



NOUVELLES IMAGES d'HAÏTI

Le mensuel du Collectif Haïti de France

EDITORIAL

octobre 2016 - n°155

SOMMAIRE

Page 1

L'ARTICLE DU MOIS

Prenez place, nos régions nous invitent à passer à table

Page 3

Les nouvelles de NIH ont une énergie durable

VU DANS LA PRESSE & L'EDITION

Haïti veut contrôler l'aide humanitaire

Qui a dit « Je suis Haïti » ?

Page 4

L'ACTUALITE DU CHF

Mobilisation du CHF et de son réseau

Comment assumer le titre de notre journal NOUVELLES IMAGES D'HAÏTI ? Nouvelles, vraiment ? Nous revoyons des maisons détruites, des chemins défoncés, des arbres arrachés, des Haïtiens courants vers des camions distribuant un peu de nourriture, des enfants perdus... Nous les avons déjà vus lorsque la terre avait tremblé... et maintenant ce sont celles de ce terrible ouragan Matthew ! On ne peut que se taire et essayer d'aider.

Il se trouve qu'au tout début du mois d'octobre, nous avons choisi d'ouvrir les colonnes de NIH à l'une de nos nouvelles et jeunes rédactrices, haïtienne et heureuse de l'être, qui souhaitait parler de la cuisine haïtienne. C'est ce qu'elle a fait, soucieuse de demander des précisions culinaires à sa sœur restée en Haïti. L'article était plaisant... mais comment parler de cuisine quand d'autres crient famine et pleurent leurs récoltes perdues et leur toit arraché ? Nous n'étions pas tous d'accord. Mais finalement nous avons décidé de partager ce moment de douceur avec vous. Qu'il aide nos amis à garder courage et espoir, qu'il nourrisse notre amitié pour eux et nous encourage à aider Haïti, là où elle nous le demande et avec elle. Tout ce numéro de NIH est là pour cela.

Ajoutons que nous souhaitons, dans un de nos prochains numéros, revenir sur l'ouragan Matthew et ses dégâts en apportant des réflexions que nous voudrions constructives.

L'ARTICLE DU MOIS

Prenez place, nos régions nous invitent à passer à table

Quand il me vient à penser à la cuisine haïtienne ce n'est pas « fritay : griyo, bannann peze, diri djon djon, pikliz » qui me viennent en tête, même si j'admets qu'il s'agit là du savoureux plat national haïtien très populaire au sein du pays, auprès des touristes et à l'étranger. J'ai en bouche et en tête cette cuisine riche de mon enfance qui peut se savourer chez soi dans la maison familiale mais aussi chez les grands parents, qui ont soif de faire découvrir avec un plaisir infini à leurs petits-enfants les secrets de l'art culinaire local.

Aujourd'hui la République d'Haïti représente moins de la moitié de cette île appelée autrefois Quisqueya, ou

encore la perle des Antilles tant elle regorgeait de richesses et de produits précieux pour les colons.

Nombreux sont ceux qui, animés par une frénésie culinaire nostalgique, une fois en terre étrangère se mettent à dénicher le lieu de restauration où ils pourraient être au plus près de la cuisine locale.

En ayant traversé différents continents à travers leur spécialités, je reviens toujours à la cuisine de mon pays, à mes racines.

Pour commencer une journée, partout en Haïti, petits et grands aiment se réveiller soit à l'arôme du café grillé

accompagné de pains beurrés ou pains « mamba » (pâte d'arachide) soit en prenant un grand bol d'Akasan : une bouillie de semoule de maïs fine, héritage des ancêtres Tainos qui ne se refuse pas ou un grand bol d'avoine. Il n'est pas rare d'avoir un plat de spaghetti avec du hareng ou un plat de bananes plantains bouillies avec une omelette riche. Ah! Le petit déjeuner haïtien! Y penser est bien quelque chose! Considérant déjà cela, force est de constater que, d'entrée et dès le matin, les traditions culinaires haïtiennes sont uniques en leur genre. Il y en a pour tous les goûts et tous les régimes. Oui cette cuisine est savoureuse naturellement et peut se manger avec ou sans épices. Toutefois, connaissant mes compatriotes il est toujours bon de provoquer en bouche une explosion de saveurs à l'aide d'épices et d'assaisonnements cachant des secrets de famille qui laisseront un souvenir inoubliable à votre palais. En fermant les yeux pour faire appel à des souvenirs, je constate que cet art est un mélange de saveurs tropicales et d'influences multiculturelles. Il est important de savoir que de l'Europe aux Etats-Unis en passant par l'Afrique qui n'est pas des moindres, ils ont tous laissé leur empreinte dans ce que nous appelons aujourd'hui notre cuisine traditionnelle. Ils y ont introduit leur nourriture et produits qui pouvaient survivre sur l'île, leurs idées et grâce à des combinaisons harmonieuses de nos ancêtres nous avons comme legs une cuisine unique qui charme tous les visiteurs de l'île après avoir bien évidemment conquis ses propres enfants.

