



# MA MISSION AU LIBAN

VOLONTARIAT INTERNATIONAL MINI-JET

## DEUXIÈME JET NEWS

par Samuel BRIDAUX





Chers lecteurs,

Je suis très heureux de vous retrouver pour cette deuxième JET News qui retrace ma mission au Liban entre la mi-janvier et la mi-février. Au programme : vie de foi, rencontres, découverte de l'école, ski, plage, et présentation de la nourriture libanaise, le tout dans une ambiance familiale !

Ce que j'apprécie dans mes journées, c'est qu'il y a trois moments à la chapelle de la maison qui me permettent de cultiver ma vie de foi : tout d'abord, la messe de 8h célébrée par le père Maher qui, bien que Libanais, la célèbre souvent en rite latin ; ensuite, l'office "milieu du jour" de 12h30 où nous chantons les psaumes indiqués dans l'ouvrage liturgique *Prière du Temps Présent*, et où nous élevons vers Dieu nos intentions de prière. Enfin, nous pouvons contempler Jésus-Christ réellement présent à travers le pain consacré lors de l'adoration du Saint-Sacrement à 18h. Ces trois temps de dialogue avec Dieu, bien équilibrés dans ma journée, sont importants pour moi car je sens qu'ils me rapprochent du Christ un peu plus chaque jour. Et je dois dire que ce rythme de vie enraciné dans sa présence au quotidien me fait beaucoup de bien. Depuis que je suis arrivé, je sens réellement que ma foi s'est affermie, fortifiée, que je fais beaucoup plus confiance au Seigneur que je ne pouvais le faire auparavant... Amen pour cette Bonne Nouvelle que je vous rapporte !



Au début de chaque journée, voici d'ailleurs la prière de **saint François d'Assise** que je récite pour confier ma journée à Dieu et ainsi ne pas m'égarer de sa présence :

*“Seigneur, dans le silence de ce jour naissant, je viens Te demander la paix, la sagesse, et la force. Je veux regarder aujourd'hui le monde avec des yeux tout remplis d'amour, être patient, compréhensif, doux et sage. Voir au-delà des apparences Tes enfants comme Tu les vois Toi-même, et ainsi ne voir que le bien en chacun. Ferme mes oreilles à toute calomnie, garde ma langue de toute malveillance, que seules les pensées qui bénissent demeurent en mon esprit. Que je sois si bienveillant et si joyeux que tous ceux qui m'approchent sentent Ta présence. Revêts-moi de Ta bonté, Seigneur, et qu'au long de ce jour je Te révèle. Amen”.*



Chaque matinée, du lundi au jeudi, je descends au rez-de-chaussée de la maison où se trouve l'École pour une Éducation Spécialisée (EPES) afin de m'occuper, tel un auxiliaire de vie scolaire, d'enfants pouvant présenter différents types de handicap : trisomie 21, spectre de l'autisme, mais aussi beaucoup de déficience intellectuelle. En fonction de l'intensité de celui-ci, les élèves sont répartis selon quatre niveaux :

- la classe des "**Papillons**", composée d'élèves qui pour la plupart ne parlent pas et qui ont également une communication non verbale pouvant être difficile ;
- la classe des "**Coccinelles**", composée d'enfants un peu plus avancés que les Papillons, leur niveau correspondant en partie à celui de l'école maternelle en France ;
- la classe des "**Lapins**" qui sont plus avancés car ils apprennent à écrire et à faire des calculs simples jusqu'à 10 ;
- la classe des "**Dauphins**" qui ont le niveau d'apprentissage le plus élevé puisqu'ils apprennent en effet l'arabe, le français, et font des mathématiques au niveau CP/CE1.



Pour ma part, je m'occupe essentiellement des Papillons, et notamment de Mickael, un jeune déficient intellectuel de 16 ans qui ne parle quasiment pas. En revanche, il aime beaucoup communiquer avec ses bras en montrant ses muscles et en criant "Wooooo", tel un super héros prêt à sauver le monde ! Très souvent, je fais donc de même, ouvrant ainsi la voie à une superbe "battle" entre nous deux. Mais pour être honnête, je crois que c'est lui le plus fort ! Avec les papillons, les activités se traduisent par des dessins, la conception de bracelets et des chorégraphies sur lesquelles nous dansons tous ensemble. J'apprécie d'être avec eux car je reçois beaucoup d'amour en échangeant de simples sourires, leur simplicité et leur tendresse m'inspirent beaucoup.

