

Le Solidarity Mag

Le magazine du fonds de dotation Le Cèdre Solidarity

N°4

RACINES

Une opération solidaire franco-libanaise

HOUMOUS SOLIDAIRE

Nos pois chiches solidaires voyagent

CULTURE

Portraits d'artistes libanais francophones

Des nouvelles de la MJCF

ENVIRONNEMENT

Terre libanaise toujours Fertile

GASTRONOMIE LIBANAISE

Le kebbé de laktine



Omar Abodib est propriétaire du Cèdre Hospitality, groupe d'hôtellerie et restauration, basé en Normandie et déployant ses branches jusqu'au Liban. L'homme au grand cœur est aussi le Fondateur du Cèdre Solidarity, le fonds de dotation que vous allez (re)découvrir à travers ces pages.

Ses origines ? Son père était *"un garnement libanais et sa mère une baroudeuse normande"*. Tous les deux se sont rencontrés en Australie où Omar Abodib est né.

Sa raison d'être ? *"Vivre l'hospitalité de nos territoires et de nos maisons en partageant notre plaisir avec nos voyageurs."*

Le mot d'Omar Abo-Dib

« Sans Engagement on ne commence jamais, sans Constance on ne finit jamais ! »
Xavier Alberti

Le 7 mai 2021, naissait le Fonds de Dotation Le Cèdre Solidarity. Nous avons commencé quelques mois plus tôt sans savoir réellement où cela nous conduirait.

L'Engagement était une évidence mais la Constance était loin de nos préoccupations, nous savions, nous pensions, nous rêvions que la chaîne humaine serait toujours plus forte.

Il est vrai que nous sommes passé par des illusions, des désillusions, des joies, des déceptions mais des femmes et des hommes ont su s'allier afin de regarder devant eux et de continuer à Croire. Croire en la nature humaine ! Croire dans les projets ! Croire dans l'autre ! Sans rien lâcher de nos convictions.

A chaque numéro, à chaque prise de parole, nous grandissons avec vous.

L'Engagement n'a de force que si la Constance est en vous.

Bonne lecture !

LA PATTE DU LOUP



Sommaire

Baladez vous de branche en branche sur notre Solidarity Mag afin de découvrir nos différentes rubriques et de mieux comprendre les valeurs, les aspirations et les actions du fonds de dotation.



JULIETTE RACONTE

C'est l'heure des nouvelles !

NEWS

Ça bouge au Cèdre Solidarity !

DOSSIER

Racines : du bon vin pour une bonne cause !

Le Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth.

ENVIRONNEMENT

Terre Fertile : on vous emmène sur le terrain !

GASTRONOMIE

La braisière de Gaby à Amiens !

La recette du kebbé de potiron aux légumes

CULTURE

Le mois de mars est celui de la Francophonie !



**Vous souhaitez contribuer ?
Ecrivez-nous !**

contact@lecedre-solidarity.com



JULIETTE RACONTE

Bienvenue dans le Solidarity Mag n°4 !



Un Solidarity Mag régulier auquel s'abonner



complété par un Solidarity Podcast



et grâce à nos contributeurs plus d'articles sur notre site internet

A l'heure où se rejouent au Liban les scènes éternelles de l'Histoire, ce Solidarity Mag porte un sens si lourd qu'il m'est difficile à écrire.

La liberté je l'ai, heureusement que j'en suis persuadée, mais comment trouver la légitimité d'expression, comment continuer à déterrer le beau et choisir les bons mots ? Je refuse de céder à la perte d'espoir car je suis de l'autre côté. Je suis de la diaspora qui doit y croire.

Le Cèdre Solidarity fêtera bientôt ses trois ans d'existence. Il se donne pour mission de soutenir des initiatives en faveur d'un **Liban juste, écologique et résilient.**

C'est parce que je suis abritée par les branches de ce Cèdre fort, où chacun protège précautionneusement la flamme de l'espoir, où nous avançons côte à côte et ne baissons pas les bras pour soutenir (ce mot revêt toute son importance) ce Liban, que "Juliette raconte" trouve finalement ses mots dans ce Mag.

Soyez certains que nous nous démenons pour que ce Liban que nous rêvons juste, écologique et résilient ne soit pas une utopie.

