



លែខ

៤៩

Avril à Juin 2012
N°49

កូនខ្លា *Le Petit Tigre*

« Si l'on ne peut plus guère progresser aujourd'hui dans l'art de se détruire, il y a encore du chemin à faire dans l'art de se comprendre » Nicolas Bouvier 1989

Lettre d'information du foyer Lataste

Une année scolaire est sur le point de se terminer. Les petits ne pensent qu'aux récompenses qui approchent et qui annoncent 2 mois de grandes vacances, de jeux, de temps libre, de visite dans leurs familles: pas de devoir, pas d'étude, télé tous les soirs, bref, le bonheur. Pour les cadres ce sera aussi un moment de repos bien mérité.

Pour les grands, cette perspective semble encore bien lointaine, car entre eux et les vacances, se dresse l'épreuve redoutée des examens, 9 FI et FO au brevet, 12 FI, FE et FO au bac. Et quand bien même les examens seront passés, ils ne seront pas pour autant sortis d'affaire. Certains vont alors commencer la course des concours d'entrée, les aller-retour à Phnom Penh et Siem Reap et seront face au choix cornélien de la filière de leur avenir.

Ainsi va la vie, plusieurs étudiants sont en passe de faire leur entrée dans la vie active et de voler de leurs propres ailes, les lycéens vont partir à la ville, faire des études, apprendre la vie, et de nouveaux petits feront leur entrée au foyer. A compter de septembre, je prendrai la coordination du centre de soutien et du pôle pédagogique, sous la direction de M. Soeurn, tandis que nous aurons le plaisir d'accueillir parmi nous Estelle en tant que nouvelle coordinatrice du foyer.

Ce sera une rentrée sous le signe de la nouveauté, mais n'est ce pas ce que promet chaque rentrée scolaire? Mais il est loin encore le temps de reprendre le chemin de l'école, profitons des vacances, des pluies diluviennes et de la chaleur tropicale.

Bonnes vacances à tous!

Laetitia

Dans ce numéro :

Edito	1
Une vraie vie de FI	2
Au revoir, Papa Pierre	3
Culture et festivités	4-5
Secret culinaire	6
Mensurations FO	7
Mensurations FIFE	8



Une vraie vie de FI!



Meicheng et sa famille devant la maison

Meicheng a 8 ans, elle est en 2^e, soit le CE1 pour nous. Elle est parrainée depuis l'année dernière, lorsqu'elle est entrée en CP. Elle vit à environ 1 km du foyer, avec sa mère, sa grande sœur qui est en seconde, et ses deux frères, l'un en sixième, l'autre en CM1. Le père est décédé il y a quatre ans, depuis, c'est la mère qui fait vivre la famille, en faisant un peu de rizière et en élevant deux vaches et quelques cochons. Avant le décès de son mari, sa belle-famille l'a aidée un peu, notamment en apportant le financement pour construire une bonne maison, en dur, mais maintenant, elle doit se débrouiller toute seule. Le parrainage est plus que bienvenu pour faire bouillir la marmite.

À 8 ans, Meicheng ne prend pas encore trop part aux activités de la maison. Elle se lève à 6h, se douche, s'habille et mange un peu de riz de la veille avant de marcher une demi-heure pour se rendre à l'école. Elle revient à 11h30 pour manger et repart à 12h30 pour suivre les cours de soutien du foyer de 13h à 14h. Après son retour à la maison, elle joue, relit ses leçons, prend un peu d'avance en lisant les livres de CE2 de ses aînés. Elle balaye la maison et donne à manger aux cochons. Quelque fois, elle aide à faire à manger en faisant cuire le riz et en épluchant les légumes. Mais c'est sa maman qui fait encore sa lessive et ses frères et sœur aînés qui s'occupent des grosses corvées. La famille bénéficie d'une vraie salle de bain et de toilettes, mais il n'y a pas d'eau courante. Il faut aller chercher l'eau au grand jardin, sorte de parc d'attraction, à 400 m de là, charger deux gros seaux sur le vélo et pousser en essayant d'en renverser le moins possible. Sur le trajet, le petit frère en profite pour couper du fourrage pour les vaches, qu'il faut nourrir si on veut pouvoir les engraisser suffisamment pour pouvoir les vendre pour la viande. Mais pour l'instant Meicheng peut encore être insouciante et passer ses journées à jouer.