Je vais également dans la classe des Dauphins, où j'aide très souvent Rita (qui m'aime beaucoup, et c'est réciproque...) en français et en mathématiques. Bien que les élèves peuvent vite être déconcentrés et fatigués, je les trouve volontaires et ont l'envie de bien faire, surtout en français pour me faire plaisir !



Dans le cadre d'un gala organisé chaque année à travers le monde pour les personnes en situation de handicap prises en charge par des associations ("A night to shine"), cinq élèves de l'EPES - deux filles et trois garçons - ont été choisis pour y participer. Mais il leur fallait un cavalier ou une cavalière, et la directrice m'a proposé d'y aller pour accompagner Carla, une élève déficiente intellectuelle dans la classe des Dauphins. Je n'ai pas hésité une seule seconde pour accepter cette proposition festive, et je me suis donc mis sur mon 31 pour partir au gala près de Beyrouth avec les trois psychomotriciennes et psychologues de l'école (Yara, Pamela, Johanne) et Maroun, qui travaille à l'administration.

Arrivés au gala, Carla et moi avons foulé le tapis rouge, puis avons été pris en photo par un photographe professionnel. Elle a aussi pu se faire maquiller et coiffer comme une vraie princesse prête à briller, après quoi nous avons eu le privilège de faire quelques petits tours dans une Limousine ! Le pic de la soirée arriva quand chaque personne en situation de handicap reçut, sous les acclamations de la foule, une couronne sur la tête pour faire d'eux des rois et des reines. La soirée s'est prolongée par un dîner aux chandelles, puis s'est clôturée par une danse étincelante avec ma cavalière Carla.



Le but de cette soirée chaque année est simplement de témoigner au monde entier que les personnes atteintes d'un handicap mental ont aussi le droit d'être célébrées, de montrer que leur authenticité est une chance pour ce monde tellement ancré dans l'indifférence. J'y retiens la joie qui pétillait en abondance dans les yeux des jeunes invités à ce gala, s'apercevant clairement que l'on prenait soin d'eux, qu'ils étaient considérés et qu'en aucun cas ils étaient jugés pour le handicap qu'ils ont, mais réellement pour ce qu'ils sont ! Plusieurs d'entre eux sont d'ailleurs venus me saluer avec une gentillesse toute singulière. Cette soirée restera gravée profondément dans mon cœur !



Ne trouviez-vous pas, dans la première JET News, que ça manquait de Libanais dans la maison communautaire ? Ça tombe bien, car depuis mi-janvier sont revenus y habiter **Élie et Myrna**, mariés depuis 36 ans. Ce couple, qui avait pris du temps durant le mois de décembre dans sa maison avec ses enfants travaillant à l'étranger mais en vacances au Liban à ce moment-là, apporte beaucoup de fraîcheur, de générosité et de gentillesse au sein du couvent. Communautaires au Chemin Neuf, ils y sont du lundi au jeudi, avant de passer le week-end chez eux non loin d'ici (sauf quand ils doivent garder soeur Thérèse ici, à mon plus grand plaisir de les avoir avec nous !).



Si ma mère et ma grand-mère sont des grandes spécialistes de la cuisine occidentale, ici, la reine des spécialités libanaises, c'est Myrna ! Chaque jour, elle prend un plaisir fou à nous préparer de bons petits plats typiques, parmi lesquels :

**-le houmous** : une pâte de pois chiche cuits enrichie de tahini, de la pâte de sésame, d'ail et de jus de citron que nous tartinons sur du pain libanais. Myrna en fait de temps en temps, c'est un pur délice !

**-la fattoush** : La salade libanaise par excellence, composée de crudités et de morceaux de pain pita frits dans l'huile. Les légumes qui entrent dans sa composition sont le concombre, la tomate, des radis et de la salade. Elle est riche en goût, mais aussi en vitamines !

