

FROM BOSNIA TO THE WORLD AND BACK

www.parlezvous1060.be/
media/frombosnia

Raphaëlla Houlstan-
Hasaerts

(extraits) Julie, madame D, Tatiana, et Hafida

TATIANA @ BOTEÇOS

Boteco c'est la même chose que Bodega en espagnol. C'est un petit magasin. Au Brésil, il y a des petits magasins où il n'y a que des boissons et des petits trucs pour grignoter et les gens y vont pour boire. C'est un nom populaire, on dit : « On va aller au boteco ». Avant d'ouvrir, je cherchais un nom pour mon projet et je ne trouvais pas. On avait plusieurs idées mais rien n'allait. Je disais à mon mari : « Il faut trouver un nom pour le boteco », « on n'a toujours pas de nom pour le boteco ». Un jour il m'a dit : « mais si tu as le nom : Boteco, tu l'as trouvé depuis longtemps ! »... On voulait ouvrir un restaurant populaire et familial. Ici, il y a tous les âges, des vieux et des jeunes. On sert de la nourriture comme à la maison, comme tu mangerais à la maison au Brésil.

Le **Brésil** est le plus grand État d'Amérique latine. Les racines étymologiques du terme « Brésil » sont difficiles à reconstruire. La théorie la plus communément admise est que le mot « Brésil » tire son origine du « pau-brasil » (bois de braise), que les Portugais auraient découvert pour la première fois en explorant le territoire. Le vaste territoire du Brésil comprend différents écosystèmes, telle que la forêt amazonienne, réputée pour être la plus grande forêt tropicale de la planète et celle qui renferme le plus grand réservoir de biodiversité. De par son passé colonial et migratoire, la population brésilienne se caractérise par une importante diversité ethnique et culturelle. Elle est le résultat de la fusion entre les peuples indigènes autochtones, les descendants d'Européens, principalement du Portugal, d'Italie, d'Allemagne et d'Espagne, les descendants des anciens esclaves africains, principalement de l'Angola, et des personnes originaires du Japon, de Chine ou encore de Corée du Sud.

Presque tous les produits qu'on utilise viennent du Brésil.

Le pequi,

Le **pequi** (Caryocar brasiliense) est un arbre du Brésil. Le fruit du pequi est comestible. Il peut être utilisé en accompagnement du riz, en parfum de glace...

le coco,

La noix de **coco** est le fruit du cocotier (Cocos nucifera), un des représentants de la famille des palmiers ou Arécacées. Le fruit, qui peut mesurer jusqu'à 30 cm de diamètre, est lisse et de couleur vert clair ou orange lorsqu'il n'est pas mûr, tirant sur le brun et recouvert d'une épaisse couche de fibres ligneuses brunes entourant la noix à maturité composée d'une solide coque plus ou moins sphérique ovalisée qui protège une amande blanchâtre comestible. Le cocotier est probablement originaire de la région indomalaise. Il est maintenant acclimaté dans la plupart des pays tropicaux. En 2003, le Brésil a produit 2851 tonnes de noix de coco.

le caju,

La noix de **cajou** ou anacarde est le fruit de l'anacardier (Anacardium occidentale), arbre originaire du Nord-Est brésilien. Son amande comestible constitue le principal produit utilisé de cette plante. C'est un akène se développant en premier à l'extrémité d'un pédoncule juteux et comestible lui aussi, qui est un faux-fruit appelé pomme de cajou. Découvert au Brésil par les Portugais, l'anacardier est emmené par des colons en 1578 au Mozambique, puis dans le Kerala en Inde pour finalement se répandre dans d'autres régions de l'Asie. Le premier producteur mondial d'anacarde en 2011 demeure l'Inde avec une production supérieure à 600 000 tonnes de noix de cajou brute. Elle est suivie par la Côte d'Ivoire et le Vietnam dont les productions dépassent les 350 000 tonnes. Le Brésil, l'Indonésie, la Tanzanie, le Mozambique, la Guinée Bissau et le Bénin sont les autres principaux pays producteurs.

