



Deux enfants à « Beijing »

Mi-septembre, la famille Gourgeot a embarqué pour un tour du monde à la découverte de l'alimentation des jeunes enfants.
Première escale pour Alix (3 ans) et Amélie (5 ans) : « Beijing » (Pékin).

Au menu des bébés

De 0 à 4 mois

Bébé chinois ou bébé français, pas de jaloux ! C'est l'allaitement ou le biberon pour les deux, le lait maternisé ayant de plus en plus la cote depuis les années 70.

À partir de 4 mois

Là, en revanche, leurs chemins se séparent, et l'enfant chinois passe à une bouillie de riz appelée « juk ». Étonnante – au vu de nos habitudes d'Occidentaux –, cette tradition culinaire serait bien plus digeste que nos bouillies à base de blé.

Pourquoi ne pas essayer au prochain repas de notre baby ?

Les mamans peuvent bien sûr se rabattre sur nos bons vieux petits pots, tellement pratiques, mais plus difficilement trouvable – souvent au rayon « Importation ».

Au fur et à mesure de la diversification alimentaire, cette mixture sera enrichie d'aliments salés (légumes, viandes, poissons...) ou sucrés (pommes, fruits rouges...). Exit, donc, le lait, qui deviendra quasi inexistant dans l'alimentation des bébés chinois. Nous sommes loin de nos biberons jusqu'à l'âge de 3 ans... !

Baguettes ou fourchettes ?
L'initiation à la baguette commence dans la foulée, quand l'enfant a 2 ans, même si cuillère et fourchette sont largement répandues dans la capitale.

Des glaces aux petits pois... !

Venons-en maintenant à un sujet sérieux : les glaces ! Très couleur locale, le parfum « haricots rouges » – ou « petits pois », selon l'envie ! – change du basique « double chocolat ». Bizarrement, les filles n'en ont plus réclamé ! Alix préfère de loin le « fruit du Dragon » (rose fuchsia) et les petites dattes chinoises, plus appétissantes.

Si vous voyagez en Chine avec des enfants...

Aliment infantile de base, le riz s'achète par sacs de 10 kilos, ou en vrac.

Viandes et poissons se choisissent directement sur l'étalage, ce qui pourra en rebuter plus d'un : chacun y va de son petit coup de doigt, jusqu'à tomber sur le morceau de son choix. Sans compter que les Pékinois sont réputés pour consommer beaucoup d'abats (de mammifères, de volailles, et même de poissons !) et de parties de volailles non commercialisées en France – comme les têtes ou les pattes de poulet panés, vendues par 6 !

Il n'existe que très peu de conserves ; elles ne sont pas vraiment appétissantes et surtout très... salées !

Restent les produits surgelés, pratiques et faciles à cuisiner.

La bonne idée : les raviolis pékinois, qui sont un régal et qui existent en taille « spécial enfants ».



Pratique !

Là, que les mamans accros aux pantalons Bonpoint ferment les yeux... En observant les enfants jouer dans le parc de la résidence, nous avons remarqué que la majorité des enfants âgés de 6 à 24 mois portaient une « culotte fendue ». Vous n'en trouverez aucune dans le commerce, car en réalité ce sont les mamans elles-mêmes qui découpent soigneusement l'entrejambe et recousent tout ça proprement. Et dès qu'un enfant commence à uriner, hop, le parent le met sur le bas-côté dans la rue, au-dessus de l'herbe dans le parc ou sur le pot à la maison, et il continue son petit pipi sans mouiller son pantalon. Coutume ancestrale qui se perpétue, ou désir d'économie ? N'empêche, nous serions curieux de voir ce que cela peut donner dans le métro aux heures de pointe... !

Jeu de piste !

En faisant les courses avec les enfants, on peut s'amuser à reconnaître les logos des grandes marques, dissimulés par des idéogrammes chinois. Plus curieux : les chips peuvent constituer aussi des pièges, car, au citron, à la myrtille, au concombre ou bien fumées, il est difficile de retrouver des chips au « goût de chez nous » !



« Miam, miam ! »

Le gâteau de sa « môman »



Frutti, ou la Nativité version Kirikou !

- Enfiler environ 6 bonbons (fraises Tagada, bananes, œufs sur le plat, frites, nounours...) sur chaque brochette (compter 6 brochettes).
- Planter les brochettes sur le brownie pour former un tipi et enrouler deux nouilles acidulées (vendues en boulangerie) au

sommet pour fixer les brochettes entre elles. Placer au centre une miniature ou un petit Jésus...

Retrouvez 39 autres recettes délirantes à réaliser en 10 minutes avec le tout nouveau livre de *Bon anniversaire !* écrit par une gastronome et... un architecte !

🍷 **« Bon anniversaire ! – 40 goûters de rêve... faciles à réaliser », de Seymourina Cruse et Steven Ware. Éd. du Toucan, 14,90 €.**

« Tambouille » : le livre à offrir sans papier cadeau, tellement il est beau !

Tambouille est un livre de dessins, de cuisine et de bonne humeur, à s'offrir en famille pour Noël. Ses auteures, Chris et Clo, sont deux filles très actives (styliste et conseil en entreprise), très drôles, avec plein d'amis et une famille à rallonge à régaler (7 enfants à elles deux). Elles inventent – *hop hop hop et zou* – des petits délices, vite et bien faits. Mais surtout elles dessinent chaque recette en une image, et là on craque, car non seulement c'est beau, mais en plus tout devient simplissime. Allez jeter également un œil sur leur site – www.tambouille.fr –, pour savoir comment leur livre est né, connaître leurs astuces, leur vie, leur quotidien... C'est « drôlement » bien écrit !



🍷 **« Tambouille », de Clotilde Boutrolle et Christelle Marécaille. Éd. Marabout, 14,90 €.**

Un sucre au goût d'enfance

Deux jeunes femmes – Michèle Gay, styliste culinaire et « nez », et Gaëlle Deshoulières – se sont amusées à imaginer des sucres parfumés à saupoudrer. Dans leur gamme : le sucre Poudre d'Enfance – une fragrance poudrée d'amande et de coco, crémeuse à souhait – qui, saupoudré sur une petite purée de carottes, vous attirera les câlins de tous les bambins. À essayer aussi sur des crêpes, des gaufres, du yaourt nature ou une salade d'oranges...

🍷 **Sucre Poudre d'Enfance, 125 g, 12,00 €. En vente sur le site des créatrices : www.parfumsdetable.com.**



Funfoodboutique.fr : le site agitateur d'idées pour la cuisine

Lancé, en juin 2008, ce site regroupe épicerie fine, arts de la table et produits design et traite ces trois thèmes de façon originale et décalée. Les deux garçons, Michaël Ejzenbaum et Yves Prestat – même pas 50 ans à eux deux –, choisissent des objets astucieux et tendance, drôles et atypiques. Pour les kids : le petit avion-cuillère, qui renouvelle la bouchée pour papa ou tante Ginette... et le porte-cure-dents, avec lequel on peut être sûr qu'ils vont enfin nous aider à ranger quelque chose dans la cuisine !

🍷 **Baby Plane (bleu ou rose) : 9,90 €. Ouch !, porte-cure-dents voodoo (ivoire) : 12,90 €. En vente sur www.funfoodboutique.fr.**