Dans ce quatrième numéro du Solidarity Mag, je hisse haut le drapeau et m'emploie donc à vous vous donner des nouvelles :

- de **Terre Fertile**, un projet environnemental vertueux autour du maraîchage bio-intensif au Liban, dont Le Cèdre Solidarity est partenaire aux côtés de l'Ancre Bleue. J'emprunte à sa fondatrice, Youmna Bureau, ces quelques mots : "La mission de Terre Fertile est à la fois passionnante, complexe et réalisable."
- du **mois de la Francophonie** : tous les artistes, chacun dans leur domaine et à travers leur art, valorisent le patrimoine culturel libanais au quotidien et particulièrement au mois de mars. Salon du livre, mise en lumière de plumes féminines libanaises, personnalités libanaises francophones, le programme s'annonce riche !
- de notre projet **RACINES** : du bon vin pour une bonne cause !
- du **Houmous Solidaire** et du nombre de pois chiches que nous comptons et qui nous permettent de soutenir nos différents projets !
- de la **gastronomie libanaise** : parce qu'elle est un pilier fondamental de la culture libanaise et parce qu'en France, nos restaurateurs l'honorent, découvrez l'univers de la famille Matar.

Les News du Cèdre

Mois de la Francophonie

La Francophonie est une **famille tissée autour de la langue française**.

Elle s'éparpille à travers le monde et offre une ouverture, essentielle, aux autres cultures.

Pour le Cèdre Solidarity, c'est un **lien précieux entre notre terre de cœur et notre terre de résidence** ; le Liban et la France.

Retrouvez notre article sur la Culture Francophone Libanaise dans ce Mag !



Libanaises inspirantes

Découvrez l'art du Liban au féminin, à travers **8 portraits de libanaises**.

Ces femmes sont des figures incontournables participant au rayonnement du patrimoine culturel libanais à travers le temps.

Les portraits sont illustrés par Sarah Anthony et apparaissent chaque semaine sur le Blog.

RUBRIQUE CULTURE

Plumes féminines

Sur notre Blog, dans la rubrique Culture, trois écrivaines vous font la promesse d'un **voyage au Liban** le temps de quelques lignes !

Nora Moubarak et ses Lettres Levantines



Sarah Anthony et ses contes



Et Juliette Elamine avec un texte inédit

Inspiré de son deuxième roman, il vous emmène en pleine campagne libanaise, dans un souvenir appartenant à Joumana et Georges, les **Enfants de la vie**.



Chaque année, une partie des bénéfices des ventes des livres de Juliette est versée au Cèdre Solidarity.

[Trouver les livres](#)

Nouveau partenaire !

Le fonds de dotation Le Cèdre Solidarity travaille désormais en partenariat avec le **Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth**.



Dans ce numéro du Mag, vous allez en apprendre plus sur le Collectif et l'opération solidaire franco-libanaise

RACINES

que nous menons ensemble
au profit des Libanais.



Vous rêvez de parler Libanais ?

Découvrez sans plus tarder **l'école de libanais en ligne de Marc Assi : [A2pasduLiban](#)**

Une formation complète à distance avec des cours en autonomie et des ateliers animés par Marc Assi. Accessible pour tous les niveaux, progressive, cette formation (testée et approuvée) se déroule dans la bienveillance et s'adapte au rythme de tous.

Marc, votre professeur, vous propose même d'essayer un **cours gratuit**.

A2pasduLiban c'est plus que cela encore !

Grâce aux nombreuses vidéos et articles qui enrichissent le **Blog**, Marc et Marie Assi réussissent à nous emmener vraiment à deux pas du Liban toute l'année !

DÉCOUVRIR A2PASDULIBAN



MAR7ABA YA 7ELWIIN

Mensualisation des dons



Les petits ruisseaux font les grandes rivières !

Au Cèdre Solidarity, vos **gestes solidaires et vos marques de soutien** au quotidien sont un moteur pour avancer et rêver grand pour notre Liban !

Désormais, sur notre site internet, nous proposons **un système de mensualisation des dons**. 5€, 10€ ou 15€... il n'y a pas de petit don et **chaque euro compte** !

Les dons ouvrent droit à un quitus fiscal.

Faire un don



BOUTIQUE SOLIDAIRE

MON  EST AU **LIBAN**

Avez-vous déjà visité notre
Solidarity boutique ?

