

Le Solidarity Mag

Le magazine du fonds de dotation Le Cèdre Solidarity

N°2 JUILLET-AOÛT 2023

PRENEZ DE NOS NOUVELLES !

Le terrain de Zghorta s'épanouit
Quels sont les projets
à venir au Cèdre Solidarity ?



DOSSIER ÉTÉ 2023

A 2 pas du Liban
& les témoignages
de la Diaspora de retour
au pays

UNE HISTOIRE LES FILLES DE TANIOS

CULTURE

Les Lettres Levantines
de Nora Moubarak

HOUMOUS SOLIDAIRE

Tous les pois chiches comptent !

GASTRONOMIE

Le surprenant dessert au sumac
du Chef Loïc Lourmière

LA PATTE DU LOUP

Omar Abodib est propriétaire du Cèdre Hospitality, groupe d'hôtellerie et restauration, basé en Normandie et déployant ses branches jusqu'au Liban. L'homme au grand cœur est aussi le Fondateur du Cèdre Solidarity, le fonds de dotation que vous allez (re)découvrir à travers ces pages.

Ses origines?

Son père était *"un garnement libanais et sa mère une baroudeuse normande"*. Tous les deux se sont rencontrés en Australie où Omar Abodib est né.

Sa raison d'être ? *"Vivre l'hospitalité de nos territoires et de nos maisons en partageant notre plaisir avec nos voyageurs."*

Le mot d'Omar Abo-Dib



"C'est le Liban !"

Une phrase qui raisonne constamment dans la tête, dans le cœur et dans l'âme de chaque Libanais. C'est une façon de voir la vie, un état d'esprit ! Une façon de vivre !

Ce haussement d'épaules nous fait traverser l'océan des sentiments. Nous passons de la joie à la tristesse, du bonheur à la peine abyssale, de l'espoir au doute permanent.

Mais il y a une question : C'est quoi "le Liban !" ?

Un terre riche par son histoire, par sa fertilité, par sa diversité.

Un climat marqué, adouci par la mer et rafraîchi par la montagne

Un relief exceptionnel nous rappelant que le Liban est un bijou.

L'eau est notre ressource, notre respiration et notre force.

Le Liban c'est surtout son peuple, ceux qui font, qui tentent, qui essayent, qui refont, qui recommencent, qui vont là-bas...

Ce Liban est celui qui se construit sur la mémoire de sa terre, de son patrimoine culturel et de la force de faire cohabiter dix-huit confessions différentes sur le même territoire.

Notre « Levant » se construit aujourd'hui avec l'amour des libanais pour leur pays, pour leur famille pour leur histoire. Les initiatives répétées, les actions menées, l'énergie déployée n'ont jamais été aussi fortes.

La capacité de rebondir, la force de convaincre, l'endurance « c'est le Liban ».

Les témoignages dans ce numéro sont étourdissants, inquiétants, renversants... mais il y a toujours une lumière dans le récit de chacun.

La rencontre avec Youmna Bureau qui œuvre dans l'ombre depuis 2003 est le parfait symbole de cette lumière que nous cherchons tous. Elle est la lumière de notre projet.

Index

Sommaire

Baladez vous de branche en branche sur notre Solidarity Mag afin de découvrir nos différentes rubriques et de mieux comprendre les valeurs, les aspirations et les actions du fonds de dotation.

JULIETTE RACONTE

C'est l'heure des nouvelles !

DOSSIER

L'été 2023 au Liban
La chronique A 2 pas du Liban
Le regard de la Diaspora

CULTURE

Les Lettres levantines de Nora Moubarak

ENVIRONNEMENT

Cèdre Fertile : les grandes avancées sur le terrain solidaire de Zghorta

HOUMOUS SOLIDAIRE

Combien de pois chiches solidaires ?

UNE HISTOIRE

Les Filles de Tanios

RECETTE DE CHEF

Loïc Lourmière: un dessert au sumac !





JULIETTE RACONTE

C'EST L'HEURE DES NOUVELLES !



Chaque mois, je vous donne des nouvelles des actions menées par Le Cèdre Solidarity.

Le Solidarity Podcast existera prochainement ! Vous pouvez aussi choisir d'écouter la voix d'Alexandre Curtil, acteur de théâtre, pour vous tenir informés.



Et pour en savoir plus, découvrez plein d'autres articles et détails sur notre notre Blog. Des nouveautés sont publiées chaque semaine.

MERCI à nos fidèles contributrices et contributeurs !

Bienvenue dans le deuxième numéro du Solidarity Mag !

Depuis le dernier numéro, notre Cèdre poursuit son chemin vertueux et des projets germent dans nos différents champs d'action.

Plein de bonnes choses au menu... les avancées sur le **terrain Cèdre Fertile** de Zghorta, des infos sur **nos projets à venir** et les chiffres du **Houmous Solidaire**, mais aussi une présentation des **Filles de Tanios, un modèle inspirant pour nos projets futurs** ou encore le partage d'une **recette sucrée aux influences libanaises** par le Chef du Bel Ami !

