

“Je ne cuisine pas mais je fais d'excellentes courses !”

TÉLÉVIE

À l'instar d'une dizaine d'animateurs de RTL-TVI, Anne Ruwet a mis la main à la pâte pour le livre de recettes du Télévie.

Le shooting photo fut assez comique paraît-il ! sourit d'emblée Madame Football de RTL-TVI. “Mais c'est aussi le sentiment que j'en ai eu. C'était la première fois que je rencontrais Yves MATTAGNE. C'est le chef qui accompagnait tous les animateurs dans leur recette. Dès que j'ai commencé à casser des œufs, il a tout de suite compris à qui il avait affaire (sourire) !” C'est-à-dire ? “Quelqu'un qui ne maîtrise pas forcément la cuisine sur le bout des doigts”, admet Anne Ruwet. “Et, du coup, on a décidé d'en rire et d'en

faire un moment un peu cocasse. Yves est très chouette !”

Anne Ruwet a donc beau être une as du ballon rond, elle ne trouve pas toujours les filets – sauf de viande – en termes de cuisine. “Je n'ai pas l'habitude de cuisiner mais bien de faire d'excellentes courses !” sourit la journaliste sportive, qui a trouvé là une petite entourloupe pour “garder (sa) fierté et (s)on honneur malgré tout”. “Pour moi, c'est déjà la base de la cuisine. Yves a alors commencé à me taquiner car je commande deux fois par semaine chez le traiteur.”

Si Anne Ruwet n'est pas partisane des plats congelés, elle n'est pas non plus friande de la tendance végétarienne ou vegan. “Je suis loin de l'être car j'apprécie une bonne viande et un bon steak. Je fais assez de sport, donc je peux manger ce dont j'ai envie. J'espère que je n'aurai pas de retour de manivelle après, mais j'ai aussi un métabolisme qui me le permet. Heureusement car je suis assez gourmande.” Raison pour laquelle Anne Ruwet a choisi de faire la recette du tiramisu pour ce livre de recettes des animateurs (Caroline Fontenoy, Christian de Paepe, Jacques Van den Biggelaar, etc.) au profit du Télévie et qui sort pour les fêtes. “Une recette simple à la base, mais il y a

moyen d'y amener une touche personnelle en fonction des saisons, comme le spéculoos ou les fruits rouges !” glisse celle qui est en couple avec Thibaut Roland (RTBF). “Quand j'ai rencontré mon amoureux, j'ai voulu un peu faire ma maligne avec un tiramisu maison et, finalement, le traiteur, c'était aussi bon (sourire) !” Même si elle s'amuse à rappeler, en guise de conclusion, que “chaque diététicien du sport vous dira que vous avez droit à un joker par semaine... je ne serai jamais une meilleure pâtissière pour autant ! Pour moi, c'est un travail d'équipe et quelque chose de collectif, la cuisine ; on adore cuisiner à deux avec Thibaut d'ailleurs. Surtout qu'on a les mêmes goûts !”

Interview > Pierre-Yves Paque



“Le tiramisu est mon dessert préféré car il est très onctueux mais pas forcément lourd.” © RTL



La Dernière Heure Brabant Wallon 02/12/2019, pages 18 & 19

Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de La Dernière Heure Brabant Wallon



LIÈGE - PORTRAIT

Chloé, chercheuse contre le cancer pour sa sœur

La Liégeoise a reçu sa « blouse blanche » Télévie

Il y a quelques semaines, Chloé Wilkin obtenait sa blouse blanche Télévie. C'est une voie toute tracée qui se dessine pour la jeune chercheuse liégeoise de 25 ans dont la sœur, Manon Wilkin, est en rémission d'une leucémie.

Ce n'est pas peu fière que la jeune Liégeoise Chloé Wilkin, 25 ans,

arbore sa nouvelle blouse blanche. Elle est en effet officiellement « chercheuse » pour le Télévie. « Je vais enfin apporter ma pierre à l'édifice », se réjouit-elle. Il faut dire que cela signifie beaucoup pour elle.

Chloé n'a que six ans lorsque ses parents lui annoncent que sa petite sœur Manon, de trois ans sa cadette, est atteinte d'une leucé-

mie. Un épisode de vie qui a clairement influencé sa destinée professionnelle. « Je n'ai pas eu de difficulté de trouver ce que je voulais faire de ma vie », déclare Chloé Wilkin.

Aujourd'hui en rémission grâce aux traitements, sa sœur de 19 ans se porte mieux. La volonté de Chloé Wilkin de venir en aide au plus grand nombre l'a poussée à rejoindre la recherche fondamentale : « Je veux pouvoir faire avancer la recherche en trouvant de nouveaux traitements ».

UN PARCOURS TOUT TRACÉ

Son parcours, tant au niveau scolaire que professionnel, était tout tracé. « Après avoir fini mes études secondaires en sciences médicales, je me suis lancée dans des études universitaires en biologie moléculaire et cellulaire », déclare-t-elle. Après deux ans et demi chez Bone Therapeutics, une société de thérapie cellulaire, la jeune femme désirait autre chose. « Ça faisait déjà un moment que je voulais travailler sur mon



Chloé Wilkin travaillant pour le Télévie © Télévie

propre projet et sur quelque chose de plus grand.»

Aujourd'hui chercheuse à l'Université de Liège au sein du laboratoire « Immunométabolisme et nutrition », la Liégeoise veut « trouver de nouvelles techniques et élargir ma palette de connaissances dans le domaine des cellules sanguines ».