Meicheng ne sait pas encore ce qu'elle voudra faire plus tard, mais sa mère, elle-même illettrée, est déterminée à ce que Meicheng, et ses autres enfants aillent à l'école, le plus longtemps possible et au plus haut niveau possible.



Réservoirs d'eau de pluie à boire



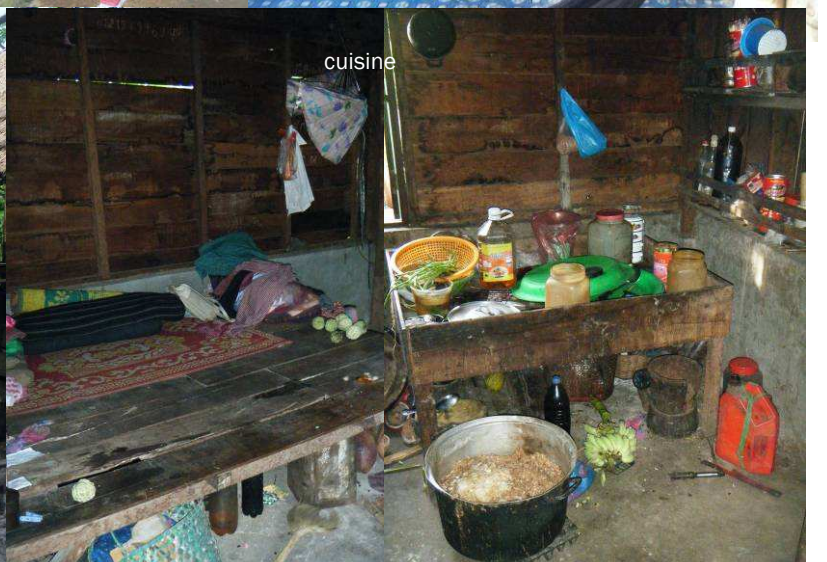
Salle de bain



Chambre commune



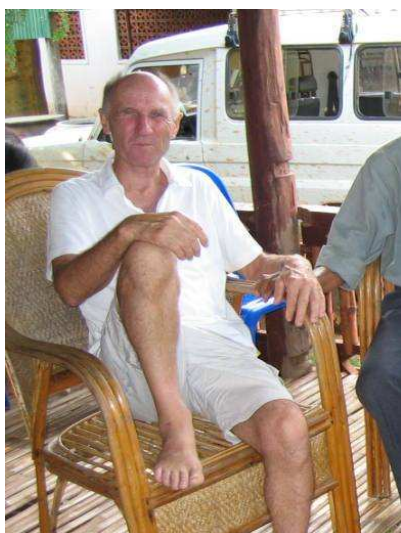
Veaux, vaches, cochons



cuisine

Au revoir, Papa Pierre

Pierre Leroux nous a quittés le 8 juin, après plusieurs années de combat contre une maladie terriblement éprouvante. Il est parti comme il avait toujours vécu, dans la droiture et la fidélité à ses convictions d'homme et de marin.



Pierre a connu le foyer en l'an 2000. Sans lui le foyer ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. Il y est venu cinq fois, un ou deux mois, la dernière fois en 2007. Il était tout sauf un touriste. Il venait pour travailler et délivrer tout son savoir, spécialement en matière d'électricité. Pour lui le séjour était tout sauf des vacances. Il n'arrêtait pas de toute la journée et on ne le voyait que le soir après le travail. Mais il avait une telle vitalité et un tel amour du foyer que sa présence était un vrai bonheur pour chacun. Les cadres le respectaient sans réserve et l'aimaient comme un vrai père. Pour les enfants, surtout les garçons adolescents, il était Papa Pierre, c'est eux qui l'avaient appelé ainsi en remplacement de Oncle Pierre, et ce n'était pas une simple formule de politesse : ils l'aimaient plus que quiconque, et il aurait pu tout leur demander, tous avaient confiance en lui. Décevoir Pierre, ce n'était pas pensable, et savoir ce que Pierre devenait, ce qu'il pensait d'eux, était pour eux capital. Il ne s'agissait pas là d'électricité mais de la vie. Pierre a donné énormément, et sans compter au foyer, techniquement parlant, mais au moins autant humainement, par amour et par l'exemple, et en défendant toujours le foyer contre tout ce qui était une menace pour lui.

