

dans ce numéro :

La nouvelle
association
Ny Faribolana

Nos manifestations
2004 et à venir...

Info-santé :
Le choléra

Survivre
à Madagascar...

Déforestation
à Madagascar



LE JOURNAL DE LA RIBAMBELLE



«Rien n'est jamais acquis»

Une volonté commune pour mener à bien ce projet...

- Deux cyclones sur TULEAR
- Une nouvelle fois le dispensaire a été visité et le panneau solaire volé. Le médecin molesté a pris la fuite pour ne plus revenir. Un nouveau médecin, installé de façon provisoire, n'est resté que quelques mois.
- Les travaux du centre, commencés de façon tonitruante, ont vite ralenti pour s'arrêter faute de combattants : manque de matériaux, hausse du prix des matières premières, manque d'ouvriers, intempéries.

Le mauvais sort semblait s'acharner sur la Ribambelle et Ny Faribolana, sa soeur malgache.

Et puis, en fin d'année, l'horizon s'éclaircit. L'association malgache est reconstituée, plus solide, riche de huit membres, mieux structurée.

Il a fallu deux voyages de membres de la Ribambelle pour que tout redémarre.

Depuis le premier mars, le docteur CLEMENT a rouvert le dispensaire ; Son épouse, médecin elle aussi le rejoindra en juin, à la fin de l'année scolaire avec leurs deux enfants.

Le dispensaire et la maternité sont remis en état grâce à l'aide de Georges et de Myriam, propriétaires de l'hôtel de la plage qui vient de s'ouvrir à proximité (une bonne adresse.)

Mr Simon ; l'entrepreneur, a promis de terminer les travaux du centre et doit établir les devis du réfectoire et du bloc sanitaire.

Quant à la sécurité, elle est assurée par des gendarmes qui, à la demande des villageois, ont installé une antenne au village.

"Rien n'est jamais acquis ". C'est la grande leçon que l'on peut tirer de ces 10 ans de Ribambelle : mille embûches, mais au bout du compte une volonté commune française et malgache de mener à bien ce projet.

Je ne m'avancerai pas plus mais, si tout va bien, le centre devrait ouvrir ses portes et accueillir les enfants à la fin de l'année ...

X. PANTOU



La nouvelle association NY FARIBOLANA



Angelo, qui depuis ces dix années nous a permis d'avancer est maintenant membre d'honneur.

A la tête de l'association lui succède Lucien DAVID, professeur d'anthropologie.

La vice présidence est assurée par Jean Baptiste ERNEST Melina DAMY prend le secrétariat et Sylvestre DAMY la trésorerie . *Les conseillers sont :*

- Juliette RAHARISOA
- Raymond RAJAFIMONJY
- Angèle Marie Anna RAVOLOLOMAINA
- Angelo RAKOTOMAVO
- le Dr Clement

Sans oublier, bien sûr, Frère ANTOINE qui nous guide depuis le début.

Au cours de la dernière réunion commune en février à Tuléar, les membres de l'association se sont proposés de se réunir au moins une fois par mois et de se rendre au village, par délégation à la même fréquence afin de suivre les travaux et mieux appréhender les problèmes d'intendance de logistique et de personnel.

Silvestre, qui est chirurgien dentiste à Tuléar se propose d'ouvrir une consultation au village une fois par mois en fonction des besoins recensés par le Dr Clement.

Nous restons en contact régulièrement par email.



Nos manifestations

Nos manifestations ici, en France en 2004 :

>>> AVRIL 2004 :

Notre journée annuelle du mois d'avril 2004 a encore été un gigantesque élan de solidarité ; davantage toujours de Vttistes et plus de 150 marcheurs.

Cette journée nous permet d'assurer le fonctionnement de l'année pour le dispensaire grâce aux bénéficiaires de presque 3000 euros. Une exposition de peintures de Mme Fayt et Mr Demanet a charmé les visiteurs, et nous remercions encore vivement pour le don des recettes des ventes de leurs toiles.

>>> OCTOBRE 2004 :

En octobre, notre soirée cabaret a remporté un franc succès : plus de 250 personnes ont assisté aux deux spectacles de qualité : la pièce le réveillon à La Montagne interprétée par la troupe des Polichinelles a été fort appréciée et le récital de Stéphane Leclerc, auteur compositeur accompagné de deux musiciens a enchanté la salle. Les artistes furent vivement applaudis d'autant que leur intervention était offerte gracieusement à la Ribambelle.



