SAMEDI 15 JUIN 1996

LES IZARDS

Le tour du monde en un repas

Pari gagné pour les organisateurs du premier repas du quartier des Izards, Raphaël et les Trois-Cocus. Savoureux métissages de langues, de plats, de musiques dégustés dans une ambiance fraternelle et chaleureuse.

Bien que spacieuse, la salle du centre d'animation des Chamois est comble ce soir du 31 mai. Comble, odorante, épicée de rires et de discussions animées, colorée de poignées de mains et de verres levés.

« Vous prendrez bien un peu de harira? », propose la maman de Leïla. Sa soupe algérienne diffuse l'odeur de la coriandre. Quel délice! La maman de Delphine, elle, découpe son pâté de pommes de terre.

La carte des menus, ce soir, est un vrai festival. La choucroute, les crêpes bretonnes et la milassine de Castelsarrasin côtoient le couscous, les briouattes au jben du Maroc et le cassoulet fait de l'œil de la pastèque. Pour faire le tour du monde en se léchant les doigts, il suffit de piocher dans les plats que chaque famille du quartier a réalisés.

Les recettes de mon quartier

Le centre d'animation des Chamois, avec le concours de l'association Raphaël et celle des Rencontres des Maghrébins. de Toulouse, sont les initiateurs de ce rendez-vous. C'est avec beaucoup d'énergie et d'enthousiasme que Neïma Saramon, du centre d'animation des Chamois, a porté le projet jusqu'à son aboutissement. « Le but de ce repas, c'est que les gens du quartier puissent se rencontrer, dialoguer, partager.

On espère prolonger cet échange grâce à la plaquette offerte au cours de la soirée, « Les recettes de mon quartier ». En effét, Neïma a eu l'idée originale de collecter les plats préférés des habitants et d'élaborer un petit livret de recettes afin de pouvoir les échanger et les découvrir. Elle remercie les habitants de leur coopération et d'être « descendus » ce soir, avec leur plat ou bien un fruit. « C'est au-delà de mes espérances », confie-t-elle.

Vive les convives!

Monique et Michel font partis de ceux qui sont descendus pour venir faire connaître leur spécialité creusoise et goûter aux plats voisins. « En étant parents d'élèves, on croise les gens dans le quartier. On s'est dit pourquoi ne pas essayer de manger tous ensemble, histoire de se connaître. Et puis, surtout, on voudrait montrer une autre image du quartier, on y tient beaucoup », raconte Monique.

Philippe Daoud, de l'anima-



Les organisateurs du repas de quartier se sont régalés.

tion Raphaël, parle lui aussi du bonheur d'être tous réunis. Et si on reprenait un peu de quiche au saumon? Avez-vous goûté l'hommos libanais et les bananes congolaises de Mélodie? On parle à son voisin de table, on se serre un peu plus pour les nouveaux arrivés.

Ali Messaouda dit: « Ce projet est l'aboutissement d'un an de réflexion, d'analyse et d'une collaboration simple, quotidienne, efficace entre l'ARMT et les autres associations, en particulier l'équipe des Chamois. Cette réunion doit servir au rapprochement de tous quelque soit sa situation, son origine, sa cou-

leur et cela dans l'intérêt du quartier et de ceux qui l'habitent.

Sur l'immense table en U recouverte de nappes en papier bleu et rouge, le fleuriste des Izards a déposé des petits bouquets. Un des nombreux gestes amicaux de la soirée.

Au moment du café, Guani, de sa belle voix, chante et rappelle les mélodies de l'ailleurs. Didier et Babeth se lèvent pour danser. Au fond de la salle, les jeunes filles ramassent la table.

Les mémoires se métissent. Il n'y a plus de frontière, ce soir, aux Izards.

L.P.

La salade méchouia

Une des recettes extraite de la plaquette réalisée par les habitants du quartier les Izards-Raphaël-les Trois-Cocus.

La salade méchouia de Tunisie. — Tomates, poivrons, oignons, ail.

Tous les légumes doivent être grillés sur le feu de charbon ou au four. Eplucher les tomates, l'oignon, l'ail. Placer les poivrons les uns après les autres dans une poche en plastique non trouée. Quand ils sont cuits, bien fermer, laisser tiédir, ils s'éplucheront plus facilement. Après avoir épluché tous les légumes, les passer à la moulinette à trous assez gros. Assaisonner selon votre goût avec de l'huile d'olives, quelques feuilles de menthe ciselées, du sel et karouia (magasins spécialisés d'Arnaud-Bernard). Décorer avec des rondelles d'œuf dur et des olives.