

NEWS HVFE ASBL

Belgique-Belgie
PP
6180 Courcelles
P/301109

Périodique trimestriel n° 142 – Décembre 2023



TWITTER : un nouveau chapitre intitulé «X»

Des piles qui ne manquent pas de sel

LEGO en braille



Bureau de dépôt : B-6180 COURCELLES
Editrice responsable : Souad BOUROUA
chaussée de Charleroi 1A - 6061 Montignies-sur-Sambre

SOMMAIRE

EDITORIAL	1
AU COEUR DU HVFE.....	2
Mécénat et dons	2
Club HVFE : Save the date !	3
Rappel : Campagne de dons 2023.....	4
On a testé pour vous.....	4
Noël gourmand : saveurs traditionnelles	6
INTERNET.....	9
TWITTER : un nouveau chapitre intitulé "X"	9
Pour le réveillon, il n'y a pas que Marmiton.....	12
ACTUALITES.....	14
Un sonar pour malvoyants	14
Des piles qui ne manquent pas de sel	15
LEGO en braille	16

"Les articles n'engagent que leur auteur."

Le NEWS reste accessible à tous !

L'écriture inclusive n'est pas utilisée dans cette brochure car cela le rendrait illisible aux utilisateurs de relecteurs d'écran.

EDITORIAL

Chère Lectrice,
Cher Lecteur.

L'année 2023 a été riche en émotions et en événements pour le HVFE. Grâce à la générosité et à la confiance des fondations et donateurs, notre parc informatique pédagogique a été presque entièrement renouvelé. L'inauguration de nos nouveaux locaux a attiré un public nombreux et très intéressé par les technologies destinées à l'autonomie des personnes déficientes visuelles. De plus, notre première année académique à Montignies-sur-Sambre s'est déroulée sans accroc.

Nous avons déjà de nombreux projets pour 2024. **Notre soirée de soutien aura lieu le 20 avril et aura pour thème les années 20.** Nous vous y attendrons nombreux, munis de votre bonne humeur, sur un rythme de Foxtrot. De plus amples informations vous seront communiquées prochainement.

Notre projet de jardinage accessible à tous démarrera au printemps.

Et, si tout se passe comme prévu, notre centre sera muni d'un ascenseur, ce qui rendra plus aisé l'accès à notre étage pédagogique !

Dans ce numéro du News, vous trouverez le résultat de tests sur les LEGO en braille (en page 16) et sur un sonar pour les personnes malvoyantes (en page 14).

Si vous hésitez sur le choix de votre menu de réveillon, divers sites Internet peuvent vous venir en aide. Retrouvez-les en page 12. Et si cela ne vous convainc pas, suivez les délicieuses recettes du menu d'Ariane dans notre rubrique "Au cœur du HVFE".

Je remercie tous les donateurs de l'asbl HVFE qui ont démontré, une fois encore, à l'occasion de notre campagne de dons annuelle, que le bien-être et l'autonomie des personnes déficientes visuelles leur tiennent tout particulièrement à cœur.

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et une bonne et heureuse année 2024.

Bonne lecture !

Souad BOUROUA
Directrice du Service d'accompagnement spécifique
Rédactrice en chef



AU COEUR DU HVFE

Mécénat et dons

Les administrateurs, les stagiaires et toute l'équipe du Service d'accompagnement de l'asbl HVFE remercient chaleureusement nos mécènes, sponsors et donateurs privés qui ont contribué à nos actions et projets cette année.

Grâce à votre soutien, nous avons pu commencer à aménager notre espace extérieur sans oublier de poursuivre l'amélioration et la sécurisation de notre parc informatique.

Notre Service d'accompagnement spécifique souhaite continuer et amplifier son action en dispensant des formations de qualité dans le domaine bien particulier qu'est l'informatique adaptée aux diverses déficiences visuelles. Cette action est d'autant plus importante que dans notre société actuelle l'outil informatique est devenu incontournable, pour ne pas dire indispensable.

***Inner Wheel
Charleroi Le Tilleul***



Fondation Luc Legrain



Fonds Adelia De Gres



***Ville de Charleroi
Service Egalité des chances***



Les œuvres du Soir



***Valérie DUBOIS
Employée administrative référente***

Club HVFE : Save the date !

Ces 6 prochains mois s'annoncent riches en découvertes et en moments inoubliables. N'oubliez pas de noter les dates suivantes dans vos agendas :

- **23 janvier** - Initiation à l'accordéon : plongez dans l'univers de Michel B. et de son instrument fétiche, l'accordéon, lors de cette séance d'initiation.
- **20 février** - Récit de vie : laissez-vous emporter par les récits captivants de Philippe D. et d'autres membres du Club HVFE. Une occasion unique de tisser des liens et de découvrir des histoires fascinantes au sein de notre asbl.
- **26 mars** - Atelier cuisine : après le succès retentissant de notre premier atelier, nous réitérons l'expérience pour le plus grand plaisir de vos papilles. Joignez-vous à nous pour une journée où la convivialité, la créativité et les délices culinaires se mêlent à la perfection. Une expérience gourmande à ne pas manquer !
- **23 avril** - Initiation au *chi gong* : explorez l'harmonie du corps et de l'esprit avec notre séance d'initiation au *chi gong* animée par Eric B. Détendez-vous et trouvez l'équilibre dans un environnement propice à la sérénité.
- **28 mai** - Atelier floral : laissez libre cours à votre créativité lors de notre atelier floral animé par Angela Z. Apprenez les secrets de l'art floral et repartez avec une création unique.
- **25 juin** - Karaoké et démonstration de *DJing* : nous terminerons la saison en beauté avant les vacances d'été avec notre karaoké et démonstration de *DJing* par Claudy M. Un moment festif où chacun pourra exprimer son talent musical.

