



Le petit journal du Jas



Memojas

N°19 : Mars /Avril 2019 Jas intergénérationnel: nouvelle édition

Edito

C'est L'Printemps
Après l'hiver et sa froidure
Après Noël et Jour de l'an
Voici la crêpe chandeleur
Voici revenu le beau temps.

C'est L'Printemps
Soleil de mai, muguet d'or jaune
Bientôt défilés banderoles
Et à nouveau nos gilets jaunes
Aux carrefours où ça rigole

C'est L'Printemps
Bonjour fleurettes, bonjour l'amour
Une France coupée en deux
Et Albion qui à son tour
Du Brexit veut faire comme eux.

C'est L'Printemps
On voit fleurir les pâquerettes
Les beaux jours sont de retour
Les fleurettes si coquettes
Ont revêtu leurs beaux atours
Lucien



Parc Saint Mitre Aix en Provence



Immeubles Marsouins et Hippocampes



Carnaval 2014 Aix en Provence

Le mot du jour

La vie ne vaut rien.
Mais rien ne vaut
la vie.

Citation

« Mignonne, allons
voir si la rose
Qui ce matin avait
déclosé
Sa robe de
pourpre au soleil,
A point perdu
cette vêprée
Les plis de sa robe
pourprée,
Et son teint au
vôtre pareil » P
Ronsard, Les
Odes 1550

**Au menu de ce
numéro :**

- Assez de
parkings place à la
nature
- Leçon de
tolérance aux
enfants du Jas de
bouffan
- Créer un parfum
d'ambiance
- Interview : Saida
de l'ATMF
- Les activités du
parc saint mitre
- Origine de mardi
gras et la recette
des oreillettes

L'ACTU AU PLUS PRES DU JAS DE BOUFFAN

Leçon de tolérance aux enfants du Jas de Bouffan

Enfant du Jas de Bouffan...
 Quelques soient tes origines :
 arabes,juives,gitanes,chinoises,
 européennes...
 Et la couleur de peau ;
 Qu'elle soit noire,jaune,blanche ou
 rouge comme les peaux rouges,
 tu as de toute façon en partage :
 Deux yeux pour voir les beaux arbres de ton
 quartier.
 Deux oreilles pour écouter les oiseaux
 (mais n'écoute pas les commérages !)
 Un nez pour sentir le bon pain sorti du four,
 Des mains pour travailler,
 Des pieds pour marcher et découvrir la nature,
 Un esprit pour réfléchir et créer,
 Un cœur pour te faire des copains en
 les aimant, en acceptant vos différences ;
 ce qui peut être très riche en expériences !!!
 Michèle

Les trucs et astuces d'Hayat : Fabriquez un diffuseur de parfum d'ambianceIngrédients :

- 1 petite bouteille vide
- eau
- vodka
- Huile essentielle
- brochette en bambou

Recette : Remplissez la bouteille d'un quart d'eau et un quart de vodka. Ajoutez quelques goûtes d'huiles essentielles. Placez les brochettes en bambous dans le liquide. Les brochettes pourront ainsi libérer un parfum d'ambiance dans l'air
 Hayat

Assez de Parkings place à la nature

Après certains bouleversements suscités par les travaux de rénovation des immeubles Marsouins et Hippocampes, on commence à y voir se dessiner un nouveau cadre de vie. En effet, les ouvriers du chantier ont réussi à dégager entre les habitations des espaces de terre, qui, largement retournées et amendées offrent aux locataires du terrain où ils pourront exercer leurs éventuels talents de jardinage. Ce sera l'occasion pour certains de participer à l'aménagement de leur environnement et de se l'approprier. Déjà, comme pour donner l'exemple, des professionnels ont planté dans les allées et autour des immeubles, des espèces vivaces qui pourraient braver les intempéries. Ainsi, même si tous ne peuvent pas cultiver leur petit lopin, il sera toujours possible à chacun de profiter de la beauté et de la bonté des espaces de verdure, exploités, on peut le dire avec bonheur ! Assez de parkings place à la nature !

