

# Le Solidarity Mag

Le magazine du fonds de dotation Le Cèdre Solidarity

N°3

## DOSSIER

Liban : Les richesses  
du patrimoine

## MON ♥ EST AU LIBAN

Retour sur la 3ème édition de  
notre soirée caritative

## GASTRONOMIE

Rencontre avec  
le Chef Youssef Akiki

Al man'ouché à l'UNESCO

## CULTURE

Conte aux saveurs libanaises  
par Sarah Anthony

## SOLIDARITÉ

L'éducation généreuse  
à Houmal

## 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 ?** *"Créer et faire vivre l'hospitalité du territoire, de nos maisons, partager notre plaisir avec nos voyageurs."*



### Le mot d'Omar Abo-Dib

2023 se ferme sur les paradoxes de la vie !

D'un côté, une peine abyssale nous rappelle que ceux que nous aimons nous manquent terriblement, que la guerre et les conflits restent la faiblesse de l'Homme et que la destruction ne peut être la seule et unique façon de résoudre les maux de notre Histoire.

D'un autre côté, regarder au loin, l'horizon clair, bleu, profond nous a permis la réalisation : du deuxième terrain « Terre Fertile » et l'embauche d'une équipe solide au Liban avec « Raelle » et « Mehdi » ; la rencontre de personnalités qui nous ont rejoint dans cette belle aventure : « Luna », notre rayon de soleil « Youmna », mon cadeau de Noël « Juliette » et son ruban « Maxime ». Et ce final : le repas caritatif le jour de la fête de l'indépendance du Liban.

Des moments remplis de doutes... mais surtout de joies !

En 2024 nos rêves vont s'accomplir en France et au Liban !

**Bonne et heureuse année 2024 !**

# 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

Le patrimoine  
gastronomique libanais

## CULTURE

Régalez-vous d'un conte  
aux saveurs libanaises

## ENVIRONNEMENT

Les mains dans la terre au  
Nord Liban !

## SOLIDARITÉ

Bienvenue dans la maison  
de Maguy Morin !



**Vous souhaitez contribuer ?  
Ecrivez-nous !**

[contact@lecedre-solidarity.com](mailto:contact@lecedre-solidarity.com)



# JULIETTE RACONTE

## Bienvenue dans le Solidarity Mag n°3 !



Un Solidarity Mag régulier



complété par un Solidarity Podcast



et plus d'articles sur notre [site internet](#) grâce à nos contributeurs !

A l'occasion des **80 ans de l'Indépendance du Liban**, nous avons souhaité **mettre en lumière les beautés** abritées par le pays du Cèdre.

Le Liban est un pays connu, mais bien souvent davantage en raison des maux qui le secouent, plutôt que des trésors qu'il détient. Or, ce pays du Levant, comme bien d'autres de ses voisins, est doté d'une **richesse culturelle** impressionnante. Celle-ci s'exprime de bien des manières : à travers le talent de ses artistes, ses vestiges archéologiques, ses paysages à couper le souffle, sa gastronomie, ses contes et légendes ou encore ses secrets d'histoire.

Pour ce premier numéro de l'année 2024, nous avons eu envie que le Liban rayonne. Il en a besoin et celles et ceux qui l'aiment aussi !

Nous reviendrons sur la **soirée caritative "Mon coeur est au Liban"** et le voyage gastronomique, musical et humain que nous avons vécu aux côtés de nos membres solidaires.

Nous avons eu l'honneur de recevoir le **Chef libanais Youssef Akiki**, venu spécialement du Liban. Nous en avons profité pour l'interroger sur **sa cuisine et son héritage culinaire**.

D'ailleurs, la gastronomie, cette fierté libanaise, s'est récemment illustrée au **patrimoine mondial immatériel de l'Unesco !**

Vous plongerez dans le premier des **Contes aux saveurs libanaises** de Sarah Anthony, notre contributrice écrivaine et artiste, très attachée au Liban dont elle est originaire. Son imagination valorise délicatement la **cuisine et la culture libanaises**.

Nous nous poserons sur les branches environnementales de notre Cèdre Solidarity en nous rendant sur les terrains agricoles **Cèdre Fertile et Terre Fertile**.