**-le tabbouleh** : rien à voir avec ce qu'on mange en France, puisque dans le tabbouleh de Myrna, il n'y a pas de boulgour ! Ce qu'on retrouve en grande quantité, ce sont le persil et la menthe hachés. On y ajoute également de la tomate, des oignons, de l'huile d'olive et du jus de citron pour couronner le tout.

**-les fafefs** : Connus dans le monde entier, ces petites boulettes de pois chiches et de fèves sèches moulues, assaisonnées d'herbes et d'épices m'ont littéralement émerveillé le gosier lorsque Myrna en a cuisiné, surtout avec sa petite sauce au yaourt...





Mais ce que je préfère par-dessus tout au Liban et que Myrna nous a préparé, c'est le **man'ouché** (au pluriel : manakish). Pouvant être fait à la maison en peu de temps ou être servi en boulangerie pour moins d'un dollar, il se distingue par la simplicité de sa préparation. C'est en effet une galette assez molle (un peu comme du pain pita) simplement garnie de zaatar et mise au four pendant environ 10 minutes. Ensuite, on peut y ajouter à l'intérieur du labné, ce que je fais tout le temps car pour moi, le labné et le zaatar, c'est comme le Yin et le Yang : une belle harmonie en bouche. C'est tellement bon, que ce soit au petit-déjeuner, mais aussi à n'importe quel instant de la journée !



**Qu'est-ce que le zaatar ?** "Zaatar" en arabe signifie "thym". Ainsi, le nom du mélange d'épices provient de l'ingrédient principal. Il est principalement composé de différentes épices, notamment de l'origan, du sumac et des graines de sésame. Il est principalement utilisé dans la cuisine libanaise, mais il est également très populaire dans les pays voisins tels que la Syrie, la Jordanie, l'Iran et Israël. Pour faire des manakish, est ajoutée de l'huile de tournesol dans le zaatar pour créer un liquide qui s'incorpore bien à la pâte et qui supporte bien la cuisson au four.

**Qu'est-ce que le labné ?** Le labné est issu du laban, le yaourt libanais, qui est égoutté dans un linge pendant plusieurs heures, parfois toute une nuit. En perdant son petit-lait, il devient plus épais, plus crémeux et légèrement acidulé, à mi-chemin entre le yaourt grec et le fromage frais. On peut le servir arrosé d'huile d'olive, saupoudré de zaatar, ou garni dans du pain libanais aussi au petit-déjeuner que pour les deux autres repas de la journée.

Pour ce qui est d'Elie, bien qu'il ne parle pas beaucoup le français, j'ai créé une très belle complicité avec lui. Ensemble, l'après-midi, nous travaillons dans la bonne humeur les services de maison divers et variés : changement d'ampoules, balayage des feuilles et épines provenant des arbres dans le jardin, cueillette des oranges, nettoyage de la cheminée, mise en place de salles pour des week-ends communautaires au sein de la maison... A chaque fois que l'on termine un service tous les deux, on se remercie mutuellement en se claquant la main dans la main, après quoi nous allons contempler le coucher du soleil aussi somptueux qu'unique chaque après-midi ensoleillé.





Et justement, c'est avec les enfants d'Elie et Myrna, en vacances au Liban, que Sarah et moi-même avons passé deux journées mémorables ! Avec l'un, François, nous sommes allés à la plage de Jbeil (Byblos), cette ville étant considérée comme une des villes les plus anciennes du monde, fondée vers 5000 avant Jésus Christ. Avant de bronzer convenablement et de se baigner dans une mer méditerranéenne à 20°, François, ingénieur vivant à Montréal, nous a acheté de quoi manger et prendre un bel apéritif, notamment une bonne bière Almaza, très connue au Liban et qui m'a bien rafraîchi le gosier. Nous avons donc appris à faire connaissance dans un moment convivial et chaleureux, le tout sous un soleil rayonnant qui me laissait penser que c'était l'été !