Odette





Les origines de mardi gras :

Le mardi est gras est suivi par le mercredi des cendres et le carême, pendant lequel les chrétiens sont invités à « manger maigre » en s'abstenant de manger de la viande. Le Mardi gras est une semaine festive, qui marque la fin de la « semaine de sept jours gras. » et où nous célébrons le carnaval qui vient du latin « carne levare » c'est-à-dire lever la viande. Durant cette période, il est dégusté le beignet carnaval. Marie Hélène.

Recette des oreillettes :

Ingrédients : 1 sachet de sucre vanillé

De l'eau de fleur d'oranger

270g de farine Type 45 ou 55

200 ml de crème liquide entier UHT



Préparation : Dans le bol de votre robot mettre les 2 ingrédients et pétrir. Sortir la pâte et former une belle boule de pâte bien lisse. Faire chauffer de l'huile de tournesol dans une friteuse par exemple et attendre que l'huile soit bien chaude. Couper la pâte en 4 morceaux. A l'aide d'une machine à pâte, étalez la pâte pour avoir une pâte la plus fine possible. Vous pouvez le faire à la main aussi. Faire cuire dans l'huile la pâte, elle est cuite quand elle a roussi de chaque côté. Une fois les galettes refroidies parsemer de sucre glace. Bonne dégustation.

Les activités du parc Saint Mitre

Le muséum d'histoire naturelle d'Aix en Provence malgré le manque de structure actuel se manifeste à travers diverses expositions. Entre autres l'atelier de restauration d'herbiers n'a jamais cessé et se tient à la bastide du parc Saint Mitre. Cet atelier recrute des bénévoles pour effectuer ce travail au nombre de 8 à 10 personnes actuellement intéressées par ces plantes qui parviennent de tous les pays. En effet de nombreux botanistes ont fait don de leurs collections au muséum. Il s'agit donc de les mettre en état, d'être conservées et numérisées et ainsi visibles par tout sur internet. Ces herbiers peuvent servir aussi aux chercheurs, aux agriculteurs, aux laboratoires qui recueillent l'ADN des plantes etc. Plusieurs personnes du quartier y travaillent, profitant avec bonheur de la convivialité du groupe qu'elles forment en partenariat avec l'association des amis du muséum qui donne régulièrement des conférences dans le parc saint mitre auxquelles tant de monde est convié gratuitement. Notamment 25 mars 2019 une conférence d'Yves Dutourd à propos des dinosaures d'Aix en Provence est prévue au théâtre 108 au 37 boulevard Aristide Briand. Pour plus de renseignements, appelez le 0488718181

A la découverte de mon quartier...

Aujourd'hui nous avons rencontré Saïda coordinatrice de l'ATMF à Aix en Provence au Pollux. Saïda est au sein du quartier du jas de Bouffant depuis qu'elle est étudiante en 1983. Mais elle avoue n'avoir été pendant une dizaine d'années qu'une résidente indifférente, de passage au gré de ses déplacements... Nous lui avons demandé comment est-elle arrivée à s'engager dans une Association Nationale comme celle des Travailleurs Maghrébins de France ?

Elle nous explique ainsi que c'est justement la rencontre avec cette association, en 1994, qui l'a poussée à s'intéresser à son quartier ! « Grâce à l'ATMF, c'est devenu une fierté pour moi de connaître le quartier où je réside, ses habitudes, ses habitants, leur potentiel humain... ma participation personnelle consiste dans mon attachement au dialogue, au respect mutuel, à être solidaire, active... cet engagement, citoyen et associatif, a été vecteur de mon développement personnel. »

Cette association a été fondée par des Maghrébins, elle est laïque, démocratique, et indépendante, ouverte à tous, de toutes origines. Saïda s'y est engagé pleinement par enthousiasme pour les valeurs qu'elle porte : humaines, citoyennes, de défense des Droits de l'Homme. L'association mène également des actions de proximité afin de répondre aux différents besoins des habitants.

