

# le p'tit faluchon

Echos de la maison FARILU - déc. 2010 N°3

L'événement du mois de janvier  
2011 : ouverture officielle de la  
maison Farilu Voir page 18



Ed. responsable : Mariane Mormont, 62a ave de la Tenderie , 1170 Bxl

Coordnatrice : Raymonde Decorte

Secrétariat et mise en page : Nadine Tastenoy et Alain Gomet



## *Sommaire*

<i>Editorial</i> .....	3
<i>Paroles de Farilusien(ne)s.</i> .....	4
<i>Coups de projecteur</i> .....	6
<i>Apprentissages des Farilusien(ne)s.</i> .....	8
<i>Quoi de neuf dans la maison Farilu ?</i> .....	12
<i>Coups d'œil dans le rétroviseur</i> .....	15
<i>A vos agendas</i> .....	18
<i>Quelques gestes de solidarité</i> .....	19
<i>Recette de la fougasse aux herbes</i> .....	20
<i>A l'année prochaine !</i> .....	22



## *Editorial*

*« Sonnez trompettes, battez tambours »*

Nous espérons que vous avez déjà votre agenda 2011 afin d'y réserver absolument les dates du jeudi 13 et vendredi 14 janvier. Ces jours-là, nous célébrerons l'ouverture officielle de notre maison Farilu. Ce sera un moment unique dans la vie de notre association. Il concrétise toute l'espérance de nos jeunes. Nous souhaitons réunir dans le même bonheur et les émotions intenses nos mécènes, nos donateurs, nos partenaires, nos bénévoles, nos amis, nos sympathisants, nos participants et leurs familles, toutes les personnes qui cautionnent notre engagement, notre travail, c'est-à-dire tous les cœurs qui battent à l'unisson des nôtres.

La présence de chacune et chacun à nos côtés est essentielle pour que notre joie de ce moment tant espéré soit parfaite.

Raymonde et Mariane.



## *Paroles de Farilusien(ne)s.*

Jessica : *« J'ai vu le nouveau toit brun de la maison. Il n'y a plus de trous. Il ne pleurera pas dans la maison. »*

Pascaline : *« C'est génial, il y a beaucoup d'espace. J'ai bien ri quand Raymonde a fait semblant d'enfourner le pain avec son balai. On s'est trompé entre les alarmes incendie et les détecteurs pour avoir de la lumière. »*

Samuel : *« J'ai vu la nouvelle couleur de la maison derrière et devant ; des plafonds roses pour l'incendie. »*

Michaël : *« On a vu la « grosse Didine » dans le jardin. C'est la citerne d'eau de pluie pour les toilettes. »*

Raphaël : *« J'ai vu les douches en bas, des toilettes en haut, des nouvelles fenêtres partout. C'est très bien, j'aime bien. Je vais bientôt travailler la farine. »*

Alexandra : *« J'ai vu de nouveaux carrelages blancs par terre partout et sur les murs des vestiaires, de la pièce chocolat, du travail des pâtes et de cuisson. »*

Philippe : *« C'était pas mal. Il y a encore des trous. J'aime pas ça. J'ai choisi de travailler là. Il y avait des paquets rouges et blancs partout. C'était les paquets de carrelages. »*



Daniel : « *La chaudière est là pour avoir chaud. On ne pourra pas aller dans cette pièce. Au plafond, il y a des nouvelles lumières partout. On a vu des tuyaux en métal pour changer l'air de la maison.* »

### ***P'tits gags des grands Farilusiens***

Michaël a participé avec enthousiasme et succès à l'opération CAP 48. Il est très fier d'avoir vendu beaucoup de post-slips !!! (post-it)

Pour réaliser une bonne recette, il faut s'efforcer de trouver les bons ingluants (ingrédients) sans oublier le sucre palpâte (impalpable)...

Daniel trouve les premiers biscuits réalisés succulents, ce sont des maniocs !! (moques)



## *Coups de projecteur*

### *Sur Anne et James*

Notre dossier de candidature a été retenu et sélectionné par « United Fund Belgium » qui nous aide financièrement pour l'achat du four, pièce maîtresse de notre boulangerie. Leurs critères d'intervention étant très rigoureux, l'obtention de ce financement est très valorisante pour notre association. Notre fierté a été encore plus grande en apprenant que notre projet avait été choisi pour être exposé lors de la réunion annuelle de tous leurs donateurs. Seule petite ombre ... cet exposé devait impérativement être présenté en anglais ! Nous tenons à saluer l'aide que nous ont apportée Anne et James, parents de Raphaël, en acceptant de faire cette présentation.