Enfin, vous découvrirez la **Maison de la Jeunesse Culture Francophonie**, à travers les ambitions de Maguy Morin, avec qui une collaboration va voir le jour.

Juliette Elamine

## Troisième édition de notre soirée caritative "Mon Coeur est au Liban"

Le 22 novembre dernier a eu lieu la soirée caritative du fonds de dotation Le Cèdre Solidarity, en l'honneur des **80 ans de l'Indépendance du Liban**. Un article entier lui est dédié dans ce Mag.

Rendez-vous le **22 novembre 2024** pour la prochaine édition. À vos agendas !

## Toujours plus connectés !

### LE SOLIDARITY PODCAST

Enfin, il est arrivé dans nos oreilles ! Alexandre Curtil, acteur de théâtre, s'engage à nos côtés et nous prête régulièrement sa voix pour vous partager nos Solidarity News. Retrouvez l'ensemble des **Solidarity Podcasts** sur notre Blog.

Et aussi ! Nous avons une Page **LinkedIn** : cliquez par ici pour ne rien manquer !

## Esprit de fête

Le 4 décembre dernier, le Liban a célébré la **Sainte-Barbe**, une fête inspirée d'une légende passionnante ! Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre blog pour découvrir la vidéo d'A2pasduliban.



## Sendwave : Envoyez de l'argent au Liban

Grâce à l'application **Sendwave**, à télécharger sur vos smartphones, vous pouvez transférer de l'argent au Liban. Le service se rémunère uniquement sur le taux de change affiché en page d'accueil. Vous savez donc exactement ce que reçoit votre proche!

Grâce au partenariat entre Sendwave et A2pasduliban, entrez le code **HABIBI** et obtenez 10€ de plus lors de votre premier envoi...

Explications par Marc Assi

## Sortie littéraire !

Notre écrivaine engagée Juliette Elamine a publié son deuxième roman.

Avec **"Les enfants de la vie"** (octobre 2023), Juliette nous immerge dans les aventures de Georges, au creux d'une intrigue historique et géopolitique se déroulant au Liban. Une petite histoire dans la grande.



Crédit photo: Lucile Escallier

**Une partie des bénéfices des ventes des livres de Juliette Elamine est versée au Cèdre Solidarity.** Rendez-vous en librairies!

## Les nouveaux venus au Cèdre Solidarity

Juliette Elamine et Luna Merino font désormais partie de l'équipe du Cèdre Solidarity. En binôme, elles se chargent du développement du fonds de dotation, de la mise en oeuvre des projets et actions, de la rédaction des contenus et du partage de toutes les informations utiles.

Nous accueillons également Maxime Perretta, maraîcher formé à la méthode Fortier, qui soutient Youmna Bureau sur le projet Terre Fertile. Ensemble, ils travaillent sur la planification culturelle et la mise en place d'outils de gestion agricole.

## Un nouveau partenariat...

Le fonds de dotation Le Cèdre Solidarity est désormais officiellement partenaire de l'association normande **L'Ancre Bleue**, présidée par Youmna Bureau, et de l'association libanaise **Terre Fertile**, présidée par Joumana Khoury. Ensemble, nous mettons en oeuvre un projet de maraîchage bio-intensif au Liban. En savoir plus.



# LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE LIBANAIS

## LA SOIRÉE CARITATIVE

C'était le mercredi 22 novembre 2023 et nous sommes heureux d'annoncer une **belle réussite pour notre soirée caritative** à l'occasion de laquelle nous avons souhaité mettre en lumière le patrimoine gastronomique libanais.

80 couverts dressés sur les tables du Donjon – Domaine St Clair en ce jour important des 80 ans de l'Indépendance du Liban. Notre vœu a été exaucé !

**Grâce à votre générosité, cette soirée nous a permis de récolter plus de :**

11000 €

dont :

**9 000 €**

seront intégralement reversés au Cèdre Solidarity et ses partenaires normand L'Ancre Bleue et libanais Terre Fertile. L'argent récolté permettra de poursuivre le travail agricole sur les terrains de Jrane, Mejdlaya et prochainement Chekka. Mais aussi de soutenir des projets culturels en partenariat avec l'Education Généreuse, que vous découvrirez dans ce Mag.

**2 000 €**

seront versés aux Restos du Cœur, un soutien que le groupe Le Cèdre Hospitality perpétue depuis de nombreuses années.