la manga,

La **mangue** est le fruit du manguiers, grand arbre tropical de la famille des Anacardiaceae, originaire des forêts d'Inde et de la Birmanie où il pousse encore à l'état sauvage. Selon les textes, Bouddha reçut en don de la courtisane Ambapali un verger de manguiers pour y méditer. Le manguiers aura ainsi tendance à se répandre avec le bouddhisme, atteignant au Ve siècle av. J.-C. la Malaisie puis l'Extrême-Orient. Le voyageur et pèlerin chinois Xuanzang l'aurait ramené en Chine de son voyage en Inde. Les Arabes l'introduisent, quant à eux, au Moyen-Orient et en Afrique. D'Afrique, les Portugais l'apportent au Brésil et il se répand dans le Nouveau Monde.

le tamarindo,

Le **tamarin** (de l'arabe تمر هندي tamr hindiyy, datte indienne) est le fruit du tamarinier (*Tamarindus indica*). C'est un fruit tropical provenant d'Inde, sa présence est attestée dans l'île de la Réunion dès 1701, on le trouve aussi aux Antilles et en Afrique. Il est maintenant consommé un peu partout dans le monde. Ce fruit est formé de gousses de couleur marron dont la forme rappelle un haricot, à l'intérieur de laquelle la pulpe entoure plusieurs graines. La saveur de sa chair acidulée est très agréable. Au Brésil (forêt amazonienne), il se consomme tel quel, on casse la coque comme celle d'une cacahuète et l'on mange la chair en veillant à bien recracher les gros pépins très durs.

la goiaba

La **goyave** est le fruit tropical du goyavier, arbre de la famille des Myrtacées qui pousse dans les régions tropicales d'Amérique et d'Afrique. Ce fruit est cultivé depuis plus de 2 000 ans. Le mot « goyave » provient du mot de langue arawak « guaiaba », qui signifie « fruit ». La goyave est un fruit tropical d'origine brésilienne et antillaise notamment, comestible rond, ovale ou en forme de poire, de 3 à 10 cm de diamètre. La goyave peut se manger telle quelle, en jus, en sorbet, ou en sirop ; la gelée de goyave est très appréciée dans les pâtisseries.

la mandioca

Le **manioc** (*Manihot esculenta*) est un arbuste vivace de la famille des Euphorbiacées, originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, plus particulièrement du Sud-Ouest du bassin amazonien. Il est aujourd'hui largement cultivé dans les régions tropicales et subtropicales. On consomme généralement ses racines très riches en glucide et sans gluten, mais aussi ses feuilles en Afrique, en Asie et dans le Nord du Brésil (pour la confection du maniçoba). Au Nord et au Nord-Est du Brésil, le mot farine (en portugais « farinha ») désigne avant tout la farine de manioc, et non de blé. En 2003, le Brésil a produit 22 146 800 tonnes de manioc.

la cana

Le terme **canne à sucre** désigne un ensemble d'espèces de plantes de la famille des Poaceae et du genre Saccharum. Elles sont cultivées pour leurs tiges, dont on extrait du sucre. D'origine tropicale, elle est cultivée de façon importante en Amérique du Sud (notamment au Brésil, premier producteur mondial).

le guaraná,

Le **guarana** (Paullinia cupana) est un arbuste de la famille des Sapindacées originaire de l'Amazonie brésilienne. Elle est la plante connue contenant le plus haut taux de caféine au monde. Elle est consommée pour ses propriétés stimulantes soit directement en graine séchée, soit en diluant dans de l'eau ou du jus de fruit la poudre obtenue des graines décortiquées et moulues. Son goût est âpre, rappelant celui de la terre. Le fruit de couleur rouge laisse apparaître, lorsqu'il est mûr, une chair blanche ainsi que les graines. Au Brésil, le guarana est cultivé dans les États de l'Amazonas (où il pousse à l'état sauvage), du Mato-Grosso et de Bahia. Dans l'Amazonas, près de la municipalité de Maués, les Amérindiens de la nation Sateré-Mawé continuent de transmettre des légendes sur l'origine de la plante dont ils furent les premiers à découvrir les propriétés.