Enfin, passé le mois de rentrée, envolé le souffle des vacances, une question est restée: comment la **Diaspora libanaise a t'elle vécu son retour au pays cet été ?** Trois ans après les explosions de Beyrouth la flamme de l'espoir brille t'elle à nouveau ? Nous ouvrons le Mag sur les précieux témoignages de quelques voyageurs.

Pour entrer dans le vif du sujet, il nous semble important de vous partager quelques données chiffrées pour mieux comprendre le contexte au Liban. Nous remercions pour cela **Luna Merino qui a récemment rejoint l'équipe du Cèdre Solidarity !**

Liban: une crise sans précédent

Augmentation de 2000 % du prix du panier alimentaire entre 2019 et 2022

Contraction du PIB de 39,9 % entre 2018 et 2022

La livre libanaise a perdu 95 % de sa valeur pré-crise

Salaire minimum d'environ 11,25\$ par mois

3 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire

1 \$ = +/- 90.000LL

PROJET - IDÉES - ACTUS



La soirée caritative du Cèdre Solidarity

Le **22 novembre 2023**, date symbolique des 80 ans de l'indépendance du Liban, la **soirée caritative du fonds de dotation Le Cèdre Solidarity** aura lieu au Donjon - Domaine St Clair. Un dîner, cuisiné à plusieurs Chefs cette année, qui est devenu l'occasion de marquer l'engagement durable du groupe envers le Liban.

Prix: 125 euros

Réservation ouverte sur la billetterie du site internet **lecedre-hospitality.com**

Plus d'infos prochainement, restés connectés !

Nouveau Chef.fe de culture à Zghorta !

Pour continuer à **développer et professionnaliser l'agriculture libanaise, les activités de Terre Fertile et Cèdre Fertile & diffuser la méthode d'agriculture bio-intensive Fortier au Liban**, un Maraîcher Chef de culture va rejoindre nos équipes sur place.

Plus d'infos très bientôt sur ce projet vertueux !

Appel à projet ! Solidarity scolaire

L'idée ?

Se déplacer dans les écoles, collèges et lycées, présenter le Cèdre Solidarity aux jeunes et les embarquer dans l'aventure !

Leur offrir un carnet de voyage "Ensemble pour Beyrouth" et réfléchir à leurs côtés pour l'organisation d'actions solidaires !

Qui se lance ?

contact@lecedre-solidarity.com

Appel à projets ! Brocantes solidaires

L'idée ? **Collecter des dons matériels** autour de soi ou vider son grenier (livres, jeux/jouets, vêtements) **et s'inscrire à une brocante** près de chez soi. Tentez de récolter un maximum de bénéfices pour le Cèdre Solidarity !

Qui s'inscrit dans sa région ?

Et dans le même esprit : Leboncoin solidaire,

Vinted solidaire... Des idées ?

contact@lecedre-solidarity.com

Appel à projet ! Bibliothèque libanaise

Nous avons à coeur de faire rayonner le Liban. Aussi, nous souhaitons garnir les rayonnages de la bibliothèque du Donjon - Domaine Saint-Clair à Etretat. Si vous avez des livres d'auteur.e.s libanais.e.s ou franco-libanais.e.s, ou des livres évoquant le Liban... nous sommes preneurs !

contact@lecedre-solidarity.com

DES ENVIES ? DES IDÉES ? DES PROJETS ?

ÉCRIVEZ-MOI !

CONTACT@LECEDRE-SOLIDARITY.COM

SHARE - LIKE - FOLLOW

@lecedre.solidarity sur Instagram

Le Cèdre Solidarity sur Facebook

https://lecedre-solidarity.com

DOSSIER

ÉTÉ 2023 LE REGARD DE LA DIASPORA

A 2 pas du Liban par Marc Assi : Un bonbon au cœur acide

Un retour émotionnel et réaliste

Cet été, j'ai passé mes vacances au Liban, ce pays qui occupe une place indélébile dans mon cœur. En tant que membre de la diaspora libanaise, mon voyage était imprégné d'une nostalgie profonde, mais aussi d'une réalité amère que je ne pouvais pas ignorer. Selon la Banque mondiale, le Liban traverse l'une des pires crises économiques mondiales depuis le XIXe siècle, exacerbée par la pandémie de COVID-19 et l'explosion du port de Beyrouth en 2020. Permettez-moi de partager avec vous quelques réflexions sur cette terre de contrastes, à la fois sublime et déchirée.

Le doux et l'acide : le paradoxe libanais

Le Liban, à mes yeux, est comparable à un bonbon aux apparences trompeuses. Sa croûte sucrée et colorée incarne l'esprit festif du pays, où les restaurants et les plages sont souvent bondés, et où l'attrait touristique demeure indéniable. Dans ce contexte, une petite élite financière affiche ostensiblement des signes de richesse qui m'ont paru choquants. Comment peut-on justifier des escapades en yacht en pleine mer, quand une grande partie de la population peine à financer l'essence de son véhicule pour des besoins quotidiens ?

