

# Trajectoires

*Des nouvelles du centre d'accueil pour  
demandeurs d'asile de Barvaux,  
installé près de chez vous.*

Lettre d'information du département « Accueil des Demandeurs d'Asile » de la Croix-Rouge de Belgique  
Centre d'accueil de Barvaux « La Jastree » - n°2 - Décembre 2020

© Mathilde Houyoux



© Nicolas Berny

## Édito

La culture est un élément essentiel qui participe à l'identité de chaque être humain.

Dans la rencontre avec des personnes étrangères, il n'est pas rare que la dimension culturelle soit source d'incompréhensions ou de craintes. L'autre, différent de moi, vient perturber mon cadre de référence habituel. Cela renvoie à des questions telles que : Qui suis-je ? D'où je viens ? Qu'est-ce que je viens faire sur terre ? Toutes ces interrogations... chacun, chacune se les pose un moment donné durant son parcours de vie. Elles sont les fondements de la philosophie qui caractérisent l'homme depuis des millénaires...

« *La culture est l'expression du vivant* ».\* Elle participe souvent à la création de « beautés ». Que ce soit la peinture, la sculpture, la musique, la littérature, la poésie, le cinéma, la cuisine... toutes ces pratiques contribuent à améliorer notre cadre de vie.

Plutôt que d'appréhender la rencontre avec l'étranger comme un chemin vers la peur, on vous invite à l'accueillir comme une opportunité à découvrir, dans le respect de chacun, un espace où l'un et l'autre peuvent accepter la différence comme source de richesses à reconnaître.

La conclusion pourrait peut-être se résumer en une citation célèbre (dont l'auteur reste anonyme) et qui dit : « *Sans la différence entre les hommes, l'identité de chacun disparaît* ».

Bonne lecture.

Jean-René OLIVIER  
Directeur du centre



(\*) Gaëtan Faucher, dans « Le Noir me va si bien »



Pour nous suivre de plus près,  
rendez-vous sur la page Facebook de notre centre :  
<https://www.facebook.com/CentreaccueilCR.Barvaux/>

## Sommaire

- 3 L'art et la multiculturalité, un tandem indissociable
- 4 La migration, enrichissement de cultures
- 6 Rencontre avec un homme parmi tant d'autres...
- 7 Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... !  
Recette du monde
- 8 Passez à l'action !

*Dans la mesure du possible, ce document tient compte de la dimension du genre.  
Dans le seul but de ne pas alourdir le texte et de faciliter la lecture, le genre masculin est utilisé comme générique lorsqu'il se réfère à des personnes.*



© Mathilde Houyoux

## L'art et la multiculturalité, un tandem indissociable

À la Jastrée, nous avons la chance d'avoir une famille d'artistes bien active. Découvrez ce duo mère-fille.

### Madame Linda, maman créative

Madame Linda a **un talent pour tout ce qui touche au bricolage**. Elle adore le transmettre aux enfants. D'ailleurs, c'est toujours elle qui nous aide lors de nos ateliers avec les petits bouts. Elle voudrait aussi faire du volontariat dans une organisation pour continuer à pratiquer cette passion. Son deuxième don est la danse; elle pratique la salsa et l'enseigne même à ses heures perdues. Vivement que les mesures sanitaires permettent de relancer cette activité au sein du centre !

### Sa fille, Leidy, passionnée de peinture

Quant à sa fille Leidy, 16 ans, elle est née avec un pinceau dans la main. En Colombie, son pays d'origine, elle a même vendu plusieurs dessins. Elle m'explique que **tout son amour pour la peinture est né grâce à son oncle qui était designer**. Petite, elle avait beaucoup d'admiration pour lui et elle a voulu reproduire ce qu'il faisait. C'est sa grand-mère qui s'est rendue compte qu'elle avait du talent et qui l'a poussée à continuer. Aujourd'hui, elle rêve d'entreprendre des études dans le milieu artistique.

