



Union Belge de Neuchâtel

Bulletin n° 101 - Été 2019

Président : Alain Valette

president@unionbelge-neuchatel.ch

Le mot du Président



Chères et chers membres de l'UBN,

J'espère que vous passez un bel été, et que vous avez bien fêté le 21 juillet – qui coïncidait cette année avec deux 50^{èmes} anniversaires : celui des premiers pas de l'Homme sur la Lune, et celui de la première victoire d'Eddy Merckx dans le Tour de France !

Grâce au journal « Le Soir », nous avons appris une nouvelle qui mérite d'être mieux connue des expatriés, spécialement des expatriés automobilistes : la Région bruxelloise est devenue zone de basse émission, les véhicules qui y circulent doivent respecter des normes anti-pollution. Si vous n'êtes pas immatriculé en Belgique, pour circuler dans Bruxelles (et aussi dans quelques villes flamandes dont Anvers), vous devez annoncer votre voiture via Internet, même si votre voiture est conforme ! Tous les détails dans l'article page 5.

A part cela, je vous recommande notre prochaine activité, la visite guidée des grottes de Vallorbe le samedi 7 septembre (voir page 4). Notez aussi dans votre agenda notre Assemblée Générale du samedi 9 novembre, au Restaurant de la Tène, à Marin (voir page 4).

Je vous souhaite une bonne lecture ! Bien cordialement,

Alain

Petit retour sur nos dernières activités

Visite de Canal Alpha – Vendredi 29 mars 2019



Jean-Louis Juncker a emmené 13 membres visiter les studios de télévision de Canal Alpha à Cortaillod.

Nous étions tellement captivés par les explications du directeur Mr Marcello Del Zio, que nous remercions encore très chaleureusement ici, que nous n'avons pas vu passer les deux heures en sa compagnie. Ce grand passionné nous a fait découvrir son univers de travail et, à notre grande surprise, un studio dernier cri équipé des dernières technologies !

A l'initiative de Georges Alleyn, nous avons ensuite prolongé, à 11, la soirée par un chaleureux souper au restaurant Le Pilotis, à Petit Cortaillod.

Grand merci à Jean-Louis Juncker et Georges Alleyn pour l'organisation de cette superbe visite et de ce sympathique souper !

Spectacle de danse — Mercredi 3 et jeudi 4 avril 2019



Cette année, un grand événement au Théâtre du Passage fut la venue de la Cie belge ROSAS (Anne Teresa De Keersmaeker) pour deux représentations de « *Rosas danst Rosas* ». Créée en 1983 à Bruxelles, cette pièce porta à son apogée le style minimaliste. Une œuvre célébrée dans le monde entier.

Le 3 avril 2019, S.E. Monsieur Willy de Buck, Ambassadeur du Royaume de Belgique en Suisse nous fit l'honneur de sa présence. Suite à la représentation, accompagné par Philippe Olza qui avait préparé son accueil à Neuchâtel, Mr l'Ambassadeur s'est rendu à l'arrière-scène pour y saluer les artistes. Un témoignage d'estime envers les quatre interprètes charismatiques de « *Rosas danst Rosas* », pièce phare d'Anne Teresa De Keersmaeker, considérée comme une œuvre essentielle dans l'histoire de la danse contemporaine.

Spectacle de théâtre – Samedi 11 mai 2019



Le Théâtre populaire romand (TPR) a accueilli la pièce « *Les Enfants du soleil* » (prix de la critique belge en 2017) de Maxime Gorki, dans la magnifique salle de l'Heure Bleue à La Chaux-de-Fonds.



Avant d'applaudir la troupe belge "Cie du Vendredi" (Rideau de Bruxelles), Anne Bisang (directrice artistique du TPR) a invité la communauté belge et les amis de la Belgique à une visite des coulisses de deux joyaux du patrimoine architectural chaux-de-fonnier : le théâtre à l'italienne de 1837 (l'Heure Bleue) et la Salle de Musique de 1955.

