

le p'tit faluchon

Echos de la maison FARILU - sept. 2011 N°5

Cap 48

du 30 septembre au 9 octobre

Farilu

71 rue des Garennes

1170 Bxl

02 663 05 22



Ed. responsable : Mariane Mormont, 62a ave de la Tenderie , 1170 Bxl

Coordinatrice : Raymonde Decorte

Secrétariat et mise en page : Nadine Tastenoy et Alain Gomet



Sommaire

<i>Editorial</i>	3
<i>Qui sont les Farilusien(ne)s ?</i>	4
<i>Les perles</i>	11
<i>Apprentissage, autonomie et responsabilités (A.A.R.)</i>	12
<i>L'autonomie Farilusienne, c'est...</i>	14
<i>A propos du pain</i>	16
<i>Lexique du pain.</i>	18
<i>Coup de projecteur sur Eric Lefèvre</i>	19
<i>Coup d'œil dans le rétroviseur</i>	20
<i>Agenda</i>	21
<i>Quelques gestes de solidarité</i>	22
<i>Recette : Pouding ? Pudding ?</i>	23



Editorial

7 mois déjà que la maison est ouverte. L'équipe des jeunes s'est étoffée, ils sont maintenant 13 et les 2 places restantes seront occupées dans un proche avenir.

Toute vie émerge d'une graine, celle de Farilu est arrosée de notre travail gigantesque et elle grandit dans les joies et les douleurs. Quoi de plus normal ?

La fierté et la motivation des participants a tout simplement fait exploser les paris les plus fous. Nous le pressentions, nous y croyions et c'est maintenant une réalité qui nous pousse toujours en avant. Il n'y a qu'une chose que nous n'avions pas vraiment prévue : la crainte exprimée par les jeunes de ne pas pouvoir rester dans la maison ! Ce sujet a été éclairci en groupe de paroles mais que cette crainte est douce dans notre cœur... Nous sommes si heureuses de constater combien ils l'aiment cette maison... Farilu... leur maison.

Oui, nous recevons autant que nous donnons et cet échange est une mise en vie bilatérale et réciproque.

Raymonde et Mariane



Qui sont les Farilusien(ne)s ?



Bonjour. Je me présente : **Pascaline**. Je suis à Farilu depuis le début du projet. J'aime être en boulangerie. J'aime bien travailler avec Mariane parce qu'elle veut que je fasse tout à la perfection, cela me rend fière de moi et de progresser. Je suis l'aînée de mes 17 frères et sœurs dont 3 ne sont plus de ce monde. Je vis dans une maison communautaire. Je suis championne pour pommader le beurre.



Je m'appelle **Daniel**, j'ai 22 ans. Quand j'ai quitté l'école, je suis entré chez Farilu. J'habite à Bruxelles avec ma maman. J'aime bien travailler dans les différents ateliers de la maison. J'aime aussi faire du sport après mon travail. J'aime le foot, voyager et faire du ski avec Jest. Je suis un excellent bûcheron du chocolat en bloc !



Raphaël, j'ai 19 ans. J'habite à Bruxelles avec mes parents et avec mon frère. Il y a eu la fête quand j'ai quitté mon école, puis je suis parti en vacances de Noël et après je suis venu à Farilu tout de suite. J'aime tout faire : boulangerie, chocolaterie. Je suis très content d'avoir des copains sympas. Je dois encore faire des efforts pour apprendre et être plus concentré. Je sais très bien glisser les biscuits dans le fond des sachets.



Je suis **Alexandra**, j'ai 22 ans. J'habite à Beersel avec ma maman, Michel et mon frère. J'aime, oui j'aime venir à Farilu. J'aime bien travailler convenablement : le pain, les biscuits, le chocolat. Il faut faire attention pour mettre le pain dans le four. Il faut être très polie avec les clients. Je suis championne pour gérer les différentes phases de refroidissement des biscuits.