Leidy peint surtout à l'huile, mais elle adore peindre sur les vêtements et faire des fresques murales. Ici, à la Jastrée, on a affiché une de ses jolies peintures dans notre local de réception et on diffuse ses dessins dans notre petite gazette interne. On espère pouvoir organiser une exposition dès que les conditions nous le permettront.

### Leur vision

D'ailleurs, Leidy et Linda aimeraient beaucoup pouvoir partager leur passion en dehors du centre aussi. D'après elles, **la multiculturalité, c'est le fait de pouvoir partager ce que chacun sait faire de beau, de bon et de bien...** Utiliser différentes techniques artistiques, créer un projet ensemble, mélanger le tout... Comme une recette !

**Mathilde Houyoux,**  
Collaboratrice



### Une Maison Croix-Rouge près de chez vous !

La Croix-Rouge de Belgique, c'est aussi un réseau d'une centaine de Maisons Croix-Rouge locales.

Chacune rassemble une série de services et actions solidaires, permettant d'améliorer les conditions d'existence des personnes plus vulnérables : aide alimentaire, boutique de seconde main, aide matérielle d'urgence, visite aux personnes isolées, prêt de matériel paramédical, formation aux premiers soins, etc.

Rendez-vous à la Maison Croix-Rouge d'Ourthe et Aisne - en Chainrue, 71 à 6940 Barvaux.

Plus d'info : <https://maisons.croix-rouge.be/>

## La migration, enrichissement de cultures

De tous temps, les hommes et les femmes se sont déplacés pour de multiples raisons. Voyager est inscrit profondément dans la nature humaine. Avec le voyage, les bagages culturels voyagent aussi. Que ce soit dans l'art, la cuisine, la mode, la littérature ou encore l'architecture, ils évoluent, s'influencent mutuellement, se mélangent ou parfois même disparaissent. Ainsi, les migrations nourrissent les cultures, contribuent à leur rayonnement, à leur évolution.



## La culture, ce n'est pas si simple

La culture est une construction sociale et politique. Par exemple, ce n'est pas parce qu'une personne se revendique de la culture française qu'elle se balade forcément avec un béret sur la tête et une baguette à la main. Ainsi, en se basant sur son environnement, son entourage et son expérience, **chacun se crée sa propre culture ou même ses propres cultures**. La culture, ce n'est pas seulement « je viens d'ici ou je viens d'ailleurs ». C'est aussi ce qui définit notre appartenance à un groupe de personnes partageant les mêmes valeurs et habitudes.

## Et la migration dans tout cela ?

Les personnes issues de la migration sont particulièrement productrices de culture. **Elles permettent aux différentes cultures de se rencontrer**. Elles transmettent et reçoivent, et, de ce croisement naissent tant de richesses ! En s'incluant dans une nouvelle société, on apporte autant que l'on reçoit. On crée de la nouveauté, de la diversité. Les éléments culturels du pays d'origine permettent de garder une mémoire de ses origines et participent à la construction de sa culture dans son pays d'accueil.

L'arrivée de nouvelles personnes peut parfois susciter la crainte de « perdre » sa propre identité et sa propre culture. Parfois, on apprécie les éléments culturels dits « exotiques » et pourtant, on garde des préjugés envers les migrants. Parfois encore, on souhaite s'ouvrir à l'autre en acceptant de faire évoluer sa propre culture.

## La nourriture, madeleine de Proust

Entre autres, les pratiques alimentaires illustrent cette rencontre de cultures. La cuisine permet de résister aux chocs de la migration, car elle cultive la mémoire du pays originel. Par exemple, des recettes de famille se transmettent de génération en génération. Cependant, cela n'empêche pas la consommation de produits du pays d'accueil.

Pensons par exemple à Sang Hoon Degeimbre, chef étoilé Belge d'origine coréenne, mixant des produits d'ici et d'ailleurs. Sa spécialité : le kiwitre, mélangeant les saveurs du kiwi et de l'huître.

## Un renouveau musical

La musique voyage aussi énormément. Elle se déplace entre autres dans les bagages des populations qui migrent, en tant que point de repère dans la construction de leur identité.

