# Union Belge de Neuchâtel

**Bulletin n° 110 - Décembre 2022**

**Président** : Alain Valette
president@unionbelge-neuchatel.ch

## ***Le mot du Président***

Chères et chers membres de l'UBN,

J'espère que la fin de l'année 2022 se passe bien pour vous. Le 11 septembre dernier, lors de la Journée des Belges en Suisse qui s'est tenue à Genève (voir page 4 pour plus de détails), j'ai pris part à une visite théâtralisée de la ville de Genève :
https://www.balades-touristiques-theatralisees.ch
C'était très amusant et aussi très intéressant : en suivant des comédiens en costumes d'époque qui jouent des scènes de l'histoire de Genève, on ne voit ni le temps ni les kilomètres filer. J'ai ainsi réalisé que, de Jules César à Henri Dunant, du duc de Brunswick à l'impératrice Sissi, ce n'est pas d'aujourd'hui que Genève est une ville cosmopolite. Je croyais connaître Genève relativement bien, j'ai réalisé que je la connaissais finalement mal. Si vous vous trouvez à Genève par un beau dimanche matin, n'hésitez pas à vous inscrire à la visite théâtralisée : elle en vaut la peine !

Merci de penser à renouveler votre cotisation à l'UBN pour 2023 : détails en page 3.

Passez de très joyeuses Fêtes de fin d'année, et recevez tous mes vœux de santé et de bonheur pour l'année nouvelle !

En espérant vous rencontrer bientôt,

Alain

**1 – Notre union**
**2 – Retour sur nos dernières activités**
**3 – Prochaines activités et dates 2023**
**4 – Spectacles et Belgitude**
**5 – In memoriam**
**6 – Recette bien belge**

# 1 – Notre union – infos pratiques

Notre association est ouverte à tous, Belges comme non Belges. Ainsi ce clin d'œil aux conjoints ou partenaires non belges de nos membres qui sont cordialement invités à nous rejoindre. Et n'hésitez pas à entraîner vos amis à nos activités ; ils seront toujours bienvenus.

## Avantages :

Votre adhésion vous permet de bénéficier des avantages suivants :

- ✓ L'UBN prend en charge une partie des frais lors des activités, qu'il s'agisse de visites guidées, de rendez-vous gourmands, de rencontres culturelles exclusives, …
- ✓ De par votre appartenance à l'UBN, vous serez régulièrement conviés à Berne à la résidence de SE Mr l'ambassadeur et Madame lors d'événements dédiés.
- ✓ Vous participez à l'AG et prenez part aux décisions votées.
- ✓ Avec votre adresse mail, vous avez aussi accès à des informations et propositions de dernière minute.
- ✓ Enfin, toutes nos activités sont accessibles : l'UBN organise le covoiturage grâce à un réseau efficace de chauffeurs solidaires (!). N'hésitez pas à nous solliciter si vous n'avez pas de moyen de locomotion !

## Cotisations 2023

- 30 CHF pour les membres individuels
- **60 CHF** pour les **couples** / familles

A verser sur le CCP de l'UBN :

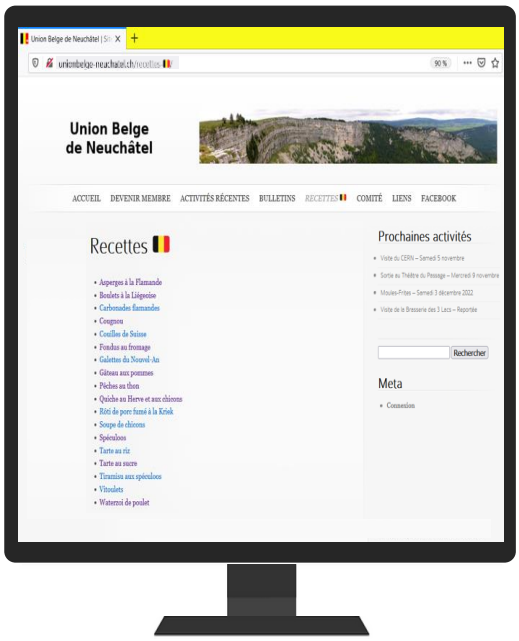
**IBAN CH35 0900 0000 2000 1516 5**
Avec l'adresse : **Union belge de Neuchâtel – Route de Landeyeux 10B - 2046 Fontaines NE**

## Notre site internet !

Merci à notre Webmaster Laurent pour la mise à jour régulière de notre site internet, sur lequel figurent les dernières actualités et événements.

