

Le magazine qui permet aux précaires d'ouvrir les yeux du lecteur sur leur réalité kafkaïenne, le réalisme de leur lutte et leur irrésistible humour !



LES GASTROSOPHES

Récupérer des produits bio et en faire des repas gastronomiques

> P. 8

Photo : Layla Serrano Rodriguez

DOUCHE FLUX

magazine

n° 21 – ÉTÉ 2017

2€

dont 1,75€ vont au
revendeur.

Avec le soutien de
Met de steun van

ALSTOM

Alstom's citizenship commitment
for local communities

ONTMOET GUELADIO BA

Mauritaans muzikant bij Globe
Aroma > P. 12

Photo : David Trembla



**SKIEVEWEG POTAGER
EN ÉTÉ** > P. 4

Photo : David Trembla

***DoucheFLUX Magazine*, un magazine de qualité fait par des SDF et des précaires.**

Le talent est dans la rue !

Je suis ébloui par les textes que je reçois. Parfois émue aux larmes. Depuis que nous sommes dans notre nouveau bâtiment tout beau, tout neuf, nous recevons parfois des visites d'usagers qui osent monter à l'étage et qui nous observent à travers la vitre (tout est visible chez DoucheFLUX). Des visages nouveaux et curieux. Cela nous ravit et ils sont les bienvenus. On parle avec eux, on explique ce que l'on fait... on leur dit qu'ils DOIVENT prendre possession du magazine afin de s'exprimer en toute liberté. Même anonymement. Le *DoucheFLUX Magazine* est leur magazine, leur support d'expression. De

quelque manière que ce soit. Certains sont méfiants, observateurs, d'autres sont méfiants à parler, à écrire, à dessiner, à revendiquer, à critiquer, à se raconter ou à observer. Peu importe, l'important c'est qu'ils soient là.

Ce magazine est le LEUR et notre équipe est là pour les soutenir, les encourager, les aider à s'exprimer. Notre équipe est une belle bande de retraités, de jeunes, d'anciens SDF, de SDF, de précaires. Chacun apporte son aide comme il peut. Chacun a sa place.

Dans ce numéro, vous lirez « Ma colère » comme un coup de poignard d'Eric Ringoet, SDF. « L'atelier magazine » d'Erik Gonzalez, ex-SDF, ex-drogé, alcoolique abstinent : un témoignage tendre et émouvant écrit le jour où il a débarrqué dans notre équipe. « Doux venin »

d'Or et lien, squattereur écrivain à la main dans un beau carnet. Mais aussi « Les mots croisés » de Marie, qui a connu la rue et qui a trouvé sa place dans le groupe. Ainsi que bien d'autres articles de ceux qui font que ce magazine est une paille à ne pas manquer.

Tous ces articles sont savoureux, délicieux, criants, touchants et, surtout, terriblement attachants.

Vous connaissez des précaires qui seraient heureux et fiers de voir leur contribution publiée dans un magazine tiré à plus de 4 000 exemplaires ? N'hésitez pas à nous contacter !

AUBE DIERCKX
Coordinatrice de DoucheFLUX Magazine
contact@doucheflux.be



émotions

ATELIER MAGAZINE (DouchefLUX)



Photos de Erik Gonzalez Brinck

Tous mangent un sandwich, silence
Je ne sais pas comment se dit « *los platos* »

Le jardin de l'arrière de la maison
Toute sa beauté pour la fenêtre
Ancien, grand, « *alto* »

7. Je continue à la toilette pour pleurer
tranquille

Los hombres lloran

Comment est l'autre côté de l'appartement,
Le soleil rentre diffus par la fenêtre
Qui donne à la rue Coenraets 44

8. Je reviens à la réunion
Les larmes de joie essuyées
Mais les mots sont sortis, la vérité

9. Peut-être que je rêve, je suis hospitalisé
Intoxiqué, prêt à la mort, je connais ça
Les infirmières te regardent avec tristesse

10. Ce n'est pas possible cette joie, cette
prise de conscience
Cet état de grâce, l'esprit à « *flor de piel* »
C'est pas possible, c'est pas possible...

Merci

ERIK GONZALEZ BRINCK – ex-SDF
mars 2017



voix des précaires

Mes chemins de traverser : le bilan

« ...Toutes les décennies, 30 ans... À 40 ans, tu te dis : « Putain, la décennie qui passe » et tu fais l'analyse de ta vie. « Je vais avoir 40 ans et qu'est-ce que c'est, ma vie ? » Et tu fais la balance de ta vie, puis à 50 ans tu te dis encore : « Putain, tu es à la moitié de ta vie et maintenant, il est temps que tu te poses des questions, est-ce que tu as été satisfait de ta vie ? »

A un certain moment, j'ai été recherché par la police et j'ai eu beaucoup de soucis. J'étais obligé de réfléchir plus. La personne qui m'a sauvé aussi, c'est l'assistante sociale. J'ai commencé à fréquenter une association où l'assistante sociale m'a donné une chance. Elle m'a dit : « On a des subsides pour mettre des projets en place avec les gens de la rue et je voudrais que tu sois porteur de ce projet. » Le fait que cette personne m'ait responsabilisé, valorisé par rapport à des projets que je pouvais faire moi-même, le fait qu'elle m'ait fait confiance, ça a joué sur une série de choses. Ça a été mon entrée dans le monde des adultes, parce que j'en devenais enfin un.