Nos manifestations à venir en 2005 :

>>> MAI 2005

ASSEMBLEE GENERALE DE LA RIBAMBELLE

LE VENDREDI 20 MAI 20h30

A la Petite Salle, la place, St Aubin.

>>> OCTOBRE 2005

En Octobre, le samedi 22, La Ribambelle organisera sa SOIREE CABARET à la salle des fêtes d'Avesnes sur Helpe avec une nouvelle pièce de théâtre de la compagnie des Polichinelles suivie d'un concert des Barjots.



Pour nous joindre :

LA RIBAMBELLE

35, Les Bodelez - 59440 SAINT AUBIN
Tél. 03 27 57 83 37 ou 06 81 15 89 08
ou 03 27 61 43 33

e-mail : Xavpantou@aol.com
philippe.fruet@wanadoo.fr
jean.betty@free.fr
pierre.demanet@wanadoo.fr
mfcurtelin@wanadoo.fr

Président,
Vice-Président,
Trésorier,
Administrateur,
Administrateur.

Notre Site : www.fraternet.org/ribambelle

solidarité

envers les malgaches

Aidez-nous à les aider en adhérant à La Ribambelle...

48 € de cotisation annuelle,
membre sympathisant

16 € de cotisation mensuelle,
membre adhérent

.... € votre don
à titre bienfaiteur

- soit par chèque bancaire adressé à M. Jean Maufroid, trésorier de La Ribambelle - rue Léo Lagrange - 59440 Avesnelles.

- soit par virement automatique, demander un Rib au Trésorier de La Ribambelle.





Info-santé

Le choléra



En 1999 et 2000, MADAGASCAR a été touché par une épidémie de choléra. On a recensé plus de 4500 cas dont 2650 décès (ces chiffres étant sous-estimés vu l'insuffisance des systèmes de surveillance).



Le choléra est une maladie diarrhéique, transmissible endémo épidémique, limitée à l'espèce humaine. Jusqu'en 1817, il sévissait à l'état endémique en INDE et en ASIE du Sud-Est. L'accélération des échanges et des moyens de communication au XIX^e siècle a favorisé l'expansion mondiale en épidémies massives appelées pandémies. Nous subissons actuellement la 7^e pandémie. La bactérie responsable du choléra est le *Vibrio cholerae* séro-groupe O1 avec prédominance du biotype El Tor. Cependant depuis 1992, est apparue une souche de séro-groupe O139 qui pourrait être à l'origine de la 8^e pandémie.

Le vibrio cholérique est un bacille très mobile peu exigeant. Il se développe bien dans l'eau (> à 15 °C) dans les milieux humides alcalins et salés. Il vit des années dans l'eau profonde et saumâtre. Il vit plusieurs jours dans les poissons et les crustacés contaminés, dans les déjections humaines (6 à 10 jours), à la surface des aliments souillés (2 jours). Il résiste bien au froid (10 jours à une température de 5 à 10 °C). En revanche, le *Vibrio cholerae* est détruit par le soleil, la dessiccation, la chaleur sèche, le chauffage (> à 70°C), la Javel et par les milieux acides (dont l'acidité gastrique mais les personnes dénutries ont une acidité gastrique très faible donc une grande quantité de *Vibrio* ingérée ne pourra pas être neutralisée).

Le réservoir permanent est le milieu aquatique, saumâtre (comme les estuaires ou les deltas), le plancton, les algues. En période d'épidémie, le réservoir est strictement humain (porteur sain ou convalescent et malade infecté). Il existe plus de 90 % de porteurs sains en période d'endémie.

La durée moyenne du *Vibrio* chez le porteur est de 6 à 10 jours. Le *vibrio cholerae* est éliminé par les selles ou vomissements des malades ou porteurs sains et pénètre chez le sujet neuf par voie digestive.

La transmission s'effectue :

- soit directement, par contact étroit avec les malades (par les déjections riches en vibriions) ou les cadavres (encore plus contagieux).

- soit indirectement, par l'intermédiaire de l'eau polluée par les matières fécales, les fruits de mer, poissons contaminés, des aliments souillés et peu cuits (rôle des mains sales).