Notez que ces dates sont sujettes à des changements, mais soyez assurés que chaque événement sera une expérience mémorable, tout comme cela a été le cas tout au long de cette année 2023. Préparez-vous à vivre des moments exceptionnels !

Delphine ARPIGNY
Formatrice

Rappel : Campagne de dons 2023

Chère donatrice,
Cher donateur,

L'asbl HVFE (Handicap Visuel Formation Emploi), propose des formations en informatique adaptée aux personnes aveugles et malvoyantes. Elle a pour objectif de favoriser l'autonomie, l'intégration sociale et professionnelle à des bénéficiaires, en leur offrant des outils et des compétences adaptés à leurs besoins.

Depuis sa création, l'asbl HVFE s'engage à fournir des programmes de formation de qualité aux personnes déficientes visuelles, contribuer aussi à leur autonomie, leur épanouissement et leur intégration sociale.

Cependant, nous avons conscience que pour continuer à avoir un impact positif dans la vie de nos bénéficiaires, nous avons besoin du soutien de généreux donateurs tels que vous.

Pour participer à l'inclusion des personnes déficientes visuelles, faites votre don sur le compte BE78 7320 3822 1586 avec la communication "Don HVFE". Vous recevrez un reçu fiscal pour tout don supérieur à 40 euros.

Vous pouvez également consulter notre site web www.hvfe.be pour en savoir plus sur nos activités et nos projets. Vous avez une suggestion, une question, une demande ? Nous sommes à votre disposition via secretariat@hvfe.be et/ou au 071/46.18.08.

Nous vous remercions d'avance pour votre soutien et votre générosité.

L'équipe de l'asbl HVFE

On a testé pour vous

Roberto, notre bénéficiaire, a participé à l'inauguration officielle du Centre de reconnaissance du handicap de Charleroi. Voici son point de vue :

Ce 28 septembre, j'ai été invité à l'inauguration du Centre de reconnaissance du handicap à Charleroi.

Ce centre dépend de la direction générale de la personne en situation de handicap qui dépend elle-même du ministère des Affaires sociales qui est un organisme fédéral.

Situé dans la tour Albert qui se trouve à la ville basse, l'accès à ce bâtiment se fait par l'extrémité de la place verte, à côté du bureau de poste ; non accessible, en véhicule adapté ou non !

Ce centre a été aménagé pour faciliter l'accès à toutes personnes en situation de handicap, quel que soit celui-ci.

L'entrée du bâtiment est facile et les bureaux d'accueil sont adaptés. Le hall donne accès à 3 ascenseurs, le service de reconnaissance du handicap se situe au 7^{ème} étage, les personnes à l'accueil peuvent vous y accompagner.

Une synthèse vocale est disponible moyennant l'activation d'une touche prévue à cet effet pour appeler un ascenseur mais il n'y a pas de synthèse vocale une fois à l'intérieur.

Au 7^{ème} étage, le hall est spacieux, l'entrée de la salle d'attente est large, l'espace est important et laisse du passage entre les groupes de chaises.

Accès et espace important également dans le local social et médical.

A l'entrée du bâtiment, comme à l'étage, aucune balises ou dalles directionnelles au sol.

Suite aux réflexions des invités, voici les réponses fournies par le service de reconnaissance du handicap :

- 2 emplacements de stationnement pour personnes en situation de handicap ont été demandées à la ville de Charleroi.
Oui mais les personnes effectuant ces démarches auprès du service et qui demandent à obtenir le droit à ces stationnements grâce à la carte "bleue" ne peuvent fatalement pas encore en bénéficier. De plus, ces emplacements peuvent être utilisés par toutes personnes ayant cette carte.
- Il n'y a aucune signalisation au sol dans le bâtiment, car les personnes concernées sont accompagnées par un tiers, aidant proche, un membre des services sociaux ou peut en faire la demande au personnel de l'accueil.
- Le déplacement physique des personnes demandant la reconnaissance est limité, vu l'analyse de plus en plus fréquente sur dossier médicaux-sociaux introduits.

Voici les éléments NON EXHAUSTIFS de cette visite intéressante et révélatrice de situations particulières.

Pour votre information :

La Direction générale de la personne en situation de handicap organise des permanences sociales dans la région. Une permanence est organisée tous les 4^{èmes} mardis du mois (à l'exception du 26 décembre) à Handicontact service Egalité des Chances de la ville de Charleroi : avenue de la Crèche, 13 à 6061 Montignies-sur-Sambre, tél : 071/86 70 70.

Les autres informations sont consultables via la newsletter sur le site : <https://mailing.social.belgium.be/x/plugin/?pName=subscribe&MIDRID=S7Y1AgAA82&pLang=fr&Z=-1638719709>.

Roberto M.
Administrateur et bénéficiaire du HVFE

Noël gourmand : saveurs traditionnelles

La magie de Noël ne se trouve pas seulement sous le sapin, mais aussi dans les arômes et saveurs qui emplissent nos cuisines. Dans cet article, nous vous invitons à découvrir des recettes qui éveilleront vos sens et apporteront une touche de féerie à votre table de fête.