Par ici

Newsletter du Cèdre Solidarity

Il est désormais possible de s'y inscrire depuis notre site internet (rendez-vous en pied de page) et vous aurez accès à nos **Solidarity Mag directement dans votre boîte mail** !

HOUMOUS SOLIDAIRE

1 Houmous vendu = 1 € pour soutenir le Liban

De plus en plus de partenaires!

Étretat

Le Donjon ****
HÔTEL, RESTAURANTS & SPA
Domaine St Clair
Étretat

Le BEL AMI
BISTROT - BAR À VIN - CAFE

TÉTA

Saint-Sorlin-
d'Arves

LES CÈDRES HÔTEL RESTAURANTS SPA

Le Havre

TÉTA

BOUILLON
DANTON

Amiens

La Braisière de Gaby
160, chaussée Jules Ferry - AMIENS
Tél : 03 22 46 66 40
e-mail : labraisiere@yahoo.fr

Carcassonne


SAHTEN BY JESSICA
Traiteur Libanais à Carcassonne

Rouen

l'Oritano
BISTROT MÉDITERRANÉEN
& BAR À COCKTAILS

Merci à notre nouvelle partenaire
pour son premier don de 80 € !

Et vous, chiche d'adopter le Houmous Solidaire dans votre restaurant ?
Plus d'information sur [ce lien](#) !

CULTURE LIBANAISE

FRANCOPHONE

LE CÈDRE SOLIDARITY AU SALON D'ABBEVILLE



Juliette Elamine, autrice franco-libanaise engagée, a représenté Le Cèdre Solidarity au Salon du Livre d'Abbeville où le Liban était le pays invité pour l'édition 2024 !

Entourée d'autres auteurs libanais ou d'origine libanaise, tous ont rendu au pays du cèdre un hommage haut en couleurs et riche en émotions.

De nombreux lecteurs sont venus à la rencontre des livres de Juliette et à la découverte du Cèdre Solidarity et des projets environnementaux et culturels qu'il soutient.

Au nom de toute l'équipe, nous remercions chaleureusement la médiathèque d'Abbeville pour ce week-end précieux !

JOURNÉE LIBANAISE À VANVES



Grâce à l'**Union Vanves Liban**, en collaboration avec la **Mairie de Vanves**, le samedi 27 avril le pays du Cèdre va colorer la ville le temps d'une journée !

L'association **renforce les liens culturels entre Français, Libanais et Vanvéens** et c'est en ce sens que l'évènement a été pensé.

Vous en saurez bientôt plus sur le programme de **cette journée culturelle, festive et solidaire qui sera ouverte à toutes et tous !**

Restés connectés : [Page Facebook](#)

SAVE THE DATE!

SAMEDI 27 AVRIL 2024

**LE LIBAN AU CŒUR DE VANVES :
UNE JOURNÉE CULTURELLE,
FESTIVE ET SOLIDAIRE.**



ARTISTES LIBANAIS FRANCOPHONES

Dans les news du Solidarity Mag, nous vous parlions de nos **8 portraits de femmes Libanaises** qui ont imprégné ou imprègnent toujours la vie culturelle du Liban.

Dans la même idée, voici de brefs portraits de **personnalités libanaises francophones** qui mettent en lumière le Liban quotidiennement à travers leur art.



Léa Salamé

Léa Salamé est une journaliste et chroniqueuse franco-libanaise née en 1979 à Beyrouth. Sa famille quitte le Liban pour fuir la guerre quand Léa a 5 ans.

Elle étudie les sciences politiques à Paris puis à New York. Sa carrière ne cesse d'évoluer, aussi bien à la radio qu'à la télévision. Léa Salamé est remarquée dès ses débuts dans *On n'est pas couché* puis dans *L'Emission politique* sur France 2. On peut aussi l'écouter sur France Inter. Depuis 2022, on la retrouve dans *Quelle époque !* une émission d'actualités qui interroge notre société, sur France 2.

Wajdi Mouawad

Wajdi Mouawad est né 1968 au Liban. Il quitte le Liban à l'âge de 10 ans et s'établit en France jusqu'à 15 ans, avant d'émigrer au Québec. Depuis les années 2000, il est libano-québécois.