Aujourd'hui, je ne peux pas dire que je suis le résultat d'une société mal faite (la société n'est pas faite comme il le faudrait), mais plutôt que je suis un « individu » comme tout le monde. Je suis le résultat d'une société qui n'est pas adaptée aux nouvelles personnes qui y vivent. Je suis le résultat aussi des choix que j'ai faits et qui vont peut-être à l'encontre de certaines valeurs que l'on essaye de mettre en place. Des valeurs comme le matérialisme, le capitalisme. Actuellement, je suis SDF, je n'ai pas d'appartement à moi. Pas de logement, je vis soit au CASU, soit chez un ami, soit chez une amie, soit dans la rue ou ailleurs. Parfois ça me fait très plaisir, mais parfois ça me fait très froid. Mais chez mon frère, c'est comme au CASU, c'est « au revoir et merci ».

Jusqu'à mes 30 ans, j'ai refait des études pour plaire à mes parents. Mais je n'aimais pas ce que je faisais. J'ai donc décidé d'arrêter ces études-là pour en recommencer. J'avais un faible bagage et j'ai dû retourner à l'école en cours du soir, quand j'avais environ 20-25 ans. Je payais les études moi-même. En journée,



coup de gueule

Ma colère

Vous savez, pour moi beaucoup de SDF boivent ? Pour ne pas voir la réalité de la misère dans laquelle la société les a poussés à se rendre.

Pourquoi y a-t-il de plus en plus de SDF ? Les SDF rapportent du flic au gouvernement. On est peut-être insolvable malgré 847€ par mois, mais on paye aussi des impôts. C'est ce que j'appelle les impôts invisibles. Les personnes ayant un domicile

j'allais travailler, je faisais des stages et le soir, j'allais à l'école. Je parlais à 7 heures du matin pour revenir le soir à 22 heures, ce qui m'a pompé ! J'ai fait cela pendant à peu près 10 ans. C'était plus ou moins un lavage de cerveau du genre : « Tu dois être actif, tu dois être diplômé ou super diplômé », etc. Tu vas travailler, tu vas à l'école, tu fais des journées de 15 heures et en gros, tu ne vois pas passer ta vie. Et à un moment, pour X raisons, parce que tu es démotivé, parce que tu arrives aussi à un âge où... toutes les décennies, 30 ans... À 40 ans, tu te dis : « Putain, la décennie qui passe » et tu fais l'analyse de ta vie. « Je vais avoir 40 ans et qu'est-ce que c'est, ma vie ? » Et tu fais la balance de ta vie, puis à 50 ans tu te dis encore : « Putain, tu es à la moitié de ta vie et maintenant, il est temps que tu te poses des questions, est-ce que tu as été satisfait de ta vie ? Qu'est-ce que tu as fait ? Est-ce que ça correspond à tes attentes, tes envies ? » Et tu constates que tout compte fait, ta vie n'est pas comblée. Je veux dire, au niveau sentimental ou personnel. Est-ce que tu es satisfait de ta vie ? Quelles sont tes vraies valeurs ?

Est-ce que tu travailles pour de l'argent ? Ou est-ce que tu travailles parce que tu aimes ton travail ? Et puis, une déception sentimentale... un enfant qui se réveille parce qu'il touche à l'adolescence (c'est un peu des conflits intergénérationnels) ou, tiens, mon gosse a 12 ans et il commence à pêcher les plombes parce que sa mère n'est pas attentive... La femme avec qui tu es censé te marier t'envoie pêcher, re-déception sentimentale.

Le social : il y a du bon, mais aussi beaucoup de mauvais. Tu réfléchis à tout ça et tu te dis : « Merde, quoi ! » Donc tu te tapes une grosse déprime, tu te laisses aller et tu descends, tu descends, tu descends. Il est très facile de tomber.

À suivre

Milou

Retrouver les quatre premières parties de ce récit sur notre site www.doucheflux.be

drap blanc immaculé, ce n'est pas le SDF, c'est la société qui l'a fait.

Demain ce sera peut-être toi, la fille du prof de fac ou le fils à papa. Vous qui nous avez ignorés aujourd'hui, demain, Si c'était vous, vous seriez contents que l'on vous tende la main.

Nous, les SDF, on finit par se fondre dans le décor urbain, comme des statues.

Eric Ringoet

Skieveweg potager en été

Skieveweg est un collectif de personnes venues de chemins et d'horizons variés revendiquant une liberté commune dans un esprit de transition. Concrètement, c'est un habitat et un potager* en permaculture. Dit la voix collective dans l'article antérieur (voir Doucheflux Magazine n° 20, p. 10).

Quel bonheur, le potager généreux mi-septembre 2016 ! Et cette année...?



Photos de David Trembla

LEGENDE : narrateur, David, sa pensée, Skieveweg, sa pensée supposée

SKIEVEWEG, POTAGER EN ÉTÉ

Maintenant on voyage dans le temps et... dans mon cahier de notes, C'est le dimanche cité lors de la SkievewegBox : « Journée sans voitures », plein de soleil, 3h de l'après-midi. Le lecteur respire trois fois pour se connecter avec la nouvelle situation.