Très concrètement, les recherches de Chloé Wilkin visent les consé-

quences de l'obésité sur l'immunité. « Je m'intéresse de près à l'obésité qui altère les cellules sanguines jusqu'à mener à différents cancers », renchérit-elle. Cet intérêt pour cette maladie lui est venu assez tôt : « Lorsque j'ai fait des recherches pour mon mémoire, j'ai constaté que les chiffres étaient en perpétuelle augmentation ». Et d'ajouter que « l'obésité est très répandue aux

USA et en Europe, dans les pays industrialisés, elle touche déjà une personne sur quatre ».

Un parcours chargé avec une consécration il y a quelques semaines. Chloé Wilkin a en effet rejoint officiellement le Télévie et a reçu une blouse blanche lors de la cérémonie de rentrée au Palais des Académies de Bruxelles. Tout un symbole. 

CÉLINE GONZALEZ-GONZALEZ



Chloé Wilkin et sa sœur Manon Wilkin © D.R.

« Ma cuisine ? Personne ne s'en est jamais plaint ! »

▷ Pour ce livre de recettes au profit du Télévie, vous avez choisi de présenter des chicons au gratin à la tartufata. C'est votre recette fétiche ?

C'est une recette bien belge et j'adore promouvoir les produits belges de saison. Et c'est facile à faire. Il fait bien froid donc on aime bien manger des plats mitonnés. Et puis c'est Yves Matagne qui a ajouté sa touche avec la truffe... et j'adore ça !

▷ Et sinon, vous cuisinez bien ?

Je pense que je ne cuisine pas trop mal... En tout cas on ne s'est jamais plaint ! (rires) Comme on a des vies assez prenantes, ce sont surtout des choses qui vont assez vite. Du vite fait, bien fait. Je prends plus mon temps le week-end ou quand je suis en congé. Et alors, ça me détend totalement. Comme je dois être concentrée sur ce que je cuisine, ça me vide l'esprit. En

plus, j'ai le plaisir de me dire que ce sera partagé et... apprécié je l'espère. D'autant plus que maintenant je dois cuisiner un peu pour ma fille, je fais ça le dimanche matin avec beaucoup de plaisir.

▷ Et vous cuisinez quoi pour votre fille Lou ?

Pour l'instant, elle en est aux balbutiements (Lou a 7 mois, NdLR). Je ne lui donne pas de petits pots mais de bons légumes cuits vapeur. Je fais attention à ça.

▷ Qui vous a appris à cuisiner ?

Personne, parce que ma maman ne cuisine pas du tout et le revendique très fièrement. Par contre, ma grand-mère maternelle cuisine énormément et très très bien. Elle fait tout au feeling, sans mesurer. Et quand j'étais plus jeune, je faisais énormément de pâtisseries avec elle.

▷ Ce livre de recettes est vendu au profit du Télévie. Votre implication pour cette

cause, depuis que vous êtes devenue maman, est-elle renforcée ?

Non, pas plus. J'ai toujours été très impliquée. Et puis, personnellement, j'ai été touchée de très près parce que le papa de ma meilleure amie est décédé d'un cancer du pancréas il y a 3 ans... Et il est parti en trois mois de temps. On n'est pas du tout avancé dans ce type de cancer. Ça m'a toujours concernée, en fait. Et puis quand on voit les statistiques...

Une femme sur deux sera touchée par un cancer du sein : ce sera toi ou moi en fait. ◻

CH.V.



Solidarité



Si la soirée de clôture de la 32^e édition du Télévie n'aura lieu que le 25 avril 2020, RTL-TV1 a d'ores et déjà lancé plusieurs opérations pour récolter des fonds. La chaîne de tête publie notamment un livre de cuisine dans lequel de nombreuses personnalités dévoilent leur recette fétiche. Caroline Fontenay, Christian De Paeppe, Anne Rivaut, Jean-Michel Zecca, Michael Miraglia, Alex Bittard et beaucoup d'autres se sont succédé dans la cuisine du chef Yves Matagne pour y présenter, et préparer !, leur plat. Nous y avons rencontré l'animatrice Jill Vermeulen et sa fille Bella, venues cuisiner leur plat familial préféré.

Quelle recette avez-vous sélectionnée pour ce livre ? Elle s'appelle « Le plat du bonheur ». Elle vient de chez mon père. C'est une sorte de hachis parmentier revisité que je réalise avec une mousseline de pommes. C'est vraiment un de mes plats d'enfance et c'est surtout celui que mes amis demandent à chaque fois lorsqu'ils viennent dîner chez moi !

Avez-vous un bon niveau de cuisine ? J'adore cuisiner ! Je cuisine toute la semaine, surtout lorsque les enfants sont chez moi, un petit peu moins quand je suis seule. J'ai toujours aimé fritotiller et mon papa et ma maman ont aussi toujours cuisiné. Ils aiment innover et rajoutent par-ci par-là des petits ingrédients. Je suis très rarement des recettes dans des livres, je fonctionne plutôt à l'instinct, au goût. Je teste des trucs et je rajoute des choses pile plus, puis je vois ensuite si ça fonctionne ! Je suis peu fanfane de la cuisine très précise qu'il faut suivre à la lettre dans des livres exemplés, même si c'est parfois indispensable pour certains plats.

Quelles sont vos spécialités en dehors de ce « plat du bonheur » ? Avant des racines italiennes, je dirais que le spaghetti bolognaise fait évidemment partie des plats favoris de la maison ! Nous en mangeons au moins une fois par semaine. J'aime aussi beaucoup les boulettes sauce tomate avec du riz ; je rajoute des raisins secs dans ma préparation, du coup, ils se gorgent de sauce. Je mets aussi une pointe de cannelle dans mes boulettes.