Pour début ce repas, laissez-vous tenter par cette mise en bouche qui ouvrira votre appétit et éveillera vos sens.

MINI RÖSTIS AU SAUMON FUMÉ

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 grosses pommes de terre
- 100g de saumon fumé
- 1/2 oignon
- 1 œuf
- 50g de farine
- Aneth fraîche
- Sel et poivre
- Huile pour la cuisson



Préparation :

1. Épluchez et râpez les pommes de terre et l'oignon. Pressez-les dans un torchon pour enlever l'excès d'eau.
2. Dans un bol, mélangez les pommes de terre et l'oignon râpés avec les œufs, la farine, du sel et du poivre.
3. Formez des petits röstis avec le mélange et faites-les cuire dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.
4. Coupez le saumon fumé en petits morceaux et disposez-les sur les röstis chauds.
5. Décorez avec de l'aneth fraîche et servez immédiatement.

Ces mini röstis peuvent être accompagnés d'une petite crème fraîche mélangée à de l'aneth et du citron pour plus de fraîcheur.

Continuons notre voyage culinaire avec une entrée qui allie finesse et festivité.

TARTE FINE POIRE ET ROCQUEFORT

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 2 poires mûres mais fermes
- 150g de roquefort
- Quelques noix concassées
- Miel
- Poivre



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Coupez les poires en fines tranches et disposez-les sur la pâte.
4. Émiettez le roquefort sur les poires et ajoutez les noix concassées.
5. Poivrez légèrement et arrosez d'un filet de miel.
6. Enfourez pour environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
7. Servez chaud, accompagné d'une salade verte pour un contraste frais.

Découvrez le cœur de ce festin de Noël avec ce plat principal, où tradition et créativité se rencontrent pour célébrer le partage et la gourmandise.

FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de veau (environ 800g)
- 200g de morilles fraîches ou séchées
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 10cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- Beurre
- Sel et poivre



Préparation :

1. Si vous utilisez des morilles séchées, réhydratez-les dans de l'eau tiède pendant environ 30 minutes, puis égouttez-les.
2. Émincez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
3. Ajoutez les morilles et laissez cuire quelques minutes.
4. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
5. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez, puis laissez mijoter à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
6. Pendant ce temps, faites dorer le filet mignon dans une autre poêle avec du beurre, salez et poivrez.
7. Une fois doré, enfourez le filet mignon à 180°C (thermostat 6) pendant environ 15 minutes pour une cuisson rosée.
8. Servez le filet mignon tranché avec la sauce aux morilles.

Ce plat peut être accompagné de pommes de terre sautées ou d'une purée maison pour compléter le repas.

Terminons ce repas de Noël sur une note sucrée avec cette bûche, une création qui réjouira vos papilles et apportera la touche finale à cette soirée enchantée.

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME CHANTILLY

Ingrédients :

- Pour le biscuit :
 - 4 œufs
 - 100g de sucre
 - 100g de farine
- Pour la garniture :
 - 200g de chocolat noir
 - 30cl de crème liquide entière
 - 2 cuillères à soupe de sucre glace
- Pour la décoration :
 - Cacao en poudre
 - Petits décors de Noël comestibles



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la farine.
3. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.
4. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 minutes.
5. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat et laissez-le tiédir.
6. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace.
7. Une fois le biscuit cuit, démoulez-le sur un torchon humide et roulez-le sur lui-même. Laissez refroidir.
8. Déroulez le biscuit, étalez la chantilly et parsemez de morceaux de chocolat fondu.
9. Roulez à nouveau le biscuit et enveloppez-le dans du film alimentaire. Réservez au frais pendant au moins 1 heure.
10. Avant de servir, saupoudrez la bûche de cacao en poudre et décorez-la selon vos envies.

Nous espérons que ce voyage culinaire vous apportera autant de joie que nous en avons eu à vous le présenter. Que ces saveurs festives restent gravées dans vos souvenirs, comme un doux écho de la magie de Noël.

Ariane BRUN
Educatrice

INTERNET

TWITTER : un nouveau chapitre intitulé "X"

Au cours de l'été 2023, *Twitter*, réseau social emblématique, a subi une métamorphose inattendue et se présente dorénavant sous la forme et le nom de "X". Commençons par un peu d'histoire... Printemps 2022, Elon Musk, l'entrepreneur visionnaire, détenteur des sociétés *Tesla* et *SpaceX*, négocie l'acquisition de *Twitter* pour la somme colossale de 44 milliards de dollars. À peine 3 mois après l'acquisition, Elon Musk annonce publiquement l'annulation de son projet de rachat, pour enfin valider la vente en octobre 2022. Depuis lors, le petit oiseau bleu, symbole d'échanges d'information instantanées en ligne, n'a de cesse de surprendre, au gré des idées de son propriétaire.

La décision audacieuse d'Elon Musk de renommer *Twitter* en "X", signe distinctif de l'empire Musk, n'est pas passée inaperçue au sein de la sphère numérique. Le réseau social communément considéré comme le préféré des journalistes et du monde politique suscite de nombreuses interrogations. Certains voient cette action comme un moyen de déstabiliser les utilisateurs du réseau, d'autres comme la volonté d'Elon Musk de marquer sa présence parmi les géants de la tech qui se transforment en conglomérats, comme *Facebook* devenu *Meta* ou encore toutes les produits *Google* désormais regroupés sous l'enseigne *Alphabet*.