Je m'appelle **Samuel**, j'ai 19 ans. Je travaille en boulangerie et je suis très content. Je n'ai pas envie de retourner à l'école, jamais. J'habite Forêt chez mes parents avec mon frère. J'aime faire des pains, les chocolats et les biscuits. Quand j'ai fini de travailler, j'aime les jeux de société et me promener pour regarder la nature. Je suis devenu champion pour mesurer l'eau.



Bonjour, je m'appelle **Flora**, j'ai 19 ans et j'aime bien faire le pain. J'habite à Boitsfort et j'ai 3 sœurs. J'aime Farilu parce qu'on fait des chouettes choses. Après, j'aime lire et écouter la musique. J'aime avoir des copains et des copines à Farilu. J'ai bien appris à casser les œufs.



Moi c'est **Michaël**, j'ai 23 ans. J'aime faire le pain et les gaufres. J'habite à Boitsfort, j'ai 3 grandes sœurs et 10 neveux et nièces. A Farilu je m'amuse avec les copains et les copines. J'adore tout faire. Je ne veux pas retourner à l'école. Farilu c'est gai et je fais plein de choses. La maison est belle et magnifique. C'est Georges, Raymonde et Mariane qui l'ont faite. Je suis le livreur de commandes à vélo et je trouve bien toutes les maisons.



Je m'appelle **Laura**, j'ai 22 ans et j'habite Ixelles avec mes parents. J'ai un frère. Je vais à Farilu toute seule avec le bus. J'aime bien beaucoup Farilu et je suis fière de mon travail. J'aime aussi rouler à vélo et danser. Je suis championne pour mesurer les écorces d'orange collantes à 7 cm pile poil.



Jessica, j'ai 23 ans. J'aime bien faire le pain, le caramel. Les copains et les copines, c'est chouette. Chez Farilu en bas, cest la chocolaterie. J'habite à Bruxelles chez mes parents avec mon frère et ma sœur. Je suis championne pour éplucher tout.



Je m'appelle **Patryk**, j'ai 21 ans. Je prends le bus tout seul pour un long trajet jusque Farilu parce que j'habite à Neder-Over-Hembeek. Les encadrants sont super-chouettes. J'ai des copains et des copines. J'aime bien travailler le chocolat. Je suis champion pour déposer les amandes effilées sur les fins biscuits « langues de chat ».



Je suis **Yann**, j'ai 17 ans. J'aime faire du pain blanc, gris, des baguettes. J'ai un petit frère. J'habite à Auderghem et je vais tout seul à pieds à la maison Farilu. Je suis champion pour fouetter les pâtes liquides.



Je m'appelle **Ariane** et j'ai 24 ans. J'aime beaucoup faire tous les pains, mélanger le chocolat et faire les sachets de mendiants. J'habite à Woluwé St Pierre chez mes parents avec mes 2 sœurs. Je suis championne pour utiliser la balance.



Moi, c'est **Xavier**. Je viens d'arriver à Farilu. Je suis content, j'aime bien. J'habite avec ma sœur, Papa et Maman. Je suis courageux et plein d'énergie. Je veux que Papa achète le pain de Farilu.



Les perles

Il se passe des choses étonnantes chez Farilu :

- Alexandra y trouve des « coupe-pattes » (coupe-pâte)
- Jessica prend un « pantalon » pour faire fondre le beurre (poêlon)
- Xavier fait des mendiants avec des crevettes (noisettes)
- Michaël veut préparer de la confiture de baskets (pastèque)
- Raphaël a besoin d'une paire d'œufs pour les casser (séparateur d'œuf)
- Jessica demande un bocal d'haricots (et non d'abricots)
- Patryk se demande pourquoi le chocolat au lait qu'il a coupé a changé de couleur dans la tempéreuse (où fond du chocolat noir)
- Savez-vous pourquoi Raymonde est entrepreneur complet ? Parce qu'elle fait le pain complet !