Ainsi, vous y retrouvez nos bulletins avec d'intéressantes informations culturelles (spectacles, théâtre, musées, …), des informations administratives précieuses (retraites belges, conditions de roulage en Belgique, …) ainsi que de savoureuses recettes qui sentent bon le plat pays.

N'oubliez pas d'y faire un tour régulièrement, c'est par ici : https://unionbelge-neuchatel.ch/



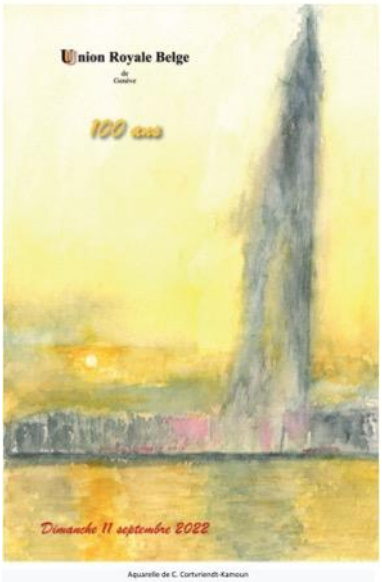
# 2 – Retour sur nos dernières activités

## Pique-nique de fin d'été – Dimanche 21 août 2022

Par une magnifique journée d'été, 10 joyeux membres se sont retrouvés pour partager un pique-nique très convivial dans le magnifique cadre des Gollières entourés d'arbres majestueux.

Initialement nous avions prévu un barbecue mais nous avons dû y renoncer à cause des risques d'incendie après la grosse canicule de l'été. Mais cela n'a pas entamé notre bonne humeur et notre appétit !

## Rencontre des Belges de Suisse à Genève – Dimanche 11 septembre 2022




A l'occasion de ses 100 ans, l'Union Royale Belge de Genève a organisé la traditionnelle rencontre des Belges de Suisse, qui se tient tous les deux ans (après une interruption en 2020 due au Covid).

Cette rencontre est préparée à tour de rôle par chacune des 6 unions belges de Suisse.

Différentes promenades et visites très intéressantes à la découverte de Genève nous ont été proposées. Nous étions 6 membres de Neuchâtel.

La fête s'est clôturée, comme il se doit, par un grand banquet.

Merci à nos compatriotes de Genève pour tout le travail accompli pour nous préparer cette belle journée de rencontres.

## AG 2022 – Samedi 1er octobre 2022

Cette année, nous avons tenu notre assemblée générale dans la très belle auberge Terre Ô Fées à Engollon.

13 membres ont pris part à l'AG.

A l'issue de celle-ci, nous nous sommes retrouvés à 15 pour partager un délicieux repas particulièrement soigné. On s'est régalé. Le chef ne prépare que des produits locaux, si possible bio, souvent produits à la ferme attenante à l'auberge. Tout y est fait pour que les convives se sentent bien. Nous vous recommandons l'endroit ; l'essayer, c'est y retourner.

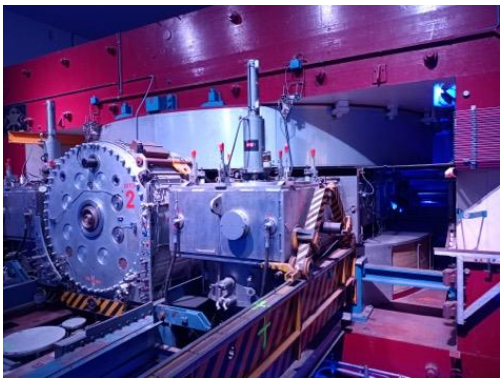
## Visite du CERN – Samedi 5 novembre 2022

Notre visite initiale au CERN prévue en janvier dernier devait nous conduire à 100 mètres sous terre, dans une caverne de 21 mètres de long, 15 de large et 15 de haut, à la découverte d'un « monstre » : un détecteur de particules de 14'000 tonnes (la Tour Eiffel pèse 10'000 tonnes !) … Malheureusement le Covid (encore lui) s'en est mêlé et nous avons dû renoncer. Nous n'avons pas eu l'occasion de reprogrammer cette visite car elle n'est possible que lors de l'arrêt total des machines durant la pause hivernale.