Le régime traditionnel alimentaire est fondé sur les aliments à base d'amidon cultivés localement comme le riz, le maïs, le mil, l'igname et les haricots. Si l'on ne vit pas dans une ville côtière où les fruits de mer (crustacés et poissons, etc.) sont consommés régulièrement, la préférence va pour la volaille et les bovins. Les Haïtiens vivant dans les zones urbaines et ayant les moyens peuvent, eux, se permettre de combiner les mets locaux à d'autres mets étrangers peu consommés par un Haïtien moyen.

Le positionnement de l'île sous les tropiques fait que plusieurs fruits et légumes tels que les goyaves, les ananas, les maniocs, les papayes, les patates douces, le maïs et tant d'autres étaient déjà cultivés par les Arawaks et les Tainos qui peuplaient l'île avant l'arrivée des Espagnols et des Français. Ces derniers auraient amené des oranges, des citrons, des mangues, du riz et de la canne à sucre. Les Africains, à leur tour, ont par la suite introduit le gombo (kalalou pour les locaux), le taro (malanga ou tayo pour les locaux), le pois d'Angole (graines d'un arbuste africain appelé pois tyous) et diverses épices nécessaires aujourd'hui à un vrai plat traditionnel haïtien. Pour des raisons pratiques évidentes, notre cuisine est souvent regroupée avec celles des autres îles des Caraïbes et se retrouve dans la catégorie de cuisine créole.



Djon djon

Même si quelques similarités peuvent être relevées, la cuisine haïtienne se remarque par son caractère unique et atypique. Plusieurs plats sont spécifiquement originaires d'Haïti. C'est le cas du riz djon djon, qui exige l'utilisation de champignons noirs haïtiens : champignons cultivés localement dans la région de l'Artibonite. Le pain patate, une recette qui combine des patates douces au lait et des épices pour former un gâteau de patate douce : un autre plat originaire d'Haïti. La Soupe joumou (Soupe au potiron) qui est traditionnellement souvent servie pour le déjeuner le dimanche ou le premier janvier, jour de la fête nationale célébrant l'indépendance du pays. Le kremas, un cousin du punch coco des quelques Antilles françaises de la Caraïbe riche et onctueux. Malgré tous ces plats mangés partout sur l'île, si vous ne le saviez pas, il existe depuis 2003 dix départements et, de la même manière la cuisine du pays se décline avec ses spécificités en fonction des départements concernés. En effet, contrairement à ce que de nombreuses personnes peuvent croire, la cuisine haïtienne n'est pas la même sur tout le territoire. A travers ces régions on découvre des différences frappantes.

Dans la région du Sud-Est et dans la région de la capitale, Port-au-Prince, l'influence française est très présente, les légumes sont utilisés sous forme de gratins ou sautés.

Dans les régions rurales à proximité, l'empreinte des cultures Tainos, espagnoles et africaines est fortement ressentie, les légumes sont mijotés, le pain traditionnel haïtien est fortement consommé et le manioc est également présent dans la fabrication de galettes de manioc cassave ou de bobori, du pain de manioc qui ressemble à une galette épaisse. Viandes et fruits de mer sont soit cuits en ragoût ou grillés.

Dans la région du Sud-Ouest, le lait de coco est introduit dans la préparation de pratiquement tous les plats et beaucoup de poissons ou de viandes séchées sont consommés. Et plus loin dans la pointe sud de l'île, comment ne pas déguster le konparèt, pain sucré de Jérémie.

Dans le Nord du pays, les noix de cajou font partie des ingrédients de la préparation de la sauce accompagnant le riz.

Dans la région de la Grand'Anse, le cœur de la cuisine d'inspiration africaine, on retrouve la même sauce gombo avec du tonmtonm équivalent au fougou de l'Afrique de l'Ouest, le doukounou, un autre équivalent au pain à base de manioc, une spécialité de cette région, ou encore le Tyaka un ragoût à base de maïs, comme le cachupa cap-verdien.