Avec l'autre, Johnny, ingénieur à Dubaï, nous avons... fait du ski ! Et oui, le Liban est traversé par la chaîne de montagnes du Mont Liban, dont le point culminant est le Qurnat as Sawda, atteignant 3088 mètres d'altitude. Nous sommes donc partis tôt le matin de Chnanir vers la station de ski la plus grande du pays, "Faraya Mzaar Kfardebian". Bien que nous ayons commencé à skier assez tard en raison des nombreux embouteillages vers la station et du louage du matériel, mon plaisir de parcourir les pistes, comme en France, fut immense ! Nous avons également eu la chance d'avoir - encore une fois - un temps formidable qui nous a mis dans les meilleures conditions pour skier. D'ailleurs, je dois avouer que je n'étais pas du tout en mesure de suivre Sarah sur les pistes, qui passait son temps à m'attendre... En même temps, j'avais l'impression que sa puissance, sa rapidité et sa technique étaient proches de celles du champion olympique Johannes Klæbo... mais qui cela peut-il étonner ? Etant Suisse, elle est tombée toute petite dans la marmite du ski !





Au d'un cours d'un groupe de prière du mardi soir avec les communautaires du Chemin Neuf, j'ai eu la joie de rencontrer un Français, Marc. Bénévole pour plusieurs mois au sein d'une association libanaise (*Anta Akhi*, c'est-à-dire "Toi, mon frère"), ce diplômé d'école de commerce originaire de Nîmes s'occupe de personnes en situation de handicap dans un centre d'accueil spécialisé situé à une quinzaine de kilomètres de la maison communautaire du Chemin Neuf. Avec lui, j'ai pu aller à Beyrouth un samedi (avant la guerre, bien sûr) où nous avons mangé dans un petit restaurant appelé "Le Chef". Là-bas, nous avons dégusté toute la gamme des plats typiques libanais cités plus tôt pour à peine 10 dollars. Si vous êtes de passage dans la capitale libanaise (en ce moment, ça m'étonnerait !), je vous conseille fortement de vous y arrêter pour manger une assiette généreuse remplie de tabbouleh, de houmous et des patates épicées !



Au delà de cette bonne nourriture, nous avons aussi pu faire connaissance tout en longeant la mosquée Mohammad Al Amine sur la place des Martyrs et la tour de l'Horloge au centre de la place de l'Etoile. Cette discussion très enrichissante nous a emmenés vers notre rapport à Dieu, nos chemins de foi respectifs marqués par nos histoires personnelles... Bref, c'est vraiment une grâce d'avoir pu rencontrer Marc, et il est d'ailleurs venu passer un week-end à Chnanir où nous avons cuisiné des manakish (lui aussi aime beaucoup !) et sommes partis à la plage avec Sarah où nous avons croisé, par hasard, Elie et Myrna que Marc a donc eu la joie de rencontrer !





Le 9 février, tous les chrétiens maronites du Liban célèbrent la saint Maroun, un ermite syriaque du cinquième siècle ayant adopté dans les montagnes du nord de la Syrie une vie solitaire marquée par la pénitence, la prière et les multiples guérisons qui attirèrent beaucoup de pèlerins à lui. C'est de ce saint que tire son origine l'église "maronite" au Liban. En effet, ses disciples, aux sixième et septième siècles, ont fui la Syrie pour les montagnes du Mont-Liban en raison de querelles doctrinales avec d'autres communautés chrétiennes sur la double nature du Christ et de la montée en puissance des armées arabes du califat omeyyade dans la région. Bien que cette fête tombe un lundi cette année, il n'y avait pas école car la saint Maroun est une fête nationale chômée au Liban. Je suis donc allé dans la matinée avec les communautaires à la messe organisée par la paroisse du village dans une grande salle des fêtes spécialement décorée pour l'occasion, le tout à guichets fermés ! Le prêtre, à l'issue de la célébration de la messe, a présenté aux fidèles un tableau du saint, accompagné d'encens et de chants traditionnels maronites pour témoigner de la dévotion du peuple libanais envers l'ermite. Sur la photo ci-dessus, vous pouvez me voir en train de prier dans la petite chapelle saint-Maroun, juste à côté de la salle des fêtes.