Tous ceux qui l'ont connu adultes et enfants le garderont dans leur cœur.

Nouvelles Diverses

Arrivée et Départ

Sandrine Gorini est une hirondelle, elle revient tous les ans au moment du nouvel an et c'est toujours le même plaisir partagé.

Emily Garland, volontaire des PeaceCorps, est rentré chez elle aux Etats Unis après 3 ans de séjour au foyer. Nous lui souhaitons bonne chance dans ses futurs projets.

Erratum

Dans le précédent PT, je décrivais le quotidien du foyer. J'ai honteusement omis de mentionner les nombreuses activités créatives, artistiques et ludiques menées par Marie-Claude Chhlang, intervenante au foyer depuis 4 ans et qui fait des merveilles avec les enfants.

Tout nouveau tout beau

Il est grand, jaune et bleu et sent encore la peinture fraîche, c'est ...? Mais oui! Le nouveau centre de soutien! Livré depuis à peine quelques jours. Il sera ouvert au public dès septembre mais nous nous ferons le plaisir

de le présenter à ses futurs occupants début août lors de la remise des récompenses



Sécurité avant tout!!

Les pluies abondantes de l'année dernière avaient totalement rempli le « grand trou » à l'arrière du foyer d'eau et nous d'inquiétude étant donné les risques que tant d'eau représentaient pour les enfants. Nous sommes maintenant tranquilles, non seulement il ne pleut pas et le trou est complètement à sec, mais il est également hors de portée. Les étudiants se sont chargés d'élever un grillage tout autour. Qui sait, peut-être nous lancerons nous plus ou moins prochaine-

Pour écrire à votre filleul (e):

Nom et Prénom du filleul

Foyer Lataste - ADTJK

PO Box 0106

Sisophon

Banteay Meanchey.

Royaume du Cambodge

www.aec-lataste.org

Culture et Festivités (mais surtout festivités!)



Cette année, pas de grand voyage pour le nouvel an, pas d'épopée de centaines de kilomètres et les inconvénients - digestifs notamment - de voyager dans un camion rempli à ras bord de jeunes enfants. Non, cette année nous sommes restés sagement au foyer, avec toutefois une petite sortie à Siem Reap, car il faut bien marquer le coup !

Il fut tout d'abord difficile de se mettre d'accord sur le lieu de la visite. C'est que, depuis le temps, les environs sont bien connus des enfants et il faut savoir varier les plaisirs, tout en y ajoutant une touche de culturel pour faire bonne mesure. Phnom Cullen ? Vu et revu. Angkor Wat ? Déjà fait et pas très original. Le Centre de préservation de la biodiversité ? Alléchant mais... fermé à cette date. Non décidément, les esprits étaient contre nous. Finalement, après quelques aller-retour pour trouver une destination qui remporterait les suffrages des enfants et des cadres (et les instances budgétaires), on finit par trouver un compromis : un peu de culturel, un peu de verdure, un peu d'eau afin de satisfaire chacun, le tout dans le magnifique (et extensif) site d'Angkor.



Le 7 avril au matin, nous sommes donc partis sous un ciel bas qui n'augurait rien de bon, mais qui laissa bientôt place à un grand beau soleil qui rendit la montée de la colline de Phnom Kbal Spean un peu sportive et transpirante, mais qui n'empêcha pas les enfants de grimper les grosses pierres comme des cabris. Nous avons déjeuné à l'ombre fraîche des arbres, avant de descendre nous rafraîchir les pieds à la cascade (certains se rafraîchirent davantage que d'autres : que les pierres moussues peuvent être traîtresses sous le pied des distraits !! Nous avons eu quelques chutes bien divertissantes et heureusement sans gravité). Malgré les grommellements des petits qui attendaient avec impatience la troisième partie du programme, nous avons fait un détour par le temple de Banteay Srey, tout proche. Il est loin d'être imposant comme le Bayon ou Angkor Wat, mais la délicatesse de ses bas reliefs mérite à mon avis le détour. Mais trêve de culture, la chaleur nous faisait à tous tirer la langue et les enfants eurent à peine le réflexe de se déshabiller avant de se jeter dans le réservoir qui se trouve sur la route du retour et qui est large comme un lac. Il fallut faire preuve de persuasion, voire de menace, pour les en faire sortir au moment de partir.