mais aussi des farines de blé dur et les bières brésiennes. On les fait venir du Brésil parce que ce sont des produits spécifiques, qu'on ne trouve pas ailleurs, comme par exemple le guaraná, qu'on ne trouve qu'en Amazonie, ou le manioc spécifique qu'on cultive au Brésil ou des farines de blé dur qu'on ne trouve que là-bas. On peut acheter ici des produits similaires dans des magasins africains ou pakistanais, mais ça n'a pas tout à fait le même goût. Nous, les Brésiliens, on mange les mêmes produits que les Africains et certains Asiatiques, mais ce ne sont pas tout à fait les mêmes variétés. Il y a quand même des produits qu'on achète en Belgique, comme le palmito,

Le **cœur de palmier** est la partie centrale du stipe des palmiers. Il est constitué de tissus végétaux de couleur blanchâtre, tendres mais assez fermes, parfaitement comestibles. Le premier producteur mondial est le Brésil, principalement pour servir sa consommation intérieure.

les cœurs de palmier. Mais ça c'est pour les classiques on va dire, parce que sinon, on fait venir des cœurs de palmier gairova,

Gairova (*Yagrus oleracea*) is found in Brazil Northeast, Brazil South, Brazil Southeast and Brazil West-Central. A fairly large Solitary palm, up to 30-66 feet (5-20m) tall, stem ringed and grey, crown up to 20 feet in diameter (6m), leaf; pinnate, 15 to 20 rigid glaucous green leaves, 7 to 12 feet long (2 to 3.6m). Fruit: yellowish green, ellipsoid, smooth, 2 inches long (4.0 to 5.5cm), with mesocarp thick, fleshy, and fibrous. Uses: Medicinal; for stomach aches, and as an anti-histamine. The heart is eaten, while a bit bitter, the fruit is eaten, as well as used for forage, the trunks are used as fence posts.

qui sont plus amers, qu'on ne trouve qu'au Brésil aussi.

HAFIDA @ LE DIAMANT VERT

Le Diamant Vert, à la base, c'est un complexe touristique situé à Fès, notre ville d'origine, où on passe nos vacances d'été. On a plein de bons souvenirs là-bas. Quand mon père a demandé à la famille comment appeler le magasin, j'ai pensé directement à ce nom-là. Et puis aussi le diamant vert, parce que ça fait penser aux olives.

L'**olive** est le fruit de l'olivier, un arbre fruitier caractéristique des régions méditerranéennes. Au plan botanique, il s'agit d'une drupe, à peau lisse, à mésocarpe charnu riche en matière grasse, renfermant un noyau ligneux, qui contient une graine. Sa forme ovoïde est typique. Sa couleur, d'abord verte, vire au noir à maturité complète chez la plupart des variétés. Au Maroc, la production est de l'ordre de 1,3 millions de tonnes d'olives. 75% des olives produites sont destinées à la fabrication d'huile utilisée à 90 % environ par le marché intérieur ; 25 % sont des olives de table orientées en grande partie vers l'exportation. En 2012, le Maroc a exporté 15 640 tonnes d'huile d'olive et 65 000 tonnes environ d'olives de table, ce qui le place au troisième rang mondial dans ce domaine.

qu'on vend pas mal ici. Je suis forestoise depuis 1986 mais je retourne tous les ans au 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.

Avant, on amenait des vêtements au pays, mais maintenant, il y a les mêmes magasins ici et là-bas. On amène encore de l'électroménager, parce qu'il reste plus accessible en Belgique. De là-bas, on ramène du henné

Le **henné** (*Lawsonia inermis*) est un arbuste épineux de la famille des Lythracées pouvant atteindre 6 m de haut. Ses feuilles réduites en poudre contiennent une molécule particulière (2-hydroxy-1,4-naphthoquinone ; dite lawsone, du nom scientifique de l'arbuste). Elles produisent des teintures rouges, jaunes et orangées, utilisées en teinture textile et corporelle (coloration et entretien des cheveux, tatouages éphémères de la peau aussi dits « harqûs »). Il est cultivé au Maghreb depuis longtemps, où la fleur du henné (l'arbre « qui pousse au paradis ») a aussi une connotation religieuse puisque « sa fleur passe pour avoir été la favorite du Prophète ».