Ses talents artistiques sont multiples : homme de théâtre, romancier pour adultes et enfants, metteur en scène et comédien. Ses oeuvres ont été plusieurs fois récompensées. Il est l'auteur de la pièce de théâtre bouleversante *Incendies*, qui a été adaptée au cinéma par Denis Villeneuve en 2010.



Bélinda Ibrahim

Bélinda Ibrahim est née à Beyrouth. Elle est une artiste aux multiples talents : journaliste indépendante, collaborant avec la presse libanaise francophone, mais aussi éditrice, auteure d'expression française ou encore peintre.

En 2020, à la suite de la catastrophe du port, elle dirige et publie l'ouvrage collectif *Beyrouth Mon Amour 4 août 2020 18 h 07*. Les bénéfices seront répartis entre 4 ONG : AFEL, Arcenciel, Faire Face et Live Love Beirut.

Depuis 2021, Bélinda Ibrahim est Cheffe du service Culture d'Ici Beyrouth : un média en ligne francophone dont elle a participé à la naissance. Sa version anglophone s'intitule This is Beirut.



Zeina Nader

Zeina Nader est née au Liban. Elle est diplômée en Arts de la Communication à l'Université St Joseph, et se passionne pour la peinture et l'écriture.

Artiste internationalement primée, elle a exposé son travail partout dans le monde.

Elle collabore parfois avec d'autres artistes, par exemple, avec Bélinda Ibrahim et tout un collectif d'auteurs pour l'ouvrage *L'amour aux temps du Covid* en 2022.

Zeina Nader a également publié deux livres d'art et prête sa plume au média en ligne Ici Beyrouth où elle écrit des chroniques.

Elle parle 5 langues et enseigne l'art aux étudiants de tous âges. On peut admirer ses oeuvres dans les collections permanentes du Peoria Riverfront Museum (USA), à la London School of Economics (Royaume-Uni) ou encore dans les collections d'ambassades libanaises et au palais présidentiel au Liban.

Alan Geaam

Né au Liberia en 1975, c'est un coup d'état qui oblige sa famille à se réfugier au Liban, pays de leurs ancêtres, à l'époque en pleine guerre civile. Il a 4 ans.

Sa passion pour la cuisine lui vient à la fois de sa mère et des plats traditionnels libanais qu'elle concoctait avec amour pour la famille, mais aussi de son père, épicier à Tripoli, qu'il aide dans sa boutique dès l'âge de 10 ans.

Alan Geaam est passionné par la cuisine française et se fait la promesse d'accomplir son rêve: devenir cuisinier en France.

Le Chef a brillamment réussi et est aujourd'hui à la tête d'un empire, allant du célèbre Restaurant Alan Geaam, établissement étoilé, au Bistrot Qasti à Paris.



Mika

Qui n'a pas entendu le célèbre titre *Relax - take it easy* du chanteur d'origine libanaise ?

Né à Beyrouth en 1983, Mika et sa famille émigrent à Paris à cause de la guerre, avant de rejoindre l'Angleterre.

Il rencontre la musique très jeune et s'y consacre pleinement, encouragé par sa mère, s'éloignant du modèle scolaire classique.

Son premier album *Life in Cartoon Motion*, sorti en 2007, est un immense succès. Après cela, sa carrière continue de s'envoler et Mika de faire vibrer ses fans partout dans le monde.

En septembre 2020, peu après les explosions du port de Beyrouth, Mika donne un concert en ligne et récolte un million d'euros au profit de la capitale libanaise, sa ville natale.





Amin Maalouf

Nous terminons cette série de portraits courts avec le grand Amin Maalouf.

Ecrivain libano-français né à Beyrouth en 1949, Amin Maalouf est un grand nom de la scène culturelle libanaise. Il est l'auteur de plusieurs romans et essais très remarquables. Mais, saviez-vous qu'il avait mené des études d'économie et de sociologie et travaillé comme reporter dans le monde ? Quand la guerre éclate au Liban, il fuit vers la France avec sa famille et poursuit son activité de journaliste.