Êtes-vous plutôt sucré ou salé ? J'adore le mélange des deux en fait. Dans « Le plat du bonheur », il y a de la viande, de la mousseline de pommes. Dans mes boulettes, il y a de la cannelle. Donc j'aime ce rapprochement sucré-salé.

Quel est votre plat préféré ? Sans hésitation, le spaghetti bolo !

Êtes-vous plus attirée par la cuisine de tous les jours ou par des réalisations plus raffinées ? J'aime surtout la bonne cuisine gourmande ! Les plats que vous cuisinez au beurre, à la crème, avec des truffes. Je

Pour le Télévie, Jill Vermeulen et d'autres animateurs de RTL se sont mis aux fourneaux

ne suis pas du genre à me régaler avec seulement trois petits légumes dans l'assiette. Quand je reçois par contre, je me lance dans des plats plus délicats. J'ose par exemple proposer des coquilles Saint-Jacques poêlées au miel. J'ai aussi une variante du carbonara. À la place de mettre des pâtes, je découpe de très fines lamelles de seiche et je saupoudre du zeste de citron vert sur mon plat.

Avez-vous des petits trucs et astuces pour que vos enfants mangent des légumes ? Je fais beaucoup de soupes ! En général, cela passe tout seul. Ma fille Bella adore le bouillon et le minestrone. Pour mes fils, j'essaie de les planquer dans les plats, mélangés à d'autres ingrédients. Mais je dois dire qu'ils sont tous les trois de très bon mangeurs. Depuis qu'ils sont petits, ils ont une bonne fourchette.

Vous cuisinez à l'instinct mais ce dernier vous a-t-il déjà lâchée ? Oui, je me suis déjà loupée en cuisine mais surtout dans les desserts ! Étant donné que je ne suis pas très méthodique et que je ne respecte pas les proportions, je me suis déjà plantée en pâtisserie. Pendant tout un temps, je n'avais même pas de graduateur à la maison. Je me disais : « Oh, ça doit faire plus ou moins 200 grammes... » Du coup, il y eu des flops, comme une mousses au chocolat qui était beaucoup trop liquide !

Regardez-vous les émissions culinaires à la télé ? Je suis une grande fan de « Cuchemar en cuisine » avec Philippe Etchebehat. J'adore ! Cela me fait rire. On se demande comment certaines personnes arrivent à se mettre dans des situations aussi catastrophiques. J'aime voir le changement qui s'opère après l'émission. Ce volume est vendu au profit du Télévie. Est-ce important pour vous de prendre part à cette grande action ? Cela va de soi, d'ailleurs j'essaie de participer au maximum à toutes les activités que la chaîne propose. Des que je peux, je le fais. Cela me fait plaisir d'être là et de me mobiliser pour la bonne cause. C'est important de mettre notre notoriété en avant pour ce genre de projet là.

Vous avez une nouvelle fois choisi d'inclure votre fille Bella dans cette démarche... L'an dernier, nous avions chanté ensemble sur le plateau du Télévie. Et ici, c'est encore différent car Bella a un rôle depuis qu'elle est toute petite, celui de devenir un grand chef ! Elle a une petite tirdire à la maison dans laquelle elle met des sous pour ouvrir son restaurant quand elle sera plus grande. Elle cuisine très souvent avec moi, donc c'était une évidence qu'elle m'accompagne aujourd'hui. C'est un peu ma commis de cuisine, elle m'aide énormément. Et puis, qu'elle puisse rencontrer Yves Matagne, c'était très chouette pour elle.

Propos recueillis par Sophie Lagesse



« À table ! Les 20 recettes coups de cœur de vos personnalités préférées », éd. Racine, 64 p., 15 euros.



Jill Vermeulen a cuisiné son savoureux « plat du bonheur » avec sa fille Bella, sous l'œil attentif du chef Yves Matagne. Photo RTL.

« Mon plat du bonheur ! »

Gesves récompense Jérémie Fraselle

L'enduriste, qui a roulé seul à la Chinelle, a déjà récolté 25.000 euros pour le Télévie

Jérémie Fraselle a décroché le Mérite Sportif de l'entité de Gesves la semaine dernière. En août dernier, l'enduriste a disputé les 12 Heures de la Chinelle en solo afin de récolter des fonds pour le Télévie. Cette somme (25.000€ à ce jour) est destinée à la recherche contre le cancer, maladie dont le papa du pilote est décédé le 11 octobre.

Pas de doute : l'arrivée de Jérémie Fraselle aux 12 Heures de la Chinelle 2019 constitue l'un des moments sportifs les plus poignants de l'année. En 40 éditions de l'épreuve, personne n'avait eu l'audace (certains disent même la folie !) de disputer seul cet enduro réputé pour sa sélectivité. En général, les équipages sont formés de trois ou quatre concurrents. Les plus hardis le tentent à deux. Mais en solo, aucun pilote ne s'était risqué à ce challenge complètement fou.

Et pourtant ! Jérémie Fraselle a atteint son but. Mieux : il n'a pas connu de défaillance notable et ses arrêts au stand étaient très limités. Roulant sur un bon rythme d'un bout à l'autre, il s'est classé 32e sur 64 équipages. Un exploit !

Mais au-delà de la performance sportive incroyable, il y a, surtout,

la raison pour laquelle le Gesvois était si motivé. Ces « 12 Heures pour la Vie » avaient un sens humanitaire profond.