**Si cette soirée a été une réussite, c'est aussi grâce à toutes les personnes qui ont œuvré en coulisses.**

Aussi, un remerciement spécial s'adresse à tous les collaborateurs du groupe Le Cèdre Hospitality, de la réception aux équipes commerciales et de communication, en passant par les Chefs du Cèdre Hospitality, le Chef Youssef Akiki, mais aussi les équipes en cuisine, au bar, en salle et enfin à l'équipe hébergement... tous aux petits soins pour nos hôtes.

MERCI

Laissez-nous vous partager nos souvenirs de ce voyage gustatif.  
Et parce que les images illustrent les mots, place au reportage par Antidote Factory !



# 80 ANS D'INDÉPENDANCE

Nous n'avons pas choisi le mercredi 22 novembre au hasard pour l'organisation de ce dîner charitable. Place à une courte explication historique...

## Saviez-vous que le drapeau du Liban ressemblait à ça ?



1920-1943

En 1920, le pays du cèdre était sous mandat français et britannique. Le **22 novembre 1943**, en pleine guerre mondiale, le Liban prend son indépendance.

Ce jour devient alors celui de **la fête nationale libanaise**, l'équivalent de notre 14 juillet en France. Mais la réalité est que cette indépendance n'a été effective que le 1er janvier 1944 et que la France et l'Angleterre n'ont quitté le Liban qu'en 1946.

### Mais comment le Liban a-t-il obtenu cette indépendance ?

À l'époque, Béchara El Khoury est le Président de la République libanaise. Dans **la nuit du 10 au 11 novembre**, certains de ses ministres et lui sont brusquement tirés du lit et emmenés de force par les autorités françaises. Ils se retrouvent emprisonnés dans la **citadelle de Rachaya**, au sud de la Bekaa.

Cette arrestation provoque la colère du peuple et des manifestations importantes éclatent un peu partout dans le pays. Une résistance est organisée par les quelques parlementaires ayant échappé à l'arrestation : entre autres actions de protestation, ils décident d'un changement du **drapeau national**.

Durant ce soulèvement général, une **solidarité libanaise** se crée autour du Président et de son gouvernement. Le Liban est en train de devenir **une nation**.

Le 22 novembre, les dirigeants sont relâchés par la France et accueillis en héros : le **Liban est indépendant !**



1943 à aujourd'hui

# RENCONTRE AVEC LE CHEF AKIKI

Nous avons eu l'honneur de recevoir Youssef Akiki à l'occasion de la soirée caritative "Mon coeur est au Liban". Les Chefs du Cèdre Hospitality et le Chef Akiki nous ont offert une cuisine raffinée aux délicates saveurs franco-libanaises.

Nous avons eu envie d'en connaître un peu plus sur le Chef libanais et sur le regard qu'il porte sur le patrimoine gourmand de son pays.

**Cher Youssef, pourriez vous nous présenter le concept de votre cuisine et vos différents restaurants ?**

J'ai 2 restaurants au Liban. Le premier, c'est **brût à Hragel**, mon village natal. J'ai décidé de l'ouvrir en 2020, à l'époque du Covid, car nous avons eu la chance d'être enfermés à Hragel. J'ouvre le restaurant pour les 4 mois d'été, dans un cadre magnifique en pleine nature, servant une cuisine Levantine inspirée par cette nature.

En 2023, **brût** a reçu "The hidden gem award" attribué par La Liste. Il s'agit d'un guide digital gastronomique et de voyage, élaboré sur compilation de milliers de publications presse, de centaines de guides et de millions d'avis en ligne.

Le second, c'est **Butler's Table**, à Batroun, juste au bord de la mer, dans un cadre magnifique. Je sers une cuisine méditerranéenne, des cocktails signatures et une carte de vins variée dans un set up très zen.



## D'où vous est venue l'envie de devenir Chef ? Est-ce une personne ou une recette en particulier ?

Quand j'étais petit, j'étais très curieux en cuisine. J'ai toujours voulu ajouter des ingrédients pour rendre la recette meilleure. Je passais beaucoup de temps avec ma mère en cuisine à découvrir les recettes traditionnelles et proposer de petits changements.

La nature m'intéressait beaucoup et j'avais envie d'essayer tous les produits et les utiliser dans des recettes.