Toutes ces merveilles constituent les bases d'un travail fort bien réalisé, le terreau d'un enthousiasme « inspirateur ». Ils sont sources d'éclats de rire gigantesques et communicatifs.



Apprentissage, autonomie et responsabilités (A.A.R.)

Trois valeurs piliers que nous avons choisies pour les jeunes Farilusiens. Nous ne nous sommes pas trompées. En effet, Laura, Pascaline, Patryk et Samuel se sont chargés de la réalisation de speculoos par un vrai travail d'équipe.

Concertation, organisation, avis, complémentarité, respect, participation égalitaire ont été au rendez-vous de ce magnifique travail dont ils étaient, à juste titre, particulièrement fiers.

C'est avec beaucoup de bonheur que Mariane les a regardés faire, simplement atteinte d'une petite toux rapide en cas de léger oubli ou transformée en « sirène d'alarme » si l'horloge du four tournait un peu vite !!



Bravo à cette première équipe et parions que d'autres vont les rejoindre sur cette voie qui donne courage et bonheur à leurs accompagnants.



Dernière nouvelle : Raymonde a pu s'occuper du magasin pendant que Daniel, Laura et Michaël préparaient eux-mêmes la pâte à chaussons.



Tout chaud, tout chaud : Ariane, Alexandra et Pascaline ont préparé seules la compote parfaite ... et secrète ... pour les chaussons.

Chapeau à toutes et tous.



L'autonomie Farilusienne, c'est...

- Faire une livraison avenue de la Fauconnerie en jogging, AR 5'.
- Attendre les copains - copines à l'arrêt du bus 95 aux 3 Tilleuls ou du tram 94 place Fosseppez pour rejoindre ensemble Farilu



- S'attendre à 16h pour repartir avec les copains - copines
- Annoncer fièrement qu'on choisit de venir par un transport en commun et de rentrer par un autre ou qu'on change d'arrêt pour changer d'itinéraire vers la maison



- Apprendre et utiliser son GSM dans le cas où un problème se présente sur le chemin. Mais c'est aussi Raymonde et Mariane qui
 - o sont en étroit contact avec les parents au cas où...
 - o patrouillent en voiture dans la commune quand il y a grève de tram soudaine ou tempête ayant interrompu certaines lignes ou quand l'orage gronde le matin à 7h30'

Rendre autonome, c'est prendre des risques, c'est avoir de lourdes responsabilités. Nous les assumons totalement car la fierté de nos jeunes nous les rend plus légères.



A propos du pain



Extrait de « La leçon de boulangerie » de Richard Bertinet, Maître boulanger.

« Certains produits présents dans le rayon boulangerie des grandes surfaces ou de certains magasins ne méritent pas à mes yeux le nom de pain. On devrait leur trouver une appellation particulière et les nouveaux sans croûte, destinés aux enfants, et aux parents, mis sur le marché récemment me mettent particulièrement en colère. [...] Pour obtenir un « pain » sans croûte, il faut en effet ne pas le cuire totalement c'est donc de la pâte.

Ce que nous pensons du pain, la place qu'il occupe dans notre vie et ce qui entre dans sa composition dépend beaucoup de l'endroit où nous vivons et de notre culture. Imaginez Jean-Pierre, citoyen français, assis sur une place d'une petite ville de France [...] croquant à pleines dents une baguette croustillante achetée chez le boulanger. Visualisez maintenant Tom, citoyen britannique, assis sur la place d'une petite



ville d'Angleterre et mangeant un sandwich au pain de mie tout droit sorti d'un sachet en plastique. La simple pensée de mordre dans ce pain semble beaucoup moins séduisante.