Alors nous avons effectué une visite plus classique dont Dominique et Claude Wacker-Cao nous offrent un magnifique compte-rendu : https://express.adobe.com/page/oqmsxzCtTbQtu/
Nous étions limités à 20 participants (dont 3 ados et 2 jeunes trentenaires et des membres de Bâle et de Genève) et nous avons dû refuser du monde…

Nous avons retrouvé « notre » sphère, celle qui a été construite pour Expo.02 à Neuchâtel et qui a ensuite été rachetée par la confédération qui l'a offerte au CERN en 2004 pour ses 50 ans.

Elle accueille maintenant des expositions et des conférences.



## Spectacle « White out » (danse, cirque, théâtre) – Mercredi 9 novembre 2022

Captivant, envoûtant ! Nous nous sommes retrouvés à 5 membres au théâtre du passage pour assister à ce spectacle assez extraordinaire mêlant danse, théâtre et cirque. D'abord un peu effrayés par des bruitages plutôt sinistres et un décor de tempête de neige, nous sommes vite rentrés dans ce spectacle exceptionnel.

## Moules-Frites au Cardinal, Neuchâtel – Samedi 3 décembre 2022

A midi ce 3 décembre, nous étions 15 dans une très joyeuse ambiance pour partager un délicieux moules-frites. C'était la dernière réunion de notre groupe pour cette année.

# 3 – Nos prochaines activités et dates 2023

## Trinquons à l'occasion de la nouvelle année – Vendredi 13 janvier !

La nouvelle programmation **ADN – DANSE NEUCHÂTEL 2023** débutera avec un spectacle plein d'humour intitulé *« KICK BALL CHANGE ».* Philippe Olza, membre de notre comité et co-organisateur de ce spectacle avec le Théâtre du Pommier, nous a bloqué de belles places pour l'UBN :
**Vendredi 13 janvier 2023** 😉 Spectacle à 20h30, durée 1 heure. Chacun, chacune paie sa place : 25.- standard / 17.- prix réduit AVS. **A notre arrivée, dès 19h45,** l'Association Danse Neuchâtel (ADN) invite à un bon verre de vin ou une boisson chaude !
**Réservations auprès de Philippe : info@olza.com ou au 078 673 70 90**.
Au plaisir de vous retrouver sous les voûtes du charmant théâtre Le Pommier à Neuchâtel, pour débuter la nouvelle année en beauté - Infos sur le spectacle : https://www.lepommier.ch/event/681-kick-ball-change

## Dîner bien belge au Belga à Neuchâtel – Samedi 28 janvier 2023 à midi

Puisque nous y prévoyons une activité, j'ai demandé à Google des renseignements sur le Belga de Neuchâtel. Et vous ne devinerez jamais d'où sort l'image encadrée … Surprise surprise : **de Gault et Millau !!!**

Bon d'accord, les dégustateurs ne lui ont décerné aucune toque, mais ils ont écrit toute une page sur notre tout nouveau restaurant préféré lorsque nous voulons vraiment nous faire plaisir avec de délicieuses spécialités bien de chez nous.

Vous rêvez de vraies bonnes frites bien croustillantes, de fondantes croquettes au fromage, de savoureuses croquettes aux crevettes grises, de mitraillettes, de fricadelles, de carbonnades flamandes, …

Et avec cela, on vous sert quoi ? Une Jupiler, une Blanche de Bruges, une Lindemans, une Vedett, une Val Dieu, une Charles Quint, une Duvel, une Chimay, une Rodenbach, une Orval, une Rochefort ? Ça vous tente ? Non peut-être…?

Alors donnons rendez-vous **à midi le samedi 28 janvier au Belga**, Place Blaise-Cendrars 5, derrière la gare de Neuchâtel. Venez nombreuses et nombreux, on va une fois se régaler !

# 4 – Spectacles et Belgitude

- La comique belge **VIRGINIE HOCK** se produira le jeudi **26 janvier 2023** au Théâtre de Beausobre à Morges.

- Le chanteur hollandais **DICK ANNEGARN** (bruxellois d'adoption, citoyen d'honneur de Bruxelles depuis 2005) sera en récital au Casino du Locle le vendredi **17 février 2023**.