Plongeons au cœur de l'évolution de *Twitter*, découvrons les coulisses de ce changement de nom et explorons le vaste univers d'Elon Musk, géant de la tech et des intentions futuristes qu'il réserve au nouveau *Twitter*.

Qui est Elon Musk ?

Cet entrepreneur et ingénieur d'origine sud-africaine, également de nationalités canadienne et américaine, est considéré comme l'homme le plus riche du monde avec une fortune estimée à plus de 192,3 milliards de dollars. Dès son plus jeune âge, Elon Musk montre des signes de génie entrepreneurial. À seulement 12 ans, il vend son premier programme de jeux vidéo pour 500 dollars. Il commence sa carrière dans les affaires comme co-fondateur, avec son frère, d'une société de logiciels. La *start-up* est alors revendue pour 307 millions de dollars en 1999. La même année, Musk cofonde la banque en ligne *X.com*, qui fusionne avec *Confinity* en 2000 pour former *PayPal*. *Ebay* rachète *PayPal* en 2002 pour 1,5 milliard de dollars.

Le cinquantenaire est principalement connu pour son rôle dans la fondation et la direction de plusieurs entreprises technologiques de renom. En voici quelques-unes :

- **TESLA** : société automobile fondée en 2003, *Tesla* est spécialisée dans la fabrication de véhicules électriques haut de gamme, de batteries et de solutions d'énergie propre. L'entreprise a révolutionné l'industrie automobile en popularisant les voitures électriques et en repoussant les limites de la technologie des batteries électriques.
- **SPACEX** : société astronautique fondée en 2002, *SpaceX* (*Space Exploration Technologies Corp.*) se concentre sur le développement de technologies spatiales avancées, notamment la création de fusées réutilisables pour réduire les coûts d'accès à l'espace. Son objectif ultime est de rendre l'humanité multi-planétaires et de permettre la colonisation de Mars. *SpaceX* est l'un des 2 prestataires privés à qui la NASA a confié un contrat de transport de fret vers la Station spatiale internationale.
- **NEURALINK** : fondée en 2016, l'entreprise se consacre à la recherche et au développement d'interfaces cerveau-machine. L'objectif est de créer des dispositifs qui

permettent une communication bidirectionnelle entre les intelligences humaines et artificielles, avec des applications potentielles dans le traitement de troubles neurologiques et l'amélioration cognitive.

- *THE BORING COMPANY* : fondée en 2016, cette société se concentre sur la construction de tunnels souterrains destinés à améliorer l'infrastructure de transport urbain afin de réduire les embouteillages en proposant des systèmes de transport à grande vitesse sous terre.
- *SOLARCITY* : fondée en 2006 et fusionnée depuis avec *Tesla* pour devenir *Tesla Energy*, *SolarCity* était une entreprise spécialisée dans les systèmes d'énergie solaire résidentiels et commerciaux. L'objectif était de promouvoir l'utilisation de l'énergie solaire pour réduire la dépendance aux combustibles fossiles.
- *X CORP.* : fondée en 2023, *X Corp.* est une filiale de *X Holdings Corp.* Elle absorbe *Twitter, Inc.* et devient donc propriétaire de la société devenue *X*.

Pourquoi "X" ?

Elon Musk est connu pour ses approches audacieuses et sa vision à long terme. Les entreprises qu'il dirige ont pour objectif de résoudre des enjeux majeurs auxquels l'humanité est confrontée, qu'il s'agisse du changement climatique, de l'exploration spatiale ou de l'amélioration des capacités humaines.

Au-delà des changements esthétiques liés au logo de *X*, ex-*Twitter*, Elon Musk, adepte du "X", a clairement l'intention de faire évoluer le réseau social et d'en faire une super application.

Ce choix de nom n'est pas une coïncidence. En choisissant "X", Elon Musk réutilise le nom d'une de ses précédentes *start-ups*, *X.com*, la banque en ligne qui avait fusionné avec *PayPal* en 2000 avant d'être rachetée par *eBay* en 2002. Il utilise également le "X" comme un rappel de sa société la plus influente : *SpaceX*.

Musk compte modifier profondément *Twitter* et le chantier a commencé, bien que les modifications soient mises en place progressivement.

Des changements nécessaires...

Depuis son rachat, le réseau social est en chute libre. Dès son acquisition, son détenteur a fait des choix drastiques comme imposer la réduction de la taille des *tweets* et limiter le nombre de *tweets* visibles. Suite à ces modifications, de nombreux membres ont quitté le navire. Voici ce qu'il s'est déjà passé sur le réseau depuis son rachat.

- Les comptes suspendus et qui l'ont été sur *Twitter* pour violation des règles de conduite et de contenu (discours haineux, intimidation, harcèlement, propagande terroriste, pornographie non consentie et autres formes de contenu nuisible), pour propagation de désinformation, les comptes automatisés ou *spams*, ou encore pour incitation à la haine et à la violence ont été rétablis suite à la décision d'Elon Musk, à la condition toutefois que "les utilisateurs n'aient pas enfreint la loi ou envoyé des *spams* de façon scandaleuse."
- Les comptes inactifs depuis plusieurs années seront désactivés puis supprimés afin de dynamiser la plateforme.
- L'abonnement anciennement "*Twitter Blue*", est devenu *X Premium*. Pour la première fois de son existence, *Twitter*, nouvellement "*X*", propose à ses abonnés une formule

payante offrant quelques privilèges : obtenir la fameuse coche bleue sur son compte (afin de valider l'existence d'un compte vérifié) et accéder à de nouvelles fonctionnalités telles que l'édition, les vidéos longues, les messages longs de plus de 25 000 caractères, les dossiers de signets, etc.