Le 26 octobre, nous étions donc à l'ambassade des Etats Unis où avait lieu la réception. La main d'Anne n'a pas tremblé pour faire défiler les photos au bon moment. James s'est exprimé avec calme et enthousiasme en apportant son témoignage parental fort apprécié. Au premier rang, Raymonde et Mariane essayaient de respirer calmement... Nous avons reçu les félicitations de quelques grands donateurs. Quelque peu impressionnées par les lieux et l'ambiance, nous avons vécu des moments de fierté et de joie qui ont été bons à partager.



## *Sur Nadia*



Le samedi 6 novembre s'est déroulée, en forêt de Soignes, la troisième édition de l'UTMM (Ultra Trail Miles Marathon) sur la distance de 68 km. Nadia, éducatrice, a choisi de venir travailler chez Farilu à partir du 3 janvier 2011 et est responsable de notre atelier de jogging. Elle a brillamment participé à cet extraordinaire challenge en nous réservant la surprise de se faire parrainer pour soutenir Farilu. Nous tenons à la féliciter pour sa performance remarquable ; à éclairer sa motivation, son engagement total dans notre équipe et sa discrétion qui n'a d'égale que son efficacité. La somme qu'elle a récoltée rejoindra celle déjà engrangée lorsqu'elle a couru les 20 km de Bruxelles avec nos jeunes et sera consacrée à l'achat de la porte du magasin. Celle-ci aura la beauté du courage de nos athlètes.

Nadia, ta présence à nos côtés nous est précieuse, nous en sommes très heureuses.



## *Apprentissages des Farilusien(ne)s.*



Ils débordent d'enthousiasme, d'émerveillement devant le savoir-faire et la magie créatrice d'Eric qui travaille avec eux depuis le 2 novembre dans les locaux du siège social. Ils ont été séduits par LEUR boulanger qui les passionne, qui sait allier patience, encouragement, rigueur et fermeté. Ils l'ont séduit à leur tour par leur motivation, la luminosité de leurs yeux et de leurs visages, leur joie d'être aidés à apprendre un métier. Ils sont extrêmement fiers de pouvoir faire goûter leurs premiers pains, biscuits, cramiques, craquelins à leurs familles. Ils ont bien conscience maintenant d'être de vrais apprentis boulangers.





Il faut percer les secrets de la balance

Rouler sans écraser



Dorer délicatement



Emballer avec méthode

Beurrer chaque centimètre de  
la plaque



Manipuler les cuillères avec art



Savoir apprécier le juste temps  
de cuisson

Manipuler la pâte avec  
douceur



Mais rien ne les arrête, rien ne les décourage ; au contraire, leur curiosité est insatiable. Leurs produits vous réjouiront lorsque vous les gouteriez !



## *Quoi de neuf dans la maison Farilu ?*



Un nouveau toit avec l'aide  
de la société Eternit



Des  
murs et  
des sols  
carrelés





Des nouveaux planchers

Une façade repeinte



Une façade arrière isolée et repeinte grâce au mécénat de la firme STO



Il y fait chaud

On y voit clair



Des « pipelines » surprenants  
mais indispensables

Dans le prochain numéro, décoration et équipements vont  
surprendre.



## *Coups d'œil dans le rétroviseur*

### **Fête du 3 octobre**

Nous la voulions « hors normes », elle le fut. C'est une tornade d'émotions qui a déferlé sur la salle emportée par la beauté et la profondeur du one-man show de Serge Van Brakel, par la chaleur de la voix et des chansons de Frédéric Lamory. La fierté de nos Farilusiens était indescriptible lorsqu'ils sont montés sur scène pour chanter « Du goût à votre pain », soutenus par l'accueil enthousiaste des spectateurs. A la sortie, bien des yeux étaient rougis par les larmes et les commentaires étaient plus qu'élogieux. La demande était unanime : recommencer un tel spectacle de qualité rarissime !



### **Campagne CAP 48 2010**

Nous y avons pris une part active. Cette année, nos Farilusiens ont surmonté leurs craintes et leur timidité. Portés par leur motivation et leur désir de participer activement à la réalisation



de leur maison, ils se sont révélés être des vendeurs efficaces grâce à leurs sourires et leur politesse.

### Dimanche 21 novembre



La société Besix nous a offert un « Solidarity day » durant lequel 6 personnes qui y travaillent nous ont apporté leur aide bénévole. Les salopettes bien fermées, le nez et la bouche masqués, ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour s'atteler à la rude tâche de mettre à nu le bois des escaliers. Leur travail doit être poursuivi mais l'équipe Besix nous a énormément aidées pour trouver la meilleure façon de faire et nous convaincre qu'avec du courage, de la patience et des bras énergiques, nous pourrions avoir l'escalier que nous rêvons de voir renaître dans la maison.