Vibrio cholerae est pathogène par une entérotoxine qui va se fixer irréversiblement sur l'épithélium intestinal et provoquer rapidement (30 mn) la fuite hydroélectrique responsable de la diarrhée aqueuse, symptôme majeur du choléra.

L'incubation est courte, quatre à cinq jours en moyenne. Le tableau est dominé par l'émission de selles et des vomissements (leur volume peut atteindre 15 litres par jour). Diarrhée et vomissements prennent rapidement un aspect aqueux incolore avec des grains riziformes, ils entraînent une déshydratation aiguë (soif intense) avec anurie, prostration et troubles circulatoires (crampes). La déshydratation entraîne un amaigrissement d'une extraordinaire rapidité. En l'absence d'un traitement d'urgence, la mort survient par collapsus cardiaque deux à trois jours après les premiers signes cliniques.

La rapidité de l'évolution du choléra fait que le traitement doit être entrepris d'extrême urgence afin de compenser les pertes en eau et en électrolytes des malades.

Il est fondé sur l'administration par voie intraveineuse de solutions diverses (salées, glucosées, bicarbonatées...) avec surveillance des constantes du malades. L'association d'antibiotiques à cette réhydratation précoce a contribué à faire baisser considérablement la mortalité due au choléra qui reste fonction du mauvais état antérieur des malades.

La vaccination est peu efficace (50% environ pendant 6 mois) mais reste un moyen de prévention en cas de risque d'épidémie à court terme.

La prophylaxie repose surtout sur les mesures d'hygiène visant à supprimer tout risque d'ingestion de vibriions : Stérilisation de l'eau, du lait, traitement antiseptique des crudités, cuisson prolongée des aliments. La prophylaxie générale en zone d'endémie repose sur l'amélioration des conditions de vie, l'éducation sanitaire des populations, l'aménagement de réseaux protégés d'eau potable et de réseaux d'eaux usées, le dépistage des porteurs sains.

La prophylaxie internationale est fondée sur l'application du règlement sanitaire international et sur l'activité incessante des laboratoires spécialisés dans l'ensemble du monde (les Instituts PASTEUR de PARIS et MADAGASCAR ont mis au point des bandelettes de diagnostic rapide permettant de détecter les vibriions dans les selles du malade en moins de 15 mn).

L'information et l'éducation de la population sont la clé de la réussite du programme de prévention. Changer certaines habitudes, préparer les mentalités, prévoir la conduite à tenir en cas de crise et puis aussi éviter les fausses rumeurs et les préjugés issus des craintes populaires : *Un vaste programme auquel doivent impérativement souscrire les autorités locales.*

SYL ADAMS

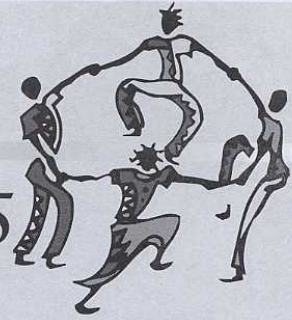




Survivre...

à Madagascar en 2005

par Michèle et Thérèse



Des indicateurs macro-économiques suggèrent que la nation malgache soit devenue au cours des 30 dernières années de plus en plus pauvre. Les revenus moyens réels par habitant ont baissé de près d'un tiers entre 1960 et 1999.



A ce jour la politique du pays évolue petit à petit, les investisseurs étrangers reprennent confiance, la banque mondiale injecte des crédits d'appui à la réduction de la pauvreté, des efforts considérables sont faits : routes et ponts réparés, pistes plus accessibles, révision du système d'éducation, salaire des fonctionnaires revu à la hausse ...

>>> QU'EN EST-IL POUR LA MÉNAGÈRE ?

Si nous reprenons les produits de base donnés en 2001, aujourd'hui nous observons :

- SMIC 253 000FMG + 30,83% (1 euro = 12 000 FMG)
- 1 Litre d'huile vaut 10 000 FMG soit 40% en plus.
- Le pain 1500FMG soit hausse de 25 %.
- Le sucre + 30%, le prix de l'œuf a doublé, l'alimentation de base des malgaches reste le riz cuit à l'eau, rares sont ceux qui peuvent y ajouter huile, viande, poisson, légumes.

En novembre 2004 le riz était à 3500 FMG le kg : + 57 % !



Nous avons en 2004 observé la spéculation de certains commerçants face à l'arrivée sur le marché de riz importé du Pakistan par le gouvernement pour aider la population.