et des épices comme le ras el hanout,

Le **ras el hanout** (arabe : رأس الحانوت), littéralement « tête de l'épicerie » car c'est un produit phare des épiceries nord-africaines, est un mélange d'épices utilisé principalement dans la cuisine des pays du Maghreb. On le trouve en vente chez les marchands d'épices, dans tous les souks, soit moulu, soit à l'état brut. Son prix varie du simple au double selon les ingrédients employés. Bien que les recettes vendues en flacon à travers le monde ne contiennent que six à dix épices, la recette traditionnelle du ras el hanout varie entre 24 et 27 ingrédients (formule la plus courante) et peut aller jusqu'à plus de quarante. Le ras el hanout est employé dans la préparation du tajine, de la mrouzia mais s'utilise aussi pour le couscous.

le vrai, pas le commercial. On en ramène pour nous et pour le magasin. Mais disons que pour la majorité des produits marocains qu'on vend, on a des grossistes ici en Belgique. Sauf les tajines.

Le **tajine** désigne un ustensile de cuisine traditionnel du Maghreb, plat de cuisson creux en terre cuite parfois vernissée, surmonté d'un couvercle conique traditionnellement utilisé pour la cuisson d'une préparation culinaire du Maghreb occidental (Algérie et Maroc), qui porte le même nom. Certains plats à tajine résistent aux hautes températures de cuisson alors que d'autres sont décoratifs, fragiles et réservés pour le service uniquement. 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.

Ça elles viennent d'Asfi, qui est la ville où on fait les meilleures tajines du Maroc.

Les dattes

La **datte** est le fruit comestible du palmier dattier (*Phoenix dactylifera*, L.). C'est un fruit charnu, oblong, de 4 à 6 cm de long, contenant un « noyau » allongé, marqué d'un sillon longitudinal. C'est un fruit très énergétique. Traditionnellement, le musulman rompt le jeûne du Ramadan avec des dattes. Selon la tradition musulmane, la datte est le fruit du paradis, un fruit miraculeux de part ses nombreuses vertus nutritionnelles. Elle est notamment citée dans la sourate Maryam. Ses nombreux bienfaits liés à sa composition sont notamment loués dans le cadre d'une grossesse et d'un accouchement pour aider les femmes durant ces étapes de la vie. En moyenne plus de 5 millions de tonnes de dattes sont récoltées dans le monde chaque année³. L'Égypte est le plus gros producteur, mais les dattes voyageant peu – 90 % de la production est consommée dans son pays d'origine, notamment comme aliment pour le bétail –, l'Europe est surtout approvisionnée par l'Afrique du Nord (principalement Algérie et Tunisie). Introduite vers 1990 en Namibie, la culture des dattes s'est avérée bien adaptée à ce pays semi-désertique.

qu'on trouve chez nos grossistes, elles peuvent venir d'Algérie,

L'**Algérie** (prononcé [al.ge.ʁi], en arabe : الجزائر (al-Jazā'ir) ; en tamazight et arabe algérien : الدزاير (Dzayer), الجزائر (Djazaïr) ou لدزاير (Ldzayer)) est un pays d'Afrique du Nord qui fait partie du Maghreb ; et, depuis 1962, un État nommé en forme longue la République algérienne démocratique et populaire, abrégée en RADP). Sa capitale, Alger, est située dans le nord du pays, sur la côte méditerranéenne. Avec une superficie de 2 381 741 km², c'est à la fois le plus vaste pays d'Afrique, du monde arabe et du bassin méditerranéen. L'Algérie a su diversifier son économie en réformant son système agraire et en modernisant son industrie lourde, mais les hydrocarbures constituent encore la quasi-totalité des exportations. En outre, même si parmi les productions agricoles de l'Algérie, le pays est dans le monde le 1er producteur de fève verte, 5è de figue, 6è de datte, 8è d'abricot, 9è d'artichaut ou encore 10è d'amande, il est le 5è pays qui exporte le moins sa production agricole.