Par exemple, lors de l'immigration italienne en Belgique, les immigrants sont arrivés avec leurs chants, leurs instruments,

leurs accordéons. Certains ont joué des chansons de leur pays d'origine, mais d'autres ont aussi raconté leur expérience migratoire à travers la musique. Les générations suivantes n'ont, cependant, pas spécialement reproduit la musique de leurs parents. Cela a donc impulsé la **création de musiques hybrides** mélangeant langues et styles musicaux.

## Un apport qui devient naturel

On oublie souvent l'origine de certaines pratiques tant elles sont passées dans les habitudes. Ainsi, on ne fait plus le lien au quotidien avec la baguette de pain et la culture française par exemple.

D'ailleurs, certains éléments de votre quotidien que vous ne soupçonneriez pas proviennent de la richesse de ces rencontres de cultures.

### Source :

Marco Martiniello  
La démocratie  
multiculturelle.  
« Migration et musiques  
(2) : Entretien avec  
Marco Martiniello ».  
Point culture.  
Caféologie.



© Catherine M.Litt



## Le saviez-vous ?

Le café a un long voyage derrière lui. Originnaire des plateaux d'Éthiopie, la légende raconte qu'un berger aurait constaté les effets de la caféine sur ses chèvres et aurait ainsi réalisé une boisson à partir de ses graines. Par la suite, la boisson s'est répandue dans le monde arabe.

L'effet du café a de suite intéressé les marchands. En 1615, des commerçants vénitiens apportent les premiers sacs de café en Europe. Au XVIIIe siècle, la boisson devient populaire en Europe et est par la suite introduite dans les pays colonisés. Ainsi, la boisson se répand de manière quasi universelle d'un berger éthiopien jusqu'aux astronautes consommant du café sur la lune.



© Mathilde Houyoux

## Rencontre avec un homme parmi tant d'autres....

**Cheikhani est arrivé en Belgique en février dernier avec sa famille. Il nous raconte avoir quitté la Mauritanie à la recherche de paix et de sécurité. Pour lui, notre pays représente presque un paradis par rapport à ce qu'il a pu connaître. Lui et sa famille se sentent très bien ici.**

### Sa vision de la multiculturalité

Pour lui, la multiculturalité est quelque chose de riche mais aussi de normal, elle représente le respect entre les différentes cultures et c'est aussi une notion de partage. Il estime d'ailleurs que la Belgique est déjà un pays multiculturel en soi vu les différentes communautés et les différentes langues parlées en son sein.

### Les langues au service des autres

Au centre, monsieur Cheikhani est très occupé. Entre ses enfants qui vont à l'école, la préparation des repas -dont il fait toujours profiter les autres-, il souhaite aider un maximum les personnes du centre. Souvent, **il accompagne certains résidents pour leur donner un coup de main, notamment pour faire de la traduction.** Il s'intéresse aux langues et a sans cesse envie d'apprendre ! Il parle arabe et a appris tout seul le français. Avec le temps, il s'est aussi intéressé à l'espagnol dont il maîtrise déjà bien les bases. La prochaine langue qu'il souhaite apprendre ? Le néerlandais bien évidemment, une autre langue de chez nous !

### Son avenir professionnel

En Mauritanie, **il travaillait comme technicien en cardiologie** dans un grand hôpital. Il était parmi les plus compétents et les plus réputés dans son domaine. Il aurait bien aimé continuer ce métier en Belgique et aider à sauver des vies ici aussi mais c'est très compliqué pour obtenir ce genre de poste. Entre temps, il se renseigne ici pour entamer une formation de technicien dans le secteur du froid. Quoi qu'il en soit, il veut se sentir utile et participer à la vie en société.

### L'envie d'aider

Lorsque nous l'interrogeons sur l'origine de son envie d'aider les autres, il répond que c'est la Croix-Rouge et la Belgique qui l'aident et que c'est naturel pour lui d'aider, de participer, de partager sans rien attendre en retour. Cela fait aussi partie de sa culture et de son éducation.

### Sa vision de la crise sanitaire

Pour lui, la crise « Covid-19 » n'a rien changé de fondamental.