Le but consistait à récolter des fonds pour le Télévie. Sachant que l'argent est destiné à la recherche contre le cancer, le pilote gesvois était plus motivé que jamais à aller au bout de son effort. Jean-Mathieu, son papa, se battait contre ce satané crabe depuis des mois. Jérémie est d'ailleurs rentré au stand dans son dernier tour pour passer le drapeau à damier avec son père assis à l'arrière de la KTM. Un instant très poignant. D'autant que le 11 octobre, deux mois après la Chinelle, Fraselle Senior a perdu son combat.

Autant d'éléments qui ne sont pas passés inaperçus auprès des instances de l'entité de Gesves. « Jérémie a reçu deux prix », explique Renaud Etienne, l'agent communal en charge des sports. « Il a reçu le Mérite sportif au même titre que quatre personnes et deux clubs qui se sont distingués par leurs performances cette année. Mais il a également reçu le Mérite communal décerné par une commission d'une dizaine de membres. Ce prix est attribué à une personne ou une société pour son action humanitaire, son comportement... Il y avait cinq candidatures et c'est Jérémie Fra-



Jérémie Fraselle, au milieu avec la feuille en main, a reçu le Mérite Sportif de sa commune. © DDR

selle qui a reçu ce prix tant mérité. »

OBJECTIF : 30.000 €

Galvanisé par sa performance, boosté par le succès de sa contribution à l'opération Télévie, Jérémie Fraselle ne compte pas en rester là. « Le succès de cette opération, je le dois à toute l'équipe, à ma famille, aux partenaires et à toutes les personnes qui m'ont

soutenu », raconte-t-il. « Sur le plan financier, nous en sommes actuellement à 24.800 € récoltés pour le Télévie. C'est formidable de constater l'élan de solidarité qui s'est créé autour de cette opération. Mais nous espérons remettre un chèque de 30.000 € aux responsables de cette action caritative. Les 7 et 8 février prochains, nous allons mettre sur pied deux soupers. Si, comme je

l'espère, nous accueillons à chaque fois environ 180 personnes, nous devrions atteindre ces 30.000 €. »

Quant à la Chinelle, si elle n'est pas à l'ordre du jour pour l'instant, Jérémie n'écarte pas l'idée d'y retourner. « Je suis passionné d'enduro et cette épreuve est vraiment exceptionnelle. Je la referai, c'est certain. »

DOMINIQUE DRICOT

Si la soirée de clôture de la 32^e édition du Télévie n'aura lieu que le 25 avril 2020, RTL-TVI a d'ores et déjà lancé plusieurs opérations pour récolter des fonds. La chaîne de télé publie notamment un livre de cuisine dans lequel de nombreuses personnalités dévoilent leur recette fétiche. Caroline Fontenoy, Christian De Paepe, Anne Ruwet, Jean-Michel Zecca, Michael Miraglia, Alix Battard et beaucoup d'autres se sont succédé dans la cuisine du chef Yves Mattagne pour y présenter, et préparer !, leur plat. Nous y avons rencontré l'animatrice Jill Vermeulen et sa fille Bella, venues cuisiner leur plat familial préféré.

Quelle recette avez-vous sélectionnée pour ce livre ? Elle s'appelle « Le plat du bonheur ». Elle vient de chez mon père. C'est une sorte de hachis parmentier revisité que je réalise avec une mousseline de pommes. C'est vraiment un de mes plats d'enfance et c'est surtout celui que mes amis demandent à chaque fois lorsqu'ils viennent dîner chez moi !

Avez-vous un bon niveau de cuisine ? J'adore cuisiner ! Je cuisine toute la semaine, surtout lorsque les enfants sont chez moi, un petit peu moins quand je suis seule. J'ai toujours aimé fricouiller et mon papa et ma maman ont aussi toujours cuisiné. Ils aiment innover en rajoutant par-ci par-là des petits ingrédients. Je suis très rarement des recettes dans des livres, je fonctionne plutôt à l'instinct, au goût. Je teste des trucs et je rajoute des choses plic ploc, puis je vois ensuite si ça fonctionne ! Je suis peu friande de la cuisine très précise qu'il faut suivre à la lettre dans des livres compliqués, même si c'est parfois indispensable pour certains plats.

Quelles sont vos spécialités en dehors de ce « plat du bonheur » ? Ayant des racines italiennes, je dirais que le spaghetti bolognaise fait évidemment partie des plats favoris de la maison ! Nous en mangeons au moins une fois par semaine. J'aime aussi beaucoup les boulettes sauce-tomate avec du riz ; je rajoute des raisins secs dans ma préparation, du coup, ils se gorgent de sauce. Je mets aussi une pointe de cannelle dans mes boulettes.

Êtes-vous plutôt sucré ou salé ? J'adore le mélange des deux en fait. Dans « Le plat du bonheur », il y a de la viande, de la mousseline de pommes. Dans mes boulettes, il y a de la cannelle. Donc j'aime ce rapprochement sucré-salé.

Quel est votre plat préféré ? Sans hésitation, le spaghetti bolo !

Êtes-vous plus attirée par la cuisine de tous les jours ou par des réalisations plus raffinées ? J'aime surtout la bonne cuisine gourmande ! Les plats que vous cuisinez au beurre, à la crème, avec des œufs. Je

Pour le Télévie, Jill Vermeulen et d'autres animateurs de RTL se sont mis aux fourneaux



*« À table !
Les 20 recettes coups
de cœur de vos
personnalités
préférées », éd.
Racine,
64 p., 15 euros.*

ne suis pas du genre à me régaler avec seulement trois petits légumes dans l'assiette. Quand je reçois par contre, je me lance dans des mets plus délicats. J'ose par exemple proposer des coquilles Saint-Jacques poêlées au miel. J'ai aussi une variante du carbonara. À la place de mettre des pâtes, je découpe de très fines lamelles de seiche et je saupoudre de zeste de citron vert sur mon plat.