La volonté de bien faire est omniprésente, les étals de marché regorgent de légumes variés, de fruits appétissants mais là encore à Tuléar (sud Ouest), le coût de l'acheminement de ces denrées rend inaccessible à plus d'un cette source de vitamines.

Si l'idée vous vient de suivre la ménagère sur le marché, elle sera taxée de 20 % en plus en votre compagnie, le vahaza «étranger» n'a plus qu'à mettre la main à sa poche : humain !!! Tant mieux pour le commerçant et la ménagère.

Une fois le panier rempli, il faut encore cuire les aliments: charbon de bois (moyen traditionnel) ou bouteille de gaz: une campagne sur la déforestation essaye de sensibiliser la population: là le choix est impossible à faire :

1 bouteille de gaz: 75 000fmg, le sac de charbon de bois: 25 000fmg.

« C'est dur, à la fin du mois on reçoit son salaire, en ce jour de paye il faut rembourser les dettes de l'ami qui nous a dépannés, l'épicier ... »

Hé oui ! Il y a d'autres dépenses dans le ménage: scolarité, maladie, épidémies, cyclones qui dévastent les habitations et les biens, les récoltes ou semences en ce début d'année 2005, Ernest et Felapi (2 cyclones) sont passés sur Tulear et ont occasionnés de gros dégâts : Des quartiers entiers inondés, cases détruites, routes abîmées, diarrhées, plaies infectées, flambée des prix.

Malgré tout, ils gardent le sourire

«Demain sera un autre jour...»

**Merci de nous rejoindre :
Pour les Malgaches et avec les Malgaches.**



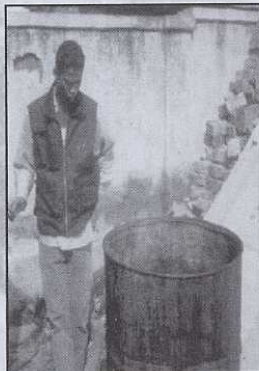
Le papier

Antaimoro



L'histoire dit que l'origine de la fabrication du papier vient de l'observation des guêpes par un chinois en 105 après J.C. Celui-ci avait découvert qu'elles prélevaient des fibres sur des végétaux, les trituraient afin d'obtenir une pâte avec laquelle elles construisaient les parois de leurs nids. De là, il coupa des bambous, les broya dans l'eau, forma une pâte qu'il recueillit sur un tamis et la laissa sécher : le papier était né.

C'est sur ce même principe qu'est fabriqué le papier Antaimoro. Il est réalisé à partir de l'écorce d'une variété de mûrier appelé *avoha*.



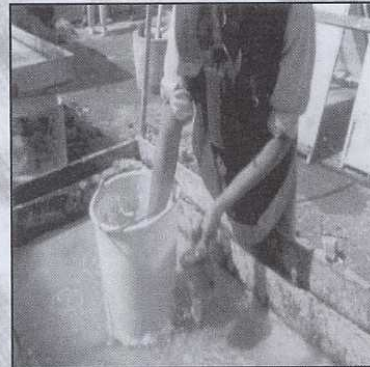
1°) *La cuisson des fibres*



2°) *Les fibres cuites à démêler*



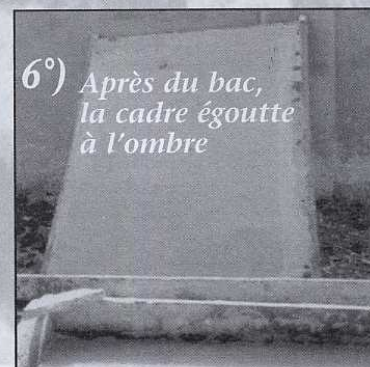
3°) *L'écrasement des fibres dans un pilon*



4°) *Les fibres pilées dans un seau sont mélangées et disposées dans un tamis rempli d'eau.*



5°) *La bouillie obtenue est répartie doucement sur le tamis*



6°) *Après du bac, la cadre égoutte à l'ombre*



Le papier

Antaimoro



7°) Les pétales de fleurs sont disposées sur le papier encore humide



8°) La préparation est finalement séchées en plein soleil, et on obtient un papier épais et filandreux de couleur beige clair.