- Le comique belge **ALEX VISOREK** (que nous avions applaudi au Locle fin 2015 !) présentera son nouveau spectacle « Ad vitam » le jeudi **8 juin 2023** au Casino du Locle.

## En 2023 : à vos agendas !

**SAVE THE DATE** … pour un autre rendez-vous UBN / ADN :
… à l'occasion du spectacle festif « C'est ça aussi », le **vendredi 9 juin 2023**, apéro dès 18h45, spectacle à 19h30, au Théâtre du Concert à Neuchâtel. Le programme détaillé suivra dans notre prochaine newsletter.

## 5 – In memoriam

C'est avec une profonde émotion et une immense tristesse que nous vous annonçons le décès survenu le 25 avril 2022 de **Ghislaine Schram** à l'âge de 90 ans à Ostende.

Née à Bruges en 1931, Ghislaine a passé 50 ans à Neuchâtel, oeuvrant au développement de la logopédie dans le canton mais connue et estimée bien au-delà. Passionnée par son métier, il y a quelques années, à 80 ans, Ghislaine était encore invitée à présenter des conférences à l'étranger !

Il y a 5 ans, fortement atteinte dans sa santé, elle a rejoint sa famille dans les Flandres.

Elle a été membre de l'UBN dès sa création il y a 30 ans. A l'époque, elle siégeait même au comité. Et elle a pris une part très active à nos activités jusqu'à son retour en Belgique.

Toujours prête à aider, très souriante, ceux qui l'ont connue se souviendront de sa grande gentillesse.

Nous avons aussi le profond regret de vous annoncer le décès de Madame **Simone Vingerhoets Godfried-J**. survenu le 16 juin 2022.

Ainsi que celui de Monsieur **Maurice Pasquier** survenu le 24 juillet 2022.

**Ainsi, n'attendez pas pour dire à vos proches combien vous les aimez !**

# 6 – Recette : Dinde de Noël aux cerises

Vous vous demandez ce que vous pourriez bien préparer pour le repas de Noël ?
Voici ma recette de dinde de Noël aux cerises.

Bon oui d'accord, ce n'est pas une recette belge traditionnelle mais ce mélange sucré-salé vous séduira ! Le sucré-salé, voilà qui est bien de chez nous.

Cette dinde sort de l'ordinaire, et en plus, il n'y a vraiment pas plus simple à préparer.
Elle n'est même pas farcie et elle n'est pas sèche non plus !
Et promis, vous ne serez pas coincé dans votre cuisine en tête-à-tête avec votre dinde de Noël !

Mais attention, la cuisson de la dinde prend des heures alors il faut démarrer à temps.

**Ingrédients**

- 1 dinde de 3 kg
- un peu de beurre ou d'huile d'olive
- 1 bocal de cerises (ou un paquet de cerises surgelées)
  *Attention : conservez le jus !*
- 50 g de sucre
- 1 CS de vinaigre
- sel et poivre

**Préparation**

Massez votre dinde avec le beurre ou l'huile d'olive. Ajoutez sel et poivre et placez-la dans un grand plat à four.

Enfournez-la à 220 degrés pendant 15 minutes puis baissez la température à 180 degrés et continuez la cuisson pendant 3 h environ tout en arrosant la bête chaque fois que vous y pensez avec un peu du jus des cerises.
*Attention : dès que la dinde est dorée, recouvrez-la d'un alu pour éviter qu'elle ne sèche trop à la cuisson.*

Vers la fin de la cuisson (ou à l'avance), préparez un caramel léger avec le sucre et la CS de vinaigre. Rajoutez le jus de cuisson dégraissé et enfin les cerises pour les chauffer (sans les défaire).