Avez-vous des petits trucs et astuces pour que vos enfants mangent des légumes ? Je fais beaucoup de soupes ! En général, cela passe tout seul. Ma fille Bella adore le bouillon et le minestrone. Pour mes fils, j'essaie de les planquer dans les plats, mélangés à d'autres ingrédients. Mais je dois dire qu'ils sont tous les trois de très bon mangeurs. Depuis qu'ils sont petits, ils ont une bonne fourchette.

Vous cuisinez à l'instinct mais ce dernier vous a-t-il déjà lâchée ? Oui, je me suis déjà loupée en cuisine mais surtout dans les desserts ! Étant donné que je ne suis pas très méthodique et que je ne respecte pas

les proportions, je me suis déjà plantée en pâtisserie. Pendant tout un temps, je n'avais même pas de graduauteur à la maison. Je me disais : « Oh, ça doit faire plus ou moins 200 grammes... » Du coup, il y a eu des flops, comme une mousse au chocolat qui était beaucoup trop liquide !

Regardez-vous les émissions culinaires à la télé ? Je suis une grande fan de « Cauchemar en cuisine » avec Philippe Etchebest. J'adore ! Cela me fait rire. On se demande comment certaines personnes arrivent à se mettre dans des situations aussi catastrophiques. J'aime voir le changement qui s'opère après l'émission. **Ce volume est vendu au profit du Télévie. Est-ce important pour vous de prendre part à cette grande action ?** Cela va de soi, d'ailleurs j'essaie de participer au maximum à toutes les activités que la chaîne propose. Dès que je peux, je le fais. Cela me fait plaisir d'être là et de me mobiliser pour la bonne cause. C'est important de mettre notre notoriété en avant pour ce genre de projet là.

Vous avez une nouvelle fois choisi d'inclure votre fille Bella dans cette démarche... L'an dernier, nous avions chanté ensemble sur le plateau du Télévie. Et ici, c'est encore différent car Bella a un rêve depuis qu'elle est toute petite, celui de devenir un grand chef ! Elle a une petite tirelire à la maison dans laquelle elle met des sous pour ouvrir son restaurant quand elle sera plus grande. Elle cuisine très souvent avec moi, donc c'était une évidence qu'elle m'accompagne aujourd'hui. C'est un peu ma commis de cuisine, elle m'aide énormément. Et puis, qu'elle puisse rencontrer Yves Mattagne, c'était très chouette pour elle.

Propos recueillis par Sophie Lagesse

« Mon plat du



Jill Vermeulen a cuisiné son savoureux « plat du bonheur » avec sa fille Bella, sous l'œil attentif du chef Yves Mattagne. Photos PFL

bonheur ! »

Jill Vermeulen a préparé son « plat du bonheur » pour le Télévie



Le Soir + - 05 déc. 2019

Pour le Télévie, Jill Vermeulen et d'autres animateurs de RTL se sont mis aux fourneaux.

Si la soirée de clôture de la 32e édition du Télévie n'aura lieu que le 25 avril 2020, RTL-TVI a d'ores et déjà lancé plusieurs opérations pour récolter des fonds. La chaîne de télé publie notamment un livre de cuisine dans lequel de nombreuses personnalités dévoilent leur recette fétiche. Caroline Fontenoy, Christian De Paepe, Anne Ruwet, Jean-Michel Zecca, Michael Miraglia, Alix Battard et beaucoup d'autres se sont succédé dans la cuisine du chef Yves Mattagne pour y présenter, et préparer !, leur plat. Nous y avons rencontré l'animatrice Jill Vermeulen et sa fille Bella, venues...

<http://soirmag.lesoir.be/264684/article/2019-12-05/jill-vermeulen-prepare-son-plat-du-bonheur-pour-le-televie>

Sophie Lagesse

HAUT-FAYS

Marché, concert et réveillon pour le Télévie

Le comité Télévie « Alain Wathelet » de Haut-Fays organisera son 4^e marché de Noël ces samedi 7 (dès 16 h) et dimanche 8 décembre (dès 14 h). De nombreux stands seront dressés et la visite du Père Noël est même annoncée le samedi à 18 h et le dimanche à 17 h. L'Harmonie royale Sainte-Cécile jouera son concert annuel à l'église, précédée de la chorale « Schola Cantarum Wellinensis », samedi à 20 h.

Un réveillon de Nouvel An sera aussi organisé le 31 décembre à la salle Saint-Remacle. Un menu complet sera servi pour 40 €/adulte et 15 €/enfant. Réservations pour le 13 décembre au plus tard au 0470/06 32 05.



L'Avenir - Local: Luxembourg 06/12/2019, pages 6 & 7

Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de L'Avenir - Local: Luxembourg



Maxx

SUPPRESSE

96 pages de pur plaisir

GRATUIT • VOTRE SUPPLÉMENT LIFESTYLE DU WEEK-END • 07 DÉCEMBRE 2019 • HT



SPÉCIAL FÊTES
4 PAGES SPÉCIALES
Notre grand test des bulles!
P. 6 à 9

IMMO
Tous les bons plans de la région!
P. 40 à 48

CINÉMA
Michel Blanc
Le Bronzé joue les docteurs dans son dernier film
P. 22 à 23

CONCOURS
Gagnez :
› Un séjour au ski pour les vacances de Pâques ! P. 19
› Des bons cadeaux Vivabox P. 13



RENCONTRE

ALIX BATTARD

Elle partage ses recettes pour le Télévie !