Au Centre, le lalo une feuille verte cuite avec de la viande qui est servi avec du riz blanc de l'Artibonite.

A l'Ouest, il y a la dous makós de Petit-Goâve, sucrerie haïtienne au parfum fumé que lui donne cette cuisson au feu de bois haïtienne ; au Sud-Ouest la gelée de goyave des Cayes sont autant de spécialités régionales qu'il faut absolument essayer.

Les mêmes fruits utilisés pour faire du jus maison pour

accompagner ces plats délicieux sont aussi utilisés pour confectionner les salades de fruits en desserts. C'est ainsi que nous retrouvons une fois de plus la goyave, l'ananas, la mangue, la banane, la papaye, la pamplemousse, le melon. A noter que plusieurs desserts toujours à base de farine sont proposés comme les coquiolles : des petites rondelles au sucre cuites au four, des beignets de bananes, les équivalents de rocher au coco, des tablettes au caramel de fruits secs (noix, coco, cacahuète, etc.), vous vous y perdrez.



Tablettes



Dous makos

Avec l'évolution de la technologie et l'accès à l'information qui se démocratise à grande vitesse il est agréable de constater que certains/certaines, à leur échelle, ont pris l'initiative de faire découvrir les différents saveurs via des échanges de recettes et proposent même leurs réalisations filmées.

A Miami, à l'occasion du mois du Patrimoine de la Culture Haïtienne en Floride, les habitants de la communauté ont été plus loin en mettant sur pied en

2013 « Taste of Haïti » : une foire gastronomique, culturelle et touristique ayant pour thème la cuisine haïtienne, avec l'appui des autorités locales et d'autres associations. Cette première édition a rencontré un succès fou tant le choix dans les plats était considérable. Plusieurs curieux ignorants cette richesse cachée n'ont pas hésité à venir apprécier les différentes préparations. Tous ceux approchés par les journalistes ne se sont pas fait prier pour confirmer leur présence lors de la prochaine édition qu'ils attendaient déjà avec impatience. Il faut aussi souligner que cela a également permis aux Haïtiens expatriés et/ou nés à l'étranger de goûter hors du pays ces saveurs d'antan perdues ou tout simplement inconnues. Il est temps de redonner ses lettres de noblesse à la cuisine haïtienne par des initiatives qui mettent en relief la richesse culturelle et gastronomique du pays à l'étranger. Il faut la valoriser car, avouons-le, cette partie de notre culture sert de levier économique et de vitrine à plusieurs membres de la diaspora partout dans le monde. Oui, ils se sont désormais donné comme mission de promouvoir cette gastronomie et nous leur tirons nos chapeaux.

En savoir plus :

- www.zoomsurhaiti.com/haiti-overview/gastronomy/#.V-2PZtLiKW9
- www.tatimiya.com/p/history-legacy.html

Les nouvelles de NIH ont une énergie durable

Le N°142 (Juillet/Août 2015) : "M" comme... minorité mal traitée Pétition contre l'intolérance

Pour avoir accepté d'accueillir une activité (projection de documentaire, conférence-débat) organisée par l'association Kouraj, qui lutte contre la discrimination fondée sur l'orientation sexuelle ou l'identité de genre, la Fondation connaissance et liberté (FOKAL) a été indexée comme faisant la « promotion de l'homosexualité » et, en représailles, a subi de graves attaques (injures ordurières, menaces de mort et d'incendie du local, appels à violenter l'équipe) qui l'ont portée à annuler la tenue de l'activité dans ses locaux. L'obligation de protéger son personnel et le public fréquentant l'institution s'imposait. Cela surtout en raison, d'une part, des violences auxquelles peuvent s'adonner, en toute impunité, les individus

qui s'arrogent le droit de terroriser lorsqu'on ne partage pas leurs idées, lorsqu'on entend débattre sans tabou de n'importe quel fait de société; et d'autre part, compte tenu de la velléité qu'ont certaines autorités de bâillonner l'exercice de la liberté d'association, d'opinion et d'expression si chèrement acquise. L'existence d'un espace comme FOKAL, dédié à la réflexion, au dialogue et au débat, est un atout pour la construction de la démocratie en Haïti. Le combat de l'association Kouraj, pour la reconnaissance et la protection des droits d'une catégorie de citoyens et citoyennes, s'inscrit dans une perspective de droits humains. **Retrouvez la pétition sur : www.change.org**

VU DANS LA PRESSE ET L'EDITION

Le Monde – 09&10/10/2016 - Haïti veut contrôler l'aide humanitaire

Après le passage dévastateur de Matthew en Haïti, le ministre de l'intérieur François Anick Joseph a assuré, vendredi 7 octobre, que les autorités entendaient contrôler l'aide des ONG et des partenaires internationaux "il n'est pas question que les ONG

prennent le contrôle de l'assistance humanitaire (...) Si ces organisations ne reconnaissent pas le gouvernement, qu'elles ne viennent pas du tout. On ne va pas transformer cet Etat en véritable bordel. On en a fait l'expérience en 2010, on a appris de nos erreurs.