C'est à partir de 1984 qu'il se consacre à sa carrière de romancier. Il reçoit le prix Goncourt en 1993, pour son roman *Le Rocher de Tanios*. Et parmi les différents titres qui

honorent l'homme et son oeuvre, nous notons en 2010 le prix Prince des Asturies des Lettres. En 2011, Amin Maalouf est élu à l'Académie française et en devient le Secrétaire Perpétuel en 2023.

“ Les idées que tu forges avec les pieds et qui remontent vers la tête te réconfortent et te stimulent, celles qui descendent de la tête aux pieds t'alourdissent et te découragent. ”

Le Rocher de Tanios, A. Maalouf

FEUILLES BLANCHES

Le concept

Il s'agit d'un magazine en ligne, fondé en 2017 par **Marie-Christine Tayah**. Interactif et ouvert à tous les artistes, il se veut être un espace francophone valorisant la Culture et les 7 Arts : cinéma, scène, littérature, musique, sculpture, architecture et arts visuels.

Marie-Christine Tayah

Doctorante en études théâtrales et chargée de cours Université d'Avignon France, elle est également l'autrice d'une pièce de théâtre *Actes manqués* (2015) et est aussi chroniqueuse pour Ici Beyrouth.

En 2021, grâce à son texte touchant *Vagabonder...au-delà du masque* ([à lire ici](#)), elle a été lauréate du Prix du Rallye de l'écriture organisé dans le cadre des Nuits de la lecture du Centre National du Livre, à Avignon.

Lisez l'interview de la passionnante Marie-Christine Tayah sur notre [Blog](#) et ne tardez pas à explorer le site internet [Feuilles Blanches](#).



DES NOUVELLES DE LA MJCF

Vous vous souvenez ? La **Maison de la Jeunesse, de la Culture et de la Francophonie** est un projet familial au service de 6 communes du Mont-Liban et qui réunit le travail de 3 associations : Energis Libani (porteuse du projet auprès des instances françaises), l'Education Généreuse (impliquée dans la programmation des événements en France) et Almada Energis (le gestionnaire au Liban).

Les **objectifs de ce lieu à naître sont éducatifs et culturels** : offrir un lieu de travail et d'échanges, développer la langue française, l'expression, faciliter l'accès à la lecture, etc. La **MJCF** est une Maison où l'on vient **apprendre, découvrir et comprendre**.

L'avancée des travaux nous permet d'espérer une ouverture d'ici fin mai ou début juin. Walid Feghali, l'un des porteurs du projet, se rend au Liban en avril et nous donnera des nouvelles. La maison ouvrira ses portes et une inauguration sera organisée pour célébrer cette belle nouvelle !




FOCUS SUR L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE

La Francophonie, ce sont des individus **qui partagent une langue commune, le français**. On estime **321 millions de locuteurs**, dans le monde, selon la définition officielle de l'OIF. La Journée Internationale de la Francophonie est célébrée le 20 mars de chaque année.

Le Liban est un état **membre de l'OIF depuis 1973**. Le français est une langue étrangère pratiquée par 2 540 000 d'habitants soit **38% de la population libanaise**.

Pour nous, au Cèdre Solidarity, la Francophonie c'est une famille tissée autour de la langue française, une fenêtre ouverte sur le Liban mais aussi d'autres cultures, sur le monde et ses trésors. C'est un **lien précieux qui unit notre terre de coeur, Le Liban, et notre terre de naissance la France**.



[Découvrir l'organisation internationale de la Francophonie](#) 

RACINES

Un vin aux arômes méditerranéens pour soutenir les Libanais !

L'OPÉRATION SOLIDAIRE



Chaque gorgée façonne un avenir meilleur pour les Libanais !

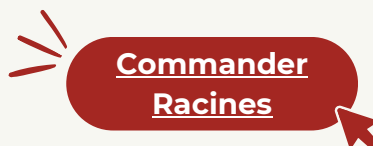
Tous les bénéfices de l'opération soutiendront les actions vertueuses menées par Le Cèdre Solidarity et le Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth au Liban.



DU BON VIN POUR UNE BONNE CAUSE

“ Racines est grand par les ambitions qu’il porte, celles de l’union des peuples, des racines communes, et de la solidarité ! ”

L'idée de ce projet franco-libanais autour du vin s'ancre dans l'histoire. Le Cartel vin nous apprend que la **viticulture au Liban** remonte aux premiers temps de l'agriculture. Les Phéniciens, ancêtres des Libanais, avaient déjà accosté sur l'ancienne île de Gruissan, alors appelée Lycie, et depuis rattachée au continent.