P. 3-5

MARCHÉ DE NOËL
WEEK-END DES 7-8 ET 14-15 DÉCEMBRE
PÈRE NOËL SERA PRÉSENT DE 15H À 17H • VIN CHAUD OFFERT
WEEK-END DES 21 ET 22 DÉCEMBRE
VIN CHAUD OFFERT

Grand choix de sapins naturels à partir de 10€

idées cadeaux

UNE PHOTO avec le Père Noël OFFERTE

proGarden Jardinerie
Marpont

Chaussée de Charleroi, 70 • 5190 Jemeppe-sur-Sambre • T: 071 78 51 23 • OUVERT LES DIMANCHES 1^{er}-8-15 ET 22 DÉCEMBRE



MaxxHainaut 07/12/2019, page 1
Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de MaxxHainaut





« Maintenant que je suis devenue maman, je suis beaucoup plus sensible aux sujets qui touchent les enfants ».

QUELQUES CONSEILS

Son secret pour faire manger **des légumes** aux enfants !

Alix Battard nous partage ses astuces pour que les plus jeunes mangent sainement... Comment les caches-vous ?

Comment faites-vous pour que vos enfants acceptent de manger des légumes ?

La problématique, chez moi c'est tout ce que l'une aime, l'autre déteste ! Je me retrouve parfois à faire deux plats différents pour les commencer. Il y en a une qui ne mangera que des pâtes macaroni et l'autre diluée dans ce qui est permis. L'autre aime donc elle n'aime pas le fromage ni les sauces ! Elle ne mangera que de la viande si on l'accompagne. Mais j'ai de la chance car elles mangent beaucoup de cru. Je ne sais pas si c'est parce que je les ai habituées depuis qu'elles sont toutes petites. Elles prennent des légumes crus dans leur pique-nique comme des carottes, des concombres, des radis, des choux-fleurs. Donc je me dis qu'elles ont déjà un bel apport de vi-

laines ! Et puis, je plonge aussi des légumes dans certains plats. Comment les caches-vous ?

Dans une bouillabaisse, je rajoute des légumes qu'elles ne voient pas ! Je mets des carottes, du fenouil, des champignons. Je les coupe en micro-morceaux donc c'est indétectable. Limite, j'en fais une soupe que je verse dans ma bûche. Dans un pain de viande, c'est aussi très facile de planquer des légumes. Je mets des carottes râpées, des morceaux de courgettes. Les filles ne voient rien. Enfin, je leur fais très souvent un jus aux légumes, j'ai un extracteur de jus. Je mets des pommes, du fenouil, des carottes et du concombre. L'autre dit que je mets aussi de la betterave, je jure à titre de coquelicot rose, mes filles l'appellent le « jus piqués-rose ». [www.m...](#)



Avec ses filles, Theodora et Georgia, Alix a abandonné la voiture pour le vélo.

Le Télévie, UNE CAUSE QUI LUI TIENT À CŒUR

Alix et son mari, Laurent Haulotte, ont été confrontés à la maladie avec leur petite Theodora.

Le livre est vendu au profit du Télévie. Vous avez été vous-même confrontée à la maladie, celle de votre fille. Lorsqu'on a eu un enfant malade, est-ce vital d'essayer d'investir dans une telle cause ?

C'est assez complexe comme sentiment car après avoir traversé une telle épreuve, vous pouvez presque ressentir une forme de rage. C'est bien, j'ai dormi, nous avons passé un an à l'hôpital. Je comprends que certaines personnes n'aient plus envie d'essayer de parler de cancer ou de toujours jouer le rôle de la maman dont l'enfant a traversé le cancer. Mais je pense que tous les parents, à un moment donné, ont envie d'apporter leur soutien aux autres.

La soirée du Télévie remue-t-elle des souvenirs ?

Au moment même non, car il y a le côté professionnel qui prend le dessus. J'essaye d'être la plus concentrée possible. Mais après ou avant certaines interviews, cela réveille un peu des souvenirs très douloureux. Là où j'ai envie de craquer. Mais si j'y suis, maintenant que je suis devenue maman, je suis beaucoup plus sensible aux sujets qui touchent les enfants. Je pense que c'est propre à toutes les mères.

Comment va votre fille, Theodora ?

Elle va super bien. Elle continue à avoir des suivis et des contrôles, mais elle est en pleine forme. Mon envie de bien cuisiner et de leur offrir une alimentation très saine est probablement partie de là. Je suis d'autant plus attentive à l'alimentation.



Alix Battard cuisine pour la bonne cause !

LA JOURNALISTE DE RTL INFO A PARTICIPÉ AU LIVRE DE RECETTES VENDU AU PROFIT DU TÉLÉVIE.

À l'occasion de la nouvelle édition du Télévie, RTL-TVi publie un livre de recettes. « À table ! Les 20 recettes coups de cœur de vos personnalités préférées » regroupe les plats favoris de Caroline Fontenoy, Jean-Michel Zecca, Michael Miraglia ou encore Emilie Dupuis. Alix Battard, la journaliste de RTL Info, nous parle de son amour de la cuisine.

Quelle recette avez-vous choisie pour ce livre ?

Un risotto de saison. Je suis fan de risotto ! Je trouve que c'est une recette réconfortante. Lorsqu'on mange un risotto, on se sent bien ! Ce que j'adore dans cette recette, c'est qu'on peut la décliner de mille manières. Dans mon quotidien, j'essaie de cuisiner avec des légumes de saison. L'idée était de proposer un risotto que les personnes peuvent ensuite agrémenter de différents légumes.