Pour compenser la brièveté de la sortie, une journée de jeux traditionnels fut organisée au foyer, donnant lieu à de nombreux fous rires et une consommation importante de pastèque !!

Mais le nouvel an ne serait pas ce qu'il est sans musique ! Et l'on dansa, dansa, remuant la poussière, et se couvrant réciproquement de talc, sous couvert de l'obscurité. Le lendemain, pour satisfaire petits et grands qui n'avaient pas suffisamment été tartinés de poussière, je les chargeais dans le pick up pour traverser les villages des alentours où nous étions attendus tous les 50 mètres avec force eau et talc, juste avant de traverser un orage qui mit tout le monde d'accord et nous ramena au foyer trempés comme des soupes, mais avec des sourires jusqu'aux oreilles.

Culture et Festivités (mais surtout festivités!) - suite



Secret culinaire



Le bobor est une institution culinaire peu, voire pas du tout, connue du 'baraing' en goguette. Et pour cause ! D'abord il ne se mange que le matin, de bonne heure qui plus est, ensuite, on ne le sert jamais dans les hôtels généralement fréquentés par les touristes, enfin il est le plus généralement consommé dans ces petites gargotes qui peuvent donner la turista aux plus fragiles rien qu'à les regarder. Et puis avouons qu'il faut aimer petit déjeuner à la fourchette.

Mais alors de quoi s'agit-il ? Tout simplement d'une espèce de porridge de riz que les khmers mangent au petit déjeuner, aussi bien au lever que plus tard dans la matinée, mais rarement après 9h. Il est préparé de façon neutre, mais les locaux y ajoutent le plus souvent de larges doses de piment (en purée, en jus, en morceaux, en poudre) accompagné de sucre pour faire la balance. On peut le faire au poulet, au porc, au bœuf, ou au poisson et c'est l'équivalent de notre bon vieux bouillon, remède de grand-mère bien connu contre toute forme de grippe, de rhume, de fièvre ou tout autre mal qui fait perdre l'appétit.

Fervente adepte du bobor, je souhaitais vous le faire découvrir ici et vous encourage fortement à tester ceci chez vous, en adaptant les ingrédients si besoin est, car j'ai bien conscience que certains éléments ne seront pas disponibles à l'Intermarché du coin.

Pour 3-4 personnes il vous faut :

3 ou 4 gousses d'ail, selon vos goûts

250g de riz

250g de viande de porc

2 litres d'eau

Germes de soja frais

1 c c de Glutamate

1 c c de Sucre

1 pincée de Sel

1 cube de bouillon de poule

Ciboulette

Sauce soja

Un petit morceau de filet de seiche séché

Du « chay pau » (navets découpés en tranches, salés et séchés pour être conservés longtemps, nom chinois)



Faire bouillir l'eau.

Pendant ce temps, éplucher l'ail, le découper en petits morceaux et le faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le sortir, l'égoutter sur du sopalin et mettre de côté.

Quant l'eau bout, y plonger la viande entière, les navets, et la seiche découpée en fines lamelles jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Sortir la viande, la découper en fines lamelles et mettre de côté.

Dans l'eau de cuisson, ajouter le glutamate, le sel, le sucre et le riz et laisser cuire jusqu'à ce que le riz éclate.

Dans des grands bols individuels, verser du riz avec son bouillon de cuisson, mettre une petite poignée de germes de soja, de la ciboulette hachée, de l'ail grillé, une petite poignée de viande et assaisonner à son goût (piment, sauce soja, sucre, sel, poivre).

Manger chaud

Bon Appétit !!