Cependant, en grattant la surface et en mordant plus profondément dans ce bonbon, on découvre un cœur acide, presque aigre. Ce cœur reflète la dure réalité des 80% de la population qui est tombée dans la pauvreté. Selon des données de la Banque mondiale, le PIB nominal du pays a chuté de près de 52 milliards de dollars en 2019 à environ 23,1 milliards de dollars en 2021. Cette contraction économique brutale est souvent associée à des conflits ou des guerres, et elle a conduit à une diminution drastique du pouvoir d'achat, à une augmentation du taux de chômage, et à une dégradation généralisée des conditions de vie.

Ce paradoxe entre une élite insouciante et une majorité souffrante met en lumière les inégalités criantes qui déchirent le tissu social du Liban, rendant le pays à la fois fascinant et tragiquement complexe.



Les Sourires Masqués : le combat des commerçants

Ce qui était autrefois un sourire bienveillant sur le visage des commerçants s'est transformé en une expression aguicheuse, voire désespérée. Chaque transaction est devenue une bataille pour la survie, chaque client une bouée de sauvetage dans une mer de difficultés. Le secteur bancaire, autrefois robuste, a cessé de prêter et n'attire plus les dépôts, mettant une pression immense sur les petites et moyennes entreprises.

Les rues du Liban sont devenues le théâtre d'une mendicité qui ne connaît pas de frontières. Qu'il s'agisse de réfugiés syriens ou de Libanais, la pauvreté frappe indistinctement, mettant en lumière une crise humanitaire grandissante.

L'impasse politique : un obstacle à l'unité

Sans vouloir plonger dans les méandres de la politique, il est impossible de ne pas noter l'immobilisme, voire le sabotage, de la classe dirigeante. Ce constat, déjà inquiétant en soi, devient terrifiant lorsqu'on observe le manque d'unité parmi le peuple libanais, fragmenté entre diverses affiliations religieuses et politiques. Le pays a besoin d'une stratégie macro-financière stable et crédible pour sortir de cette crise.

"Balad I Zajéyéeb" : l'éclat d'espoir

Pour conclure sur une note plus optimiste, le Liban demeure un pays d'une beauté à couper le souffle. On l'appelle affectueusement "balad I Zajéyéeb" (le pays des miracles) et cette appellation n'a jamais été aussi pertinente. Malgré les obstacles, la société civile s'organise, aussi précairement que ce soit. Des initiatives locales voient le jour, des solutions communautaires émergent, et l'espoir persiste. Les résidents et les organisations de la société civile comblent les lacunes en matière de services de base, de l'électricité à l'eau.

Je suis convaincu que lorsque l'on touche le fond, la seule direction possible est la remontée. Je prie pour que cette ascension ne se fasse pas attendre. Le Liban est un pays de contrastes et de défis, mais c'est aussi une terre de résilience. C'est cette résilience qui, je l'espère, pave la voie vers un avenir plus radieux.



Retrouvez la rubrique A 2 pas du Liban sur notre blog !

Yorgo Antoun, Ecrivain Batroun

L'avion se pose, la porte s'ouvre ; et avant même le traditionnel "heureux et honoré" la vague de chaleur qui m'accueille ne trompe pas : "bon retour à la maison, bienvenu au Liban".

Tiens il y a l'air conditionné, première surprise de l'expatrié endurci qui revient chaque année. On ne mourra pas de chaud cette fois en attendant de passer la douane qui avance avec une cadence aussi soutenue que surprenante. Tous les guichets sont ouverts et un espoir d'amélioration traverse mon esprit naïf et j'en viens même à railler l'aéroport de Paris où mon avion a pris deux heures de retard.

Embrassades, retrouvailles. Mes yeux se portent vers l'exacte même point de la salle d'accueil et comme chaque année toute la famille a fait le déplacement. "Ahla bhal talé !".

La mer, la vie. Ma Batroun est méconnaissable on dirait qu'il n'y a pas de crise. Toutes les enseignes huppées de restauration ont prit leurs quartiers d'été dans le vieux souk encore délaissé il y a 4 ans et font face à pléthore de bars sur les plages qui se rempliront jusqu'à l'aube. On trouve tout à Batroun, sauf des enfants de la région. Trop cher, ils sont repoussés à Kfar Abida et Chekka. Qu'à eux ne tiennent ! Les touristes sont plus prolifiques de toute façon. La diaspora, liasses de dollars ambulantes, rentre à la maison. On a même vu quelques internationaux profiter des plages (privées) et des boîtes de nuit.

Le Liban, Eldorado des vacanciers vit et, alors qu'août décline, les lourdes incertitudes de l'année émergent.

Sabrina, Chargée de relations publiques Beyrouth

Le nouveau quotidien libanais

"Deux ans après le mariage de mon frère, j'ai ressenti le besoin d'un retour aux sources chez moi, dans mon pays que j'aime tant. Ma famille est toujours au Liban et je reçois des informations de mon père au quotidien, mais on ne peut se rendre compte de la réalité qu'une fois sur place.