Une assemblée attentive de 23 personnes, dont 12 membres et 6 sympathisants de l'UBN, 2 membres de l'URBG, 1 représentante de notre Ambassade à Berne, ainsi que l'Ambassadrice du Canada à Berne et Monsieur, ont profité de la visite suivie d'une coupe de champagne Mauler au foyer du théâtre.

Grand merci à Anne Bisang pour la visite, et à notre ami Philippe Olza pour l'organisation de toute la soirée !

Sortie au Lac Noir – Samedi 22 juin 2019



Par cette fraîche matinée, six membres enthousiastes se sont retrouvés à plus de 1'000 mètres d'altitude pour randonner autour du très beau et paisible petit Lac Noir dans le canton de Fribourg.

La chance était avec nous car nous avons eu le temps d'atteindre à sec en flânant le restaurant Hôtel Bad à Schwarzsee où nous avons dîné joyeusement. Mais nous avons savouré notre repas en regardant une longue et copieuse drache sur le lac.

Merci à Georges Alleyn de nous avoir fait découvrir cet endroit qu'il aime tant.

Fête nationale – Samedi 20 et dimanche 21 juillet 2019



Le samedi 20 juillet, invités par Mr l'Ambassadeur, 15 membres ont célébré notre fête nationale à la Résidence à Berne. Une superbe sélection de bières - forcément belges - attendait les assoiffés !



Le lendemain, nous nous sommes retrouvés à 17 (de 9 mois à 93 ans !) par un beau dimanche ensoleillé pour célébrer avec enthousiasme notre fête nationale autour d'un barbecue à la cabane des Gollières à 1'000 mètres d'altitude dans un magnifique cadre de prairies et de forêts jurassiennes.

Nous avons eu le grand plaisir d'accueillir deux membres du club de Bâle et un jeune couple venu découvrir notre union. Nous nous réjouissons tout particulièrement que 5 convives n'avaient pas encore fêté leur 30^{ème} anniversaire !

Merci à Alain Valette pour l'organisation de cette sympathique petite fête !



Nos prochaines activités

Visite guidée des grottes de Vallorbe – Samedi 7 septembre 2019



La visite dure à peu près 1h30.

L'UBN offrira la prestation du guide.

Prix d'entrée : CHF 6 par enfant jusque 15 ans et CHF 13 par adulte.

Délai d'inscription : Mercredi 21 août 2019 par téléphone au 077.413.72.39 ou par mail president@unionbelge-neuchatel.ch

Rendez-vous : 14h30 sur la place de parc des Grottes, sortie Vallorbe direction la vallée de Joux. Ensuite 5 à 10 minutes de marche pour arriver aux grottes.

Après la visite nous pourrons nous retrouver pour une consommation au restaurant qui se trouve à 3 minutes du parking.

Petit descriptif, tiré de <https://grottesdevallorbe.ch/les-grottes/>

LES GROTTES DE VALLORBE : Une rivière, un trésor, une cathédrale

Difficile de ne pas être impressionné par la majestuosité de la grande cathédrale naturelle. Et le spectacle de son et lumière offre un moment d'émotion qui vient clore en beauté la visite des grottes.

LE TRÉSOR DES FÉES : 250 minéraux du monde entier

A l'intérieur même de ces cavités, qui figurent parmi les plus belles d'Europe, siège une exposition de minéraux : 'Le Trésor des Fées', regroupant une collection de plus de 250 minéraux du monde entier sous quatre coupes creusées à même la roche.

Merci à Pierre Farez pour l'organisation !

Assemblée générale et traditionnel « moules-frites » – Samedi 9 novembre 2019



L'assemblée générale 2019 se tiendra à l'**Auberge de la Tène à Marin-Epagnier**.