Le plus important à retenir ici, c'est qu'il est obligatoire d'être membre de *X Premium* pour bénéficier du partage de revenus publicitaires. Et en même temps, remplir les conditions préalables pour être rémunéré par le réseau : avoir recueilli 15 millions d'impressions sur ses *posts* au cours du dernier trimestre, avoir une base de followers d'au moins 500 personnes et être majeur.

- La suppression des badges de certification bleus. N'importe qui peut désormais faire certifier son compte en s'abonnant à *X Premium*.
- Bientôt de nouvelles fonctionnalités, comme celles qui existent sur les messageries les plus utilisées. Les appels audio et vidéo seront bientôt possibles depuis l'application. Et une mise à jour prochaine rendra les messages privés cryptés.

Toutes ces nouvelles fonctionnalités sur le réseau, n'en sont pas vraiment dans le monde connecté. Elles existent sur d'autres plateformes depuis un certain temps. Il semblerait qu'Elon Musk cherche à faire de *X* un réseau social généraliste, comme son principal concurrent, *Facebook*.

X vs Threads : rivalité entre les géants du Web

Le changement d'identité de Twitter n'est peut-être pas complètement une énième lubie de son dirigeant. Début juillet, le groupe *Meta* (*Facebook*) annonçait le lancement de *Threads* - liée et soutenue par *Instagram*, appartenant au même groupe - un nouveau réseau social de conversation écrite sur mobile, aux caractéristiques proches de celles de *Twitter*, avec laquelle elle veut rivaliser. "L'idée de *Threads*, c'est vraiment de recréer ce que *Twitter* avait promis d'être au départ, à savoir, une plateforme de conversation publique, un espace de dialogue et d'échange d'idées libres et ouvertes", explique Nicolas van Zeebroeck, professeur d'économie et stratégie numériques à l'Université libre de Bruxelles. (<https://www.rtbf.be>).

Fin juillet, Elon Musk annonçait le changement de nom de *Twitter* par *X* en utilisant le code couleur pour le nouveau logo - noir et blanc -, tout comme celui de *Threads*.

Dès son lancement, *Threads*, qui n'est pour le moment pas encore ouverte à l'Europe, a réuni 30 millions d'utilisateurs en quelques heures, la barre des 100 millions ayant été atteinte il y a quelques jours. Un vrai coup dur pour *X*, ex-*Twitter* qui est clairement en perte de vitesse depuis quelques années.

Le ton est donné dans le combat Musk-Zuckerberg. Combat virtuel ? Oui et non. Ces 2 géants du *Web* multimillionnaires se sont lancés un défi dans la vraie vie, début juin, par messages interposés sur leur plateforme respective. Elon Musk a envoyé un *tweet* auquel Marc Zuckerberg a répondu par un post sur *Instagram* afin de se mesurer dans un combat de *MMA* (*Mixed Martial Arts*), qui met en compétition des combattants formés dans différentes disciplines d'arts martiaux et de sports de combat. Le *MMA* se déroule généralement dans une cage octogonale appelée l'Octogone.

Il est évident que ces 2 personnalités connaissent leur job mieux que personne. Faire le *buzz* autour d'un potentiel combat entre eux, a suscité des réactions en chaîne dans tous les recoins du *Web* et dans tous les médias et ceci, à quelques semaines du lancement de leur nouveau produit respectif.

Meta n'est pas la seule plateforme à s'opposer au géant *X corp*. En changeant le logo de *Twitter* et en modifiant son nom, plusieurs marques déposées ont marqué leur mécontentement. Selon l'avocat spécialisé en marques Josh Gerben, il existe déjà environ 900 enregistrements de marques de commerce actifs aux États-Unis qui couvrent la lettre *X* dans diverses entreprises. Par conséquent, il y a "100% de chances" que *Twitter* soit poursuivi pour cela. (Source <https://fr.dataconomy.com>).

Le géant *Microsoft* risque de ne pas lâcher l'affaire. En effet, depuis 2003, le groupe contrôle la marque *X* en relation avec les communications sur leur système de jeu vidéo *Xbox*. *Meta* a également déposé un logo de la lettre *X* en bleu et blanc. Pour le moment, ni *Meta*, ni *Microsoft* n'ont intenté de démarches en ce sens. La question de la propriété intellectuelle liée à cette lettre de l'alphabet pourrait se révéler complexe sur le plan juridique, compte tenu de la difficulté à protéger une seule lettre, en particulier une lettre aussi populaire commercialement que "*X*". C'est cependant certainement ce qui a poussé Elon Musk à choisir cette lettre emblématique présente chez ses plus grands concurrents.