La pauvreté est si présente dans les rues que je ne reconnais plus mon si beau pays. J'ai été très choquée. Les réfugiés syriens sont nombreux et de plus en plus pauvres. Beyrouth est sale. Le fossé qui existe entre "les pauvres" et "les riches" est si marqué qu'on a du mal à identifier la classe moyenne. Par exemple à Batroun où l'on croise des gens de sortie dans les nouveaux lieux branchés et de la misère tout à côté... J'ai beaucoup de peine.

Lorsque je me suis rendue dans les boutiques du centre commercial où j'habite, une activité pourtant banale, j'ai été très surprise. En effet, on ne peut pas lire les prix affichés sur les articles, hormis dans les grandes enseignes. Cela pousse le client à questionner les vendeurs et on dirait que les prix vont dépendre de sa tête, de sa situation: est-il touriste ou expatrié? Et puis, on parle en millions de livres ! Ce qui est énorme."

Pour information: 1\$ = 90.000 Livres Libanaises.

"Les changes du dollar et de la livre libanaise se font parfois sur le bord d'une route. 200 000 livres libanaises deviennent aujourd'hui l'équivalent d'un malheureux pourboire."

Les coupures d'électricité sont si longues! Pour la première fois cette année, j'ai été victime d'une intoxication alimentaire sérieuse à cause de cela (rupture de la chaîne du froid et chaleur estivale). J'ai été très malade.

J'aime toujours retourner au Liban pour m'y ressourcer, mais j'ai été bien attristée."

Sabrina s'arrête là. Il y aurait tellement de choses à dire sur cette situation au Liban qu'elle ne trouve plus ses mots. La jeune femme évoque un quotidien en apparence banal mais où tout a une proportion démesurée dans ce pays.

**Christine Najjar Hayek, Professeure
Zahlé**

Résilience: capacité à absorber une perturbation, à se réorganiser, et à continuer de fonctionner de la même manière qu'avant.

Après ces quelques jours passés récemment au Liban, je crois pouvoir dire que le mot « résilience » a vraiment été inventé pour les Libanais.

Les pires catastrophes peuvent survenir, les Libanais trouvent toujours la force de rebondir et de repartir vers l'avant.

Là où le visiteur étranger s'attend à trouver une population déprimée, des visages sombres et des commerces fermés, il rencontre souvent tout l'inverse. Les Libanais vivent comme s'ils allaient mourir demain. Ils sont mordus de créativité, de raffinement, de joie de vivre et ne ratent aucune occasion de faire la fête.

Des cafés ouverts jusqu'à pas d'heure, des concerts de klaxon dans les rues, des embrassades, des rires et des bulles de bonheurs incommensurables.

En voyant cette population si pleine de vie, si active et si entreprenante, le visiteur peut même penser que, depuis des mois, le tableau a été exagérément noirci par les médias et par les Libanais eux-mêmes.

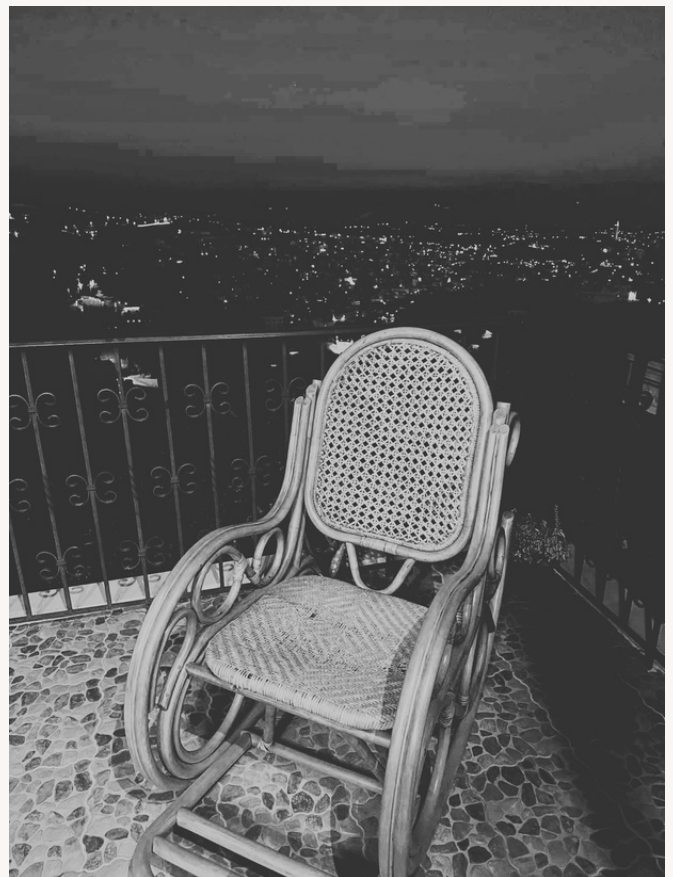
J'aimerais bien que cela soit vrai mais malheureusement ce n'est pas le cas. L'énergie vitale des Libanais ne doit pas occulter une réalité qui reste très difficile et une stabilisation actuelle trompeuse. Trompeuse car la misère et les peurs existentielles sont sous nos yeux. On les entend et observe encore parmi nos proches, nos amis, nos voisins. Elles nous guettent à chaque coin de rue.

