

FROM BOSNIA TO THE WORLD AND BACK

www.parlezvous1060.be/
media/frombosnia

Rafaella Houlstan-Hasaerts

(extraits) Julie, madame D et Emmanuel Toé

JULIE, QUELQUE PART DANS LE QUARTIER BOSNIE

*J'adore cuisiner. J'essaye
souvent de faire des tajines*

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Tajine>

Le **tajine**, ou tagine, désigne, d'une part, un ustensile de cuisine traditionnel du Maghreb, plat de cuisson creux en terre cuite parfois vernissée, surmonté d'un couvercle conique, et d'autre part, une préparation culinaire du Maghreb occidental (Algérie et Maroc), cuite dans cet ustensile, sorte de ragoût cuit à l'étouffée, qui peut être composé de mélange de viande, de volaille ou de poisson, de légumes ou de fruits et d'épices. La préparation du tajine, les ingrédients et les épices utilisés diffèrent selon les régions et pays du Maghreb. Paul Peyre, linguiste et étymologiste, a mis en exergue la racine commune de tian, mot d'origine provençale, avec tajine, mot d'origine berbère désignant aussi le plat et le mets. On retrouve en effet les consonances t / i-j / n communes d'un côté et de l'autre de la Méditerranée. Les aliments, mijotés à feu doux, cuisent à l'étouffée et à la vapeur, éventuellement sans matière grasse. La cuisson se fait traditionnellement sur un réchaud ou un brasero (kanoun), en terre cuite également, composé d'une coupe percée d'évents sur le pourtour, destinée à recevoir le bois pour faire les braises. Le tajine est, par tradition, un plat familial et convivial. L'assemblée se dispose, assise sur de petits bancs, autour du plat, posé sur une table basse. Le couvercle est enlevé et chacun pioche directement dans le plat avec trois doigts: l'index et le majeur retiennent un morceau d'une galette de pain mise à disposition pour chacun des convives, le pouce ramène l'aliment sur le pain avant de porter le tout à la bouche. Les doigts ne doivent pas toucher le reste du plat.

comme au Maroc.

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Maroc>

Le **Maroc** (en arabe: **المغرب**, al-Maghrib, en berbère: L-Meghrib) officiellement royaume du Maroc est un pays situé au nord-ouest de l'Afrique. Le nom arabe al-Maghrib (en arabe: **المغرب**) signifie «l'Occident». Le nom français «Maroc» provient des noms espagnols et portugais «Marruecos» et «Marrocos». Ces derniers dérivent de «Marrakech», dénomination latine pour l'ancienne capitale almoravide et almohade. En Turquie, le Maroc est connu en revanche comme «Fas», un nom dérivé de son autre capitale historique Fès. Géographiquement, le Maroc est caractérisé par des zones montagneuses, désertiques et littorales. Le littoral marocain est diversifié par sa nature car composé à la fois de la mer Méditerranéenne au nord et de l'océan Atlantique à l'ouest. Sa culture est arabe, berbère, africaine avec des influences européennes. Les Marocains sont en majorité de culture arabe ou berbère et de confession musulmane.

Mais ça n'a pas le goût de là-bas. Même quand je mange ici dans un bon resto marocain, ça n'a pas le goût de là-bas. Ma cuisine préférée, c'est la cuisine italienne, donc quand je suis en Italie,

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Italie>

L'**Italie**, en forme longue la République italienne, en italien «Italia» et «Repubblica italiana», est un pays d'Europe du Sud correspondant physiquement à une partie continentale, une péninsule située au centre de la mer Méditerranée et une insulaire, c'est-à-dire les deux plus grandes îles de cette mer, la Sicile et la Sardaigne, et beaucoup d'autres îles plus petites. L'apport de l'Italie à la civilisation occidentale est immense: elle est notamment le berceau de la civilisation étrusque, de la Grande-Grèce, de l'Empire romain, du Saint-Siège, des Républiques maritimes, de l'humanisme et de la Renaissance.

dès que je goûte un plat qui m'évoque quelque chose, je me renseigne sur les ingrédients et je vais vite acheter les produits pour pouvoir les refaire ici. Par exemple, j'avais goûté en Sicile des pâtes à la bottarga

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Poutargue>

La **poutargue** ou boutargue – en provençal (graphie classique et mistralienne) botarga / boutargo / poutargo, en judéo-arabe damhout – est une spécialité culinaire de plusieurs pays méditerranéens : on la trouve dans quelques pays du pourtour méditerranéen comme l'Italie (bottarga), la Turquie, la Grèce (Αυγοτάραχο), le Portugal (Butarga) ou la Tunisie. Il s'agit d'une poche d'œufs (roque) de mulet (nom binominal : Mugil cephalus), salée et séchée, recueillie quand les femelles sont pleines. À l'instar du caviar, la poutargue est devenue un mets recherché et cher. Face à la demande pour ce produit, les poches d'œufs sont souvent importées depuis la Mauritanie, le Sénégal et le Brésil. Actuellement, les mulets sont victimes de la surpêche, ce qui a fait de la poutargue un produit de luxe.

et j'avais adoré. J'avais ramené du coup plein de bottarga, pour pouvoir refaire ce plat ici. La bottarga, c'est des petits œufs de poisson, c'est très salé donc elle se suffit à elle-même. Pour ce qui est des mots, j'utilise pas mal d'expressions marocaines. Mais je ne sais pas si c'est lié à mes élèves ou à mes voyages. Il y a beaucoup de mots d'arabe qui viennent se mélanger à la manière dont je parle. Comme walou,

<http://fr.wiktionary.org/wiki/walou>

walou /wa.lu/ masculin singulier invariable (Familier) *Rien, rien du tout.*

De l'arabe maghrébin, lui-même issu du berbère (tamazight), vu la différence de ce mot avec son correspondant en arabe classique لا شيء, la chay («pas quelque chose»), et son utilisation inchangée par les locuteurs berbères.

comme le dawa.

