

Mag



À noter
Stromae a
réenregistré «Alors
on danse» avec un
grand orchestre!
www.lejournaldesenfants.be

Safina

Opéra de quartier



Cela fait presque 3 ans que Donovan, Sabrina, Victor, Ilya, Yaël et Lisa, des enfants âgés de 10 à 12 ans, préparent cet opéra. Sur scène, ils seront avec des ados et des adultes. L'histoire chantée s'inspire des témoignages de jeunes Algériens prêts à tout pour traverser la mer vers l'Europe, dans des embarcations de fortune. Safina, le nom de cet opéra, est aussi celui de la chaloupe qui les emmène en voyage, sur les pas de Jonas...

→ Comment avez-vous appris cet opéra?

Les 6 enfants: On a commencé par apprendre les chansons puis on a travaillé le théâtre avant de mêler les deux. On a répété les samedis, et on avait reçu une partition et un CD avec les voix car on ne sait pas tous lire les notes.

→ Samir Bendimered, vous qui avez écrit cet opéra, quel est le défi pour des enfants?

La difficulté pour les enfants et ce qui les stresse, c'est qu'ils doi-

vent chanter juste et entrer sur scène et dans le jeu des adultes à des moments très précis. Cette synchronisation demande du travail et de la concentration.

→ Les enfants, avez-vous appris des airs d'opéra autres que Safina?

On a commencé par découvrir des airs de musique classique. On a chanté les Nocturnes de Mozart par exemple.

→ Julie Michaud, pour les enfants, vous avez imaginé des costumes qui ressemblent à de la peau de vache...

Je voulais une impression de fourrure. Pour chaque rôle, j'ai pensé à un élément principal, ainsi le costume du clochard est fait de chaussettes, celui des prisonniers est en lacets, etc.

M.-A. C.

→ Safina - opéra de quartier, jusqu'au 24 octobre à la Maison des cultures et de la cohésion sociale de Molenbeek-saint-Jean.

www.molenbeek.be

L'Amérique, une histoire vue d'Europe?

Trois siècles de relations entre l'Europe et les États-Unis. Une exposition variée dont la visite doit être préparée car les espaces enfants sont très limités.

L'histoire commence ici en 1620. Avant cette date, il y a déjà eu une conquête de l'Amérique (souvenez-vous de Christophe Colomb en 1492), des colons espagnols, portugais... Mais la visite démarre avec le navire le «Mayflower», un navire qui embarque en Angleterre à Plymouth, une centaine de passagers qui se rendent en Amérique.

Le 26 novembre 1620, le «Mayflower» arrive. Que veulent ces colons venus vivre en Amérique? On peut l'imaginer, mais arrivés trop tard pour planter quoi que ce soit, ils vivent un premier hiver difficile. Français et Anglais ne tarderont pas à se faire la guerre, celle-ci durera sept ans.

La première partie de cette exposition se termine en 1783, à la fin de la guerre d'indépendance des États-Unis. On aura remarqué que l'esclavage n'a été aboli (supprimé) aux États-Unis qu'en 1865. On perçoit un peu la situation des Américains,



c'est-à-dire les populations présentes en Amérique avant les Européens. Ces Amérindiens ont vu leur nombre s'effondrer à cause des maladies, des guerres et des mauvais traitements qu'ils subissent.

● Civilisation commune?

Dans le reste de l'exposition, on traite des deux guerres mondiales (voir photo ci-dessus), on reconnaît des objets, des lieux nous rappellent notamment l'influence américaine dans les séries télévisées, la nourriture, la musique, les films, etc.

Le projet de cette exposition est de montrer que les deux rives de l'Atlantique (l'Europe et les États-Unis) se sont faites l'une l'autre, que c'est une civilisation commune malgré

tous les malentendus qu'il a pu y avoir. Tout le propos sert donc ce point de vue, même si souvent dans l'actualité, on se dit que le point de vue américain est bien différent de l'europeen.

L'exposition est très vaste (2 500 m²) et comprend de très nombreux décors et objets. Il y a 3 endroits prévus pour les enfants mais leur intérêt est très limité (dont l'un qui prévoit un jeu sur les dessins animés de Walt Disney). C'est sûr, les ambiances impressionnent mais sans avoir préparé la visite et réservé un guide adapté, vous risquez de ne pas vraiment retenir grand-chose.

M.-A. C.

→ L'Amérique, c'est aussi notre histoire, se tient jusqu'au 9 mai prochain à Tour & Taxis (Bruxelles).



Des desserts tout chocolat

Dans la cuisine du chef



Je verse la crème anglaise sur les crêpes à la mousse au chocolat et sur la poire rôtie.

Voici venu le moment du dessert. Que celles et ceux qui n'aiment pas le chocolat lisent autre chose.

C'est Nayra qui vous retrouve, pour la quatrième fois, depuis les cuisines du Château de Strainchamps. Nous arrivons aux desserts, que j'écris au pluriel comme vous le voyez puisque le chef M. Vandeputte nous en a préparé deux. Et tous les deux au chocolat, puisque je lui avais dit que j'adore ça! Commençons par des crêpes farcies de mousse, avec une poire rôtie et une crème anglaise au moka. Il faut déjà se mettre au travail la veille, et même peut-être l'avant-veille, parce que la mousse devra se raffermir pendant au moins six heures dans le frigo, puis passer encore par le congélateur.



La mousse est un mélange de chocolat fondu, de blancs d'œufs battus en neige et de crème fouettée. M. Vandeputte fait fondre le chocolat au bain-marie. Ici, le bain-marie peut être une casserole d'eau chaude dans laquelle on pose un poêlon contenant le chocolat. C'est une manière de chauffer, de faire fondre ou de cuire très doucement un aliment. Demandez à votre maman de vous faire les crêpes. Vous les tartinez de mousse bien froide et vous les roulez dans du papier film pour leur donner l'as-

pect de cannellonis ou de boudins. Vous les placez dans le congélateur pour qu'elles durcissent dans cette forme de rouleau. Vous les en ressortirez trois heures avant de manger, pour qu'elles dégèlent.

Pour rôtir les poires, suivez bien le conseil de Frans Vandeputte: à feu doux et longtemps, dans une poêle, afin d'évacuer toute l'eau du fruit et de bien concentrer le goût. Pour que l'assiette soit plus jolie, coupez les boudins de crêpes en biseau. Voyez comment faire sur la vidéo, en allant sur www.lejournaldesenfants.net Et regardez aussi sur la photo ci-contre comment je verse la crème anglaise.

Je reviendrai une dernière fois la semaine prochaine pour vous raconter mon second dessert du Château de Strainchamps: une sphère au chocolat dorée au pinceau et que vous ferez fondre en versant du chocolat chaud.

www.lejournaldesenfants.be