Mais derrière tous ces témoignages concrets et bouleversants, on ressent surtout la résilience.

Oui au Liban la dépression côtoie la joie. Le désespoir et la colère cohabitent avec la prière, la force et l'espoir !

Oui au Liban la résilience côtoie une solidarité et une entraide considérables. Celles des Libanais eux-mêmes, celles de la diaspora, celles des associations, des ONG internationales et surtout celles des amis si fidèles.

**Tu es beau mon Liban malgré la nuit,
Intense est ta lumière,
Très brillantes sont tes étoiles,
Éternels sont tes cèdres,
Fertile est ta terre,
Inspirante est ton histoire,
Majestueux sont tes paysages et ton
architecture,
Enivrants sont tes parfums et tes saveurs,
Très belle et ambitieuse est ta jeunesse,
Très profonde est ta foi...**



Triste mais confiante est cette chaise sur tes terrasses qui devient solitaire après l'été attendant le retour de ceux qui t'ont quitté pour des ciels plus cléments.

Les Lettres levantines de Nora Moubarak

Retrouvez le portrait de Nora et sa plume sensible sur notre Blog, à travers différents billets dans la rubrique Culture "Les lettres levantines". Avec ce premier récit Nora achève la série des témoignages poignants de la Diaspora libanaise de retour sur la terre miraculée durant cet été 2023.

"Le talkie est brouillé"

Puis, les plombs ont sauté et j'ai perdu ta voix. Le monde plongé dans ton silence et moi orphelin. On ne distinguait plus le reliefs de tes mots. On n'entendait plus que la friture sur la ligne.

Vivre par talkie-walkie interposé, seule manière dont nous avons appris à nous aimer, le grésillement de la fréquence susurré comme un « je t'aime ».

Depuis toujours, le talkie-walkie est brouillé, saboté, pipé.

Depuis la France, la télévision se scandalisait des étincelles qui rythmaient le quotidien des villageois du cèdre, pris en tenaille entre les plaques tectoniques du pouvoir et des conflits. L'envolée médiatique imprégnait nos rétines d'enfant, tandis qu'on nous contait que - jadis - ils avaient rencontré le parfum de la paix. Bien qu'en ce temps l'âge d'or tapissait le toit des maisons, je ne pouvais m'empêcher de voir les flammes lécher la lisière de nos jardins.

Mais, de l'autre côté de la rive où j'ai grandi, l'espoir ne conquiert pas les esprits. "Une bonne guerre, ça vous fera du bien !" Je ne compte plus les fois où j'ai entendu cette ineptie écœurante de la bouche de certains n'ayant ni connu la guerre, ni même vu leur pays se relever de la dernière.

Nous ne serons jamais conscients des réalités de la guerre sans les avoir traversées. Néanmoins, sous la dérision des maigres récits avec lesquels nous avons grandi, la déchirure - toujours fraîche - morcèle les générations. Confrontés à un monde vacillant qui souffle nos fondations, elles-mêmes traversées par les ondes de choc successives, nous soutenons les doux souvenirs d'enfant afin de mettre fin à ceux qui lacèrent les chairs et les esprits.

..... **Le talkie est brouillé**

Aujourd'hui, j'ai peur.

Terrifiée à l'idée de rentrer au pays avec déjà cette impression qu'il s'est évanoui avec nos souvenirs. Nous sommes sans doute ce peuple à part entière ayant grandi dans le Liban des souvenirs de nos parents. Expatriés, exilés, funambules de la diaspora, ce n'est pas un simple voyage que nous initions lorsque nous rentrons dans cette maison familiale, c'est un pèlerinage perpétuel vers celle qui nous a vu grandir de loin et qui nous a aimé de près.

Aujourd'hui, la batrounienne en moi porte un cœur perplexe, mes clichés de vacances épris d'une nostalgie anxieuse. Reine de la fête pour ses explorateurs, navire à la dérive pour ses matelots, la crainte embrume les esprits. Effrayés à l'idée de voir chavirer leur bastion phénicien, ils préservent l'espoir de le sauver du naufrage pour ne pas le rendre définitivement hostile à ses habitants de terre et de cœur.



Aujourd'hui, je fais le pari de l'avenir.

Jamais je n'avais encore senti cette urgence au courage. Le premier éclat de résistance s'est éveillé lorsque j'annonçais qu'à l'université j'étudierai la civilisation arabe pour en faire ma spécialité.

“Pas ici ! Pas au Liban !”

D'abord amusée par la proportion des réactions, j'ai réalisé que - à l'instar de mes pairs - je devais moi aussi m'exiler d'un pays dont j'avais à peine foulé le sol. Du haut de notre laboratoire, comme pour mieux s'allier entre savants fous, nous partageons la même mission: résoudre le mystère libanais.

