion de se mesurer au champion des échecs Gary Kasparov (champion du monde d'échecs de 1985 à 2000) au cours d'un tournoi. Ces 10 jeunes, âgés de 8 à 15 ans, ont traversé une longue procédure de sélection.

Parmi eux, Vadim Jamar (voir photo ci-dessous), âgé de 11 ans. Ce jeune passionné d'échecs a démarré à l'âge de 5 ans. «Mon papy avait un jeu, j'ai voulu essayer et j'ai tout de suite accroché. Depuis lors, je suis dans un club à Charleroi. J'ai 4 heures de cours par mois avec un professeur dans ce club. Entre-temps, je m'entraîne seul à la maison, tous les jours. Il existe des livres avec des problèmes à résoudre.»

→ Comment s'est déroulé ton match avec Kasparov ?

Il a gagné contre tous ! Il jouait en simultané, cela veut dire qu'il était

face aux 20 adultes et aux 10 enfants. On était placé en cercle.

→ Tu jouais et puis tu devais attendre qu'il joue face à 29 personnes, c'est bien ça ?

Oui, mais il va très vite. Il lui faut 2 secondes pour voir un piège que moi je détecte en deux minutes ! Il éliminait des joueurs et le tour s'accélérait. À la fin, je n'avais plus assez de temps.

→ Kasparov est un ancien champion. Quel champion actuel admires-tu ?

Magnus Carlsen, il est Norvégien, il a 19 ans, il est le plus jeune «numéro un» de l'histoire du classement mondial des échecs.

→ Que te manque-t-il pour devenir un très bon joueur ?

Du temps et de la patience. Il faut que j'apprenne à bien analyser toutes les possibilités.

M.-A. C.



Photo Marc Jamar

Qui ose se moquer du héros Lucky Luke ?

Lucky Luke a été imaginé il y a 64 ans par Morris (décédé il y a 9 ans). Le nouvel album des aventures de ce cow-boy solitaire... crée la surprise.

Lucky Luke est un cow-boy nommé, dont les aventures se déroulent au Texas (États-Unis). Ce personnage de BD a été créé en 1946 par Maurice de Bévère dit Morris. En anglais, *Lucky* signifie chance et *Luck* veut dire heureux. Pour imaginer ce cow-boy, Morris s'est inspiré d'acteurs américains. Au départ, Lucky Luke était quelque peu violent aux allures parfois un peu grossières. Dans deux de ses aventures, il ira jusqu'à tuer un homme (Mad Jim dans *La mine d'or de Dick Digger* et *Phil Defer* mais ce dernier album sera réécrit et la mort de Phil Defer supprimée). Après 10 albums, René Goscinny (*Astérix*, *Le Petit Nicolas*, etc.) rejoindra Morris pour le scénario. Lucky Luke évolue alors, il devient courtois, respectueux, séduisant, très habile avec une arme («l'homme qui tire plus vite que son ombre» dira Goscinny). Il incarne (représente) le héros toujours prêt à secourir les plus faibles, il se met au service de la justice et ne connaît pas la peur. Des



Photo Reporters

dessins animés (voir ci-dessus) et des films seront réalisés au départ des albums BD.

Lucky Luke a-t-il de la famille ? On a très peu d'informations à ce sujet si ce n'est à deux reprises une référence à son grand-père (dans les albums *Rodéo* et *Phil Defer*). Lucky Luke est un cow-boy solitaire, toujours accompagné d'un chien (Rantanplan, un chien idiot qui pense tout haut) et de son cheval (Jolly Jumper, un cheval qui ne manque pas d'humour). Après le décès de Goscinny, en 1977, plusieurs scénaristes travailleront sur la série qui compte aujourd'hui près de 90 albums.

● Le héros moqué

Le dernier album, *Lucky Luke contre Pinkerton*, rappelle un peu le style de Goscinny. Il a été confié à Achdé (dessinateur) et à Pennac et Benac-

quista, qui sont deux auteurs (notamment de livres). Ces auteurs ont imaginé mettre Lucky Luke en concurrence (rivalité) avec un détective : Allan Pinkerton (un homme qui a vraiment existé !). Celui-ci a créé une agence, dont la devise est : « Nous ne dormons jamais ». Pour arrêter de nombreux bandits, il utilise des techniques d'enquête plus modernes et tient à jour un gigantesque classeur dans lequel chaque citoyen a une fiche de renseignements sur lui... Lucky Luke n'apprécie pas ces méthodes qui ne respectent pas la vie privée. Mais les journaux se moquent du cow-boy solitaire. Il est mis... à la retraite ! L'histoire n'en reste pas là, elle fait place, au fil des pages, à la réflexion et à l'humour. Une vraie réussite !

M.-A. C.

→ Lucky Luke contre Pinkerton, Achdé, Pennac et Benacquista, éd. Lucky Comics.



Dans la cuisine du chef

Cachés dans une boîte en papier



Photo Éditions de l'Avenir-Jacques DUCHATEL

Me voici à table avec le chef Frans Vandeputte, dans son beau et bon restaurant.

Du cabillaud et de la saucisse, avec des poireaux et des poivrons, dans une papillote.

Salut les petits cuistots ! C'est Nayra, encore au *Château de Strainchamps*, chez Frans Vandeputte. Comme promis, voici un plat en papillote.

La papillote, c'est l'emballage, parfois doré ou argenté, d'un bonbon. Mais c'est aussi le papier aluminium dans lequel on emballe un poisson, une viande ou des légumes pour les cuire au four ou à la vapeur et ainsi emprisonner toutes leurs saveurs.

Au *Château de Strainchamps*, la papillote est une petite boîte rectangulaire, en papier spécial qui supporte la chaleur. Toujours, chez Frans Vandeputte, cette cuisine conçue comme un jeu, ce désir d'étonner et de



Photo Éditions de l'Avenir

créer la surprise pour le client qui soulève le couvercle...

Préparons d'abord toutes les bonnes choses dont on remplira la boîte.

Les poivrons rouges sont émondés et blanchis. Émonder (on peut aussi dire monder), c'est le terme technique signifiant retirer la peau d'un légume ou d'un fruit pour enlever son amertume. Pour un poivron, on peut le faire avec un couteau éplucheur. Blanchir un poivron, c'est le passer une minute dans l'eau bouillante pour qu'il se digère plus facilement.

Les poireaux sont coupés en rouelles, autrement dit en rondelles, cuites au beurre avec sel et poivre. Des rondelles aussi pour la saucisse préalablement poêlée. Par contre, le cabillaud sera emballé cru et cuira à la vapeur.

Il reste à remplir les boîtes : un peu de poireau, un peu de poivron, deux rondelles de saucisse et le morceau de cabillaud. Puis on remplit à mi-hauteur avec du fond de volaille, qui peut aussi s'acheter tout fait en bocal. On met le couvercle et on passe au four pendant un quart d'heure. Vous trouverez la technique de la recette, avec les détails, les proportions et les temps de cuisson, en texte et en images, sur www.lejournaldesenfants.be Je vous retrouverai encore deux fois, pour deux desserts au chocolat. L'un avec des crêpes. L'autre autour d'une sphère peinte à la poudre d'or ! Encore une surprise...

www.lejournaldesenfants.be