Ancré par ses racines, le Cèdre tisse le bois dont nous sommes faits.

Jean-Rémi Mourad

LES ACTEURS DU PROJET RACINES

Plusieurs acteurs, de divers horizons, sont à l'origine et l'initiative de cette troisième édition de l'opération **Racines**. Tous sont animés par l'envie profonde de créer une communauté franco-libanaise impliquée dans le **soutien du Liban et des Libanais, chacun à sa manière et avec ses compétences**.

Le **Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth** et **Le Cèdre Solidarity** mènent des actions au profit des Libanais depuis plusieurs années. Les valeurs qu'ils portent sont communes, de même que leurs espoirs pour le pays du cèdre. C'est naturellement qu'ils se sont alliés sur le chemin de la solidarité, se lançant dans ce **premier projet ensemble**.

Dans cette aventure viticole solidaire, rien ne serait possible sans **Jean-Rémi Mourad et Fredi Torres : oenologues**, amis et associés dans le projet **Le Cartel vin**.

Jean-Rémi Mourad est franco-libanais. Oenologue et biologiste de formation, il a fondé la société Fontemour Intl. qui exporte du vin français en Asie du sud est.

Racines est né de son idée en 2020, en réaction à l'explosion du port de Beyrouth, poussé par une volonté de **soutenir le Liban à travers son savoir-faire, le vin**.



**“La France est sa terre de résidence,
le Liban la terre de ses racines.”**

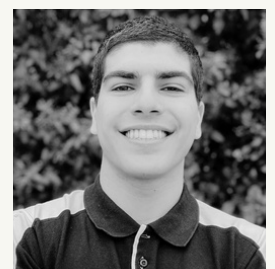
Les oenologues travaillent en partenariat avec Frédéric Vrinat, à la **Cave de Gruissan**, dans l'Aude, où le vin est mis en bouteille. Enfin, il y a **Travet Liège**, fabricant de bouchons éco-responsables. grâce à qui nos bouteilles ont leurs bouchons personnalisés (surprise, vous verrez !)



Elie Jamhoury est bénévole et co-dirigeant du CSLB. Il s'implique dans l'aspect graphique et contribue à la création du site web et des outils de communication du collectif. Diplômé de l'Académie des Beaux-Arts du Liban, Elie est le créateur de l'agence 3LIE, née en 2015 et basée à Lyon, elle met son expertise au service d'une clientèle diversifiée.

Gilbert Moubarak

En France depuis 18 mois, Gilbert est étudiant en Master 2 Marketing et Management du Sport et alternant au CSLB. Il s'est spécialisé dans événementiel depuis 5 ans. Son rôle de chargé de marketing lui permet de mettre en avant des événements humanitaires, sportifs et culturels, avec créativité et bonne humeur. Ses capacités à innover et à mobiliser les participants font de lui un acteur essentiel dans la réalisation d'expériences mémorables.



Le **Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth (CSLB)** a été créé à la suite de la double explosion du port de Beyrouth, en août 2020 dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes.

Il est le fruit d'une **collaboration entre des bénévoles et associations**, tous mobilisés pour soutenir le pays du cèdre. Le CSLB est aujourd'hui une belle illustration de l'élan de solidarité franco-libanais qui s'est formé à l'époque et continue d'œuvrer jour après jour !

Le CSLB aide les Libanais impactés par la catastrophe et souffrant de la crise économique, financière et humanitaire qui ravage profondément le pays. Concrètement, l'équipe coordonne **la collecte, le tri et l'envoi de produits de première nécessité vers le Liban** et vient ainsi en aide aux hôpitaux, dispensaires, écoles et associations.

Les **différents participants à la préparation d'une expédition sont tous bénévoles**. Cela donne sa force et sa motivation au Collectif et permet l'établissement d'une relation de confiance avec les donateurs en France. Grâce à une **correspondante sur place**, le CSLB a réussi à installer un réseau fiable au Liban.



Cela fait 3 ans que nous avons eu la chance de rencontrer **Zeina Khair Druon, Responsable du CSLB**, sur notre chemin solidaire.