de Tunisie,

La **Tunisie** (arabe : تونس ou Tūnis), en forme longue la République tunisienne (الجمهورية التونسية ou al-Jumhūriyya at-Tūnisīyya), est un pays d'Afrique du Nord. Elle est bordée au nord et à l'est par la mer Méditerranée, à l'ouest par l'Algérie avec 965 kilomètres de frontière commune et au sud-est par la Libye avec 459 kilomètres de frontière. Sa capitale Tunis est située dans le nord-est du pays, au fond du golfe de Tunis. Plus de 30 % de la superficie du territoire est occupée par le désert du Sahara, le reste étant constitué de régions montagneuses et de plaines fertiles, berceau de la civilisation carthaginoise qui atteint son apogée au III^e siècle av. J.-C., avant de devenir le « grenier à blé » de l'Empire romain. Depuis l'indépendance de la Tunisie, l'agriculture a enregistré des taux de croissance importants et a permis au pays d'atteindre un niveau de sécurité alimentaire suffisant. En dépit du développement des autres secteurs de l'économie nationale, l'agriculture conserve une importance sociale et économique : elle assure environ 12,3 % du PIB et emploie 16,3 % de la main-d'œuvre en 2006. Les principales productions agricoles sont les céréales (blé et orge), les olives (4^e producteur et 3^e exportateur mondial d'huile d'olive en 2007-2008), les dattes et les agrumes.

de Palestine

La **Palestine**, en forme longue l'État de Palestine, en arabe دولة فلسطين (Dawlat Filastin), est un État observateur non-membre de l'ONU situé au Proche-Orient, dans la région géographique de la Palestine. Dans le contexte du conflit israélo-palestinien, les frontières, la capitale et la légalité internationale de cet État font l'objet de nombreux débats et controverses. Le conseil palestinien a proclamé Jérusalem-Est comme étant la capitale de la Palestine bien qu'il n'administre pas la ville. Les frontières revendiquées sont celles qui prévalent depuis le 5 juin 1967 entre Israël, l'Égypte et la Jordanie avant la guerre des Six Jours mais leur tracé définitif doit depuis lors toujours faire l'objet de pourparlers entre Israël et la Palestine. L'économie palestinienne est avant tout dépendante de l'évolution du processus de paix au Proche-Orient. 80 % des échanges extérieurs et du déficit sont réalisés avec Israël. Autre dépendance : celle à l'égard du secteur agricole. Il a représenté jusqu'aux années 1990, un quart du produit national brut et employait 40 % de la population active palestinienne. Si sa part s'est réduite en 1993 à 15 % du PNB et 22 % de la population active, c'est toujours plus que l'industrie qui souffre d'infrastructures et d'investissements publics et privés (davantage tournés vers l'habitat) insuffisants.

ou même d'Israël.

Israël (prononcer /i.sʁa.ɛl/), en forme longue l'État d'Israël (respectivement en hébreu **יִשְׂרָאֵל** (Yisrā'el) et **מְדִינַת יִשְׂרָאֵל** (Medīnat Yisra'el) prononcer /medi'nat jisʁa'ʔel/, en arabe **إِسْرَائِيلُ** (Isrā'īl) et **دولة إسرائيل** (Dawlat Isrā'īl)), est un État situé sur la côte orientale de la mer Méditerranée au Proche-Orient. Son indépendance a été proclamée le 14 mai 1948, après le vote du plan de partage de la Palestine mandataire le 29 novembre 1947 par l'ONU qui mit fin au mandat britannique. Le secteur de l'agriculture en Israël représente 2,5 % du PIB et 3,6 % des exportations, avec une population agricole ne représentant que 3,7 % de la population active. Israël est un important exportateur de produits frais et un leader des technologies agricoles, et ce malgré un climat peu propice à l'agriculture. Plus de la moitié du pays est désertique, le climat et le manque d'eau étant préoccupants dans toute la région. Les grandes cultures céréalières du pays sont le blé, le sorgho et le maïs. Israël est un important producteur et exportateur d'agrumes, avec une forte production d'oranges, de pamplemousses, de mandarines et de pomélos. Les agrumes ainsi que d'autres fruits et légumes tels que l'avocat, le kiwi, la goyave, la mangue sont cultivés essentiellement sur la plaine côtière. Les bananes et les dattes sont cultivées dans les régions les plus chaudes et ensoleillées. Les pommes, les poires, les cerises, les fraises sont cultivées surtout dans le nord du pays. D'autres cultures sont présentes sur une plus large partie du pays telles que les tomates, les concombres, les poivrons, les courgettes, les prunes, les nectarines... Israël cultive aussi de manière importante des productions exotiques telles que les figes de Barbarie, les kakis, les nèfles du Japon et les grenades. Le pays est ainsi le premier producteur de nèfles du Japon après le Japon. Israël cultive aussi du raisin de table et possède une production viticole. Israël produit et exporte de grandes quantités de fleurs. Les exportations de fleurs en 2000 dépassaient les 50 millions de dollars, les fleurs les plus couramment cultivées sont des chamelauciums, puis des roses. Le coton est cultivé sur 28 570 ha. Les rendements sont très élevés avec 5,5 tonnes de coton brut par hectare. En 1997, la valeur de la production était de 107 millions de dollars.