Comme les autres demandeurs d'asile et les citoyens belges, il a dû accepter le confinement et s'adapter. Au final, il se dit content d'être en Belgique au moment de cette pandémie. **Au moins, ses enfants étaient en sécurité... et pour lui, c'est le principal !** Pour la suite, il espère bien sûr un jour pouvoir obtenir un statut de réfugié pour lui et sa famille mais le plus important à ses yeux, c'est que ses enfants puissent choisir leur propre chemin.

Lucile Favresse et Marine Henin,  
Collaboratrices

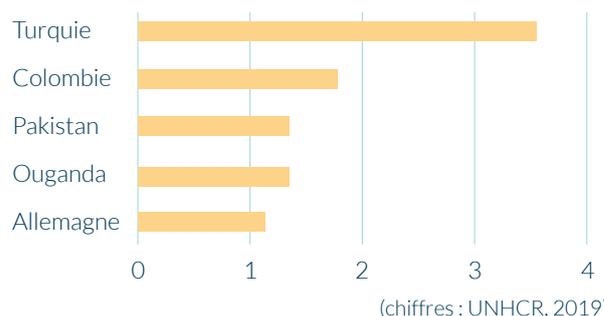


**« Ce sont les pays européens qui accueillent le plus de personnes déplacées »**

La plupart des personnes qui sont obligées de fuir se rendent dans une autre zone de leur pays, ou dans un pays voisin. 85% des personnes déplacées vivent dans un pays en voie de développement.

Ainsi, en 2019, les pays accueillant le plus les personnes en exil ne faisaient pas partie de l'Union européenne.

### Les pays accueillant le plus de personnes déplacées (en millions)



## Témoignage

# Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... !

**Pour les collaborateurs du centre, la multiculturalité, c'est avant tout le partage entre les différentes cultures et c'est quelque chose que nous essayons d'encourager aussi parmi les demandeurs d'asile. Dans cette optique, nous avons organisé des ateliers cuisine et une animation « Top Chef de la Jastrée ».**

### Le souhait de partager ses productions culinaires

Quand les résidents ont eu la possibilité de cuisiner eux-mêmes leurs repas, beaucoup d'entre eux souhaitaient partager et faire goûter leurs productions. C'est ainsi que le projet est né. On a commencé par les ateliers où **chacun présentait un plat de son pays** et tous le cuisinaient ensemble. De cette façon, nous avons déjà appris à cuisiner des samosas, des beignets, des fallafels, des empanadas ...

Vu le succès des premiers ateliers qui se sont déroulés avec des femmes, les hommes ont aussi souhaité y participer.

### Un challenge au sein du centre

Pour pousser le projet encore un peu plus loin, l'équipe a proposé d'organiser un « Top Chef ». Quatre candidates réfugiées ont donc présenté une de leurs recettes favorites à un jury qui devait élire le meilleur plat. Elles avaient chacune un budget de 10 euros et un ingrédient imposé : le poivron. Le jury était composé de deux candidats réfugiés et de deux collaborateurs, tirés au sort. De nouveau, cette animation a rencontré un grand succès et tous les résidents et collègues présents ont pu goûter les plats, c'était délicieux ! Le jury a eu des difficultés à les départager ! Les participantes ont vraiment joué le jeu. Nous avons partagé un bon moment tous ensemble. Et à l'avenir, **nous aimerions créer un livre qui reprend les recettes de nos résidents.**

**Mathilde Houyoux,**  
Collaboratrice

*Si cela vous intéresse, vous pouvez d'ailleurs déjà trouver quelques recettes sur notre page Facebook : <https://www.facebook.com/CentreaccueilCR.Barvaux>*



Cette photo a été prise avant les mesures gouvernementales contre la crise sanitaire de covid-19



## RECETTE DU MONDE

### *Injera, recette traditionnelle d'Éthiopie et d'Erythrée*

#### Ingrédients pour 10 pains :

- 50 g de farine de teff brun ou de millet
- 6 g de levure de boulangerie déshydratée
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 500ml d'eau (tiède)
- ½ cuillère à café de sel

La farine de teff est réalisée à base d'une céréale, « le teff » cultivé en Éthiopie et en Erythrée.