On commence par faire bouillir les fibres de cette écorce pendant 3 à 4 heures avant de les trier et de les rincer. Elles sont alors écrasées au maillet jusqu'à l'obtention d'une pâte brune qui est ensuite diluée dans l'eau puis versée sur un tamis de coton.

Il ne reste plus qu'à évacuer l'eau et faire sécher au soleil la préparation qui s'est répandue de façon uniforme sur la toile.

On obtient ainsi un papier épais et filandreux, de couleur beige clair, parfois décoré de pétales de fleurs séchées.

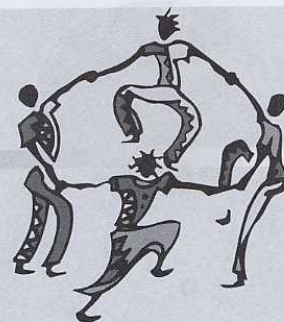
Les astrologues employèrent ce papier pour y noter leurs prédictions et les guérisseurs y transcrivirent les formules de leurs potions.

En 1936, un planteur français, Pierre Mathieu, parvint à obtenir des Antaimoro le secret millénaire de la fabrication de leur papier.

Il en améliorera le procédé et le produisit à plus grande échelle.



Déforestation à Madagascar



Non seulement, cette merveilleuse île souffre de maux chroniques qui vont du choléra à une situation politique parfois chaotique, mais encore de maux qui sont le résultat des moyens d'existence et de subsistance des populations.

Il semblait intéressant de voir quel regard les enfants d'une école française portent sur ce phénomène. C'est leur reportage, leurs commentaires, leurs des- sins... et c'est très édifiant.



>>> MADA-ENVIRONNEMENT

On vous a déjà raconté notre navigation à Madagascar dans le carnet de bord mais Madagascar c'est tellement de surprises et d'étonnement, la nature, les hommes, la société que nous ne pouvons pas rester muets. Vous voilà partis avec nous à la découverte du milieu à Madagascar, impressions, rencontres, ce qui ne saurait être bien sur une vision exhaustive de l'état de l'environnement sur cette île.

>>> MADADASCAR...

**une île à la nature étonnante mais...
une nature en péril**

Et si on vous disait que 100% des mammifères terrestres de Madagascar sont endémiques, c'est à dire que vous ne les verrez nulle part ailleurs (sauf dans les zoos ou chez des particuliers de façon plus ou moins légale). Comme les lémuriens, cousins des singes qui n'existent que sur Madagascar (et quelques espèces aux Comores). Ici, ils sont protégés et « fads », c'est à dire sacrés, personne ne doit les toucher et pourtant pour 75000 F malgaches (11 euros) on peut en acheter un à Majunga.

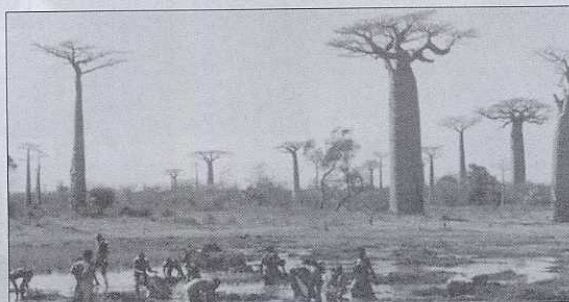
>>> MADADASCAR...

Et la flore...

Et la flore : sur la côte nord-ouest et ouest, où nous sommes, 80% des plantes sont endémiques dans la forêt caducifoliée (forêt tropicale sèche avec des arbres à feuilles caduques).

Par exemple, les baobabs avec leur tronc énorme, adaptés à la sécheresse et bien il en existe 7 espèces à Madagascar dont

Madagascar...



6 endémiques contre 1 seule espèce sur tout le continent africain. Pour une des espèces il n'y a que 4 individus répertoriés. Comme c'est l'hiver ici on ne les aura vus sans leurs feuilles mais de tout près.

Mais la forêt est en péril, la déforestation à Madagascar tourne à un vrai désastre écologique et humain. Madagascar, autrefois île verte est devenue aujourd'hui au 2/3 semi-désertique. Non seulement les plantes et les animaux disparaissent et de nombreuses espèces sont menacées d'extinction mais la disparition des forêts entraîne une fragilisation du sol, inondations et érosion du sol, sécheresse marquée en saison sèche par l'absence de couvert végétal. On trouve alors sur des centaines de kilomètres un paysage désolé comme au sortir de Majenga.