## Quel est votre plat préféré ?

Comme plat libanais, ce serait certainement le taboulé. J'adore les tomates et le goût acidulé.

## Quelle est la recette dont vous êtes le plus fier ?

La recette dont je suis le plus fier, c'est le kebbeh avec sorbet à l'arak. C'est purement libanais et ça introduit un plat traditionnel de façon moderne. L'arak est un l'alcool fait maison, avec les raisins de mon jardin et le kebbeh (viande crue) est à base de chèvres, spécialement élevées pour brût.

# LES RECETTES DU CHEF

Sur le Blog, Youssef Akiki nous propose deux versions de sa [Salade fraîche d'artichauts](#). Pour le Mag, il nous partage la recette gourmande des bizri, minis-poissons libanais. À vos tabliers !

## Bizri et leur sauce au tahini

### Le plat

- 170g de poisson bizri (mélange de plusieurs types ou un seul type de poissons entre 2 et 4 cm)
- 100g de sauce tahini
- Maïzena et farine pour la friture
- 1/2 citron coupé en quartiers
- un zeste de citron (environ 2g)
- 2g de piment d'Alep

### La sauce au tahini

- 150g de tahini (crème de sésame)
- 150mL de jus de citron
- 100mL d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel

En fonction du type de tahini, on ajoute ou on réduit l'eau, l'objectif est d'obtenir une consistance pareille à celle d'une sauce hollandaise.

### La méthode de préparation

- Nettoyer les poissons et bien les égoutter, puis les enrober avec un mélange de maïzena, farine et sel.
- Faire frire les poissons à 180 degrés jusqu'à obtenir une croûte dorée.
- Dans un plat, verser la sauce au tahini, puis ajouter les poissons frits, le piment, les quartiers de citron et le zeste.
- Servir chaud.



Bizri et leur sauce au tahini, par le Chef Akiki

# LA MAN'OUCHÉ À L'UNESCO



Un cadeau : la **man'ouché libanaise** s'inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO !

Cette récompense, obtenue en décembre 2023 et amplement méritée pour la célèbre galette levantine, est une parfaite illustration de ce que nous désirons exprimer dans ce Mag.

**La gastronomie libanaise est centrale dans le pays.** Elle est un moyen d'en magnifier les trésors, de mettre en lumière la richesse de sa terre et la clémence de son climat. À travers la cuisine et la pâtisserie, il est possible de transmettre un quelque chose essentiel de l'histoire du Liban. D'ailleurs, l'expérience culinaire libanaise est ce que les touristes évoquent (presque) en premier !



© UNESCO

De génération en génération, de mère en fille mais pas seulement, **la gastronomie libanaise est un véritable héritage.** Le daoud basha chez les uns, le moghrabieh ou le tabouleh et la fatteh chez les autres; les célèbres mezzés : houmous, labneh et moutabal... sans parler des baklawas ou du kneffeh. Chaque libanaise ou libanais peut désigner son plat fétiche, celui qui sent bon l'enfance et les souvenirs... et qui se teinte de nostalgie aussi.



© UNESCO

Et **la man'ouché** bien sûr, les man'aïches au pluriel. La célèbre pâte à pain garnie que l'on trouve à tous les coins de rue, LA référence gourmande, LE met quotidien des libanais.

Au petit déjeuner, en casse-croûte, goûter, dessert salé (et pourquoi pas ?), comme vous voulez ! Née en Phénicie, l'actuel Liban, elle comble nos appétits depuis des siècles : dans sa version « bi jebneh » au fromage, « bi lahmé » à la viande d'agneau ou évidemment « bi zaatar » avec le mélange de thym, sumac et sésame imbibé d'huile d'olive.

**Elle a l'odeur et le goût de la famille, des amis, des liens sociaux et des moments d'insouciance.**

## Un patrimoine gastronomique honoré... depuis les falaises étretataises !

Chacun des établissements du Cèdre Hospitality vous emmène en voyage gustatif à travers ses produits locaux et de saison. Pour ceux qui nous connaissent déjà, ou pour les curieux qui nous découvrent, vous remarquerez la **lebanese touch** dans certaines des assiettes !