La transformation de *Twitter* en *X* par Elon Musk marque une étape significative dans l'évolution du réseau social : *Twitter* n'est plus. En s'appuyant sur sa vision audacieuse, Musk cherche à intégrer l'expérience sociale en ligne à ses déjà nombreux projets. En choisissant le nom *X* et en apportant des fonctionnalités nouvelles, il cherche à se hisser aux côtés d'autres géants technologiques tels que *Meta* et *Microsoft*. Cette transition illustre la façon dont les *leaders* du secteur numérique façonnent, à chacune de leurs actions, l'avenir du *Web*.

Pour en savoir plus sur ce combat de titans : <https://www.arte.tv/fr/videos/116435-000-A/quelle-epoque-musk-zuckerberg-tar-ta-gueule-a-la-recre/>

Julie FIARD

Athena Mag 363 - Septembre-Octobre 2023

Pour le réveillon, il n'y a pas que Marmiton

Pas question d'improviser des recettes pour les repas avec vos invités. De nombreux sites web peuvent remédier à une panne d'inspiration culinaire. Lequel d'entre eux mérite-t-il d'être épinglé sur la page d'accueil de votre navigateur ?

Aux courageux qui accueillent leurs proches durant les fêtes de fin d'année, il ne reste plus qu'une vingtaine de jours pour composer leurs menus ! Et si vous pouvez vous en sortir avec une bougie parfumée ou un mug en guise de cadeau, pas sûr que les coquillettes au ketchup fassent bonne impression sur la table. Heureusement, les sites de recettes et leurs milliers d'idées sont là pour vous aider. À en croire une étude publiée par Médiamétrie en 2020, près de 25 millions d'internautes français consultent ces services au moins une fois par mois. Parmi eux, Marmiton reste sans surprise le plus populaire depuis des années. Le site aux 76 600 recettes de cuisine commentées et notées se hissait même à la 44^{ème} place du classement des 50 marques les plus visitées sur internet dans l'Hexagone au mois de septembre, toujours d'après Médiamétrie. Mais il serait dommage de se limiter à cette proposition, car le web ne manque pas d'autres bonnes adresses pour la cuisine.

La qualité avant la quantité

Presque tous les acteurs de notre sélection dépassent allègrement la dizaine de milliers de recettes disponibles. C'est bien plus qu'il n'en faut pour Noël. Pour différencier ces sites,

l'enrichissement du contenu joue beaucoup. Des informations sur le coût des ingrédients, des conseils de préparation, une foire aux questions ou des recommandations sur le vin, tout est bon à prendre. En outre, les notes et les commentaires sont précieux pour choisir une recette. Une communauté très active constitue ici un gros atout. Notez que nous privilégions les sites aux applis mobiles, car celles-ci se révèlent parfois simplistes et peuvent exiger la création d'un compte. Elles ont toutefois l'avantage d'afficher moins de publicités.

Recettes

Cuisine AZ ne lésine pas sur l'enrichissement de ses 90 000 recettes et présente une estimation du coût des ingrédients par personne, les erreurs à éviter ainsi que des conseils diététiques. Certaines préparations intègrent une foire aux questions telles que "Peut-on réduire la quantité de sucre ?" ou "Comment obtenir une viande moins sèche ?". Tout aussi fourni, Ptitchef donne même des informations nutritionnelles complètes et conseille des accords mets-vins. Le site n'attire toutefois pas autant d'internautes que Marmiton. Mais ce dernier ne propose pas toutes ces précisions complémentaires.

Interface et fonctionnalités

L'interface la plus agréable est celle de Marmiton, suivie de près par celle de 750g. Ce dernier ne propose toutefois aucune fonctionnalité particulière si ce n'est un menu hebdomadaire. Ptitchef et Marmiton intègrent une recherche avancée de recettes. Cette fonction permet entre autres de spécifier une limite de calories ou d'exclure tout ce qui contient du lactose ou du gluten. En outre, Ptitchef dispose d'un mode "végétarien" qui masque les plats à base de viande du site. Son interface mériterait cependant une actualisation. Dans ses réglages, Jow permet d'écarter certains ingrédients ou de préciser un régime.

Qualité des vidéos

En complément de la recette, nous apprécions la présence d'une vidéo pour bien comprendre les gestes. Nous aimons celles de Cuisine actuelle, qui profitent d'un montage dynamique avec des plans variés et des explications en voix off. 750g opte souvent pour des présentations faites par des chefs, mais elles sont parfois très longues. Simples et efficaces, les vidéos de Ptitchef présentent la préparation en une minute. De même que Ôdélices, Cuisine AZ et Marmiton, sauf qu'elles se font rares chez le premier, et sont entrecoupées de beaucoup trop de pubs chez les deux autres. Jow propose le même format, sans pubs.

Vainqueur Marmiton

Sur internet depuis l'an 2000, Marmiton reste la référence des cuistots amateurs. S'il n'a pas le catalogue le plus imposant, sa large communauté d'utilisateurs assure le contrôle qualité. Nous apprécions ses nombreuses listes thématiques comme "Je débute" ou "Étudiant fauché". Dans l'ensemble, le site profite d'un contenu éditorial varié avec des rubriques consacrées à la saison, à l'alimentation diététique ou encore aux tendances du moment. Les spécialités régionales et la cuisine du monde ne sont pas oubliées. Certaines sélections, comme la cuisine japonaise, mériteraient d'ailleurs d'être élargies. La recherche avancée propose de nombreux critères de tri : par difficulté, coût, temps de préparation, risque d'allergie, Nutri-Score... Bon à savoir, la photo d'illustration des plats de Marmiton vient souvent d'une banque d'images et ne correspond pas toujours à la recette décrite. Il s'agit d'un problème récurrent pour de nombreux services, à l'exception de Jow et d'Ôdélices, créé par la photographe culinaire Marie-Laure Tombini. Heureusement, Marmiton affiche aussi les photos des internautes. Ces clichés, en dépit d'une qualité inégale, donnent une idée plus réaliste du produit fini.