Ainsi, l'ATMF mène plusieurs actions telles que : Permanences sociales et juridiques, accueil des enfants et jeunes avec divers ateliers, espace Femmes, sorties en famille, actions culturelles et interculturelles ... Le détail des activités sera communiqué au prochain numéro du Memojas. Saïda au terme de l'interview nous confie que « son but est plutôt son rêve : Que le bon vivre ensemble se concrétise davantage dans les quartiers en faisant de leurs diversités culturelles et sociales une force. »

Interview menée par Sœur Thérèse Elizabeth



L'AGENDA CULTUREL

Au théâtre du Bois de l'Aune en Avril et Mai pour conclure cette saison 2018-2019, il y en aura pour tout le monde. **En Avril** le Mardi 9 avril 2019 à 20h30 H&G et le mercredi 10 à 19h30 danse pour + de 6 ans Le Jeudi 11 avril 2019 à 14h30 Conte musical pour les + de 6 ans, le vendredi 12 avril à 14h30 et 19h30 Monsieur Mouche Théâtre, le Samedi 13 avril 2019 Clown : Histoire d'une mouette, Mardi 23 avril 2019 théâtre Timon d'Athènes ainsi que le Mercredi 24 avril 2019 à 19h30. Pour le vendredi 26 avril 2019 : Et si vous y croyez assez Théâtre. **En Mai** les 16 et 17 mai 2019 MACBETTU théâtre, les 23 et 24 mai 2019 Wewood danse d'objet, Mardi 28 mai 2019 à 20h30 El Pueblo Unido de la danse, ainsi que le 29 mai 2019 à 19h30. Ces représentations sont gratuites mais étant victimes de leur succès il est nécessaire de réserver 2 mois avant. Pour l'inscription et plus de renseignements appelez au 0488717480 du mardi au vendredi de 13h à 17h.

ASSOCIATION DES TRAVAILLEURS MAGHREBINS DE FRANCE

Dans le cadre de la caravane des droits des femmes du Réseau ATMF

L'Atmf d'Aix en Provence célèbre la journée internationale des droits des femmes

Samedi 09 mars 2019

Salle du centre social Château de l'Horloge
50, place Château de l'Horloge
13090 Aix en Provence

L'autonomisation économique des femmes des quartiers

14h : Stand's
Expositions des travaux artistiques des femmes

15h : Chants et poèmes en hommage aux femmes en lutte pour leur autonomisation économique avec Sylvie Cuinet, Rghab Noeh et la chanteuse Natalie Barbier.

15h 30 : Ateliers participatifs :
- Mobilité et freins
- Education Impact de l'autonomisation économique sur les inégalités
- Femmes et entrepreneuriat

17h 15 Synthèse des ateliers avec la sociologue Constance de Gourcy et les intervenants Débat et échange avec le public.

18h30 : Défilé AN CREATION

19 h : Collation conviviale

19h Chant oriental et occidental avec La chanteuse Hind

Atmf13@yahoo.com
0952700982

Jas express les Amandiers Avril 2019 : Le centre social les Amandiers, la Maison de la Provence jeunesse et sport et le groupe A.D.D.A.P. 13, organisent la deuxième édition de la course d'orientation JAS EXPRESS du Mercredi 10 Avril 2019. 10 équipes de 5 jeunes âgés de 11 ans à 14 ans parcourront le quartier de Jas de Bouffan afin de mieux connaître leur quartier ainsi que les structures associatives et institutionnelles. Pour plus de renseignements contactez le 04 42 20 83 20.

Au centre social et culturel du château de l'horloge se tiendra la journée des droits de la femme le samedi 9 mars 2019 de 14h à 19h. Vous proposant ainsi des expositions des femmes, des chants en hommage aux femmes en lutte pour leur autonomisation, des ateliers participatifs, un défilé de créations, des débats et échanges entre Constance de Gourcy et le public etc.