Un exemple savoureux est le dessert du Chef libanais Serge Al Machaalany :

### Houmous chocolat, sorbet myrtilles

désormais à la carte du restaurant Les Cèdres à Saint-Sorlin d'Arves.

Nous pourrions citer le **Kebbeh de patate douce, citron confit, feta** du Chef Lourmière au restaurant Le Bel Ami d'Etretat ou encore le **Kefta de boeuf, labné et herbes** à la carte du bistrot L'Oritano à Rouen.



Découvrez la recette sur notre blog !



Enfin, nous valorisons le plus célèbre des mezzés froids, à base de pois chiches, vous l'aurez compris, le **houmous**.

➔ Nous avons créé le concept du **Houmous Solidaire** : 1€ est versé à notre fonds de dotation à chaque houmous dégusté.

Nous n'avons pas choisi ce symbole par hasard, c'est une **véritable icône de la cuisine libanaise**. Malheur à celui qui n'a jamais trempé son morceau de pain dedans ! Au citron, au paprika, au zaatar, à la betterave, aux poivrons et même au sarrasin, il se décline sous toutes les saveurs.

D'ailleurs, le Chef Al Machaalany le propose à la carte de Noël des Cèdres Hôtel :

**Comme un houmous de poireaux au beurre fumé, siphon œufs brouillés, truffe râpée, chips de poireaux.**

Nous sommes en équilibre : un pied en France et un pied au Liban, et dans vos assiettes, **nous emmenons vos papilles au Levant**.

# CULTURE

## CONTE AUX SAVEURS LIBANAISES

Sarah Anthony est écrivaine et artiste. Elle écrit et illustre l'Abécédaire libanais, que vous pouvez retrouver sur notre Blog. Elle nous propose, à travers cette première partie de conte, d'honorer la gastronomie libanaise et de nous évader avec elle !



On raconte qu'une fois, ou peut-être pas, dans l'ancien temps, il était une princesse arabe qui vivait dans les ruines d'un petit krak, sur les hauteurs d'une colline. La princesse désargentée était arrivée par un matin rose, au début du printemps, accompagnée de ce qui restait de sa suite, transportant malles, meubles et tentures. Sans rien demander à personne, la troupe gravit le chemin pentu, pénétra au cœur du château désavoué et commença à s'installer dans les parties de la forteresse les mieux préservées. On déblaya les gravats, on étendit les tentures, on boucha les trous des murs avec des rideaux.

Ainsi, la jeune princesse recréa son palais dans une poignée de ces chambres faites de pierre blanche. On installa ses appartements dans une salle donnant sur une terrasse qui surplombait la vallée et embrassait le paysage du Liban. Les balustrades, ornées d'inscriptions en arabe sculptées, témoignaient de la superbe que l'édifice avait jadis connue. En bas, dans le village, on s'interrogeait sur ce qui avait pu amener cette noble dame à venir cacher son infortune ici. Pourtant, de cette histoire passée, nous ne parlerons pas, ou pas encore, car c'est ce qui arrivera dans cette demeure biscornue, cette forteresse déchuë, qui va pour l'instant occuper notre esprit.

Bien des siècles avant l'arrivée de la princesse, des Templiers avaient bâti mur après mur cette place-forte, en des temps où le sang coulait incessamment au nom de la folie des Hommes. Derrière l'apparence paisible de ces lieux désormais vidés de tout combat, se devinait une histoire sanglante. La guerre avait jadis fait rage dans le krak à présent endormi. De génération en génération, de bouche en bouche, les récits du sang versé s'étaient transmis. Tout là-haut sur la colline, au milieu de ces paysages paisibles, la forteresse avait été le théâtre d'une boucherie sans nom. Des corps meurtris, le sang avait jailli et imprégné durablement la terre. Dans les pièces au toit éventré du château, poussaient partout des fleurs aux pétales écarlates, mémoires des carnages anciens.

La princesse et sa suite n'y prêtèrent guère attention. Dans les jours qui suivirent leur arrivée, ils s'attelèrent à aménager les terrasses, qui furent transformées semaine après semaine. Installée sur sa couche de soie reprise, la princesse pouvait observer à loisir son personnel, puisque nombres de murs du château s'étaient depuis longtemps effondrés. A travers les rideaux qui ondulaient avec le vent, aucun espace de son nouveau domaine ne lui était interdit. Ainsi, son regard vif et brun allait et venait, du levant au ponant, du septentrion au midi, s'assurant que servants et servantes veillaient à préparer l'avenir.