Le jardin potager est sur le coin d'un pâté de maisons. Clémence me reçoit en souriant, elle est fière du jardin, parle avec satisfaction de leur enfant végétal, très végétal... mais pas seulement, très pas seulement... Le lecteur fait une paire de respirations en pleine conscience.

Skieveweg, Skieveweg... ça veut dire quoi ? Chemin de traverse en quelle langue ? En néerlandais. Ah bon, qui sait, cela peut signifier une façon alternative de dire alternatif ! Elle m'offre une boîte de petites tomates cerises, et j'en prends une. Miam ! Une délicieuse manière de commencer une délicieuse interview.

Quelle taille a le jardin ? C'est un vrai mystre... 200, 300m² ? Clémence me parle avec sympathie et bienveillance. Elle me montre son enfant vert, plutôt vert. On « grappille » des courbues... Elle confesse d'un air coquin... On cultive du tabac là-bas, et mi-septembre, il y aura un résultat. On va le voir ? Viers, David. Et notre merveilleux voyage autour du vert commence... Je la suis sans perdre l'occasion d'enregistrer l'ennuage et tout ce qu'elle me montre : Courgettes, Ceci ? Tomates, Ceci ? Haricots. Sur la grille ? Nous arrivons où ? À la grille. A travers laquelle on voit le quartier de béton et des voitures. Et le ciel bleu. Ah, les lettres du nom du potager, faites de boutons de bouteilles, je les ai vus stockées par Miss

« lasagne », pour rendre la terre très fertile, ça dure 3-4 ans. Le « fumer » animal est aussi très riche. Notre tour au vert n'est pas fini : haricots, encore. Elle signale des insectes : il y a des bêtes. Nous avançons : pissenlits ! Ça se mange, houtra et miam, des herbes spontanées, persil, houtra et miam, poireaux, choux couleur bleu-vert.

Le trafic, les trains, ça influence le potager ? De nouveau j'essaie d'entamer une délicieuse conversation : aujourd'hui, c'est la journée sans voiture. On remercie le calme ! Mais bon, c'est un potager urbain : bruit de voitures et d'enfants. Encore le tour : deux vignes, Topinambours.

Le tour de jardin continue : Radis. Ceci ? Navets. Ceci ? Laitues d'hiver. Ah oui, je les reconnais ! Carl von Linné même ! Beaucoup de choses à récolter au printemps prochain. Clémence s'arrête du coup : Viers voir, David. Cette plante-ci, c'est quoi ? Humm, je réfléchis : humm, dis-moi, je réfléchis encore une fois : Carottes ! Et elle déracine une plante et me montre une petite carotte, un peu sauvage... Elle est mignonne, hein ? Bien sûr, je la mangerai plus tard. OK.

Permaculture n'est pas une dame quelconque. Elle est attraitive, persuasive, mystérieuse... On fait de la permaculture ici ? Elle continue le tour du jardin : Potimarron rouge. Ceci ? Il se conserve tout l'hiver. Elle avance comme celui qui connaît sa maison, lorsque je me précipite de mes pas. Choux de Bruxelles grand format. Pour moi, c'est une profonde émotion de découvrir la cause de ma migration dans cette ville pleine de diversité et de mixité sociale. Dans la permaculture... ça m'a ! Ne parlez pas très fort, Clémence, je te sens. Betterave rouge. Ceci ? Céleri. Ah ah ah, quelle émotion de le reconnaître grâce à mon instinct infatigable de supérimarché et récup' de supérimarché. Bébé artichaut. Oh, ici les artichauts sont différents, pas comme en Espagne. La plante peut bien arriver à 2,5 mètres de hauteur.

Betterave. Ceci ? Les choux de Bruxelles dévotiles. Hahahaha, je ne peux pas m'empêcher de rire lorsque je découvre la raison de ma venue en Belgique ! Brocolis. Reconnus. La fleur se mange. Cougnes partout, car la terre est super riche, elle explique.

Chaque plante dépend de la qualité de la terre : je joue au prof d'agriculture, mais je préfère goûter là et là. Nous faisons une



En détail, comme faire le compost ? Les phrases sont : une couche de restes de nourriture, une autre couche de restes de matière sèche (scure de bois, paille). La maturation du compost dure quatre mois en été et six mois en hiver. Les micro-organismes sont plus actifs avec la chaleur. Le compost chauffe par l'action des bactéries, et puis celle des vers de terre, je ne dirai pas que je voudrais me réincarnar en ver de terre, mais je commence à comprendre leur importance écologique... Il faut doser le compost, il peut, si top concentré, brûler les plantes. Avec le compost, on peut produire de l'électricité ou chauffer de l'eau ! Ces applications techniques ne sont pas encore arrivées à Skieveweg.

On a organisé la SkievewegBox pour trouver davantage de compost. Quini, Box, Doo, Tox... Oui, je m'en rappelle ! La formule est puissante : « Amène ton compost (ou proto-compost) et pars avec des légumes de la récup' ». Le slogan travaille lentement, le réflexe compost n'est pas encore enraciné dans le voisinage. Un défi important : la sensibilisation et l'éducation du quartier au compost.