Lorsque je demande aux gens s'il leur arrive de regarder l'étiquette qui figure sur le pain qu'ils achètent au supermarché, ils semblent surpris qu'on leur pose la question. Du pain, c'est du pain, me répondent-ils. Alors que tout le monde semble vouloir éviter certains aliments remplis d'additifs, le pain paraît susciter une certaine confiance. En réalité, si vous lisez les étiquettes des pains de la grande distribution, fabriqués dans le mépris le plus complet des traditions, vous pourrez découvrir avec étonnement la longue liste des émulsifiants, des agents de traitement de la farine, des conservateurs, des matières grasses et de bien d'autres choses qu'ils contiennent.

Certaines personnes déclarent qu'elles achètent du pain complet car « le pain blanc produit industriellement est moins nutritif ». Elles ignorent en fait que ce pain complet est produit exactement de la même manière dans les boulangeries industrielles. Il peut même être néfaste pour la santé, car confectionné trop rapidement, sans soin, il peut se révéler lourd et encore plus indigeste que le pain blanc.

Je souhaiterais que les grandes boulangeries prennent plus de temps pour produire leur pain et investissent dans du personnel vraiment qualifié. Il faudra toutefois pour que cela arrive un jour, que nous soyons disposés à payer notre pain un petit peu plus cher. »

C'est arrivé chez Farilu !!



Lexique du pain.

De nombreuses expressions illustrent l'importance qu'a le pain dans l'Histoire :

- *avoir du pain sur la planche* : avoir beaucoup de travail
- *c'est du pain béni* : c'est une chance inespérée
- *manger son pain blanc* : vivre des moments heureux
- *manger son pain noir* : traverser une période difficile
- *je ne mange pas de ce pain-là* : je n'accepte pas ces méthodes malhonnêtes
- *pour une bouchée de pain* : pour un prix ridiculement bas
- *ça ne mange pas de pain* : ça ne coûte rien (même si ça n'a aucun intérêt)
- *se vendre comme des petits pains* : se vendre très facilement
- *tu m'ôtes le pain de la bouche* : tu me privas de ce qui m'est nécessaire
- *gagner son pain, sa croûte* : gagner sa vie en travaillant
- *être bon comme le bon pain* : faire preuve d'une grande bonté
- *long comme un jour sans pain* : qui dure longtemps et est très ennuyeux

Sur ces 12 expressions, faites nous savoir lesquelles, selon vous, ne sont pas en application dans la maison Farilu.



Coup de projecteur sur Eric Lefèvre

Il est photographe professionnel et ses pas ont été guidés vers Farilu par les organisateurs de l'exposition Folon. Durant une demi-journée, assisté de Pascal, il a su saisir dans son objectif l'invisible : l'âme de Farilu, sa beauté et sa joie. Les jeunes ne se lassent pas de regarder ses photos.

Nous remercions chaleureusement Eric d'avoir concrétisé ce qui ne l'est pas et de nous avoir donné des images de Farilu à contempler, voire à méditer.

Quelle joie et quelle fierté pour nous de recevoir sa sensibilité, son intérêt, son professionnalisme pour célébrer ensemble la beauté profonde de l'« être humain », lumière reflétée de façon éclatante par les personnes en situation de handicap mental.

Email : <mailto:eric@eole-productions.be>



Coup d'œil dans le rétroviseur

20 km de Bruxelles

Nous saluons avec beaucoup d'admiration Stefan, Jonathan, Michaël, Othmane et Raphaël. Ils ont courageusement réalisé le parcours en compagnie de leurs coaches que nous remercions vivement. Ils se sont fait parrainer pour soutenir financièrement Farilu, merci à toutes les personnes qui les ont accueillis avec ouverture et sympathie.



Cette performance n'est possible que grâce au travail et aux conseils de Nadia qui les entraîne 2 fois par semaine durant toute l'année. Pauline, sa fille âgée de 18 ans, a coaché Michaël avec patience et conseils judicieux.

Farilu suscite énormément de belles rencontres porteuses d'avenir.