Ça, ça pose un problème parce que plusieurs clients musulmans nous ont demandé de boycotter les produits israéliens. On essaye, parce que, quelque part, on trouve ça normal comme demande. Mais avec les dattes, c'est difficile. Parce qu'à des périodes comme maintenant, pendant le Ramadan, tout le monde cherche des dattes. Et le Ramadan ça tombe parfois en été, parfois en hiver, et c'est pas forcément la saison. Donc on ne peut pas toujours avoir des dattes fraîches et on doit faire toute l'année des réserves de dattes conditionnées. Et même comme ça, parfois, on est en rupture de stock. Alors les gens deviennent fous, ils se battent pour le dernier paquet qui reste. Et souvent, à ce moment-là, on ne trouve que des dattes israéliennes chez les grossistes. Et bien, si il n'y en a pas d'autres, je peux t'assurer que les clients te demandent de les acheter quand même... Donc c'est vraiment très difficile de boycotter les dattes d'Israël. Surtout que parfois, on ne sait pas vraiment d'où viennent les produits. On avait acheté des paquets à un moment où il était marqué : « product of Namibia ». La Namibie, c'est l'Afrique, donc a priori, je me dis : « rien à voir avec Israël ». Et bien, il paraît que c'est des dattes israéliennes ! Ou, en tout cas, que c'est une entreprise israélienne qui les commercialise. Tu vois, c'est difficile de faire attention à tout ça.

MADAME D., QUELQUE PART DANS LE QUARTIER BOSNIE

Je suis congolaise. Je viens de Lubumbashi, la capitale du cuivre. Après des allers-retours entre le Congo et la Belgique, je me suis installée à Bruxelles définitivement, ici à Saint-Gilles. Je porte un nom de famille flamand parce que c'est le nom de mon beau-père belge, le mari de ma mère, qui m'a adoptée et qui est devenu mon père. Quand je suis arrivée ici dans l'immeuble, les gens s'imaginaient que j'étais blanche en lisant ce nom-là sur la boîte aux lettres. Ils ont été surpris... Du Congo,

La République démocratique du Congo (en lingala *Republiki ya Kongó Demokratiki*, en swahili *Jamhuri ya Kidemokrasia ya Kongo*, en tshiluba *Ditunga dia Kongu wa Mungalaat*, en kikongo *Repubilika ya Kongo Demokratiki*) est un pays d'Afrique centrale. Le pays est aussi appelé plus simplement Congo, ou plus souvent RDC, Congo-Kinshasa ou RD Congo pour le différencier de la République du Congo voisine, elle-même appelée « Congo-Brazzaville » pour la même raison. De 1908 à 1960, cette ancienne colonie était appelée Congo belge mais aussi « Congo-Léopoldville » jusqu'en 1966, date du changement de nom de la capitale en Kinshasa. Avec la zaïrianisation, le pays s'est appelé Zaïre de 1971 à 1997.