Par Axel Leclercq. Un dessin fort accompagné d'une phrase choc mais très vraie... Elle fait bien évidemment écho à une habitude prise depuis les attentats de Charlie Hebdo : celle de s'associer aux victimes des drames subis aux quatre coins du monde.

« Je suis Charlie, je suis Orlando, je suis Paris, je suis Bruxelles »... Mais pas de « Je suis Haïti » Pourquoi ?

On a beau dire et répéter qu'internet rapproche les peuples, il reste quand même des exceptions. Haïti, par exemple. Tandis que ce petit pays abonné aux malheurs, est ravagé par une tempête, les observateurs n'ont d'yeux que pour les Etats Unis. « Seraient-ils eux aussi touchés par cette même tempête » Seule cette question comptait. Rien ou presque pour les victimes haïtiennes. Pas même un « Je suis Haïti »...

Pourquoi est-ce que ce pays (situé sur la même île que la République Dominicaine, qui a quand même perdu 900 personnes dans l'ouragan Matthieu, n'a pas suscité d'émotion ? Pourquoi est-ce que, au même moment, toutes les caméras et tous les micros étaient braqués vers Miami pour évoquer et les risques et les conséquences de cette même tempête ?

Mine de rien, ce petit dessin pose une bonne question

et, par cette question, a le grand mérite de braquer enfin les projecteurs sur cette île martyre (souvenez-vous du tremblement de terre 2010). C'est pour alerter le monde sur cette solidarité à géométrie variable que Miguel Villalba Sanchez a eu la brillante idée de réaliser ce dessin.



L'ACTUALITE DU COLLECTIF HAITI DE FRANCE

Mobilisation du Collectif Haïti de France et de son réseau suite au passage de l'ouragan Matthew

Le CHF exprime sa solidarité avec le peuple haïtien :

- **En se mobilisant collectivement** : le CHF et ses 80 associations membres se mobilisent pour venir en aide aux Haïtiens et à leurs partenaires locaux, et lancent un appel d'urgence à la solidarité pour les Haïtiens. Faire collectif fait sens, reprenant l'adage haïtien « Men anpil chay pa lou » (À plusieurs la charge est moins lourde).

- **En engageant des actions de terrain** : le CHF relaye et appuie les initiatives prises par ses associations membres (souvent bénévoles) qui, elles-mêmes, s'appuient sur des partenariats locaux, établis et construits. Bon nombre d'associations ont lancé des actions de terrain et des appels à soutiens. [Soutenez les associations membres et leurs partenaires en consultant la page dédiée.](#)

- **En soutenant la réhabilitation du monde agricole** : le CHF lance un appel à dons pour participer au renforcement du monde agricole et à la reconstitution du cheptel bovin et caprin, source de revenus et d'alimentation pour de très nombreux Haïtiens. Le CHF répond à la demande d'un consortium d'organisations haïtiennes* (ONG,

associations, universités...) qui mettent leurs moyens humains et leurs compétences en commun, dont Veterimed, partenaire historique du CHF, fait partie. Cette action initiée et portée par des acteurs locaux reconnus se traduira rapidement par l'achat de bétail, l'organisation du don des bêtes aux paysans, l'emploi d'ouvriers agricoles pour remettre en état les exploitations, la mise en culture de plantes utiles au bétail et aux populations... Cette démarche vise à répondre à des besoins urgents, mais aussi à construire durablement une agriculture viable et autonome, source de revenus et d'avenir pour les populations rurales. Elle cherche aussi à limiter l'exode rural vers Port-au-Prince que la capitale n'est pas en capacité de gérer.

Soutenez le programme d'urgence et de réhabilitation en zones agricoles : envoyez vos dons au Collectif Haïti de France en indiquant « Solidarité post-Matthew ».

Plus d'informations sur : <http://www.collectif-haiti.fr/actualite-du-chf-221-appel-a-solidarite-mobilisation-du-chf-et-de-son-reseau-suite-au-passage-de-louragan-matthew>