Agenda

CAP 48 - du 30 septembre au 9 octobre 2011. Farilu est aidé par CAP 48 (voir site CAP 48 – projets soutenus en 2010). Il est normal et important que nous prenions une part active à cette opération de solidarité cruciale pour toutes les associations aidées. Nous faisons appel à vous pour consacrer un peu de votre temps à la vente de post-it. Infos complémentaires et détails organisationnels peuvent être obtenus auprès de Raymonde (0477 85 06 96), responsable pour CAP 48, ou à la maison Farilu située 71 rue des Garennes à Boitsfort.

Aidez CAP 48, c'est aider les personnes en situation de handicap, c'est aussi aider Farilu.

Vente de massepain au profit de Farilu. Les bénéficiaires serviront à acheter une table couverte d'un marbre pour refroidir le chocolat et d'un présentoir à 3 étages pour les viennoiseries du magasin.

Achat, distribution : Raymonde Decorte – 0477 85 06 96.



Quelques gestes de solidarité

Actions permanentes

Les chèques Colruyt. Toute l'année, vous pouvez nous soutenir en utilisant des chèques Colruyt, d'une valeur de 25 € chacun. Achetez-les au siège social en prenant contact avec Raymonde Decorte ; faites vos courses chez Colruyt en payant avec vos chèques à la caisse. Cela ne vous coûte rien de plus que ce geste MAIS la firme nous verse 2% du montant de vos achats.

Les bons d'achat de l'UOPC. La librairie UOPC (www.uopc.eu) située 14-16 avenue G. Demey à 1160 Bruxelles soutient très activement notre projet. Vous pouvez acheter au siège social des cartes d'une valeur de 25 € qui fonctionnent comme une carte proton. Elles ne suppriment en rien vos autres avantages : carte de fidélité, de famille nombreuse, d'enseignant ... La librairie nous octroie un pourcentage du montant de vos achats.



Recette : Pouding ? Pudding ?



Un panier d'osier renfermant des tartines, une petite bouteille de bière brune, la traditionnelle serviette à carreaux rouges et blancs par-dessus, ajoutez-y une cafetière émaillée, une pomme de terre fixée au bec en guise d'attrape-gouttes et de grandes terrines rustiques, rondes ou ovales, dans lesquelles on a préparé du flan ou du pouding... voilà des images inexorablement évocatrices de la maison et de la fête qui l'entoure.

Il existe - unité dans la variété - autant de poudings que de flans. Et ceux-ci sont innombrables. Mais ce qui caractérise tous les poudings, c'est le pain. Et de ce plat fait à l'origines de « restes », les méandres malicieux de l'âme du peuple ont fait une véritable friandise. Une friandise peut être aussi économique que coûteuse. C'est selon ce que l'on veut ou ce que l'on peut. On peut en effet limiter les ingrédients à du vieux pain et des raisins



mais on peut aussi l'enrichir de biscuits, de pistolets, de gâteaux secs, de macarons, d'abricots séchés, d'amandes pilées, de citron confit ou d'orange. De toute façon, que vous l'appeliez pouding ou pudding, la particularité de ce plat, c'est qu'il est impossible à rater.

Préparation : découper en morceaux des restes de pain, les couvrir de lait bouilli, ajouter du sucre candi, pétrir puis cuire à feu doux jusqu'à obtenir une bouillie épaisse. Ajouter de la cannelle et du macis. Parfumer avec un peu de rhum et/ou de cognac. Y incorporer une bonne portion de beurre fondu (ou ce qui est mieux encore, de la moelle crue fraîchement moulue), puis des fruits secs et confits coupés en morceaux, quelques jaunes d'œufs et enfin les blancs d'œufs battus en neige. Placer le tout une petite heure à four moyen, dans une terrine beurrée. Servir froid ou en quartiers encore chauds légèrement beurrés et sucrés, flambés au rhum et/ou au cognac.

Nous remercions la grand-mère de Samuel de nous avoir transmis ce « grand cru traditionnel ».

Si vous avez des recettes de famille, nous nous ferons une joie de les publier et de les réaliser.

Envoyez-les nous par courriel à jest_farilu@hotmail.com