Nous sommes animés par les mêmes valeurs et cette **envie profonde de créer une communauté franco-libanaise** solidaire et impliquée dans le soutien des Libanais. Chacun à notre manière et avec nos compétences, nous avançons désormais main dans la main.

A ce jour, près de 32 conteneurs ont été expédiés... et ce n'est pas fini ! Le Cèdre Solidarity souhaite exprimer sa gratitude au CSLB pour ce travail monumental que l'on sait souvent semé d'embûches au Liban.

Pour en savoir plus sur le Collectif Solidarité Lyon-Beyrouth, **[cliquez-ici](#)** !
Vous souhaitez contacter le CSLB : **solidaritelyonbeyrouth@gmail.com**

ENVIRONNEMENT

TERRE TOUJOURS FERTILE

Le projet Terre Fertile, soutenu par L'Ancre Bleue et Le Cèdre Solidarity, a pour objectif de **déployer le maraîchage bio-intensif sur petites surfaces au Liban**.

Pionnière dans le pays, cette méthode de travail agricole est possible grâce aux **deux équipes mobilisées** sur les terrains du Nord Liban, à Jrane et Mejdlaya. Cette nouvelle génération de maraîchères et maraîchers nous permet de produire des légumes sains, nutritifs et colorés, grâce à un bel esprit collaboratif et un travail régulier.



La **saison automne-hiver** a été fructueuse !

Chapeautées par Youmna Bureau et travaillées avec soin par nos équipes, les cultures se sont bien déroulées et les récoltes nous ont donné le sourire : fenouils, navets, oignons, blettes, brocolis, choux, choux-fleurs, etc.



La **saison 2024 printemps-été** est lancée !

Tous les semis sont prêts. Les planches ont été amendées (de la matière organique a été déposée pour enrichir le sol) : certaines avec de l'engrais vert et d'autres avec du compost de fumier de vaches, poules et chevaux. Sur les deux terrains, nos ouvriers agricoles et ingénieurs agronomes travaillent le sol et reforment les planches permanentes (les bandes de terre surélevées restant en place année après année).





Des travaux sont à prévoir à Mejdlaya, avec la réparation et imperméabilisation du réservoir d'eau de 30m³ et l'automatisation de l'irrigation le plus rapidement possible. De plus, de gros travaux de mise en place de l'électricité solaire, d'installation d'une serre permettant d'augmenter la productivité du terrain, et de construction d'un logement pour notre ouvrier agricole se profilent. Pour cela, nous sommes à la recherche de fonds et **chacun de vos dons nous est précieux**.

Faire un don



Chaque dimanche, Jean Khairallah vous donne rendez-vous au Badaro Urban Farmers Market.

Sur son stand, on retrouve les produits de **Terres Gourmandes** ainsi que les productions de **Terre Fertile**.

Vous pouvez également trouver nos légumes à **Beyrouth** dans l'épicerie solidaire **Dikken El Mazraa**.



Vous êtes un particulier et vous souhaitez déguster nos productions ?

Nous développons un réseau de **clients locaux à Mejdlaya** auxquels nous vendons nos **légumes biologiques**. N'hésitez pas à contacter **Raëlle : +961 81 590 053**

ZOOM SUR DIKKEN EL MAZRAA

Crée dans la mouvance des révolutions libanaises de 2019, et dans le contexte plus large d'effondrement socio-économique du pays, de jeunes activistes montent **un projet à saluer**. Ils ouvrent les portes d'un local où les denrées sont vendues sont à prix fixes. Après la catastrophe d'août 2020, ils reçoivent des fonds et développent ce projet.

En 2021, Karim gère un local plus grand et s'accompagne de salariés. Les rayonnages sont achalandés de produits locaux.

Dikken El Mazraa s'associe à des partenaires nationaux et de fil en aiguille, l'épicerie solidaire devient une référence à Beyrouth.

Le ticket de caisse varie selon les capacités économiques et sociales des clients, un véritable **cercle durable et vertueux** !



Mazraa area, Tadros street Beyrouth, Liban

GASTRONOMIE LIBANAISE

LA BRAISIÈRE DE GABY

Le restaurant “ **La braisière de Gaby** ” est une entreprise familiale située **à Amiens**.