**[Retrouvez la suite du conte en lecture ou en podcast sur notre blog](#)** →

# ENVIRONNEMENT

## LES MAINS DANS LA TERRE



### Qu'est-ce que Terre Fertile ?

Terre Fertile est depuis mai 2023 une association déclarée officiellement au ministère de l'intérieur libanais.

Elle a pour objectif de **déployer le maraîchage bio-intensif sur petites surfaces au Liban**.

Sa mission est double : pallier l'insécurité alimentaire et stimuler le développement économique local en favorisant le renforcement des capacités des producteurs.

Grâce au travail sur place de la jeune équipe, les choses avancent sur les deux terrains exploités au Nord Liban. Voici les nouvelles !



### Terre Fertile, Jrane

La **serre de culture** accueille les nouveaux plants de tomates, haricots, oignons et salades. La récolte des haricots a commencé.

La **serre « Plants »** a été aménagée avec des tables de semis, qui permettent une meilleure gestion de l'arrosage. Le contrôle du taux de germination et la surveillance des attaques d'insectes ravageurs sont quotidiens.

Les **jardins** ont été travaillés : 3 kg de compost/m<sup>2</sup> ont été versés sur les planches pour enrichir le sol avant le prochain printemps.

Nous avons récolté **des oignons verts, des blettes, du fenouil et des haricots verts, et courant janvier du kale, des choux-fleurs, choux-rave et choux blancs ainsi que des betteraves, de navets, et des radis** sont attendus.

Fin novembre, une petite tempête a causé des dégâts sur la serre Des réparations ont été effectuées.

Depuis début décembre, **l'équipe « Raelle et Mehdi » se rend une fois par semaine sur le terrain de Jrane pour travailler aux côtés de l'équipe « Fouad et Nour »**. En effet, la parcelle est plus grande et nécessite davantage de préparation en prévision du printemps, notamment pour réussir à créer 10 jardins de cultures.



## Cèdre Fertile, Mejdlaya

Nous avons **investi dans les infrastructures**, pour créer une zone abritée de lavage des légumes et de préparation des commandes. Les murs des 8 terrasses ont été réhabilités. Tous ces travaux se devaient d'être réalisés avant le début de la nouvelle saison.

Le sol de Mejdlaya est étant pour l'instant pauvre en nutriments, aussi, nous avons semé de l'engrais vert sur 50 % du terrain Cela va enrichir la terre, la préparer et permettre d'obtenir une belle production maraîchère au printemps.

L'autre moitié des planches permanentes (les plates-bandes de terres surélevées sur lesquelles sont cultivées les légumes) a été amendée en matière organique (fumier de chèvre) et plantée.

À court terme, **trois objectifs sont prioritaires à Mejdlaya** : l'installation de l'électricité solaire, la construction d'une serre et le nettoyage du puits. Mais pour cela, nous avons besoin de vous...

**Si vous souhaitez nous aider à financer le projet Terre Fertile, n'hésitez pas à faire un don depuis [lecedre-solidarity.com](https://lecedre-solidarity.com)**

Faire un don

# SOLIDARITÉ

## UNE OEUVRE DU COEUR

Dans le cadre de nos actions culturelles solidaires, nous soutenons et œuvrons aux côtés d'autres associations.

Nous avons eu envie de saluer le projet **Maison Jeunesse Culture Francophonie (MJCF)**, notamment porté par Maguy Morin.

Vous allez le comprendre, nos valeurs se font écho. Juliette Elamine, a choisi de s'impliquer à ses côtés dans ce projet MJCF, à travers des interventions entre France et Liban, au nom du Cèdre Solidarity. Tous ensemble, les acteurs de ce projet réfléchissent aux actions à développer, avant même l'ouverture des portes de cette belle maison...nous l'espérons, à la fin du printemps prochain !

Nous vous proposons ici **une version courte de l'interview passionnante menée avec Maguy Morin**. Elle est le fruit d'échanges longs de plusieurs mois et nous y croyons, le début d'une belle collaboration entre La MJCF et le Cèdre Solidarity.