On envisage des ateliers pour les enfants. Les vacances arrivent et que faire, que faire ? Les enfants ont envie de participer. Mais dans la pratique, il faut adapter le terrain du potager, ou une partie, pour qu'il soit accessible aux enfants. Ces enfants innocents et sympas peuvent assassiner avec naturel, indifférence et inconscience les plantes soigneusement élevées pendant des mois, ou des années. Comment les protéger de l'innocence infantile ?

De l'eau ? Où est l'eau ? Il y a un dépôt. Un enfant joue avec le robinet. Clémence sourit.

Pour encourager les circuits locaux, attention Maclaren, etc., il y a des projets. Un mot ! Joli, hein. Simplement à entendre le mot « projet » je me sens beaucoup plus orienté et performant dans la vie, je suis magiquement projeté vers le succès. Ecoiris est un exemple. Une monnaie locale, top locale, peut-être, selon les gastes de Clémence, seulement utile au Royaume-Uni de Schaabbeek. Problème ? Seulement voudrait être salarier en Ecoiris. Mais on ne peut pas acheter les pommes de terre avec des Ecoiris, ni l'ordi...

Des bons exemples ? En Angleterre, la monnaie locale est plus développée. Totes est un village de fées. La terre de légende d'où vient le mouvement « Villes en transition ». La-bas,

le maire gagne salaire et backchicks en monnaie locale. Est-ce là une protection contre la spéculation ?

Piliili, Piliili, siffle l'arbitre de cette interview : continuons avec la permaculture ! Le fondamental est le mélange, pas de séparation parmi les plantes. Mélange spontané ? Non ! On connaît les associations de plantes connables. Clémence montre une liste d'associations de plantes collaboratives. Tout est dans les livres ou les bons tutoriels sur internet ? On fait ses propres expérimentations pour découvrir les bonnes associations. Il y a beaucoup de facteurs... En général, les associations de plantes dépendent de quoi ? Microbiologie... chercher la complémentarité... Par exemple ? Mais, haricots et coug. Bon trio ! Mais la récolte est ainsi plus difficile ? Il faut connaître le terrain. Une conséquence négative : difficile de faire des événements, car les plantes peuvent être abîmées. Une plateforme ? Une passerelle ? Qui sait. Et les plantes spontanées et... comestibles ? Je me rappelle des orties, des pissenlits. Clémence mentionne l'adimie médicinale. Les plantes spontanées sont positives dans le potager ? Ça dépend. On doit limiter quelques plantes trop envahissantes. Aussi bien protéger les bêtes plantes. Le bilan de la paresse ? La permaculture donne plus de travail au début de saison. Prétision ?! Oui.

Ah, une autre différence dans la permaculture : on coupe, on déracine pas les mauvaises herbes. Pourquoi ? Les racines dorment de l'air. En plus, les outils sont à main et pas de brûlage, par contre, on fait le compost. Ah, couper au lieu d'arracher à un grand effet et une grande différence : avec les amies, la terre s'entrichit, donc, on épargne des fertilisants ! Et les animaux ? Coccolles, abellies, papillons... Pas encore d'hôtel à insectes ? Non. Et pas de protection excessive, on partage avec les animaux, quelle géniosité ! Avec des exceptions. Par exemple ? La liste noire de la permaculture. Pas de limaces ici, nous avons de la chance ! Des oiseaux ? Pas grave. Quels oiseaux ? Quelle curiosité, abahah !

Voyons le compost ! Claire travaille avec une fourche. Il y a l'intention d'ouvrir le potager au quartier. Mais il faut connaître chaque plante... La SkievewegBox, chaque vendredi, est un bon commencement. Encore un mystère : les voisins ont-ils peut d'intérêt pour la SkievewegBox ou est-ce l'impatience ?

Pour novembre, on prépare une performance, une grande table de cuisine mystérieuse, pleine de surprises. En outre, on produit des conserves, pour les événements d'hiver. Quelles technologies de conserve ? Vinaigre, huile, lactofermentation (les Coréens nous inspirent) et séchage (herbes, légumes). Je veux tout savoir. Quelles conditions de séchage ? Comment faire un séchoir ? Hahahaha. On en parlera. Tu assisteras aux ateliers ?

Claire me montre la plante des vernues, me montre les mini-serres. Dans quel but, les

serres ? Et les orties, tellement nutritives, où sont-elles ? Ont-elles un coin loin de la menace d'être coupées mais pas arrachées ?

Skieveweg est beaucoup plus qu'un potager ! Claire explique. Ça commence avec le potager, mais nous essayons d'appliquer les principes de la permaculture pour la vie ensemble. David, n'oublie pas de souligner la dernière phrase. Développer une bienveillance envers l'environnement naturel et... aussi social. Les gens qui nous entourent. Vivre ensemble est le meilleur moyen d'expérimenter. Nous avons aussi envie de transmettre. L'archétype du prof.

