

Prochaine activité

Barbecue au bord du lac – 14 juin 2013

Nous avons le plaisir de vous convier à notre barbecue annuel, qui aura lieu le vendredi 14 juin 2013 à 19h30 à la Plage de l'ONU. Le restaurateur nous propose la même formule que l'année dernière : une sangria en apéritif, des grillades de viande et de poissons, accompagnées d'un buffet de crudités, dessert et café (formule "tout compris"). Nous sommes convaincus que le beau temps sera de la partie et que les amateurs pourront se baigner. Vous trouverez le formulaire d'inscription en annexe.

Sortie "Les jardins secrets" – 29 juin 2013

L'URBG vous propose une sortie organisée vers cette merveille dans les environs d'Annecy. Les détails et modalités d'inscription se trouvent en annexe.

Activités précédentes

Soirée moules et frites - 15 mars 2013

Mais qu'est-ce qui fait converger 78 Belges vers la Rôtisserie, située boulevard Helvétique, ce 15 mars ? Un souper chez Léon ? Bien mieux que cela : le grand classique de la saison de l'Union Royale Belge de Genève, j'ai nommé le moules-frites annuel, organisé de main de maître par notre grand argentier Benoît ! Dès le pas de porte franchi, l'accueil est convivial et chaleureux, et le vestiaire, déjà plein à craquer, témoigne du succès de l'évènement. L'apéritif est servi par un personnel empressé, permettant à tout le monde de se retrouver ou de faire connaissance et échanger les dernières petites nouvelles de la famille et du pays. Ensuite, place au repas. A part quelques irréductibles qui ont échangé les moules contre un poulet, tous ont savouré les délicieux petits crustacés, accompagnés de frites croustillantes. Au moment du dessert Pierre introduit son non moins traditionnel quiz, tournant autour de l'actualité toute récente, du Vatican à la Belgique en passant par la France. Le résultat est très serré avec deux ex-æquo, qui ont la tâche très embarrassante de deviner le poids de Pierre afin de se départager. C'est finalement l'équipe « De Laatste Tafel », qui porte bien mal son nom, qui emporte la boîte de chocolats, après avoir littéralement soulevé et soupsé Pierre.

Les convives se dispersent petit à petit après le café, les derniers à quitter étant un petit groupe d'irréductibles qui complotent pour organiser un voyage de soutien à la Grèce.

Film franco-belge Torpédo – 17 mars 2013

Dans le cadre de la semaine de la francophonie, la Délégation Wallonie-Bruxelles proposait l'avant-première du film franco-belge « Torpédo ». Celle-ci s'est tenue au Cinéma du Grütli en nous étions une douzaine de membres pour y assister. La représentation a été suivie d'une dégustation de bières belges, offertes par l'importateur Léopold Beers (www.leopold-beers.ch).

Divers

Chocolatiers belges partis en guerre contre les copies (source : 20minutes dd 28.3.2013)

Contrairement aux produits suisses, ceux du Plat Pays ne sont pas protégés. Cela devrait changer bientôt. Malaisie, Chine, Canada, Hongrie : les pralinés et tablettes faisant référence à Plat Pays 'Belgian Style' ou

Bulletin d'information N° 98 (mai 2013)

'recette belge' fleurissent un peu partout dans le monde, a rapporté mercredi l'agence Reuters. Les professionnels belges du chocolat ont donc décidé de faire reconnaître leurs produits par l'Union européenne, qui a modifié ses règles en matière d'indication géographique protégée (IGP). Le chocolat et ses dérivés sont désormais éligibles, même si la matière première, le cacao, est produite en Afrique. En Suisse, la protection du chocolat indigène est assurée depuis longtemps par des normes fédérales reconnues dans le monde entier. Ce qui n'empêche pas les tricheurs de sévir. 'Nous avons un collaborateur scientifique quasi à plein temps pour défendre notre dénomination et contrôler qu'elle n'est pas usurpée à l'étranger', note Franz Schmid, directeur de Chocosuisse. La démarche belge est plutôt bien vue ici. 'Avec les Belges, nous fabriquons le meilleur chocolat du monde. Il est important que chacun défende son haut niveau de qualité. Nous serions très heureux si nos confrères obtenaient cette protection.' Du reste, Chocosuisse et son homologue belge se rencontreront prochainement pour échanger les idées et les expériences en vue d'améliorer la défense des friandises des deux pays.

L'origine de la frite (source: journal La Libre Belgique)

Le mystère des origines du bâtonnet de pomme de terre trempé dans l'huile bouillante intrigue les spécialistes de la gastronomie.

Les uns affirment qu'elle est née sur un Pont de Paris, les autres sur les bords de la Meuse. En France est ainsi défendue la « pomme frite Pont Neuf », qui aurait été inventée, par des marchands ambulants sur le plus vieux pont de Paris, au lendemain de la Révolution de 1789. Pour les défenseurs belges de la frite, celle-ci serait née à Namur. Ses habitants avaient l'habitude de pêcher dans la Meuse du menu fretin et de le faire frire. Ce qui fut impossible lorsque la rivière gela lors d'un hiver particulièrement rigoureux au milieu du XVIIe siècle. A la place, ils découpèrent des pommes de terre en forme de petits poissons. Cette hypothèse est jugée peu vraisemblable.

L'origine n'est finalement pas très importante mais la façon de la déguster nous différencie !

Les français la consomment en accompagnement d'une viande, normalement un steak et piquent les frites avec une fourchette dans l'assiette. Les belges mangent souvent les frites seules, accompagnées d'une sauce, mangées avec les doigts, à n'importe quelle heure. S'est ainsi développé un réseau de « fritkots » ou autres baraques à frites, en Wallonie comme en Flandre. Aller à la friterie est le comble de la Belgitude !

Maintenant le secret des frites belges : pour de bonnes frites, on optera pour une double cuisson à la graisse de bœuf (type Blanc de Bœuf). Une première cuisson à 160°C pendant 5-6 min. puis une seconde cuisson d'1-2 min à 185°C. Certains conseillent de laisser reposer 30 minutes les frites sur du papier absorbant entre les deux bains.

Demande de services: Famille belgo-française cherche baby-sitter néerlandophone majeure, pour surveiller et faire des petites sorties avec leurs deux enfants (fille de 7 ans, fils de 4 ans) pendant 4 à 6 heures par semaine (vendredi soir et samedi ou dimanche après-midi), 20 CHF par heure et à partir de septembre 2013. Quartier Eaux-Vives Genève. Contacter Tomi, tél 079 29 29 621, kohiyama@ilo.org ou tomik@freesurf.ch.

Prix Christoffel Plantin : Ce prix est remis chaque année à une personne ayant la nationalité belge mais résidant à l'étranger et dont les activités culturelles, artistiques, scientifiques ou sociales rehaussent le prestige de la Belgique à l'étranger et sont peu connues en Belgique. Le lauréat du Prix cette année sera choisi en raison d'un "engagement culturel ». Les candidatures peuvent être déposées jusqu'au 15 juin 2013.

Voir aussi www.christoffelplantinfonds.be.