

LES ANIMAUX

Puis-je laisser Matou et Toutou passer leurs journées dans le froid ?

Depuis quelques jours, le froid fait son grand retour. On quitte embourgeoisés les fourrés dont on chutait ou bien on passe l'ordinaire la journée dehors à explorer les jardins aversés, ou à s'occuper dans la niche. Faut-il les laisser à l'extérieur quand il gèle ? « On ne peut pas généraliser car la résistance au froid dépend de la race de l'animal », répond Marc Vanderhede, professeur à la faculté de médecine vétérinaire de l'UCL. Il faut aussi prendre en compte son âge, son genre, son type de poil et son état de santé. « Il est évident que les plus jeunes et les plus vieux sont beaucoup plus sensibles au froid. Ensuite, les chats et les chiens de petit gabarit courent plus de risques de se refroidir que les grands. Par exemple, des chiens petits comme les chihuahuas ou les yorkshire sont plus à risque que les grands chiens comme les labradors ou les golden retrievers. »



SARAH SAUER (1)

Par ailleurs, il faut prendre en considération le type de poil de l'animal. Avec les races à poil long, on est plus résistants aux les coups de froid. Les chats siamois et les chats siamois ont des poils courts et sont plus sensibles au froid. Il en va de même pour les chiens, surtout les chiens de petite taille. « Les chiens de grande taille, comme les labradors, sont plus résistants au froid », conseille Marc Vanderhede. Les chats et chiens habitués à l'extérieur se maintiennent plus résistants que ceux qui passent leur vie à l'intérieur. Mais il est important de leur offrir un abri pour passer les journées d'hiver. « Les chiens habitués à l'extérieur se maintiennent plus résistants que ceux qui passent leur vie à l'intérieur. Mais il est important de leur offrir un abri pour passer les journées d'hiver. »

LES ENFANTS



Inutile de critiquer votre ado, il « n'écoute » pas

Ah, la crise d'adolescence et ses joies... Il n'est pas rare de voir les parents s'énervés sur leurs grands enfants quand ils n'ont rien fait de mal. Mais est-ce efficace ? Selon une étude scientifique des universités de Pittsburgh, Berkeley et Harvard, le cerveau des adolescents ne réagit pas effrontés à l'entendre les reproches de leur mère. Un groupe de chercheurs a analysé 32 adolescents (22 filles et 10 garçons, âgés en moyenne de 14 ans) qui ont été confrontés, pendant 30 secondes, à une succession de clips préenregistrés dans lesquels leur mère les critiquait. Exemple : « Une chose qui me dérange, c'est que tu fumes sur des problèmes mineurs. Si je te dis de mettre les chaussures en bas de l'escalier, tu fagades parce qu'il faut que tu les ramènes, que tu montes les escaliers et que tu les ranges dans ta chambre. » L'étude de l'activité cérébrale des jeunes a révélé qu'ils n'ont pas écouté leur cerveau sur ce qu'il n'écouterait pas... D'ailleurs, plus la peine de vous énerver. Mesdames, laissez le relais au papa.

SARAH VOTON (1)

Le petit cône de sucre s'embourgeoise et s'invite même dans la cuisine de chefs étoilés. Histoire d'une ascension délicieusement irrésistible.

Serpense, bâtons, fraises de Wigton... ces derniers années, les produits typiquement belges connaissent un net regain d'intérêt. Parmi eux, figure sans conteste plus discrète et (pour le moment) moins répandue, la cerise de nos frontières : le cerise de nos frontières. Cette douceur, venue sauver de notre enfance, revient elle aussi sur le devant de la scène. Avec un retentissement étonnant pour un produit, à l'origine, populaire : à l'instar des épices et des macarons, il s'embourgeoise jusqu'à venir au produit de luxe. Vende dans des épiceries fines et des magasins chics, le cerise de nos frontières grimpe vite au palmarès à la recherche d'une qualité supérieure.

« Les différences entre le cerise de nos frontières et le cerise de nos frontières sont énormes », explique Anne Devaux, gérante de la Conditore Léprieux, à Louvain-la-Neuve, qui a contribué à mettre le cerise de nos frontières au goût du jour. « C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. »

et ouvrage tout juste sorti de presse, les chefs, au sang chaud de la gastronomie, s'inspirent de ce produit traditionnel pour réaliser des recettes élaborées (dans les deux que nous vous avons cités) : « Comme le cerise de nos frontières, il faut travailler avec modération, surtout Andrielle Merleux. Mais il permet de donner une touche de fraîcheur aux plats. »

Le cerise de nos frontières est bien parti pour devenir le nouveau produit de luxe. Mais il faut attendre encore un peu. « C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. C'est un produit qui a toujours existé, mais qui n'était pas très connu. »