10h30: Assemblée générale (réservée aux membres)

12h00 : Apéritif offert par l'UBN (bienvenue à tous)

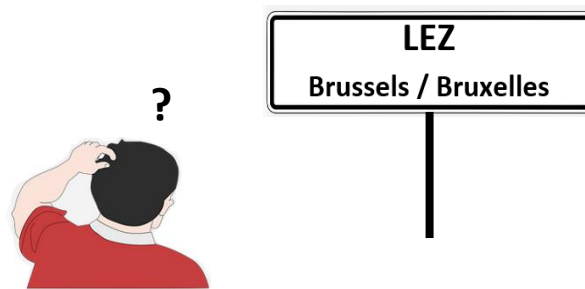
12h30 : Dîner « moules-frites » ou à la carte (pour tous)

Réservez la date dans vos agendas et venez nombreux avec vos propositions d'activités. En effet, lors de l'AG, nous dresserons ensemble les grandes lignes des activités pour l'année prochaine afin de coller au mieux à vos souhaits.

Vous pouvez dès maintenant nous envoyer vos propositions par téléphone au 077.413.72.39 ou par mail president@unionbelge-neuchatel.ch, ainsi nous pourrons déjà y réfléchir en préparant l'AG. Merci d'avance pour toutes vos chouettes idées !

Une convocation à l'AG vous parviendra dans le courant du mois d'octobre.

Information administrative : Low Emission Zone



La région bruxelloise a récemment instauré une zone de basse émission (LEZ = Low Emission Zone) qui couvre les 19 communes de son territoire. Saviez-vous que, pour circuler dans Bruxelles, vous devez FAIRE ENREGISTRER VOTRE VEHICULE, MEME S'IL EST CONFORME AUX NORMES ANTI-POLLUTION ?

Du site <https://www.lez.brussels/fr/> :



« La circulation est interdite aux véhicules les plus polluants au sein de la **LEZ de la Région de Bruxelles-Capitale** pour améliorer la qualité de l'air et donc la santé publique. La réglementation concerne les voitures, les camionnettes ≤ 3,5 tonnes, et les bus et autocars qu'ils soient immatriculés en Belgique ou à l'étranger. ».

« Les véhicules immatriculés à l'étranger sont également concernés par les critères d'accès à la zone de basses émissions. Afin de permettre leur contrôle, **l'enregistrement est obligatoire** pour tous les véhicules de la catégorie M (M1, M2, M3) et N1 immatriculés à l'étranger.

L'enregistrement doit être effectué, au préalable de votre visite, via un formulaire électronique. Cette demande d'enregistrement est **gratuite**.

Il vous sera demandé de fournir des données relatives au véhicule comme par exemple la plaque d'immatriculation et le type de carburant; ainsi que des données relatives au demandeur (nom, adresse, etc).



Si un véhicule entre dans la zone de basses émissions de la Région bruxelloise, et qu'il n'a **pas été enregistré au-préalable, une amende de 150 €** peut être perçue (même si le véhicule respecte les conditions d'accès de la zone de basse émission). Tout transfert d'informations inexactes lors de l'enregistrement est passible d'une amende administrative de 25 €.

L'enregistrement du véhicule est valable 3 ans pour autant que la plaque d'immatriculation du véhicule ne soit pas modifiée. »

Le contrôle est effectué par un réseau d'environ 200 caméras.

Il a fallu une petite demi-heure au Président pour enregistrer sa voiture... Signalons encore qu'une LEZ existe à Anvers depuis 2017, et qu'il est prévu d'en créer prochainement à Gand, Malines et Willebroek : <https://www.lne.be/waar-in-vlaanderen-zijn-er-lage-emissiezones>

La « belgitude » de Christian : Le Cuberdon



Où sont donc passés les cuberdons de ma jeunesse ? A chaque retour en Belgique, je cherche, je cherche ; en vain. Ceux qu'on trouve sont industriels, avec des arômes, trop sucrés ; bref, ce n'est plus ça.

Depuis sa création, il y a plus de 150 ans, le fameux petit cône violet a déjà fait couler beaucoup de sucre. Friandise ancestrale du Royaume de Belgique, le « Cuberdon » renferme plusieurs secrets liés à ses origines et à sa recette artisanale jalousement gardée...



La légende la plus répandue sur l'origine du cuberdon prétend que le bonbon fut conçu au 19^e siècle par un membre du clergé vivant en Flandre, dans la région de Bruges. De là serait né son surnom de « bonnet de curé ».