Le jour de mon oral du baccalauréat, j'observais les mêmes mines confuses et amusée de la part de mon jury lorsque je m'apprêtais à exposer ma plus grande énigme : Est-il raisonnable d'espérer au progrès au cœur de la crise libanaise selon la théorie d'Emmanuel Kant ? Loin d'un discours politique dépassant toutes mes compétences, c'est le portrait d'une jeunesse résiliente et de parents angoissés à l'idée de ne leur léguer plus que les vestiges de leur doux pays qui ressortit avant tout de mes travaux.

“L'obstacle au progrès est de le croire impossible” martelle Kant. Et pourtant, c'est avec la voix réconfortante et maternelle de Fairuz à fond dans les oreilles que nous faisons le douloureux constat que rien ne change, que nous restons le prolongement de nos parents, partant la fleur au fusil dans les tranchées sans fin.

Éreintés par les tribunes tragi-comiques de la presse, nous devons rétablir l'onde du talkie pour que la tragédie demeure sur les planches des théâtres et non sur celles de l'épicier.

C'est sur cette terre d'apparence hostile que les miracles, pourtant, se réalisent. Deux composantes inconnues s'unissent, fusionnent une fois la péninsule en vue, l'unisson et à l'abri des canons.

Aujourd'hui, je fais le pari de l'avenir : rétablir la fréquence du talkie.

ENVIRONNEMENT

LE TERRAIN DE ZGHARTA



Grâce à Raelle et Youmna, nos ingénieures agronomes dévouées sur place, nous vous donnons des nouvelles fraîches du terrain ces deux derniers mois. Nous sommes enchantés de partager les belles avancées du Cèdre Fertile, côtés aménagement, cultures et biodiversité.

Les aménagements :

Le terrain de Zghorta, d'une surface de 3000m² était naturellement constitué 8 terrasses. Cela nous a permis d'en dessiner les plans de cette manière :

- **6 terrasses avec 1 jardin par terrasse:** chaque jardin est composé de 6 planches permanentes (bande de terre surélevée, pérenne et d'une largeur définie). Et la totalité des planches cultivées représente 675 m² .
- **1 terrasse est réservée aux bâtiments techniques :** 30m² de bureau et de dépôt et 10 m² de chambre froide. Une route d'accès a été aménagée et une zone de compostage installée.
- **1 terrasse est destinée aux réserves d'eau:** le puits est pompé quotidiennement et assure les besoins. Il va être creusé à nouveau afin d'avoir accès à plus d'eau naturelle. Un système d'irrigation en goutte à goutte a été installé, avec un calcul des consommations et besoins journaliers en eau.

Raelle et Mehdy, notre ouvrier agricole, effectuent un travail rigoureux selon la méthode Fortier: un maraîchage bio-intensif sur petites surfaces. Ils utilisent différents outils et du matériel qui sont adaptés à cette méthode: une grelinette pour aérer le sol, une herse rotative pour travailler le sol sur les 10 premiers centimètres : décompacter le sol et intégrer le fumier, des bâches tissées posées pour contrôler l'humidité du sol et l'enherbement

 **Pour en savoir plus sur la méthode Fortier, rendez-vous sur le blog !**



Les plantations :

L'élaboration d'un **plan du jardin** a été faite pour assurer une rotation tous les 6 ans. Les combinaisons de plantations doivent être réfléchies et clairement définies à l'avance :

- automne/hiver 2023 : choux, choux fleurs, des brocolis, des choux frisés, des blettes, des navets, des betteraves et des pommes de terre ;
- printemps 2024: pommes de terre, courgettes, oignons, tomates, aubergines, concombres, haricots et poivrons.

Plusieurs variétés sont plantées pour chaque légume, afin de s'adapter à la demande.

Une **commande de fumier** a été passée : l'apport de matières organiques permet de nourrir les plantes et d'éviter les engrais chimiques. Le fumier a été répandu sur les différents jardins et intégré au sol avec la herse rotative. Le fumier et un arrosage avec une solution de micro-organismes bénéfiques aident à réamorcer la vie du sol.

Les récoltes se sont poursuivies: courgettes, oignons, tomates, aubergines, concombres, haricots et poivrons.

Malheureusement, des maladies fongiques (mildiou, oidium) et des ravageurs (pucerons, mouche mineuse tuta absoluta) se sont invités. Ils ont causé des pertes et une nécessité de soigner les plants : traitement des maladies par des solutions naturelles de la mi-juin à la fin juillet.

La biodiversité :

Les grenadiers déjà présents sur le terrain ont été taillés et sont en fleurs. Du thym a été planté et pousse.

Et si on se projetait ?

A terme, nous souhaitons que les productions de Cèdre Fertile nourrissent les populations.

En effet, nous aimerions que nos légumes et fruits transformés puissent être vendus sur les différents marchés de producteurs à Beyrouth.