Concernant soeur Thérèse, ce fut compliqué pour elle ces derniers temps en raison d'une chute qui lui a provoqué de grosses douleurs en bas du dos. Depuis, elle ne marche plus qu'avec un déambulateur, et se déplace avec un fauteuil roulant lorsqu'elle a vraiment très mal. Cependant, je vous promets que je fais de mon mieux pour lui apporter toute mon affection, lui transmettre un peu de joie à travers ma présence active lors des repas et du café de 17h, mais aussi en priant le chapelet de Notre-Dame de Lourdes devant KTO TV à 16h30 dès que je peux, comme vous pouvez le voir ci-joint ! Soeur Thérèse en profite à chaque fois pour m'apprendre quelques mots tels que "chatour" (tu es brave !), "alla el bik martén" (en réponse à "sahtén" qui signifie bon appétit). Aussi, elle m'appelle très souvent "habibi", que l'on peut traduire en français par "mon chéri". Il est vrai - et je prends tous les communautaires de la maison à témoin - que je suis son petit chouchou, elle m'embrasse tout le temps et met souvent sa tête contre mon épaule en me racontant une multitude d'anecdotes... moi aussi je t'aime soeur Thérèse !



Pour terminer cette JET News n° 2, je me dois de vous présenter Wafah, une Libanaise de confession musulmane. Dans la maison, elle s'occupe beaucoup de soeur Thérèse, que ce soit pour l'emmener "là où le roi va à pied" (formule de soeur Thérèse pour dire qu'elle va aux toilettes), lui faire son café du matin quand Sarah et moi-même sommes à l'école, voire dormir avec elle quand cette Syrienne de 90 ans ne va vraiment pas bien. Wafah aide aussi Myrna à préparer de bons petits plats, et les frites qu'elle cuisine chaque dimanche me font drôlement penser à celles préparées par ma grand-mère ! De par son engagement, sa simplicité et son rire saisissant qui moi-même me fait beaucoup rire, sa présence est une belle source de joie et témoigne de la volonté de la communauté de s'ouvrir aux autres religions dans le quotidien, à la manière des moines cisterciens de Tibhirine qui vivaient en Algérie au contact quotidien de la population locale musulmane (nous avons d'ailleurs regardé en communauté le superbe film "Des hommes et des dieux" sur ces moines martyrs !).

Les communautaires du Chemin Neuf à Chnanir étant d'ailleurs proches - géographiquement comme amicalement - d'une famille syrienne de confession sunnite, celle-ci nous a invités à dîner chez elle. Ce fut un véritable festin, au menu : warak enab (feuilles de vignes farcies), poulet et riz saupoudrés de cacahuètes, tabbouleh, fattoush, houmous, makaneks (petites saucisses libanaises bien relevées), sambousses (feuilletés à la viande de boeuf), kebbé (boulettes de viande hachée et de boulghour fourrées de viande d'agneau et de boeuf)... autant de plats typiques de la cuisine levantine qui ont régalé mes papilles gustatives ! A la fin de la soirée, j'avais tellement mangé que j'ai bien cru que mon ventre allait exploser, au sens propre ! Nous avons été formidablement accueillis par les parents, comme par leurs enfants qui ont été aux petits soins pour que l'on passe tous ensemble une belle soirée. Cette rencontre plus profonde d'une autre religion me fait également prendre la mesure des multiples confessions au Liban, avec une appartenance à l'islam sunnite partagée aujourd'hui par 31% de la population, le même pourcentage vaut pour l'islam chiite, tandis que le christianisme représente également un peu plus d'un tiers des habitants du pays du Cèdre, essentiellement maronites.



En attendant ma JET news n°3, où j'évoquerai inévitablement le contexte de la guerre dans la région, sachez que vous pouvez soutenir ma mission au Liban. Pour ce faire, vous pouvez me parrainer en faisant un don par carte bancaire, virement ou prélèvement bancaire, en ligne via le site <https://dons.chemin-neuf.fr/don-JET> (QR Code ci-joint), en cochant « Vous souhaitez soutenir un JET », puis « BRIDAUX Samuel », et enfin « Liban ». Vous pouvez aussi choisir de prier un peu pour moi de temps en temps, ça me touche tout autant ! Je tiens encore et encore à remercier toutes les personnes qui m'ont parrainé, que ce soit financièrement, spirituellement, ou les deux... et à vous, qui avez lu jusqu'au bout ma JET News !

A très vite, je prie toujours pour vous !

Samuel