La fête du printemps se déroulera au sein du château de l'horloge et de son parc, réunissant des activités interculturelles et sportives accessibles à tous public le 23 mars 2019. Pour plus de renseignements appelez le : 0442291870

Contactez la rédaction

Pour participer à la rédaction du journal, nous soufler des idées contactez-nous.

Direction de la publication : centre social du château de l'horloge

Rédacteurs : Hayat, Lucien, Michèle, Maurice, Marie Hélène, Elizabeth, Antoinette, Odette, Laura, Michou

Cat : Journal associatif tiré en 500 exemplaires

Edition en ligne : <http://www.cschateauhorloge.fr/> et www.memojas.org

Château de l'horloge Centre Social et Culturel Château de l'Horloge 50 place du Château de l'Horloge

Aix-en-Provence tel : 04 42 29 18 70 contact.cdhaix@gmail.com

NE ME JETEZ PAS SUR LA VOIE PUBLIQUE

Le cassoulet

La nièce mit un tablier et pria le neveu son mari, de rentrer du bois et d'allumer un grand feu de cheminée. Car il faut bien se rendre compte qu'en ces temps-là, il n'existait pas de cuisinière électrique ou à gaz, encore moins de plaque de cuisson céramique ou à induction. Il fallut aussi envoyer Pauline chercher l'eau du puit car on ignorait aussi l'eau courante à l'évier, et toutes les commodités domestiques dont nous bénéficions aujourd'hui, sans nous en rendre compte qu'elles sont pour la plupart relativement récentes. Ceux qui aujourd'hui se plaignent de leur HLM, semblent oublier les conditions de vie d'il y a soixante ans. Les appartements exigus et surpeuplés, les ouvertures étroites, les difficultés de chauffage, de conservation, le bain au cuvier à tour de rôle et le manque d'électricité en ruralité. Ni réfrigérateur, ni salle de bain, ni lave-linge ou vaisselle, fourneau à charbon ou à bois et j'en passe.

Mais revenons à nos moutons, ou plutôt à notre nièce et neveu du marquis. Ils arrivèrent au château et s'enquirent de l'endroit où aller saluer leur oncle, à la fidèle Pauline, la bonne du Marquis.

-Pauline : - Je sais t y moi. Mon maître est parti aux aurores avec sa meute, Dieu sait quand il rentrera.

-La nièce : - En attendant son retour, si nous lui préparions un bon repas ? Serait-il possible Pauline, d'avoir du lard, des saucisses, quelques légumes, ingrédients et aromates, afin d'agrémenter un repas surprise à notre gourmand parent ?

-Pauline : - Je sais t y moi ! Faudrait voir au « cambriou ».

Il s'agissait d'une pièce obscure et fraîche où on conservait les provisions.

Un peu vexée de voir méprisés ses talents culinaires, la bonne réfléchit que par prudence, il fallait aussi prévoir l'avenir « on ne sait jamais » !

-Pauline : - Je vais t'y voir maugréa t elle partant en trainant les sabots.

Elle parvint à réunir la plupart des ingrédients réclamés, le métayer ayant tout récemment tué le cochon. Et elle ajouta même un pot de confit de canard trouvé sur l'étagère au fond du cambriou, servant de réfrigérateur pour les salaisons et les conserves.

Quand Bois Lamothe arriva au château, il renifla avec délectation un fumet des plus appétissants.

-Bois Lamothe : Oh là ! S'écria-t-il ! Serait ce que ma bonne Pauline m'aurait préparé une surprise ? Ca sent bigrement bon !

Tout joyeux, il embrassa avec circonspection ses neveux et nièce, dont il soupçonnait la prévenance, en fonction de l'espoir qu'ils avaient de récolter tôt ou tard son héritage. Or, chacun sait qu'avant de récolter, il faut semer, cultiver et soigner la récolte. Et quand il est question d'héritage, il faut savoir « flatter la chèvre en arrosant le chou ». Mais ce matin-là, mis en appétit par une dure matinée de chasse, et les narines titillées par des fumets prometteur, il était prêt à toutes les indulgences, et pleines de gourmandes pensées.