Nous nous inspirons de **Terre Fertile** avec Youmna, et de **Terres Gourmandes** avec Jean, son frère et nous espérons mutualiser nos produits et entretenir ensemble ce cercle vertueux.



HOUMOUS SOLIDAIRE

Téta : 67
L'Oritano : 114
Les Cèdres : 29
Le Bel Ami : 403
Bistrot Saint Clair: 21

= 634€

Juillet

Téta : 64
L'Oritano : 131
Les Cèdres : 40
Le Bel Ami : 385
Bistrot Saint Clair: 17

= 637€

Août

Toutes les maisons du Cèdre Hospitality ont mis en place cette idée de génie, offerte par Marie du Bel Ami depuis maintenant un peu plus d'un an.

Sur toutes les cartes de restaurants vous pouvez retrouver la mention:

« Trilogie de houmous
1€ reversé au fonds de dotation Le Cèdre Solidarity
en faveur du Liban. »

UNE HISTOIRE

LES FILLES DE TANIOS

A travers les mots de Hiam, partons à la rencontre des Filles de Tanios, ou le récit de sept sœurs ayant perpétué l'histoire de leur père et leur héritage sur la terre libanaise !

Chère Hiam, "Les Filles de Tanios" sonne comme le titre d'un conte, qui êtes-vous ?

Notre marque tire son nom de notre histoire familiale. Nous sommes 7 filles. Tanios était notre papa, il nous a quitté très tôt.

Le terrain où nous cultivons nos produits se trouve dans son village d'origine dans la région de Chark Saida Chawalick. Jovial, chaleureux et généreux, Tanios était très apprécié des habitants. Les anciens nous parlent encore de lui aujourd'hui et nous désignent toujours comme « les filles de Tanios ».

Je suis la troisième des filles, je vis en France depuis 38 ans. Au Liban j'étais assistante sociale pendant la guerre. Si mes sœurs ne sont pas toutes actives dans le projet, je tire mes forces de leurs amour et de leur soutien.

Un olivier est planté sur le terrain hérité de mon papa, au nom de chacune d'elles.

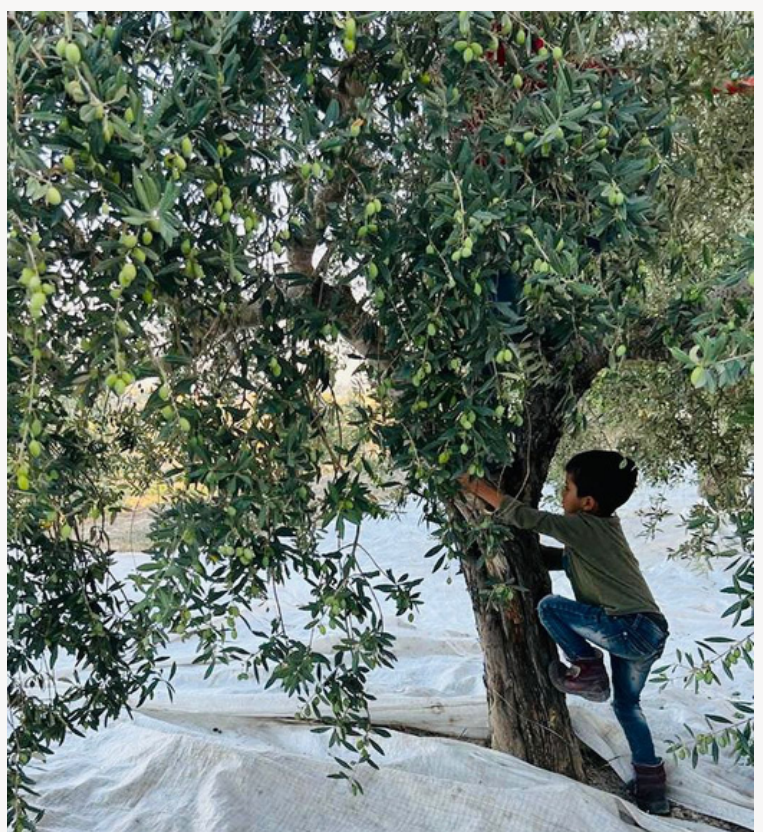
Ce projet est un pont entre mes deux pays, Le Liban et la France. J'ai voulu faire découvrir les saveurs du Liban à mes amis et nos familles en France.

Je voulais montrer à mes enfants et petits-enfants la valeur des bonheurs simples de la vie, comme le travail de la terre, l'entraide et le travail bien fait.

Depuis 15 ans, nous replantons des oliviers dans le village de notre papa. Une passion est née avec notre premier produit: l'huile d'olive. Depuis nous avons ajoutés les épices : le zaatar et le sumac, ainsi que la fleur d'oranger.



"Les filles de Tanios est notre hommage à nos racines."



Pourquoi avoir choisi les hauteurs du Mont-Liban ? Certains types de culture sont-ils spécifiques à cette région ?