<http://fr.wiktionary.org/wiki/dawa>

dawa /da.wa/ masculin (pluriel à préciser) (Populaire) *Bazar (au sens de désordre).* Foutre le dawa.

«Walou», «makach walou». Ça veut dire «rien, rien du tout» : «Alors, tu t'attendais à voir ça et walou... Rien, quoi». Et puis le «dawa», le bordel. «Ils ont foutu le dawa» : ils ont foutu le bordel. Je dis facilement wallah.

http://fr.wikipedia.org/wiki/Serment_par_Allah

wallah

Un serment par Allah, qui se fait généralement au moyen de l'interjection arabe wallah (الله) dans l'alphabet arabe), signifiant littéralement « par Allah» (sous-entendu «[je le jure] par Allah»), consiste pour un locuteur de confession musulmane à prendre à témoin Allah pour garantir que ses propos ne sont pas mensongers. En sont dérivées les variantes persane والله (vallâh) et turque eywallah. L'interjection ¡Olé! en espagnol pourrait être un dérivé de wallah, datant de la domination arabe sur la péninsule ibérique ; cette étymologie est cependant contestée.

«Wallah», ça veut dire «je te jure». Des mots comme ça, j'en utilise toute la journée. Mais je ne sais pas si c'est grâce à mes élèves d'origine maghrébine ou si ça vient de mes voyages.

Cette rue-ci, surtout sur ce tronçon-ci du milieu, a toujours été multiculturelle. Il y avait trois ou quatre familles belges, dont deux sont toujours là. Et il y avait des Grecs en face, une famille marocaine à côté, des Espagnols, des Chiliens, des Italiens, des Portugais, des Haïtiens... On a toujours eu un tronçon hyper mélangé, ce qui n'était pas le cas dans le tronçon du bas, qui était surtout maghrébin. Et le tronçon du haut était un tronçon assez mystérieux, où on n'allait pas trop, parce que c'était le tronçon plus sombre. Parce que c'était le tronçon des dealers, avec les bagnoles qui squattaient là toute la nuit et qui échangeaient du shit avec la place Bethléem. Dans ce tronçon-là, on y allait juste parce que la boucherie en haut de la rue est délicieuse. Elle existe toujours et j'achète encore ma viande là. Mais, pour le reste, tout a beaucoup changé. Maintenant, même le bas de Saint-Gilles est rempli de belges un peu bobos, un peu artistes, qui aiment faire leur tour au marché, planter des petites fleurs, rouler à vélo... Je dis ça avec un peu de cynisme parce que, autant je trouve que c'est très chouette que l'ensemble du quartier, pas seulement ce tronçon-ci, soit devenu un quartier plus mélangé, autant j'ai l'impression qu'il va l'être de moins en moins, mais dans l'autre sens. C'est très bien de dire «place Bethléem,

Place Bethléem

La place de Bethléem est située dans la commune bruxelloise de Saint-Gilles. Il s'agit d'une place triangulaire, où convergent la chaussée de Forest et la rue Théodore Verhaegen. Nombreux sont les Saint-Gillois qui ignorent l'existence passée d'un château-ferme à l'emplacement approximatif de la place de Bethléem, dont l'origine est probablement antérieure au XVI^e siècle. Les raisons du choix de la dénomination biblique sont méconnues. Fin du XVII^e siècle, plusieurs auberges furent ouvertes au lieu-dit, dont «De Vlucht van Egypten» (la fuite en Égypte) et «Jérusalem».

c'est super cool», mais c'est de plus en plus une place de bobos comme le parvis. Beaucoup de familles d'immigrés ont vendu leurs biens et sont partis. Sans oublier les travaux dans le Quartier du Midi

Quartier du Midi

Saint-Gilles est l'une des communes les plus pauvres de Bruxelles, en raison des faibles revenus de ses habitants. Le bourgmestre Charles Picqué a ainsi initié des politiques visant à modifier la sociologie de certains quartiers pauvres de sa commune, surtout dans le bas de Saint-Gilles. Les projets visant, depuis 1992, à installer une grande zone de bureaux aux abords de la gare du Midi en sont l'exemple le plus frappant. Ces projets, accompagnés de différents plans d'expropriation concernant les habitants de quatre îlots du quartier du Midi, sont menés au nom de l'utilité publique et de l'extrême urgence. En 2013, ils atteignent leur achèvement.

et les démolitions à partir de la rue Joseph Claes. On a mis à la porte énormément de familles, qui ont été remplacées par un autre public. Je trouve ça vraiment dommage parce que ça aurait pu être une véritable commune mixte. Ça l'a été sur la transition et ça l'est encore un peu maintenant, mais seulement dans le bas. Mais clairement, dans dix ans, il n'y aura plus aucune mixité. On aura éjecté les immigrés, qui se retrouveront tous à Molenbeek. On se retrouvera entre bobos, très contents d'aller acheter des fruits et légumes pas chers au marché du Midi.