Transmettre ? Par exemple les ateliers pour fabriquer les produits de netoyage en respectant le milieu. Ça sonne magnifiquement ! Et aussi moins cher. Ensemble ? On vit à six. Ça mérite quelques changements de chacun. On partage beaucoup plus que dans une collocation ordinaire. Au minimum, nous partageons un repas par semaine. Nous discussions de la maison, du projet autour de la maison, du potager. Mise au vert, le week-end, pour réfléchir sur le projet. Qu'est-ce qui vous unit ? Et vous divise ? Ça peut être enrichissant, constructif. Pas éviter les conflits, mais trouver une façon de les gérer de façon positive pour tous. Donc, les espaces de communication, d'expression... je m'exprime par le moyen de la voix du narrateur. Partager les activités, pas forcément tous au potager en même temps : pas tous aux ateliers en même temps. Chacun fait selon ses désirs, selon ses capacités. J'ai trouvé le noyau dur de la théorie Skieveweg... Stivestr. De temps en temps, il est possible de prendre un temps pour soi-même, de calme, de déconnexion du projet. Elle continue avec une vraie inspiration de classe magistrale murmurée à l'oreille... Par exemple, un mois. Pas de rigidité, tout peut se négocier. Superbe !

Elle continue à réfléchir profondément « *alta voce* ». Super chouette et... super difficile. On n'est pas éduqués pour coopérer. On apprend à vivre ensemble en vivant ensemble. C'est équilibrant, partager donne du bonheur, un esprit de village. Clémence apporte un comichon pour la conserve.

À suivre

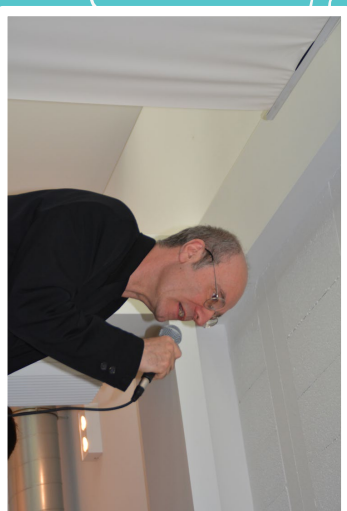
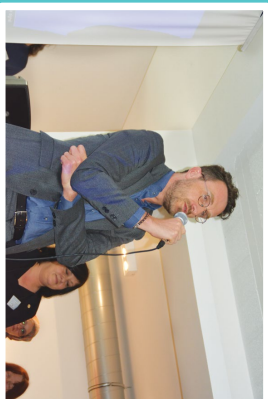
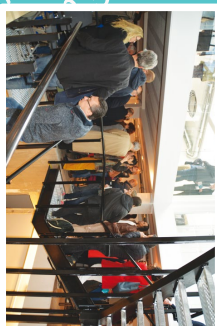
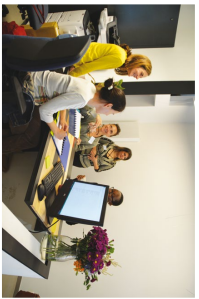
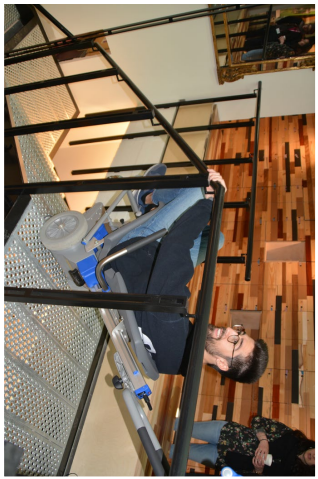
(c) David Trembla, septembre 2016 à Schaabbeek



*Carte des potagers collectifs à Bruxelles : <http://www.statsmoestuinbouw.be/rechercher-un-potager-.html>

DOUCHEFLUX EST OUVERT !

L'inauguration officielle du nouveau bâtiment du 84 rue des Vétérinaires à 1070 Anderlecht s'est déroulée le 26 avril 2017. Un grand succès avec comme invités d'honneur Philippe Geluck et Elina Dumont, parrain et marraine de DoucheFLUX. C'est ainsi 20 douches et un salon-lavoir qui sont maintenant accessibles aux plus précaires à proximité de la gare du Midi, un espace de 650 m² entièrement rénové, lumineux, spacieux, convivial, valorisant, et ouvert sur le quartier.



Les Gastrosophes

S'associer pour récupérer des produits bio et en faire des repas gastronomiques pour tous ? C'est l'excellente idée des Gastrosophes, une nouvelle initiative bruxelloise. Nous avons rencontré Pierre-Elie, un des chefs, qui nous en a dit un peu plus.



Qu'est-ce que c'est, les Gastrosophes ?

Les Gastrosophes, c'est une bande de copains qui récupèrent les invendus sur les marchés, dans les magasins bio, les épiceries et qui transforment ces denrées d'une manière créative et audacieuse, via qu'on est plusieurs cuisiniers professionnels sur le projet. Ensuite on redistribue ça dans le cadre d'événements socioculturels, en partenariat avec des associations comme le Samu Social, Kastar asbl, le collectif aux Microfractures...

Qu'est-ce qui vous a poussés à créer ce genre d'initiative ?