C'est un plat qui exige un bon niveau de cuisine !

Pas du tout ! Je pense que c'est impossible de rater un risotto. Tout le monde pense que c'est de la grande cuisine. Mais non, le seul handicap du risotto est qu'on est condamné à rester pendant 35 minutes derrière sa casserole. On ne sait pas faire autre chose. Et puis, lorsque la recette est terminée, il faut miser que tous les convives soient déjà installés à table. Il faut le servir tout de suite !

Quel est votre niveau de cuisine ?

C'est difficile de s'autoévaluer ! En pâtisserie, je suis nulle car il faut suivre des recettes au gramme près. Et pourtant, dans la vie, je suis quel-

qu'un de très précis et consciencieux. Je préfère cuisiner au feeling. Et dans la cuisine « au feeling », j'ai un bon niveau ! J'aime beaucoup recevoir. Mais je cuisine des choses simples même si mes invités me disent que j'ai un très bon niveau. Récemment, j'ai fait un dîner avec une soupe de chou-fleur en entrée, un pain de viande en plat et une mousse au chocolat en dessert. Tout était simple mais lorsque vous faites cela avec des ingrédients maison, c'est délicieux.

« Je fais mes courses une fois par semaine mais je pense à mes menus en amont. J'achète énormément de légumes et de fruits ».

D'où vous vient cet amour de la cuisine ?

Ma maman n'adore pas trop cuisiner. J'ai toujours aimé ça mais cela s'est développé depuis que je suis maman ! J'ai assez vite eu envie que mes filles mangent bien. Je me suis toujours fort intéressée aux bienfaits de l'alimentation, sur comment faire germer des légumineuses, des oléagineuses. On ne peut pas tout mettre en pratique au quotidien mais ce que je peux, je le fais.

Vous avez une vie active. Comment trouvez-vous le temps de préparer des plats aussi équilibrés ?

On peut faire des plats bons et sains uniquement si on a pensé à faire ses

courses de manière « intelligente ». Il faut qu'il y ait une bonne base dans votre frigo. Je fais mes courses une fois par semaine mais je pense à mes menus en amont. J'achète énormément de légumes et de fruits. À la maison, j'ai plein de pots avec des céréales et des graines. Je ne cuisine pas plus de 20 à 30 minutes par jour. Mais nous mangeons aussi des choses simples comme une soupe et un œuf à la coque. Cela me va parfaitement !

les soirs, nous sommes notre propre chef chez nous. Il m'a donné quelques astuces. Au début, il m'a dit : « Je ne sais pas si le butternut est utile dans cette recette ». Et je lui ai répondu : « Ah non, tu ne vas pas tout changer ! ». Par contre, je faisais toujours mon risotto à l'huile d'olive. Il m'a convaincu de le cuisiner au beurre. Je dois avouer que c'était délicieux !

VALENTINE MARCHAND

Pour cette recette, vous avez cuisiné aux côtés d'Yves Mattagne. Cela met-il la pression ?

Oui, car je pensais avoir un bon niveau en cuisine, que je me débrouillais, sans prétention, à faire ma petite potte. Mais là, il arrive et il me dit : « Ah non, on ne coupe pas un oignon comme ça ! ». Cela m'a un peu calmée ! Après, je trouve que chacun est son chef dans sa cuisine. C'était ma recette !

Tous



Alix Battard vous partage dans ce livre sa recette d'un risotto de saison.

Les plats préférés de vos animateurs télé

Pour soutenir le Télévie, RTL met son personnel à table et édite un livre de 20 recettes alléchantes. Avec, en exclusivité pour les lecteurs de « Ciné-Télé-Revue », la recette de la paella façon Maria Del Rio. Bon appétit!

FABRICE STAAL



MARIA DEL RIO et la paella de sa maman

« Sincèrement, au-delà du fait que c'est pour le Télévie, quand on m'a demandé de participer à cette idée de livre – que je trouve originale – j'ai aussitôt accepté », nous dit Maria Del Rio, qui ajoute, un peu gênée : « C'est la première fois de ma vie que je réalise cette paella. C'est une recette de ma maman et c'est la meilleure d'Espagne, n'en déplaise à Yves Mattagne (le célèbre chef étoilé belge), qui était avec moi au moment de la préparation. J'ai su que j'immortaliserai cette recette familiale à travers ce livre, un joli hommage pour ma mère. »

Quand on lui demande pourquoi elle a indiqué dans les ingrédients que les moules devaient être grattées et lavées, une évidence en cuisine, elle se met à rire : « Bon, c'est dangereux de partir sur ce terrain-là. Il est bien connu que la moule doit toujours être lavée pour être fraîche lors de la dégustation! Cela permet ainsi d'éviter les résidus de sable ou autre. Je n'ai pas honte de le dire, les moules espagnoles sont toujours excellentes! »

Maria Del Rio nous a aussi été une catastrophe en cuisine : « Un jour, j'avais invité des amis à manger des crêpes. Pour gagner du temps, je les avais préparées assez tôt, tant bien que mal. Je savais qu'elles étaient détreppées, mais cela ne m'inquiétait pas. Quand mes potes sont arrivés, j'ai voulu réchauffer mes crêpes au micro-ondes. Au final, on s'est retrouvés avec des tranches tellement aléatoires étaient dures! Heureusement que l'animatrice peut compter sur la do de sa maman. Elle me prépare quelques bons plats, pour le plus grand bonheur de mon fils, Diego », révèle-t-elle. « Mon petit garçon n'est pas un grand mangeur à la base, mais quand on lui demande ce qu'il préfère dans ma cuisine, il est fier de dire que j'ai la spécialité des pâtes au beurre et des fish-sticks! »