Vous y êtes accueillis par la souriante famille Matar, originaire de Tanourine (entendez-vous la chanson de Fairuz ?) et qui préparent tout avec avec soin. La cuisine typique libanaise est évidemment maison, et se révèle être une véritable invitation au voyage ! Et cela commence avec les parfums alléchants dès que vous passez la porte d'entrée.

Des **plats et desserts savoureux**, un cadre agréable et des restaurateurs avec le sourire, voilà qui représente parfaitement le Liban !

La **famille Matar est généreuse dans sa cuisine mais pas seulement** ! Leur fidélité et leur solidarité envers le pays du Cèdre existe depuis toujours et s'est renforcée ces dernières années, notamment à cause de la crise libanaise.



La Braisière de Gaby est partenaire du projet Houssein Solidaire !



Le kebbé laktine

Kebbé de potiron farci aux légumes

Pour la pâte

- 3 verres de laktine (potiron) jaune cuit à la vapeur et égoutté (1 kg environ)
- 2,5 verres de boulghour fin
- 0,5 verre de farine complète
- 2 cuillères à soupe de coriandre
- 1 cuillère à café de cumin, marjolaine, carvi, curcuma et de sel

Pour la farce

- 1 verre de pois chiches
- 500 grammes d'oignons émincés
- 500 grammes de poireaux, d'épinards, de blettes, de pissenlits et de mâche
- fenouil
- quelques brins de menthe fraîche, de coriandre, d'oseille et de ciboulette
- 300 grammes de raisins secs
- huile d'olive
- sel, poivre, piment, sumac, mélasse de grenade

Préparation de la pâte

Cuire le laktine

L'éplucher et le couper en cubes

L'égoutter et le laisser tiédir

Ajouter le boulghour non lavé et bien mélanger

Mélanger les épices avec la farine

Ajouter à la préparation

Malaxer pour obtenir une pâte lisse et non collante

Si besoin rajouter de la farine

Couvrir et laisser 15 minutes au frais

Pendant ce temps... préparez la farce !

Faites revenir les oignons, les différents légumes et tous les condiments

Ajouter les pois chiches et les épices, salez et poivrez

Laisser refroidir



Présentation du plat : à vous de choisir !

Il existe différentes façons pour la présentation du Kebbé .

Sous forme de tourte :

Séparer la pâte en 2 boules, les aplatir et déposer la 1ère couche au fond d'un moule, légèrement huilé.

Verser ensuite la farce et couvrir avec l'autre couche.

Dessiner à la surface permet de faciliter la cuisson.

Mettre un peu d'huile au-dessus.

Enfourner dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.

La pâte doit être bien dorée !

Sortir du four et déguster chaud ou froid en entrée ou en plat.

Sous forme de boulettes :

Façonner des boules moyennes avec la pâte, creuser, mettre une cuillère de farce ou plus selon la taille, fermer le bout en faisant des mouvements circulaires sur les bords, de manière à avoir une petite pointe. (Possibilité de mouiller les doigts pour faciliter la finition des boulettes). Réserver un peu de farce de côté. Frire dans l'huile chaude ou cuire au four préchauffé à 200 degrés durant 15 minutes. Savourer chaud ou froid.

Sahtein !





LE CÈDRE

SOLIDARITY

Fonds de dotation
LE CÈDRE SOLIDARITY

Chemin de Saint Clair
76790 Étretat

lecedre-solidarity.com

Une question ? Une idée ? Ecrivez-nous !



contact@lecedre-solidarity.com



[@lecedre-solidarity](https://www.instagram.com/lecedre-solidarity)



[Le Cèdre Solidarity](https://www.facebook.com/LeCedreSolidarity)



[Le Cèdre Solidarity](https://www.linkedin.com/company/LeCedreSolidarity)

Presse : Aude Bocage aude.b@lecedre-hospitality.com

Crédits photos : Antidote Factory

Rédaction: Juliette Elamine

Mise en page : Aude Bocage et Clémentine Corbel

LE GROUPE LE CÈDRE HOSPITALITY

Le Donjon ****
HÔTEL, RESTAURANTS & SPA
Domaine St Clair
Étretat

TÉTA

Le
BEL AMI
BISTROT - BAR À VINS - CAFE



l'Oritano
BISTROT MÉDITERRANÉEN
& BAR À COCKTAILS