Mensurations des enfants du foyer

		<i>T/cm</i>	<i>P/kg</i>			<i>T/cm</i>	<i>P/kg</i>
An	Vin	134	28	Pek	Pisith	141,5	34
Chamnan	Chinnean	155	45	Phak	Da	132,5	26
Chan	Savoewn	153	49	Phak	Phet	135	29
Chhan	Savoewn	132	36	Phak	Radi	134	25
Chhan	Yem	122,5	21,5	Phak	Sophol	144,5	33
Dam	Sarat	147,5	37	Phin	Kimleang	152,5	47
Doeum	Seila	160	45	Phuong	Sokha	137	30
Doeun	Luch	130,5	24	Ret	Vannak	118	21
Don	Pisei	112	17	Roeung	Sophan	103	16
Heng	Rottha	124	20	Romchang	sander	143	32
Ken	Sopheak	134,5	28	Romchang	Sandi	146,5	34
Ken	Sophol	133	29	Soï	Toum	163	58
Khleung	Chhiov-Inh	159	44	Tep	Samkhan	143	33
Koeum	Linda	157	49	Tha	Soriya	134,5	30
Koeum	Sitha	154	52	Tob	Mannat	126	24
Kon	Lin	125,5	21	Tob	Phanit	149,5	36
Kon	Pin	126,5	21	Ton	Cheivoat	117	20
Met	Boeuk	142,5	32	Ton	Cheivoattana	111,5	18
Ngin	Savon	169	52	Voer	Sochan	132,5	27
Nit	Sean	139	30	Yon	Savong	110	16
Nuon	Sreinut	135	26	Yon	Thai	125	20
Ouk	Sreymom	160	53	Yorn	Chanda	137,5	29
Pek	Pisal	130	27	Yos	Reaksmei	156	45

Mensurations des FI FE

		<i>T/cm</i>	<i>P/kg</i>			<i>T/cm</i>	<i>P/kg</i>
Am	Ni	147	35	Meas	Phanit	152,5	42
Bin	Naret	152,5	44	Meng	Bunthai	136,5	30
Bou	Sokha	149,5	72	Muon	Chearos	124	22
Chan	Nari	154	51	Nam	Vannet	149	32
Chem	Sochea	166	51	Neang	Seiha	154	54
Cheng	Leihvong	119	21	Ngin	Sokheng	155	44
Chhé	Danné	136,5	34	Nhiov	Samon	143	36
Chheut	Soli	154	44	Nuon	Sreineang	160	52
Chhorn	Sreilak	141,5	39	Oeurn	Chhariya	165,5	55
Chhun	Socheat	150	35	Ouk	Baraing	167	51
Chhuon	Sreihuoch	abs	abs	Phorn	Mala	150	36
Doeun	Lonh	abs	abs	Phorn	Samorn	153,5	49
Doerk	Chanret	134,5	30	Ros	Rers	132	26
Hak	Tauch	158	41	Ruot	Silien	137,5	27
Han	Socheat	150	46	Sam	Sy	131	23
Hearn	Chantha	159	49	Sambat	Doeurn	128,5	25
Heu	Leangdy	165	53	Sambo	Meicheng	115	21
Huor	Liheng	154	44	San	Sreiya	abs	abs
Huot	Sophea	159,5	52	Sem	Bopha	145,5	37
In	Dara	137,5	27	Sem	Chhaina	158,5	43
Kang	Sreitoch	145	31	Soeury	Dam	136	24
Keo	Bundi	149	38	Sok	Linda	158	55
Keo	Pov	164	50	Sok	Penh	158,5	46
Keo	Samnang	137	30	Song	Savet	164	50
Khla	Sreileab	150,5	50	Song	Sobin	139,5	31
Khon	Borei	121,5	22	Srei	Rismei	168,5	56
Kim	Vanna	159	47	Teuk	Ly	abs	abs
Kong	Khnhei	159,5	51	Thân	Phearum	131,5	25
Kuor	Kourk	156,5	40	Thi	Ven	150	35
Lan	Mol	134	27	Thoeun	Mali	161	45
Leang	Leuy	115	19	Thouk	Kimhoun	145	37
Lek	Sophanni	100	15	Um	Chhin	169	53
Liem	Lev	134,5	25	Va	Vanneth	156	42
Liem	Ye	153	46	Vong	Sophi	157	43
Ly	Bopha	154	49	Vorn	Savon	156	45
Mab	Mek	148,5	36	Yem	Tipy	157	50
Mean	Reatrei	154,5	44	Yorn	Sa	abs	abs