Cette déforestation est une pratique ancestrale, les paysans défrichent et brûlent une parcelle de forêt pour la culture et l'élevage, puis continuent la culture sur brûlis sur la savane et enfin délaissent la parcelle lorsque le sol s'appauvrit.

...nature en péril



Déforestation

à Madagascar suite




Aujourd'hui, les feux de brousse sont interdits mais Madagascar est grande et les pratiques tenaces. Il y a toujours une fumée à l'horizon et comme dit le dicton, « pas de fumée sans feu ».

De nombreuses actions de sensibilisation auprès des populations rurales et des enfants sont menées pour protéger la forêt (interventions, livres, images...). Mais la diffusion est encore restreinte. La déforestation c'est aussi l'utilisation du bois comme matériau et comme bois de chauffage et à charbon. Ici, tout le monde cuisine au charbon dehors sur un « fatapera » (brasero). Une bonbonne de gaz est trop chère pour la plupart des malgaches et l'énergie solaire est encore au stade expérimental et coûte aussi trop cher en investissement. D'autres sources d'énergie comme le biogaz sont aussi des exemples prônés par des ONG mais non répandues.

Pour protéger la forêt et la biodiversité de Madagascar, de nombreux parcs existent et lors de notre visite à Ankarafantsika, le contraste était saisissant entre les terres brûlées et les forêts du parc, forêt sèche et forêt de bord de rivière avec ses habitants aussi étonnants que les caméléons, les tortues terrestres et même les crocodiles.


Autant vous dire que l'on ne s'est pas approché des crocodiles, et qu'il est bien précisé de ne pas se baigner dans les eaux du lac du parc. Toutefois on a vu de nombreux pêcheurs, dans l'eau jusqu'à mi-cuisse un peu plus loin.

MON FUTURE EN 2010.

La terre cultivable aura disparue.
La forêt verte devient rouge.
Comme le soleil qui se couche.
Les animaux sauvages se seront éteints
Et les oiseaux auront disparu

Enfin, Nous sommes perdus
Parce que la famine est venue.



Actuellement,
Pour lutter contre celui-ci.
Protégez la forêt
Arrêtez les feux de brousses
Améliorez la forêt.

En ce moment
Nous devons vivre heureux...

L'Observateur

Aidez-nous à les aider en adhérant à La Ribambelle



solidarité envers les Malgaches



Contes et Légendes de Madagascar



Les premiers hommes

Le jour, où il termina sa dixième statue...

Dieu dit à l'une de ses esclaves :

-Je veux que tu épouses Ietse

-Mais il ne voudra peut-être pas, lui répondit l'esclave

- On verra bien. Emporte ces Calebasses : dans la première est enfermé le Froid : tu la déboucheras quand tu arriveras sur Terre : Ietse aura froid et viendra près de toi pour se réchauffer. S'il ne s'approche pas, tu déboucheras la deuxième Calebasse, qui renferme la Chaleur. Quand elle sortira, Ietse aura besoin de tes bras pour se rafraîchir. S'il boude, tu ouvriras la troisième Calebasse dans laquelle se trouve la Soif. Alors, il te demandera de l'eau. S'il est encore têtu, ouvre la quatrième Calebasse qui contient la Faim, et prépare, devant lui, un grand repas. S'il ne vient pas à manger, fais sortir les Moustiques qui sont dans la cinquième Calebasse. Il voudra que tu lui prêtés ton lamba pour ne pas être piqué. S'il échappe aux moustiques, voici la sixième, celle des Démangeaisons : elles le feront tant souffrir que tu pourras le frotter avec ce baume que je te donne. S'il ne veut toujours pas, tu laisseras sortir l'Ennui de la septième Calebasse, et aussitôt il voudra entendre de belles histoires... Mais s'il ne t'écoute pas les raconter, il te restera le Rire dans la huitième Calebasse. Il ne le connaît pas, et s'approchera enfin de toi pour l'écouter et l'imiter.