À la base, ça vient d'une discussion. Perso, j'étais frustré de la cuisine traditionnelle. J'ai fait mon apprentissage en France, j'ai commencé à bosser à 16 ans et d'entendre des chefs qui te répètent toute la journée de respecter les aliments, le produit... alors qu'on balance des demi-croux-fleurs à la poubelle, ça m'a un peu saoulé et de discussion en discussion, on a essayé de trouver un truc. Et on en est arrivé à cette idée-là : faire de la belle cuisine à base de récup pour tous les gens qui ne peuvent aller au restaurant.

Vous êtes combien, maintenant ?

Entre 10 et 15 sur le projet et il y a de jeunes gastrosophes en puissance qui nous rejoignent de plus en plus souvent.

Seulement des cuisiniers ?

Non, il y a pas mal de gens qui font encore des études, notamment en communication. Il y a aussi des gens du théâtre, du droit, de la photo. On est une équipe éclectique, on se complète assez bien.

Il y a aussi du théâtre ?

Oui, c'est nos super copines de la compagnie du Double mention qui ont créé

en fonction des spécificités de chacun et on décide ensemble.

Avez-vous fait des réunions pour définir le projet ? Vous mettre d'accord sur comment en parler ?

Oui, on en a fait plusieurs. La dernière grosse réunion, c'était après l'événement pour le Samu Social. C'est vrai que le projet avance peut-être plus vite que nous, on s'est lancé là-dedans sans savoir ce qui allait advenir et là, ça marche plutôt bien, on a gagné cet appel à projet de la Fondation Roi Baudouin.

Il y a une hiérarchie ?

Absolument pas. Pour l'instant, on est une asbl en cours de formation et on a envie d'évoluer vers le statut de coopérative. On a envie de créer quelque chose qui fonctionne avec une gouvernance horizontale, où les décisions sont prises tous ensemble.

Tu peux nous en dire plus sur l'appel à projet de la Fondation Roi Baudouin ?

En bref, ça s'appelait « Le futur est à nous » et il y avait 23 projets proposés. 18 ont été retenus, dont le nôtre, et on a remporté un accompagnement d'une valeur de 2 500€. Du coup, on a droit à un coaching : on t'accompagne jusqu'à l'ouverture, l'aboutissement du projet. On espère que ça nous mettra en contact avec Altium, l'organisme qui gère les bâtiments inoccupés à Bruxelles pour des projets commerciaux.

Votre idée est bien dans l'air du temps, presque évidente : êtes-vous la première initiative de ce type ?

Non et oui... La récup', c'est du pur bon sens et heureusement, on n'est pas les seuls à le penser. Par ailleurs, côté des restaurants sociaux, on n'est pas les seuls. Notre innovation et notre plus-value, c'est cette inspiration gastronomique. À Paris, il y a un restaurant de récup' dans le même genre, mais pas suspendu, sans dimension sociale. Notre philosophie, c'est que le bien manger, la belle cuisine, c'est un luxe nécessaire pour tout le monde. Charles Fournier, un vieux philosophe, a mis en avant tous les bienfaits du bien manger. Le ventre est le deuxième cerveau. Il faut manger bon et manger beau pour être heureux.

Est-ce que, grâce à ton expérience de cuisinier, tu amènes une touche particulière ?

Je suis un amoureux de la cuisine, donc j'essaie toujours de la faire comme j'aimerais la manger. Mais je ne prétends pas avoir la science infuse, pour les menus,

on discute ensemble on a tout à apprendre et s'il y a des critiques, on les prend en compte.

Niveau récupération : les partenaires sont-ils faciles à trouver ?

Oui, mais c'est tout un processus, on va dans des magasins qu'on a souvent repérés à l'avance. Quelqu'un va voir à Schaebeek, un autre fait Saint-Gilles... on localise les marchés, les magasins bio et on va les rencontrer, leur expliquer le projet, on leur propose de nous donner un coup de main et souvent, les gens répondent de manière positive.



Pas de partenaire dans la grande distribution ?

Non. Pour un gros événement, ça peut arriver qu'on achète lait, beurre, farine... mais on essaie de privilégier la récup' bio. Et pour le stockage ?

C'est un peu compliqué vu l'absence de local, mais on a un gros frigo dédié aux Gastrosophes, là où on cuisine, chez ma sœur à Anderlecht. Dans ce frigo, on stocke les préparations terminées et tous les produits. Deux jours avant l'événement, on commence à récupérer, on élabore le menu et on se met à cuisiner.

Comment vous organisez-vous avec vos partenaires ?

Un mois avant l'événement, on commence à démarcher les boucheries, les poissonneries, les marchés, les épiceries... c'est un gros travail de repérage. Et deux jours avant l'événement, on commence à récupérer. Quand est-ce que le menu est décidé ? Le menu est conçu en fonction des récup', au dernier moment quand on a tout reçu, en général la veille ou l'avant-veille de l'événement.

Et le menu pour l'événement au Samu Social, c'était quoi ?

L'arnum-bouche, c'était un tzaatziki avec une salade de betteraves jaunes.