-Pauline : - Monsieur le Marquis est servi ! annonça la bonne. On se mit à table.

-Bois Lamothe : - Que nous as-tu mijoté ma bonne Pauline ? Questionna la marquis l'œil brillant de convoitise.

-Pauline : - Je sais t y moi ? Maugréa la bonne. C'est votre nièce qui a tout préparé.

-Bois Lamothe : - Tiens ? S'étonna le marquis. J'ignorais que nous avions une toque culinaire dans la famille. Voilà une heureuse surprise.

Et ravi, il vit arriver sa nièce présentant la desserte roulante du château, un grand plat fumant, où entre navets, carottes et beaux légumes du jardin, resplendissaient d'appétissantes saucisses, tranches de lards, jambons et confits de canard, accompagnant un amoncellement de haricots.

-La nièce : - « Cassoulet de Bois Lamothe » annonça fièrement la jeune femme qui venait d'improviser ce nom. En raison de la cassolette.

Ravi, le marquis accrocha une serviette brodée à la fraise de son col saisit fourchette et couteau d'argent, salivant à l'avance.

-Le neveu : - J'ai pensé mon oncle, que ce bon vin agrémenterait ce repas prometteur.

Et il s'empressa de remplir de vin d'Anjou, l'aiguière armoriée du marquis, tandis que la nièce emplissait son écuelle d'une généreuse ration. Le repas commença dans un silence gourmand, seulement ponctué des seuls cliquetis des couverts et du tintement des verres de cristal et des timbales d'argents. On resservit le marquis, dont le visage rubicond prenait au fil des rasades, un teint de plus en plus coloré, et qui semblait manifester un plaisir de gastronome connaisseur. Le confit de canard nageait dans une sauce onctueuse dans un harmonieux assortiment de haricots. Au comble de la félicité le marquis semblait se régaler, faisant glisser ces mets nourrissants et savoureux, sous des lampées de nectar viticole.

Soudain, un affreux soupçon le fit tressaillir, en remarquant la variété peu coutumière des haricots. Il y en avait des bleus, des rouges, des mordorés, des rayés, des coccinelles rouges à pois blancs, même des bridés siamois. Arrêté net dans ses agapes, il se tourna affolé vers les Saladur de Moustier contenant sa collection, et suffoquant d'émotion le trouva vide.

La nièce et le neveu, eurent dit on l'occasion, à la suite de l'émotion qui terrassa le marquis ce jour-là, de toucher plus vite que prévue l'héritage et le titre : Grâce aux haricots de collection, dont nous devons admettre à leur décharge, qu'ils en ignoraient la préciosité.

Le lendemain, arriva au courrier un petit paquet, que le hobereau Ecosais envoyait au marquis en échange de son précieux bridé Siamois. Avec leur sincère chagrin, nièce et neveu le plantèrent non loin de la tombe du marquis, en hommage à la défunte collection. C'était un splendide échantillon de l'introuvable haricot Ecosais à kilt multicolore.

On peut voir encore près de la tombe du marquis, l'unique plant restant au monde du haricot à kilt, dont aucune pousse n'a jamais pu prospérer ailleurs, et dont dit-on, les Ecosais eux même ont perdu la trace.

Telle est prétend t on l'origine du fameux Cassoulet Périgourdin. Et malgré le désastre innocent de la nièce de Bois Lamothe, qu'on se rassure. Ce n'est pas pour autant la fin des haricots, Dieu merci !

Et nul doute, que nous aurons encore longtemps, le plaisir de faire un arrêt sur la route des vacances pour déguster à Toulouse ou Castel Naudary le fameux cassoulet du sud-ouest !

Lucien

Un exercice à la façon d'E. Allais