

EN BREF

ADVERSAIRES

La Belgique connaît ses adversaires pour la prochaine édition de la Ligue des Nations. Les Diables rouges, l'équipe nationale masculine de football, affronteront la France, l'Italie et la Turquie lors des phases de groupes. Ils disputeront six rencontres dans ce groupe, entre le 21 septembre et le 17 novembre 2026. « C'est un beau groupe. Ce sera difficile pour nous, mais aussi pour nos adversaires », a commenté Rudi Garcia, l'entraîneur des Diables rouges.

gnie aérienne à célébrer le populaire reporter de la bande dessinée belge. L'avion a été décoré aux couleurs de l'espace, avec des motifs différents sur chaque côté : de l'un, Tintin et la Lune, de l'autre, Milou et le capitaine Haddock, tous les quatre flottant en apesanteur dans leurs combinaisons oranges. La célèbre fusée de l'univers Tintin apparaît même sur le ventre de l'avion ! Une belle façon de préparer le 100^e anniversaire de Tintin en 2029... et de faire connaître le héros belge dans le monde entier !

TINTIN



BELGA

Brussels Airlines a dévoilé un nouvel avion très spécial : il rend hommage à Tintin et à l'univers des albums *Objectif Lune* et *On a marché sur la Lune*. C'est le deuxième avion de la compa-

GIRAFON

Un girafon de Rothschild est né au parc Bellewaerde, à Ypres (province de Flandre occidentale). Il s'appelle Mundri, pèse 57 kg et mesure 1,17 m. Cette naissance est une très bonne nouvelle pour la girafe de Rothschild, une espèce en danger. Il ne reste qu'environ 1400 individus dans la nature et 429 autres dans les zoos européens.

À table! Les élèves ouvrent leur propre RESTAURANT



Les élèves ont préparé notamment des feuilletés aux pommes pour le dessert.

Eda A. Lambrechts

Le 3 février, les élèves de 6^e primaire de l'École communale de Waterloo (Brabant wallon) ont ouvert leur restaurant le temps d'une matinée. On s'est glissé entre les brigades (groupes) pour suivre leur travail.

Charlotte (filet) sur la tête, tablier bien noué autour de la taille et mains propres... À notre arrivée, les élèves sont prêts à passer derrière les fourneaux ! Pour l'occasion, la salle des profs est transformée en immense cuisine.

À LA CARTE

« On a d'abord vu la pyramide des aliments (lire en savoir plus) en classe et on a essayé de faire un menu sain, avec des produits d'origine belge », explique Isaac. Le menu donne l'eau à la bouche. « On va préparer un velouté de potimarron, des boulettes sauce lapin, une salade avec des lardons et des chicons, des carbonades flamandes », énumèrent plusieurs élèves. Installés autour d'une grande table, ils découpent des butter-nuts en petits cubes. En dessert, les convives dégusteront un café gourmand : « une boisson chaude avec des petits desserts, nous précise Corentin, une gaufre, un feuilleté aux pommes, un cookie et une boule de glace. » Les convives (invités) ne sont pas des inconnus. « Ce sont les profs. Ils vont venir manger pendant que les autres élèves seront en récré », explique Lya.

mandes. Face à lui, d'autres apprentis cuisiniers émettent du pain d'épices. Pour ne rien oublier, les élèves suivent le programme préparé par leurs professeurs : préparer la salle, couper les champignons, les oignons, les panais, cuire les lardons, faire la pâte à cookies, la pâte à gaufres... La liste est longue ! La matinée passe à toute vitesse. Les enseignants, eux, jettent régulièrement un coup d'œil à l'horloge. Il ne faut pas être en retard !

12h15, il est temps de dresser les assiettes pour l'entrée. Au même moment, d'autres élèves accueillent les invités dans la salle du restaurant. « Bienvenue au restaurant L'Éphémère ! », lance un élève lorsque les premiers professeurs passent la porte. « Un verre d'eau ? », propose un autre jeune à un convive installé à table. Quelques minutes plus tard, les assiettes sont servies. Un élève annonce fièrement « velouté de potimarron, boulettes sauce lapin et légumes grillés. Bonne dégustation ! »



EN SAVOIR PLUS

ambrechts

La pyramide alimentaire est un schéma qui représente nos besoins en nutrition, pour bien se nourrir. À sa base se trouvent les aliments à consommer en grande quantité (pâtes, pain, lentilles...). Les étages supérieurs illustrent les aliments nécessaires mais en petite quantité (huile, beurre).

AUX FOURNEAUX

En cuisine, l'ambiance est animée. « Oh, ça me dégoûte un peu », rigole Victor en plongeant ses mains dans un plat de viande crue. Il doit la mélanger avec de la farine : c'est la première étape de la recette des carbonades fla-



CETTE SEMAINE SUR LE WEB

Le JDE, c'est aussi un journal digital. Retrouve encore plus d'actus sur lejde.be. Cette semaine, tu pourras y lire :

CARNAVAL

Ça y est, c'est le carnaval ! Comment le fêtes-tu ? Les élèves de plusieurs classes partenaires du JDE en ont parlé. Les écoles de Lava-cherie, Suarlée, Saint-Rémy et Saint-Louis ont ré-

pondu à nos questions... et plus de sept élèves sur dix ont prévu de participer ! Où vont-ils fêter carnaval ? Ce qu'ils aiment le plus dans cette fête ? Quels déguisements vont-ils porter ? Toutes les réponses : www.lejde.be/ca2026.

ABONNE-TOI AU JDE
sur lejde.be/abonnement