En entrée, pour les adultes, on avait une salade de bouillabaisse à l'asiatique, haricots verts et perles du Japon, façon wakamé. Le plat principal adulte, un filet de lieu noir poché aux agurmes avec un beurre blanc miso, une mousseline de courges et un délicieux chutney à la mangue. Pour les enfants, c'était une bruschetta de poulet avec ketchup maison suivie d'un fis-r-stick maison (la chapelure est faite avec du pain récupéré) avec une purée de pommes de terre et une petite mayonnaise, toujours maison. D'ailleurs, un grand merci à la poissonnerie Méditerranée (Saint-Gilles) qui nous a offert le poisson.

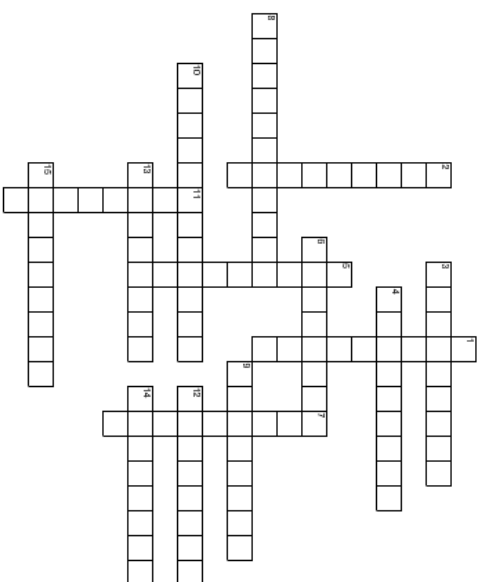
Quelle est votre actualité ?

Nos événements à venir : un goûter avec des enfants en mode éveil à la récup', dans le cadre du Printemps du développement durable et l'ouverture du festival de théâtre Cocq'Arts. La journée mondiale des luttres paysannes, le lancement de la revue La Perruque. Pour l'instant, on reste encore dans cette configuration événementielle ponctuelle.

Mario, usager de DUNE

<https://www.facebook.com/legastrosophes>

mots croisés de Marie



SOLUTIONS EN PAGE 10

HELP – SON VIOLON EST SON OUTIL DE TRAVAIL

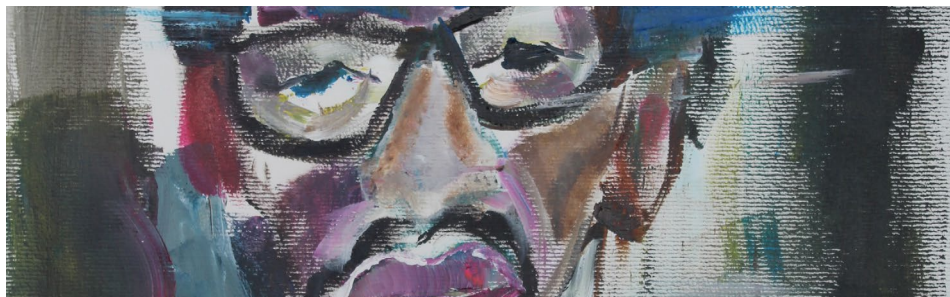
Vous avez sans doute déjà entendu le violon de Johan, à l'entrée de la gare Centrale. Ce violon est fendu et demande réparation urgente ! Johan tient fort à son instrument et cherche quelqu'un qui puisse le réparer. Pour l'aider, adressez-vous à lui directement ou contactez-nous. Merci ! contact@doucheflux.be

Horizontal

- éprouvément d'une fleur
- grande étendue de terre entourée d'eau
- qui tient une forme de droit
- action de se déplacer
- propriétaire d'un vélo
- discours par lequel on déclare
- ensemble de personnes appartenant
- on en trouve hors de l'atmosphère terrestre
- relire servant à classer des papiers
- outil pour tourner des vis

Vertical

- qualité d'une personne française
- être vivant capable de vivre dans l'air ou sous l'eau
- lieu où l'on dépose les vêtements d'extérieur
- se dit de quelque chose d'horrible
- ensemble de croyance d'un groupe de personne



De verantwoordelijken van Globe Aroma helpen ons te evolueren en ons te ont-plooien.

Er is een repetitiezaal waar we rustig kunnen oefenen. Er zijn zoveel dingen bij Globe Aroma.

Zijn er repetities van maandag tot vrijdag, elke dag?

Ja, inderdaad van maandag tot vrijdag, van de middag tot 21 uur 's avonds. Elke dag zijn er één of twee of drie groepen die repeteren. Er zijn muzikanten die verantwoordelijk zijn voor de repetitiezaal, die de permanentie houden van 17 tot 21 uur of 22 uur. Ik hoor daarbij. Mijn dag van permanentie voor wie me wil ontmoeten is donderdag. Ik open de kast, ik geef de micro's, ik plaats het materiaal.

Magnifiek!

De kunstenaars bewegen hier.

Is er contact tussen de muzikanten en de andere kunstenaars zoals de schilders, de dansers, etc.?

Hier is iedereen bevriend. We zijn allemaal familie. Of het nu een muzikant is of een schilder, iedereen praat met elkaar, we maken samen plannen. Muziek, schilderkunst, kunst in alle mogelijke vormen. Dat alles kan samen gaan.

Super! Welk instrument bespeel jij?