Comment préparer la paella de Maria

Ingrédients

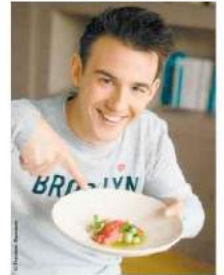
- 5 g de safran
- Riz long grain non collant pour 4 personnes
- 1/2 kg de moules lavées et grattées en enlevant les barbes
- 1/2 kg de palourdes
- 3 gambas
- 2 cubes de bouillon de poisson (pour 1 l'eau)
- 250 g de calamars
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée, puis émincée
- 1/2 tomate en dés
- 1/2 fenouil en dés
- 1 oignon émincé
- 1/2 poltron rouge émincé
- 1/2 poltron jaune émincé



SANDRINE CORMAN fond pour le moelleux au chocolat

« A la base, je ne suis pas très dessert », confie l'animatrice. « Mais c'est moelleux que je vous présente dans le livre "À table!" est une bûche. C'est un dessert très rapide à réaliser. Montre en main, cela prend 15 minutes! » Pour ce livre dédié au Télévie, l'animatrice de « Good News » a reçu l'aide d'un commis de cuisine de taille : son fiston âgé de 4 ans. « Harold est un petit garçon très curieux. Quand je fais un gâteau, il veut être à mes côtés pour mettre la farine et le sucre et puis tout mélanger. Ce qu'il préfère aussi, c'est licher le couvercle une fois le dessert terminé. Et, bien entendu, il met du chocolat partout! »

« J'aime la cuisine rapide », poursuit-elle. « Je prépare donc des plats de tous les jours, mais dès que j'ai du temps, je cuisine des boulets sauce légum, évidemment, en bonne bretonne que je suis! J'ai aussi d'autres recettes que je réalise pour mes amis, comme le poulet à la feta ou encore un gigot d'agneau accompagné de fromage de chèvre et de miel. C'est super-bon! Comme vous le voyez, je ne me cesse pas trop la tête à essayer de préparer des recettes trop élaborées. Quant à vous, essayez le moelleux au chocolat que je propose dans le livre, vous m'en direz des nouvelles! »



LOÏC VAN IMPE pro du tartare de gravlax

« A 25 ans, le jeune chef youtubeur, découvert dans « L'œil du cuisinier » sur RTL TVI, est ravi de pouvoir apporter sa contribution dans ce livre de recettes pour le Télévie. « Comme je n'aime ni chanter ni danser quand on m'a parlé de ce livre de cuisine, j'ai sauté sur l'occasion », nous avoue-t-il. « J'ai choisi de présenter une préparation de saumon scandinave, un poisson mariné dans du sel et du sucre. Si vous faites cette entrée pour les fêtes, vous pouvez réaliser certaines préparations à l'avance. Ainsi, quand vos invités sont présents, vous n'avez plus qu'à réaliser l'assemblage. C'est un plat assez accessible et très bon. »

Loïc donne également quelques astuces dans la réalisation de sa recette : « Placez le saumon 15 minutes dans un congélateur pour faciliter la découpe. C'est une technique souvent utilisée dans les restaurants, notamment pour préparer le carpaccio de bœuf. Il faut juste faire en sorte que ce ne soit pas gelé comme un glaçon! »



« À table! » est vendu au prix de 15 euros. Pour savoir où l'acheter, surfez sur www.televie.be.



Ciné Télé Revue 12/12/2019, pages 18 & 19
Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de Ciné Télé Revue



Chercheur du Télévie condamné pour harcèlement

TRIBUNAL

Il insultait et rabaissait les personnes qui travaillaient à ses côtés.

Le professeur Vincenzo Castronovo, directeur du laboratoire de recherche sur les métastases financé en grande partie par l'opération du Télévie, a été reconnu coupable par la cour d'appel de Liège d'avoir commis du harcèlement sur

des chercheurs avec qui il travaillait. Des faits commis entre 2002 et 2013. Trois chercheurs se sont constitués parties civiles. De nombreux témoins ont confirmé les faits tandis que d'autres qui travaillent toujours à ses côtés ont minimisé les faits. Cer-

tains ont décrit une ambiance délétère qui aurait sévi au sein du laboratoire. Ils ont décrit des scènes de cris, d'insultes et de dénigrement notamment lors des réunions hebdomadaires qui étaient qualifiées de "lynchage public." Certains ont déclaré avoir été traités "d'imbéciles" ou "d'être inutiles", ou encore de "sorcières." Le professeur Castronovo soulignait les erreurs en insultant... Devant la cour d'appel,

le prévenu a admis être un "sanguin." Le chercheur avait déclaré avoir fait des faveurs en engageant plusieurs chercheurs qui n'avaient pas les compétences requises, ce qui a été démenti par la suite de leurs carrières respectives. Il appelait certains avec des noms insultants comme

"la hyène" ou "la mégère." Il a envoyé un message à une collègue malade l'accusant de profiter de l'argent du Télévie. L'auditorat général souhaite que le prévenu prenne conscience de "l'inadéquation absolue de son comportement, mais aussi restaurer les victimes dans leur dignité." La cour a estimé les faits établis pour deux des trois plaignantes.



V. Castronovo
© D.R.

Sarah Rasujew



La Dernière Heure Brabant Wallon 13/12/2019, pages 10 & 11

Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de La Dernière Heure Brabant Wallon