SARAH SAUER

Autre tendance notable : la palette de ses parfums s'est élargie. Traditionnellement, les cerise de nos frontières sont associées au goût framboise, le cerise de nos frontières est vendue sous différentes formes : sirops, glaces, pâtes et même pâtes à tartiner. De quoi pousser le cerise de nos frontières à sortir des sentiers battus. « Pour la fête, par exemple, on peut utiliser le cerise de nos frontières au goût de framboise », explique Andrielle Merleux, gérante de la Conditore Léprieux. « On peut aussi le faire des sirops ou des pâtes. »

Où, le cerise de nos frontières est utilisée en cuisine. La preuve avec un livre au titre qui ne peut pas être plus explicite : *Le cerise de nos frontières, 30 recettes salées et sucrées*. Dans

VICTOIRE

Survez Factu libérez sur lessest.be/victoire

L'ENVIRONNEMENT

Les funérailles se mettent au vert

Pour que, demain, la terre reste viable, de nouveaux gestes du quotidien sont désormais encouragés. Chaque semaine, nous vous offrons une bonne idée pour limiter au cœur de votre vie le développement durable.

Tout au long de leur existence, il faut s'appliquer à limiter leurs impacts sur l'environnement. Mais quel est le véritable de leur vie ? Les solutions alternatives pour des funérailles « vertes » sont encore limitées, insuffler l'écologie dans le domaine des pompes funèbres, via la tradition prévalait. C'est le challenge que s'est lancée Céline Vanhorenbeeke avec sa jeune coopérative d'économie sociale, Aneva. Militer cette activité à côté de sa carrière, il propose des urnes et des cercueils en bois ou en liège, mais aussi pour faire tourner l'économie locale, à l'usage d'un objet qui ne soit pas du tout du monde, mais de producteurs locaux, explique Céline Vanhorenbeeke. Mais comment ne se limite pas à l'écologie, il englobe les aspects éthiques et religieux, et c'est cela qui rend notre démarche. Toute innovation est associée de créativité, parfois inédites. Un cercueil en bois, est-ce étonnant ? « Le corps est placé dans une urne naturelle et biodegradable. Si les funérailles ont lieu dans un délai raisonnable après

le décès, soit dans les trois à quatre jours, aucune urne ni aucun cercueil ne s'en échappent, assure le jeune entrepreneur. Dans nos cercueils en carton, il y a même une double protection : une feuille de papier imperméable en couche intérieure. Actuellement, il n'existe pas de cercueil en carton labellisé FSC ou PEFC. Pour pallier cela, nous les fabriquons nous-mêmes, avec du papier recyclé. La demande de certification écologique est en cours. »

Alors que l'enterrement ne rencontre pas de réticences administratives, il en va autrement avec les cercueils en carton. La législation wallonne interdit l'usage depuis un an et demi. « C'est en raison de la déperdition lors de l'enterrement dans le leur création », détaille Raymond Cokstere, président de la Fédération des pompes funèbres de Wallonie. Le carton s'empêche bien vite et le bien de la nature, rien de tel qu'un cercueil en papier. En effet, durant les 25 ou 30 années nécessaires à sa création, cette essence d'arbre aura réabsorbé de l'oxygène pour la planter et compensé les émissions de gaz liés à la création. Mais la solution la plus écologique, ce n'est la mise en terre dans un cercueil de bois. Les micro-organismes font leur œuvre et décomposent le corps de façon naturelle à l'air libre. Dans notre pays n'est pas le même avis quant aux pratiques funéraires, adresses pour le défunt. En Flandre, le carton est permis.

LÆTTITA THOUW



LA MODE

Le chignon, toujours de bon ton

De ballroom, baroque, bun, braid, chignon, porté haut, bas, sur le côté, le chignon reste une valeur sûre. A tel point que la salon Marianne Gray, dans le centre de Bruxelles, vient d'ouvrir son bar à chignon. Chaque jeudi et vendredi, on vous fait dresser les cheveux sur la tête. A quel prix ? C'est là que le concept devient amusant. Vous vous souvenez de PAULINA, le bar à sieste qui vient d'ouvrir dans le quartier Schuman ? Un euro la minute. Chez Marianne Gray, c'est pareil. Un euro la minute pour un chignon. L'unique en son genre, plus ça va vite, plus c'est pas cher. Pour ce, quand même, que l'idée ne vienne pas à tout le monde. Un euro la minute, imaginez un peu les déconstruits. Gravity (11.30 - 20 euros) contre Interceptor (3 h - 169 euros), ça ferait mal au portefeuille.

JULIE HOUZ



www.mariannegray.com