La Région est connue pour le goût de son huile d'olive et ses herbes comme le thym et le sumac, grâce auxquelles nous fabriquons nos épices savoureuses. Ici, tout pousse ensemble et la nature s'épanouit sur une terre blanche et ensoleillée.

La culture des Néfliers et des vignes est malheureusement en baisse.

Qui sont vos partenaires locaux ?

Nous travaillons avec des petits producteurs à qui nous achetons des produits et qui comptent sur nous désormais.

Toute une dynamique est née avec ce projet. Par exemple nous avons un rendez-vous annuel pour la récolte des olives: nous encourageons des jeunes au chômage ou des étudiants à venir travailler avec nous. Jusqu'alors, la main d'œuvre était souvent étrangère. Des amis viennent aussi nous aider et nous avons même créé une petite économie pour quelques personnes du village.



Notre projet n'est pas seulement la distribution de produits locaux. Cela va au-delà: c'est avant tout une tradition que nous perpétons, une ambiance et des bonheurs partagés avec les gens du village.

Nous organisons aussi des événements pour montrer comment se cultivent les épices et faire découvrir les saveurs du Liban. Par exemple, nous avons présenté des rencontres de saveurs entre mets libanais et produits français de saison auprès de Chefs français. En avril dernier, nous avons participé au festival culinaire Art'è Gustu en Corse pour présenter nos produits.

Comment peut-on goûter vos produits ?

Nos produits sont vendus en France, soit sur notre site internet, soit dans quelques épicerie fines. Nous sommes heureuses que des chefs étoilés utilisent notre huile d'olive et notre sumac.



Découvrez une recette des Filles de Tanios sur notre blog !

contact : lesfillesdetanios@gmail.com

Instagram : [@fillesdetanios](https://www.instagram.com/fillesdetanios)

Retrouvez les différents points d'achats de leurs produits sur notre Blog !



RECETTE

DE CHEF

Qui est Loïc Lourmière ?

Loïc Lourmière est le Chef du restaurant Le Bel Ami, situé au centre d'Étretat.

Dans son établissement, vous pouvez déguster une cuisine de bistrot fraîche, locale et variée.

Le Chef fait évoluer sa carte au gré des saisons et des produits qu'elles lui offrent. Il revisite les classiques, s'amuse avec les textures et puise son inspiration dans les saveurs méditerranéennes.

Pour notre plus grand plaisir, il nous partage une recette de sa création, aussi surprenante que gourmande !

Chocolat Valrhona en 2 textures, framboises & sumac

Les ingrédients

Appareil chocolat siphon

200 g de chocolat tulakalum 75%
150 g de crème a 35 %
150 g de blanc d'oeuf
1 gousse de vanille

Dressage

quelques framboises crues
du sumac

Sponge cake framboises sumac

4 œufs
50g farine
50g sucre
20g sumac
2g baking powder
150g purée de framboises

Mousse chocolat au lait

crème anglaise :
192g lait entier
82g creme 35%
1 oeufs entiers
1 jaune d'œuf
10g sucre semoule

2 feuilles gélatine

250g Chocolat Orizaba





La réalisation

La mousse chocolat au lait :

Réaliser une crème anglaise au thermomix 80-c pendant 10 minutes.
Ajouter 2 feuilles de gélatine au préalable réhydrater.
Puis au mixeur plongeant 250g de chocolat orizaba.

L'appareil chocolat siphon :

Faire chauffer la crème, verser et mixer à l'aide du mixeur plongeant sur le chocolat.
Ajouter le blanc d'œuf et la vanille.
Passer au chinois, mettre au siphon 2 cartouches, à 64°C maximum.

Le sponge cake :

Mélanger tous les ingrédients, passer au chinois, mettre en siphon avec 1 cartouche.
Disposer dans une boîte 1 minute au micro-ondes.

Le dressage :

Prendre une assiette creuse, disposer le crémeux chocolat dans le fond, mettre du sponge cake, quelques framboises coupées en deux, une pincée de sumac et finir par le siphon chocolat.

Sahtein !

NOUS REJOINDRE



LE CÈDRE

SOLIDARITY

lecedre-solidarity.com

 @lecedre.solidarity

 Le Cèdre Solidarity

Vous avez une question ? Vous souhaitez nous soumettre un projet de collaboration ? ou simplement rejoindre les bénévoles du Cèdre Solidarity ?

N'hésitez pas, on vous répond !

Contact Juliette Elamine : contact@lecedre-solidarity.com

Presse Aude Bocage : aude.b@lecedre-hospitality.com

Rédaction: Juliette Elamine

Mise en page : Aude Bocage & Clémentine Corbel

Photographies: Antidote Factory

LE GROUPE LE CÈDRE HOSPITALITY

*Le Donjon*****
HÔTEL, RESTAURANTS & SPA
Domaine St Clair
Etréat

TÉTA

Le
BEL
AMI
BISTROT - BAR À VINS - CAFE



l'Oritano
BISTROT MÉDITERRANÉEN
& BAR À COCKTAILS