Lorsque la femme arriva sur la Terre, Ietse fit semblant de ne pas la voir. Elle déboucha la Calebasse du Froid, il alluma aussitôt un grand feu. Elle déboucha la deuxième Calebasse, celle de la Chaleur : il partit dans le bois où était l'air frais à l'ombre des grands arbres. Elle ouvrit la Soif, mais il trouva l'eau du Ravenale et l'a but. Contre la Faim, il cueillit quelques bananes et ne regarda même pas l'esclave préparer le repas. Quand les moustiques s'échappèrent, il les chassa de sa main et se mit à courir. Quand les démangeaisons l'attaquèrent, il se gratta contre un arbre. Contre l'Ennui, il coupa du bois et n'écoutât pas ce que la femme racontait. Enfin, quand le rire éclata de la dernière Calebasse, il se boucha les oreilles et s'endormit.

La femme remonta au ciel et annonça à dieu qu'elle avait perdu. Dieu haussa les épaules et la renvoya à la cuisine. Il appela alors sa fille préférée la belle Ivelo et la fit descendre sur Terre à son tour. Ivelo avait mis sa plus jolie robe pour plaire à Ietse : une robe en voile de sept couleurs : violet, indigo, bleu, vert, jaune, orangé et rouge. Et Ietse la trouva si belle qu'il voulut la garder et l'épouser.

Depuis qu'Ivelo était sur Terre, il faisait toujours beau. Ietse ne faisait plus de statues, il passait son temps à regarder sa femme. Mais un jour Ivelo lui dit : je m'ennuie, je voudrais m'amuser avec tes statues mais elles sont immobiles. Je vais demander à mon père qu'il me donne la vie pour elles: Ivelo monta au ciel et il se mit à pleuvoir. Quand elle revint, elle rapporta le soleil, et une Calebasse pleine de Vie. Elle la versa sur les statues qui s'animèrent. Ce furent les enfants de Ietse et d'Ivelo.

Un jour, Ietse mourut : depuis ce temps, les hommes, ses descendants lorsqu'ils éternuent disent toujours : « Ietse ! » en souvenir de lui. Ivelo recommença à s'ennuyer. Elle partit de plus en plus souvent et revint de moins en moins longtemps. C'est pour cela qu'il pleut sur la terre. Mais quand elle vient nous voir, il fait beau et elle a toujours sa robe de jolis voiles, violet, indigo, bleu, vert, jaune, orangé et rouge...

*(Extrait de
Contes et Légendes
de Madagascar -
Nathan 1979*

Légendes...

Contes et

Recettes malgaches



>>> Le Romazava

recette proposée par Satsou Charles

"Le Romazava est un plat traditionnel malgache qui consiste en une sorte de pot au feu dont les légumes sont uniquement des brèdes. La recette que je vous propose est celle que cuisinait mon père... Néanmoins, il existe différentes manières de préparer ce plat, qui varie du nord au sud de Madagascar.

Préparation : 20 mn
Cuisson : 80 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 100 mn
Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 15 ml d'huile végétale
- 1 kg de cubes de bœuf à ragoût (préférentiellement dans le jarret)
- 1 gousse d'ail haché
- 1 petit oignon émincé
- 3 à 4 lamelles fines de gingembre frais
- 1 tomate fraîche concassée
- sel et poivre
- 500 g de brèdes mafana (feuilles de plantes vertes que l'on trouve dans les boutiques chinoises)

- Dans un fait-tout, chauffer l'huile à feu relativement fort, et y faire revenir les cubes de viandes.
- Ajouter l'ail, l'oignon et le gingembre, puis la tomate concassée
- Saler et poivrer selon votre goût et immerger complètement les cubes de viandes dans l'eau. Faire bouillir 7 à 10 minutes en écumant souvent, puis baisser le feu.

- Placer un couvercle et laisser mijoter de 45 mn à 1 heure.

- Ajouter les brèdes mafana que vous avez préalablement rincés et cuire encore 20 à 25 minutes

Pour finir : Servir avec du riz blanc, et pour les plus téméraires, ajouter du piment

Ma suggestion :

Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile surtout si votre viande est assez grasse ; laver puis mettre la viande coupée en morceaux dans une cocotte (ou marmite en fonte), la faire roussir à petit feu et à couvert quelques instants. Puis recouvrir d'eau et procéder comme suggéré dans la recette. Vous pouvez également utiliser des morceaux de bœuf avec nerfs ou autres ; plats de côtes, gîte, paleron, collier... votre plat sera tout aussi bon. Juste veiller à la bonne cuisson de la viande. Vous pouvez remplacer les brèdes par du cresson, des fanes de radis, salade cuite...