### **Lundi 22 novembre**

La salle de spectacle Wolubilis était comble pour assister en avant-première à la projection du film « Quartier lointain ». C'était une initiative du Rotary Club Tercoigne destinée à aider financièrement les deux associations qu'il soutient dont Farilu.

### **Jeudi 25 novembre**

Plus de 500 personnes ont assisté au vernissage de l'exposition « L'être et le par être » réalisée à la fondation Folon par l'asbl « L'allumeur de rêves » pour soutenir Farilu. Organisé de mains de maître, dans un espace prestigieux, cet événement a eu un succès retentissant tant par son concept que par la qualité des œuvres exposées. Les artistes eux-mêmes handicapés mentaux ont eu la grande joie de voir leurs œuvres très appréciées et rapidement vendues.



## *A vos agendas*

### **17 décembre 2010**

Marché de Noël chez Axa, bld du Souverain. Nous y aurons un stand où nous vendrons uniquement des produits de mise en bouche réalisés par les Farilusiens. Entrée libre de 12 h à 22 h.

### **13 et 14 janvier 2011**

Inauguration officielle de la maison Farilu au 71 rue des Garennes. Les invitations sont en voie de réalisation.

### **17 janvier 2011**

Mise en vente des premiers produits finis. Notre magasin ouvrira ses portes à partir de 14 heures.



## *Quelques gestes de solidarité*

### *Actions permanentes*

**Les chèques Colruyt.** Toute l'année, vous pouvez nous soutenir en utilisant des chèques Colruyt, d'une valeur de 25 € chacun. Achetez-les au siège social en prenant contact avec Raymonde Decorte ; faites vos courses chez Colruyt en payant avec vos chèques à la caisse. Cela ne vous coûte rien de plus que ce geste MAIS la firme nous verse 2% du montant de vos achats.

**Les bons d'achat de l'UOPC.** La librairie UOPC ([www.uopc.eu](http://www.uopc.eu)) située 14-16 avenue G. Demey à 1160 Bruxelles soutient très activement notre projet. Vous pouvez acheter au siège social des cartes d'une valeur de 25 € qui fonctionnent comme une carte proton. Elles ne suppriment en rien vos autres avantages : carte de fidélité, de famille nombreuse, d'enseignant ... La librairie nous octroie un pourcentage du montant de vos achats.

**Kidonaki.** Site d'enchères permettant de vendre/acheter des objets au profit d'associations dont Jest/Farilu fait partie ([www.kidonaki.be](http://www.kidonaki.be)) . Pour tout renseignement précis : contactez notre Kidonateur responsable, Alain Gomet, via le site de Kidonaki.



## *Recette de la fougasse aux herbes*



*Pour 4 fougasses*

- 450 gr de farine type 55
- 75 gr de farine complète
- 2 sachets de levure sèche
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 cl d'eau tiède
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 1 cuillère à soupe de basilic frais haché
- 1 cuillère à café de sel



Mélangez les farines et le sel, ménagez un puits et ajoutez-y la levure. Délayez avec l'eau tiède. Pétrissez 5 minutes au batteur muni des fouets à pâte puis ajoutez-y 2 cuillères à soupe d'huile.

Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes sous un torchon puis incorporez toutes les herbes en pétrissant bien.

Partagez la pâte en 4 parts égales. Etalez-les au rouleau sur 1 cm d'épaisseur. Incisez la pâte avec 1 couteau 3 ou 4 fois de chaque côté du centre en espaçant chaque fente de 2 cm environ et sans aller jusqu'au bord. Ecartez les ouvertures avec les doigts.

Posez les fougasses sur la plaque du four huilée. Couvrez d'un torchon humide et laissez lever de 1h à 1h30'.

Dorez les fougasses au jaune d'œuf légèrement battu avec un peu d'eau.

Préchauffez le four à 210°C (th. 7) et faites cuire de 20 à 25 minutes. Les fougasses doivent être bien dorées.

Bon appétit !

Si vous avez des recettes de famille, nous nous ferons une joie de les publier et de les réaliser.

Envoyez-les nous par courriel à [jest\\_farilu@hotmail.com](mailto:jest_farilu@hotmail.com)



## *A l'année prochaine !*

Vous aurez le plaisir de lire le numéro suivant ... l'année prochaine.

Que la fête de Noël vous soit douce, paisible et source d'espérance.

Que les douze mois de l'année à venir conjugue chaque jour le bonheur de voir les clients affluer chez Farilu et les produits du magasin enchanter leurs papilles gustatives.

La joie règnera alors dans un quartier de Watermael-Boitsfort.