[L'intégralité de l'interview de Maguy est en lecture sur notre Blog.](#) 

**Chère Maguy Morin, pouvez-vous vous présenter ainsi que l'association que vous représentez ?**

Je suis une ancienne Doctorante, je vis en France et j'ai fait ma carrière dans l'Education Nationale.

Je suis présidente et fondatrice de **l'Education Généreuse** et présidente de **Rencontres Université**, une association de formation continue pour les Seniors.

Je suis également active auprès d'autres œuvres au profit de la Jeunesse et la Culture.

Mon activité phare reste le **Café littéraire de Paris** que j'organise régulièrement.



## Qu'est-ce que le projet "MJCF" que vous êtes en train de créer ?

C'est la **Maison de la Jeunesse, de la Culture et de la Francophonie**. C'est un projet familial qui réunit le travail de 3 associations, au service de 6 communes du Mont-Liban. Il y a :

- **Energis Libani** : l'association porteuse du projet auprès des instances françaises ;
- **L'Education Généreuse** : impliquée dans la programmation des activités et des événements en France ;
- **Almada Energis** au Liban : le gestionnaire local de la MJCF.



Sur le plan institutionnel, en France nous avons le soutien de la **ville de Paris** et de la **Région Ile de France** ainsi que celui d'une **bibliothèque**. Au Liban, nous avons les autorisations légales nécessaires, et un partenariat avec **l'Institut français du Liban**. Les **municipalités des communes** concernées plébiscitent le projet, et nous travaillons à la recherche de **mécènes**.

## Quels sont les objectifs de la MJCF et ses différents projets ?

Nos principaux objectifs sont **éducatifs et culturels**. Nous souhaitons **offrir un service concret et facilement exploitable**, notamment pour la jeunesse, via un espace bureautique équipé avec Internet illimité, dédié à leur travail.

Un autre objectif plus complexe est celui de **développer la langue française et le goût de la lecture**, mais pas seulement... Selon nous, la part de la construction de la pensée critique, de l'éveil, de la citoyenneté, de l'égalité homme-femme sera également au cœur de nos activités.

La MJCF est une Maison où l'on vient **apprendre, découvrir et comprendre**.

## Comment les personnes qui le souhaiteraient peuvent-elles vous soutenir ?

Toute aide est bienvenue car tout est à créer à la MJCF !

L'aide peut être une **contribution financière** pour l'achat d'équipements ou de mobilier, elle peut être dédiée au fonctionnement (charges locatives, abonnements, papiers, encre,...) ou à la part salariale (intervenant qualifié, gestionnaire..).

On peut aussi aider en **donnant de son temps, surtout si on est français !** Le bénévolat d'un natif français permet non seulement d'enrichir l'offre du centre mais est en lui-même une belle leçon de citoyenneté et d'amitié entre le Liban et la France !

Pour soutenir le projet **Maison Jeunesse Culture Francophonie**, **c'est ici !** ➡





**LE CÈDRE**

SOLIDARITY

Fonds de dotation  
**LE CÈDRE SOLIDARITY**

Chemin de Saint Clair  
76790 Étretat

[lecedre-solidarity.com](http://lecedre-solidarity.com)

Une question ? Une idée ? Ecrivez-nous !



[contact@lecedre-solidarity.com](mailto:contact@lecedre-solidarity.com)



[@lecedre-solidarity](https://www.instagram.com/lecedre-solidarity)



[Le Cèdre Solidarity](https://www.facebook.com/LeCedreSolidarity)



[Le Cèdre Solidarity](https://www.linkedin.com/company/LeCedreSolidarity)

Presse : Aude Bocage [aude.b@lecedre-hospitality.com](mailto:aude.b@lecedre-hospitality.com)

Crédits photos : Antidote Factory

Rédaction: Juliette Elamine

Mise en page : Aude Bocage et Clémentine Corbel

**LE GROUPE LE CÈDRE HOSPITALITY**

*Le Donjon* \*\*\*\*  
HÔTEL, RESTAURANTS & SPA  
Domaine St Clair  
Étretat

**TÉTA**

*Le*  
**BEL AMI**  
BISTROT - BAR À VINS - CAFE



*l'Oritano*  
BISTROT MÉDITERRANÉEN  
& BAR À COCKTAILS

**BOUILLON**  
DANTON