La piste flamande semble se confirmer quand on sait que dans la langue de Vondel, « kuper » signifie « cône », une forme faisant directement référence à celle du cuberdon. Mais comme rien n'est simple dans le Plat Pays, il s'avère que les Flamands,

contrairement à leurs voisins Wallons, n'utilisent pas le mot « cuberdon » pour nommer le divin bonbon, mais bien le terme « neuzeke », signifiant « petit nez ».

De plus, en l'an 2000, un ouvrage paru aux éditions Duculot, attribue son origine à la langue française, les étymologistes expliquant ce mot par une altération de cul (de) bourdon.

Si les gastronomes wallons et flamands se disputent parfois l'origine du cuberdon, ils sont unanimes sur un point: son goût est unique et inimitable.

Le véritable cuberdon se compose d'une fine croûte extérieure qui éclate subtilement dans la bouche et libère un sirop raffiné et sucré. Il doit être dégusté dans les 8 semaines qui suivent sa fabrication, pour conserver tout son fondant.

Le cuberdon traditionnel est obtenu à partir d'un arôme de framboise, qui lui confère sa jolie couleur pourpre.

Un des ingrédients essentiels à sa fabrication est la fameuse gomme arabique. Cette gomme très précieuse est récoltée principalement en Afrique saharienne, à partir de la sève d'arbres de la famille des acacias. La Seconde Guerre Mondiale a bien failli jeter le cuberdon dans l'oubli à cause de la pénurie de gomme arabique. Dès le réapprovisionnement de cette matière première en 1946, quelques fidèles confiseurs qui se souvenaient de la recette relancèrent leur production.

Aujourd'hui, la composition du cuberdon est considérée comme LE secret le mieux gardé du Royaume de Belgique et sa réalisation n'est connue que de très peu d'artisans.

Grand merci à Christian Schmid de nous faire profiter de ses « belgitudes », petits récits en lien avec notre pays qu'il rédige si joliment.

Recette : La tarte au sucre

Fondante en bouche et coulante à souhait, il suffit de l'évoquer lors d'une rencontre entre Belges pour voir les yeux briller et les bouches saliver tout en entendant des « Mmmm mmmm... miam miam... ». Une ... tuerie !

Ni très diététique (quel dommage !) mais tellement bonne, ni très appropriée par les chaleurs estivales, voici une recette qui sera tellement bienvenue cet automne lors des premiers froids.



Ingrédients

Pâte levée

- 250 gr de farine
- 20 gr de levure fraîche (celle qu'on utilise pour faire lever le pain)
- ¼ dl de lait tiède
- 1 CS de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 50 gr de beurre ramolli (pas fondu)

Garniture

- 250 gr de sucre (suivant vos préférences : sucre blanc ou cassonade brune)
- 3 œufs
- 40 gr de beurre
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche liquide

Préparation

Mettez la farine dans un grand plat et creusez-y une fontaine.

Versez-y le lait tiède avec la CS de sucre.

Emiettez la levure dans le lait sucré et attendez quelques minutes (le lait et la levure vont interagir).

Mélangez bien les ingrédients.

Ajoutez œuf, sel et beurre.

Pétrissez bien et laissez lever 2 h.

Beurrez et farinez votre moule à tarte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur une surface enfarinée puis placez-la dans le moule.

Fouettez les 3 œufs en omelette et avec un pinceau badigeonnez le pourtour de la pâte avec un peu de cette omelette pour donner un beau brillant à la cuisson.

Versez le lait et la crème dans les œufs battus et battez bien ce mélange.

Étalez le sucre sur la pâte.

Versez dessus le mélange œufs, lait et crème.

Parsemez de petites noisettes de beurre.

Préchauffez votre four à 190°.

Enfournez et cuisez la tarte 25 minutes environ.

Laissez refroidir.

Régalez-vous !

Cette union est la vôtre. Aidez-nous à la faire vivre !
Nous vous attendons nombreux à notre assemblée générale pour le plaisir de la rencontre
et pour planifier ensemble le programme de l'année prochaine.



A très bientôt à nos prochaines activités !
Très belle fin d'été !



Pour votre U.B.N.,
Françoise et Alain