#### Ingrédients pour l'accompagnement :

- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 patate douce
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de purée de piment
- 1 cm de gingembre
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de cumin
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre de coulis de tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 boîte de thon naturel

#### Préparation des pains :

- 1) Mélanger tous les ingrédients sauf le sel au blender pendant 1 minute.
- 2) Ajouter le sel et mélanger à nouveau au blender pendant 15 secondes.
- 3) Mettre le mélange dans un grand contenant.
- 4) Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 48 heures au réfrigérateur.
- 5) Chauffer une poêle anti-adhésive ou une crêpière, à blanc et à température maximale. Huiler légèrement.
- 6) Verser une petite louche de pâte pour chaque injera et cuire sur une seule face 1min30 à 2min.

#### Préparation de l'accompagnement :

- 1) Mixer un oignon avec un demi verre d'eau et le verser dans une casserole.
- 2) Cuire 5 minutes et ajouter l'ail émincé, le piment et les épices. Ensuite, ajouter les légumes pelés et coupés. Couvrir d'eau à hauteur.
- 3) Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le coulis de tomate, l'huile et le thon.

Servir les injeras avec l'accompagnement.

**Bon appétit !**

# Passez à l'action !

## Devenez bénévole !

Le contexte sanitaire ne facilite pas les choses, mais sachez que nous sommes toujours à la recherche de **héros de tous les jours**, désireux de **donner et de recevoir**, que ce soit pour mettre en place ou accompagner des **activités** (culturelles, sportives, créatives et de loisir), planifier des **sorties**, donner un coup de main à l'**école des devoirs** ou donner les **cours de langues**. **Les horaires sont bien-sûr adaptables** selon vos disponibilités !

Nous avons aussi toujours un très grand besoin de **chauffeurs** pour différentes petites missions d'**aide à la mobilité** de nos résidents effectuées grâce à un véhicule du centre (navette scolaire, rendez-vous médicaux ou administratifs, évènements).

Au plaisir de vous rencontrer !

Suivez toutes les offres de volontariat sur <https://volontariat.croix-rouge.be/soutenir-les-migrants/>

## Donnez une seconde vie à vos vêtements et objets !

*Vous souhaitez venir en aide aux candidats réfugiés que nous accueillons ?*

Notre centre est à la recherche de :

- **Jeux de société** pour tous les âges
- **Livres** dans toutes les langues
- **Vêtements pour enfants**
- **Chaussures**



Pour nous suivre de plus près, rendez-vous sur la page Facebook de notre centre : <https://www.facebook.com/CentreaccueilCR.Barvaux/>

## Trajectoires

La lettre d'information du département «Accueil des Demandeurs d'Asile» de la Croix-Rouge de Belgique. Centre d'accueil de Barvaux - n°2 - Décembre 2020

Coordinatrices de rédaction :  
Marie Polard - Lucile Thiry  
Service Sensibilisation

Éditeur responsable :  
Pierre Hublet, rue de Stalle 96  
B-1180 Bruxelles

Pour tout renseignement, contactez-nous :  
@ : [centre.barvaux@croix-rouge.be](mailto:centre.barvaux@croix-rouge.be)  
T : 086/21.93.00

Visitez notre site internet :  
<https://accueil-migration.croix-rouge.be>

Vous souhaitez recevoir notre newsletter par email? Contactez-nous à l'adresse suivante, en précisant votre code postal : [sensibilisation.migration@croix-rouge.be](mailto:sensibilisation.migration@croix-rouge.be)

Avec le soutien de fedasil



© G. Lemoine, M. Litt

Contactez-nous pour passer à l'action !

T : 086/21.93.00  
@ : [centre.barvaux@croix-rouge.be](mailto:centre.barvaux@croix-rouge.be)

un  
immense  
**merci**  
d'avance !

**CROIX-ROUGE** de Belgique