Ik speel gitaar. Ik bespeel ook een andere traditioneel instrument dat luluto heet en ik speel kalebas. Ik ben ook zanger, zanger-componist. Ik leid ook kinderen op. Dikwijls ga ik muziek onderwijzen aan kinderen in de scholen. Dat is dankzij Globe Aroma dat mij uitzendt om aan opleiding van kinderen te doen.

Dat is prachtig! En waar woon je?

Ik woon in het Klein Kasteeltje.

Voor hoelang? Is het slechts voorlopig?

Ik weet het niet. Het kan voor lange tijd zijn, voor korte tijd ... In elk geval ben ik er nu al één jaar.

Het Klein Kasteeltje is niet specifiek voor artiesten. Er is een mengeling aan inwoners.

In het Klein Kasteeltje leven mensen van alle landen, van alle culturen en alle talen.

Er is een cultureel project dat Cultuurlijn heet, waarbij Globe Aroma werkt met de bewoners van het Klein Kasteeltje. Ken je het?

Ja, ik weet dat Globe Aroma samenwerkt met het Klein Kasteeltje. Op cultureel vlak, met om het even welk artiestentype.

Het is super vast te stellen dat je een supermuzikant bent, muziekleraar, klankingenieur. Wat kan je zeggen om dit interview te beëindigen over je groep om hem aan het publiek voor te stellen?

De naam van mijn groep... Ik had een groep toen ik in Mauritanië leefde, een groep die Afrikaanse blues speelde, de Mauritaanse blues. Badis. Hier heb ik een groep opgericht die Bagis (Meester) heet. Ik speel zelf met twee instrumenten: met de akoestische gitaar en met de gewone gitaar. Ik speel ook met een basist die contrabas speelt, bas en piano. Hij heet Michael. Ik speel ook met een Senegalese percussionist die Malik heet. De groep doet het goed.

Super! Hartelijk dank voor dit gesprek.

Dank aan jou.

Uch uch, ik hoest en het gesprek eindigt

De derde zanger

Waarom ik vertrokken ben uit Mauritanië? Met onze groep Ewlad Lebled hadden we een nummer opgenomen, 'Meneer de president', waarin we tegen hem zeiden: 'Gueyem'. In een dode taal wil dat zeggen: geef de macht over, maak dat je weg bent. De datum? 2014. We namen het nummer op in een studio en zetten het op Youtube. De regering was op de hoogte en probeerde de twee zangers op te sporen. Eerst wisten ze niet dat ik er ook mee te maken had. Maar op een gegeven moment kwamen ze

erachter dat ik meedeed: de derde zanger. De eerste zanger verliet het land en ging naar Dakar (Senegal). De tweede zanger werd gearresteerd en in de gevangenis gegooid omdat hij zijn vriendin had aangerand. Maar dat was niet waar. Zodra hij vrij was, is hij naar Dakar gevlucht. En ik, ik was de derde. De politie kwam me thuis ophalen. Een keer zat ik drie dagen vast in het commissariaat, een andere keer twee dagen. De derde keer ben ik niet naar de dagvaarding gegaan en met de hulp van vrienden naar België gevlucht. Zo is het gegaan. Het heeft

te maken met het racisme, de slavernij in Mauritanië. De regering verhinderde mijn dochter naar school te gaan nadat ik vertrokken ben. Het is een ingewikkeld verhaal, maar het deel over mijn vertrek uit Mauritanië is verteld. Een nieuw nummer 'Ham-madi' gaat over de slavernij. 'Ham-madi' betekent slaaf. Ik wil geen 'slaaf' zeggen, dat doet pijn aan mijn oren. Ik zeg 'ham-madi'. Ik heb besloten om dit nieuwe nummer op Youtube te zetten. "Mijn broers die daar zijn, ze worden behandeld als slaven ..."

(c) David Trembla, tekst en beeld, januari-maart 2017

Correctie en vertaling naar het Nederlands: Françoise Vanhemelryck en Charlotte Zwemmer

COLOPHON

Ont collaboré à ce numéro : David Trembla, Aube Dierckx (coordinatrice), Milou, Charlotte Zwemmer, Jamie Lee Fossion, Nicolas Ginocchio Ortiz, Or et Lien, Léa Aubrit, Malika Aziz, Gueladio, Erik Gonzalez Brinck, Mario (ASBL DUNE), Marie Caspar, Françoise Vanhemelryck, Eric Ringoet, Pierre Elie (LES GASTROSOPHES). Crédits photos : David Trembla, Layla Serrano Rodriguez, Aube Dierckx, Erik Gonzalez Brinck, Malika Aziz.

Mise au net : Nicolas Ginocchio Ortiz. Relecture : Catherine Meeùs, Anne Löwenthal, Charlotte Zwemmer, Léa Aubrit, Jamie Lee Fossion. Illustration: Yakana – www.yakana.net – dessins@yakana.net.

Merci à tous les précaires qui, de près ou de loin, nous ont convaincus de ne pas baisser les bras.

www.doucheflux.be

contact@doucheflux.be

Éditeur responsable/Verantwoordelijke uitgever : Laurent d'Ursel, 84 rue des vétérinaires, 1070 Bruxelles

Avec le soutien de la