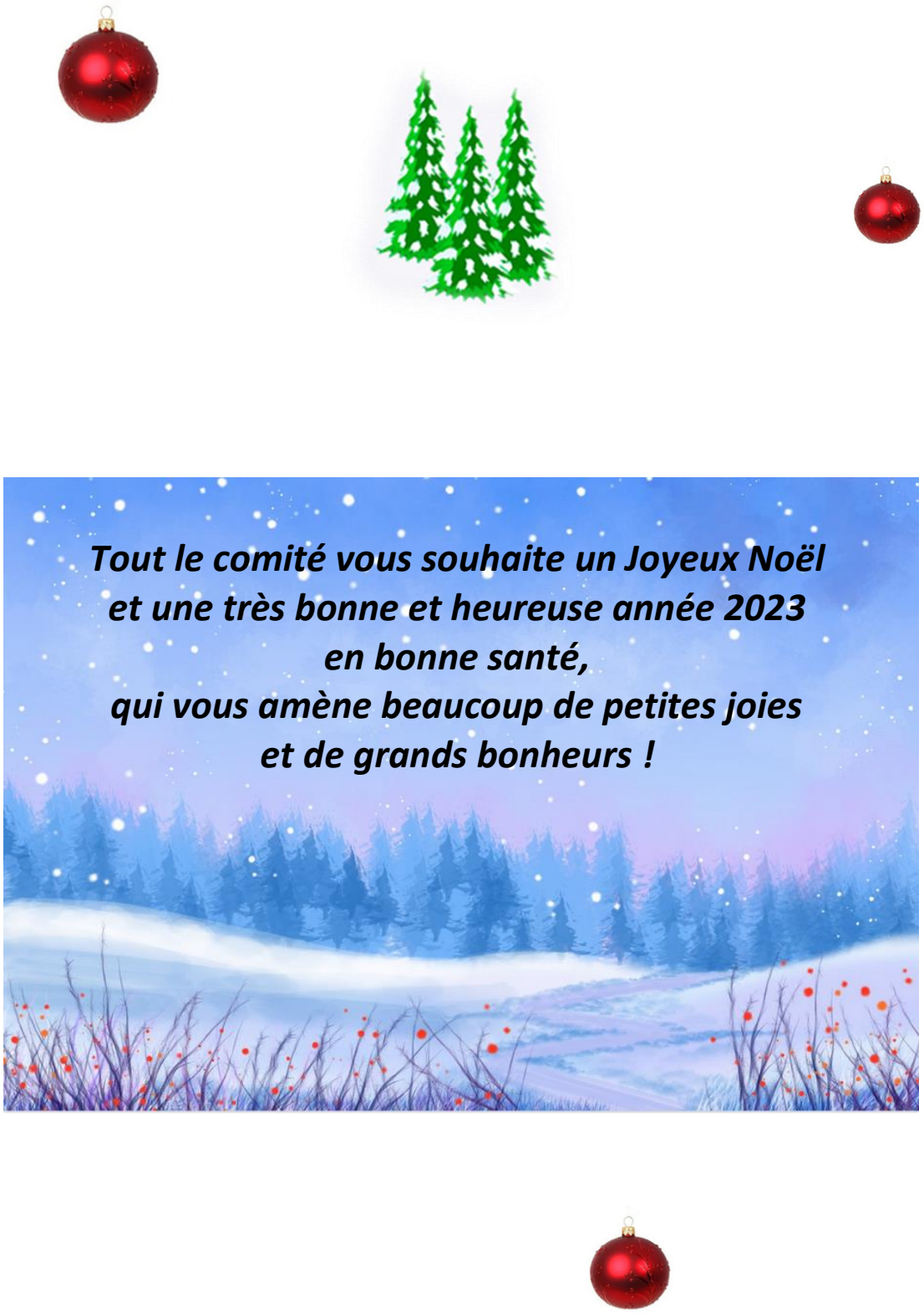
Dégustez votre dinde nappée de votre succulente sauce aux cerises. ***Bon appétit !***

**Astuces**

- ✓ J'ai testé de faire bouillir la dinde 15 minutes dans un bouillon avant de l'éponger et de la cuire au four. Résultat : une dinde pas sèche du tout. Il parait que c'est une astuce de grand chef (je ne me rappelle plus du tout d'où je sors cela mais ça marche !)

- ✓ Le temps de cuisson dépend beaucoup du poids de votre dinde mais il pourrait aussi dépendre de votre four…
  A titre indicatif pour la cuisson à 180°, comptez 1 h par kg.

- ✓ Pour savoir si votre dinde est cuite, piquez une fourchette dans la cuisse.
  Si le jus qui s'écoule n'est plus rosé, c'est bon !

**Nous nous réjouissons de vous rencontrer**

**lors de nos prochaines activités !**