je dirais que j'ai ramené entre autres les langues. Je parle lingala

(Article premier de la Déclaration universelle des droits de l'homme)
Bato bānsɔ na mbótama bazalí nɔóm' í mpé bakokání na limemya mpé makoki. Bazalí na mayé mpé basengel' í kofánda na bondeko o káti na bango
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Lingala>

Le **lingala** est une langue bantoue parlée en République démocratique du Congo, en République du Congo, et dans une moindre mesure, en République centrafricaine. Elle est issue d'un mélange entre plusieurs langues bantoues parlées par les habitants de la région du fleuve Congo, elle est donc généralement considérée comme une langue inter-ethnique. Le lingala étant plus une langue orale qu'une langue écrite, ses locuteurs utilisent plusieurs systèmes d'écriture. La plupart sont non standardisés. Dans la mesure où l'ensemble des locuteurs lingalaphones possède un bas taux d'alphabetisation en lingala, l'orthographe populaire est très souple et variable.

et swahili

Watu wote wamezaliwa huru, hadhi na haki zao ni sawa. Wote wamejaliwa akili na dhamiri, hivyo yapasa watendeane kindugu.
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Swahili>

Les langues **swahilies** sont un groupe de langues bantoues de l'Afrique de l'Est. Dans leur structure et leur vocabulaire, les dialectes swahilis sont différents des autres langues bantoues mais partagent avec ces dernières plus de points communs qu'avec leurs autres langues d'origine, surtout l'arabe et un peu de persan et de langue indienne.

mais aussi un peu tshiluba

*Bantu bonsu badi
baledibwa badikadile ne
badi ne makokeshi amwe.
Badi ne lungenyi lwa
bumuntu ne kondo ka
moyo, badi ne bwa
kwenzelangana malu mu
buwetu.
[http://fr.wikipedia.org/wi
ki/Tshiluba](http://fr.wikipedia.org/wiki/Tshiluba)*

Le **tshiluba**, ou ciluba selon l'orthographe standardisée, est une langue bantoue parlée au Congo-Kinshasa. Elle est parlée dans les provinces Kasai-Oriental et Kasai-Occidental mais aussi dans le Nord de l'Angola. Dans ces deux provinces du Kasai, la langue comporte quelques différences phonétiques et lexicales, dues aux différents systèmes de transcription : la phonétique allemande, flamande, française ou wallonne, anglaise et portugaise ont introduit de l'extérieur des différences que les luba ont aujourd'hui intériorisées.

et **kikongo**.

*Bantu nyonso, na
mbutukulu kevwandaka
na kimpwanza ya bawu,
ngenda mpe baluve ya
mutindu mosi. Mayela na
mbanzulu je na bawu, ni
yawu yina bafwana
kusalasana na bumpangi.
[http://fr.wikipedia.org/w
iki/Kikongo](http://fr.wikipedia.org/wiki/Kikongo)*

Le **kikongo** appartient à la famille des langues bantoues. C'est une langue parlée par les Kongo (Bakongo en kikongo) vivant en Angola (dans le Nord du pays et l'enclave de Cabinda), en République démocratique du Congo (dans les provinces du Bas-Congo, du Bandundu et de Kinshasa), et en République du Congo (dans la région Sud-Ouest jusqu'à Brazzaville). Le kikongo s'écrit habituellement avec l'alphabet latin, mais s'écrit aussi en mandombe.

*Mes enfants parlent aussi
le lingala, mais **basángó***

Traduction dictionnaire
Lingala/Français
sángó, pl. basángó (classe
1a/2 : - / ba-)
prêtre, curé
<http://dic.lingala.be/fr/basango>

on dit « basángó », l'accent des prêtres. Les prêtres belges, au Congo, ils apprenaient le lingala pour pouvoir communiquer avec les gens. Mais ils avaient un accent. Alors, quand quelqu'un parle avec cet accent-là, un accent belge, on dit qu'il parle le lingala « basángó ».

JULIE, QUELQUE PART DANS LE QUARTIER BOSNIE

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

voir p. xxx

comme au Maroc.

voir p. xxx

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 (rogue) 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 mullets 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 eyvallah. 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

http://fr.wikipedia.org/wiki/Saint-Gilles_%28Bruxelles%29

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.