Le point méthodo

Notre sélection comporte les cinq sites de cuisine les plus consultés en France et trois services moins connus qui ont attiré notre attention : Cuisine actuelle, Cuisine AZ, Le journal des femmes cuisine, Jow, Marmiton, Ôdélices, Ptitchef, et 750g.

Nous avons exploré chaque service depuis un ordinateur et un smartphone pour évaluer leur interface et leurs fonctions. Nous avons relevé la quantité d'avis et de commentaires sur des recettes classiques, et porté une attention particulière à la qualité des vidéos et leur rythme. Pour évaluer la quantité de vidéos disponibles, nous avons consulté les chaînes YouTube et Dailymotion des différents sites. À noter que Le Journal des Femmes Cuisine n'est pas présent sur ces plateformes.

Théo BRAJARD
Magazine 01NET n° 1011 du 29 novembre au 12 décembre 2023

ACTUALITES

Un sonar pour malvoyants

Et si les aveugles percevaient leur environnement comme les dauphins, grâce à l'écholocalisation ? C'est la voie qu'ont expérimentée des chercheurs australiens, à l'occasion d'une étude impliquant sept non-voyants. Ces derniers ont été équipés de lunettes munies d'une caméra couplée à une IA capable d'identifier la nature et la distance d'objets situés dans le champ de vision. Mais plutôt que de proposer une traduction vocale de l'environnement, les chercheurs ont opté pour le "toucher acoustique". Chaque participant a été entraîné à reconnaître quatre sons distincts, correspondant à quatre objets (bol, tasse, livre, bouteille).

Puis ils ont dû saisir ces objets disposés sur une table de façon aléatoire. Ils pouvaient estimer leur distance grâce à la hauteur du son, plus grave signifiant plus éloigné.

Résultats prometteurs

Non seulement six des sept non-voyants ont réussi la plupart des tests, mais la charge mentale nécessaire à l'opération s'est révélée peu élevée. Seul bémol, une IA très puissante sera requise pour assurer une reconnaissance de tous les objets du quotidien. Et aucun smartphone actuel n'est capable de gérer une telle charge de données. Les calculs devront donc être déportés vers un serveur externalisé.

Magazine 01NET n° 1011 du 29 novembre au 12 décembre 2023

Des piles qui ne manquent pas de sel

La start-up française Tiamat vient de commercialiser la première batterie sodium-ion grand public.

C'est une perceuse sans fil. Un outil tout simple destiné au bricoleur amateur, vendu depuis octobre dans les enseignes *Leroy Merlin*. Et pourtant, cette perceuse pourrait rester dans l'histoire des technologies comme l'objet qui a marqué la fin de l'hégémonie des batteries lithium-ion. Il s'agit en effet du premier produit grand public au monde à intégrer une batterie sodium-ion rechargeable. Et c'est une start-up française qui l'a développée, *Tiamat*, fondée en 2017 par des chercheurs du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) dans le seul but de développer des batteries sodium-ion offrant des performances comparables à celles des accumulateurs lithium-ion.

Plus écoresponsables, moins onéreuses

Cette technologie présente plusieurs avantages. D'abord, comme l'a indiqué Jean-Marie Tarascon, chercheur en chimie des matériaux et instigateur du projet *Tiamat*, le sodium est mille fois plus abondant que le lithium. Surtout, il est présent partout, au contraire de ce dernier qui est aujourd'hui une ressource en tension, dont les gisements sont répartis dans une poignée de pays (Chili, Australie, Argentine et Chine concentrent 70 % des réserves mondiales). Enfin, l'extraction du sodium, dans le sol ou l'eau de mer, est beaucoup moins polluante que celle du lithium.

D'un point de vue environnemental, la production de batteries sodium-ion est donc plus vertueuse. Mais qu'en est-il des performances ? Eh bien là encore, les résultats sont très encourageants. Grâce aux recherches menées au CNRS, certaines protégées par des brevets que *Tiamat* peut exploiter, les chercheurs sont parvenus à créer une batterie aux caractéristiques très alléchantes. Non seulement sa durée de vie est immense – jusqu'à dix ans en utilisation continue, contre quatre ans pour une batterie lithium-ion –, mais elle se recharge dix fois plus vite ! Enfin, elle est moins chère à produire, car le coût des matières premières est inférieur.

Des améliorations restent à apporter

Cependant, ces batteries pèchent encore sur un point important, sinon fondamental. La quantité d'énergie qu'elles sont capables de stocker (densité énergétique) n'atteint pas celle d'un accumulateur *Li-ion*, toutes choses égales par ailleurs. Mais les performances progressent. Alors que le premier accumulateur présenté en 2017 plafonnait à 50 wattheures par kilogramme (Wh/kg), le dernier modèle affiche 120 Wh/kg. Et le chinois CATL, leader mondial des batteries, qui travaille aussi sur cette technologie, prévoit d'atteindre 200 Wh/kg d'ici 2025 – les meilleures batteries Li-ion dépassent les 250 Wh/kg. Compte tenu des enjeux, *Tiamat*, fort de ses nombreux brevets dans le domaine de la chimie des matériaux, voit les choses en grand. Prochaine étape : réunir les fonds nécessaires, estimés à 100 millions d'euros, pour créer la première usine de batteries sodium-ion. Avec un objectif de production de 500 000 à 700 000 batteries par jour, notamment pour le secteur de l'automobile, et mille nouveaux emplois à la clé.