>>> La tarte confite à la banane.

recette proposée par Agnès Breuneval

Préparation : 45 mn
Cuisson : 30 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 75 mn
Difficulté : Facile

Pour 8 personnes :

- 250 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 3 ou 4 cuillères à soupe d'eau
- 125 g de beurre fondu
- 7 bananes plutôt mûres
- sucre
- un peu de rhum (3 cuillères à soupe)
- un sachet sucre vanillé

- Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).

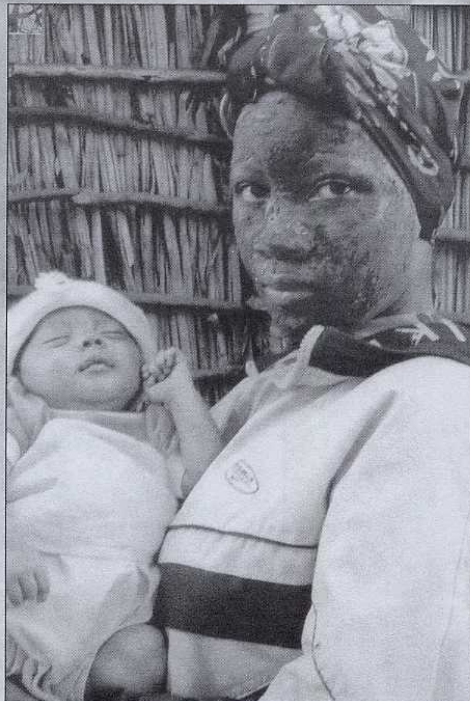
- Mélanger tous les ingrédients de la pâte (faire une pâte brisée), étaler à la main au fond d'un moule à tarte et pré cuire 15 ou 20 minutes.

- Pendant ce temps, couper 5 des bananes en rondelles et faire cuire environ 20 minutes dans une casserole à feu très doux avec le sucre et le rhum.

- Ecraser grossièrement les bananes à la fourchette pendant la cuisson

- Sortir le fond de tarte, étaler les bananes cuites dessus, puis couper les deux dernières bananes en rondelles fines et les aligner sur le dessus, saupoudrer ensuite de sucre vanillé.

- Remettre à cuire 15 ou 20 minutes.



Malgaches

Recettes

Le bon samaritain

«*Va, et toi aussi,
fais de même*» (Luc, 11,37) poème de Jean Luc
proposé par le président de Ny Faribolana

Une cloche a sonné, là bas, dans la vallée.
Et, de Jérusalem encore en plein sommeil,
Un voyageur s'en va, d'une souple foulée,
Dans un flot de clarté, du côté du soleil

Cependant, des brigands embusqués dans un bois
Armés de pied en cap, immobiles dans l'ombre
Attendent sans broncher. Soudain, tous à la fois,
Poussant d'horribles cris, sortent de la pénombre.

Comme de moineaux qui s'abattent sur les blés,
Ainsi les malfaiteurs sur le chemin s'élancent
Ils cernent notre ami, et, à coups redoublés,
Font couler de son front le sang en abondance.

Il gît sur le chemin, râlant, à demi- mort,
Tandis que les brigands autour de lui s'affairent.
Ils trouvent son argent, l'abandonnent à son sort,
Disparaissent au loin, emportant ses affaires.

Quelques instants après, un saint prêtre passa.
Assis sur son mulet, il disait ses prières.
Dés qu'il vit le blessé, bien vite il s'éclipsa,
Laisant le malheureux saigner
dans la poussière.

Un lévite à son tour, d'un pas vite et léger,
Survient en ces lieux. Curieux, il s'approche,
Regarde le blessé, puis, sans se déranger,
Il poursuit son chemin vers un but déjà proche

Avec son vin, son huile, il fait un pansement,
Se penche avec amour sur le pauvre malade,
L'assied sur son cheval qu'il guide lentement
D'un pas allègre et sûr à la proche bourgade.

Pour plus de sûreté, il rejoint une auberge,
Confie le blessé au maître du logis,
Qui remet deux deniers pour celui qu'il héberge
Et s'en va radieux sous un ciel élargi.

Un chant de rossignol montant de la pénombre
Salue le soleil en ce nouveau matin,
A l'horizon vermeil on ne voit plus qu'une ombre
Mais l'on se souviendra du Bon Samaritain

l'on se souviendra du Bon Samaritain



Le bon samaritain