Philippe FONTAINE
Magazine 01NET n° 1011 du 29 novembre au 12 décembre 2023

LEGO en braille

On a fait tester les LEGO en braille à Laura, une petite fille malvoyante de 8 ans, voici son avis. Depuis ce 1er septembre 2023, LEGO propose dans le commerce un set baptisé "Découvrir le braille – Alphabet français (40655)", un ensemble de briques qui, comme le nom l'indique, permet d'apprendre le braille de manière ludique.

Un apprentissage plus inclusif au travers du jeu

Les briques présentes dans la boîte semblent identiques à celles que nous connaissons tous, mais les tenons (c'est-à-dire les petits points placés sur chaque brique) de chacune sont ici disposés de manière à correspondre aux chiffres, symboles et lettres de l'alphabet braille. Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que nous vous parlons de ces briques. En 2020 déjà, Hugues Hamelynck annonçait le projet de LEGO dans le 6/8 de Vivacité, lorsque l'ensemble était alors testé par les établissements scolaires et les organisations qui enseignent le braille. Trois ans plus tard, la boîte contenant les 287 briques de cinq couleurs est enfin disponible pour le grand public.

À cette occasion, nous avons fait appel à la Ligue Braille, une association qui a déjà travaillé avec LEGO au cours de ces trois dernières années, afin de trouver une famille qui voudrait bien se prêter au jeu, et nous faire un retour critique sur cet ensemble que nous avons reçu à la rédaction.

Laura, testeuse en herbe

Notre testeuse du jour s'appelle donc Laura. Âgée de 8 ans, Laura est malvoyante, et a pu tester l'ensemble LEGO avec son papa, Jean-François, qui lui est aveugle. Après plusieurs jours de tests, leur avis est unanime et tiens en quelques mots : "C'est trop bien !"

Comme nous l'explique Laura, l'ensemble lui a notamment permis d'écrire des mots en fixant les briques sur les planches fournies dans la boîte, pour ensuite faire lire le texte à ses parents, et inversement. "On peut également faire des additions, des soustractions, et même jouer à notre propre version du Scrabble," ajoute-t-elle.

Selon Jean-François, son papa, le set LEGO leur a effectivement permis de jouer à une version modifiée du Scrabble, où chacun ajoutait à son tour une lettre sur le plateau afin de former des mots. "C'est ludique, et ça peut même permettre aux voyants de s'initier à l'alphabet braille", nous explique-t-il.

Un bon format pour une bonne prise en main

Autre point positif selon Laura et son papa : la taille des briques LEGO classiques (à savoir la brique la plus connue, la 2x6), se prête bien au braille. Et la construction d'objet ou l'assemblage restent possibles, ce qui était de plus en plus difficile avec les ensembles LEGO traditionnels plus récents.

Comme le souligne Jean-François, au fil des années LEGO a multiplié le nombre de pièces afin de proposer des constructions toujours plus réalistes. Mais cela s'est fait au détriment des briques "classiques", plus grandes, plus simples à reconnaître et à prendre en main pour une personne malvoyante ou aveugle. "Ce sont toutes des petites pièces qui n'ont plus rien à voir avec des briques, et nous, on ne sait rien faire de ça", se lamente-t-il.

Toujours plus à explorer

Après une semaine de test, Laura et son papa n'ont pas fait le tour de tout ce que propose la boîte LEGO. Précisons que celle-ci est notamment accompagnée de plusieurs activités (la main du géant, course jusqu'au sommet, pierre feuille ciseau, etc). Autant de bons points qui justifient, selon eux, le prix de la boîte : 89,99 euros.

Seul point négatif à relever : le rangement, qui n'est pas vraiment adapté selon Laura et son papa. Une fois les sachets ouverts, toutes les briques se retrouvent mélangées dans la boîte en carton et cela peut prendre du temps de trouver celle que l'on cherche. Enfin, une plaquette supplémentaire n'aurait pas été de refus.

Quoi qu'il en soit, on remercie LEGO, qui a fourni la boîte, Laura et son papa pour leur test, et Sylvie Degrelle de la Ligue Braille pour les contacts.

Anthony MIRELLI

Source : <https://www.rtbf.be/article/on-a-fait-tester-les-lego-en-braille-a-laura-une-petite-fille-malvoyante-de-8-ans-voici-son-avis-11261607>

Rédactrice en chef :

Souad BOUROUA

Comité de rédaction :

Delphine ARPIGNY
Souad BOUROUA
Ariane BRUN
Valérie DUBOIS
Roberto M.

Réalisation technique :

Valérie DUBOIS
Monika SUDOL

Handicap Visuel Formation Emploi asbl

chaussée de Charleroi 1A
6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél : 071/46.18.08
info@hvfe.be – www.hvfe.be

CBC : BE78 7320 3822 1586
BIC : CREGBEBB