

# *le p'tit faluchon*

Echos de la maison FARILU - juin 2011 N°4

Edition spéciale



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

Coordinatrice : Raymonde Decorte

Secrétariat et mise en page : Nadine Tastenoy et Alain Gomet



## Sommaire

<i>Petit mot de la secrétaire</i> .....	3
<i>Editorial</i> .....	5
<i>Remerciements particuliers</i> .....	6
<i>Inauguration de la maison Farilu</i> .....	7
<i>People</i> .....	11
<i>Nos choix de qualité</i> .....	13
<i>Paroles de Farilusiens</i> .....	16
<i>Les premiers pas de Farilu</i> .....	18
<i>Pleins feux sur notre maison</i> .....	21
<i>Quelques gestes de solidarité</i> .....	22
<i>Recette : Pain perdu, pain trouvé</i> .....	24



## *Petit mot de la secrétaire*

Cela fait maintenant 6 mois que vous n'avez plus pu découvrir un nouveau numéro du P'tit Faluchon. Et pourtant il s'est passé beaucoup de choses depuis le mois de décembre !

Il y a d'abord eu l'achèvement des travaux d'aménagements intérieurs qui ne se sont pas faits sans douleurs, stress mais aussi avec beaucoup d'enthousiasme de la part des bénévoles bricoleurs et peintres.

Ensuite, il y a eu l'inauguration officielle dont je vous propose un petit reportage photographique dans ce numéro spécial.

Enfin, il y a eu le démarrage des ateliers de boulangerie, de biscuiterie et de chocolaterie avec les jeunes.

Tout cela n'a pas laissé beaucoup de temps aux responsables pour penser au P'tit Faluchon. Néanmoins, je ne voudrais pas que trop de saisons passent sans nouvelle parution. C'est pourquoi, j'ai choisi de faire un numéro spécial avant les vacances d'été.

Par celui-ci, je voudrais aussi faire appel à vous lecteurs : donnez-nous un retour, quel qu'il soit afin que nous sachions aussi répondre à vos attentes dans les prochains mois. Qu'aimez-vous ? Avez-vous des expériences que vous souhaiteriez partager ? Désirez-vous voir apparaître de nouvelles rubriques ?



Toutes vos suggestions sont les bienvenues et peuvent nous être communiquées par courriel aux adresses suivantes :

[famille.gommet@scarlet.be](mailto:famille.gommet@scarlet.be) ou [Jest\\_farilu@hotmail.com](mailto:Jest_farilu@hotmail.com)

Bonne lecture !

Nadine.



## *Editorial*

Cinq mois déjà que la maison Farilu est ouverte... et de longs mois de silence pour notre P'tit Faluchon. Ce n'est pas que le temps passe vite mais il faut constater que nous n'avons même plus eu le temps de voir passer le temps !

L'inauguration de la maison a eu lieu les 13 et 14 janvier avec son plein de personnalités officielles, de mécènes, de donateurs, d'amis et son trop plein d'émotions débordantes dues à la prise de conscience de tout ce que nous avons dépassé pour aboutir.

Heureusement la joie de nos jeunes atténuait quelque peu notre soupape de fatigue qui lâchait complètement. Nous n'exprimerons jamais assez notre gratitude envers tous les bénévoles qui n'ont pas ménagé leurs efforts et leur disponibilité entre le 6 décembre 2010 et le 12 janvier 2011. Ce sont eux aussi qui ont permis la parfaite réussite de nos 2 journées d'inauguration. Qu'aurions-nous fait sans eux ?

Le 21 janvier, les premiers participants y sont entrés, portés par un enthousiasme indescriptible. Le 27 janvier, les premiers pains ont été achetés par des habitants du quartier, on ne peut plus accueillants, et désireux de soutenir notre magnifique projet.

Et puis, et puis nous avons commencé une nouvelle vie que vous découvrirez petit à petit au fil des pages présentes et futures.

Raymonde et Mariane



## *Remerciements particuliers*

A deux très grands et fidèles amis de Farilu qui sont toujours et très spécialement là quand nous sommes devant un problème crucial et insurmontable; quand nous sommes affolées ou désespérées c'est-à-dire quand tout va de travers. Nous savons qu'ils répondront présents, qu'ils se couperont en autant de morceaux qu'ils pourront pour trouver une solution. Ils accordent un sens profond au mot amitié, nous les aimons et les apprécions tous les deux énormément et sommes fières d'être leurs amies.

La veille de l'inauguration, nous avons appris que la maison n'aurait pas de courant le lendemain... Monsieur Eric Lucas a reçu à bras et cœur ouverts notre désespoir total. Ses diverses interventions ont abouti et 3 heures avant l'ouverture de la maison nous avons le courant tant espéré dont nous avons besoin. Sans lui, notre joie n'aurait pas été complète et nous n'aurions pu en savourer chaque instant. Monsieur Xavier Ide nous a offert de vraies bulles de champagne et d'excellents vins pour nous emporter dans la joie de l'ouverture de notre maison. C'est un cadeau que notre budget ne nous aurait pas permis et qui nous a autorisées à faire vraiment la fête.

Que tous les deux comprennent par ces quelques mots combien ils nous ont profondément touchées. Nous savons aussi combien ils aiment sincèrement nos jeunes.

Raymonde et Mariane



## *Inauguration de la maison Farilu*



Une naissance est toujours une fête et l'occasion d'offrir les dragées...

Christine,  
secrétaire de  
l'association et  
Mimi, bénévole, à  
la vaisselle.





Monsieur Thierry Yasse attaché de cabinet au parlement francophone bruxellois discutant avec Raymonde et Mariane, fondatrices.



Madame Martine Payfa, bourgmestre de Watermael-Boitsfort, et Monsieur Didier Gossuin, bourgmestre d'Auderghem.





Monsieur Olivier Coppieters président de l'association, son épouse et Mariane, une des fondatrices.

Frédéric Lamory, le parrain de Farilu et Anne, la logopède de Jest.





L'amitié indéfectible de Jacqueline rayonnait. C'est elle qui a appris à nos jeunes à faire « un » premier pain en juillet 2008 alors que Farilu n'était pas encore mis en mots.





## *People*

Nous avons eu l'honneur de recevoir la visite de madame Julie de Grootte présidente du parlement francophone bruxellois et députée à la COCOF, accompagnée de madame Fatoumata Sidibé, députée et présidente de la commission des affaires sociales du PFB, et de monsieur Thierry Yasse attaché de cabinet. Ils ont pris le temps de visiter toute la maison. Ils se sont faits expliquer la problématique du manque de places en structures d'accueil de jour pour les jeunes arrivant en fin de scolarité secondaire et l'absence de formations professionnelles pour eux. C'est avec beaucoup de gentillesse qu'ils ont rencontré nos participants et avec beaucoup de gourmandise qu'ils ont dégusté nos tartes et chocolats !!





Watermael-Boitsfort compte une centenaire parmi ses habitants : madame Andrée Coelen qui est la tante de Raymonde et la grand-tante de Michael. C'est avec une vive émotion partagée qu'elle nous a rendu visite.



Depuis, Michaël ne manque pas de lui porter, 3 fois par semaine, des pistolets tout frais pour le repas de midi.



## *Nos choix de qualité*

Alors que tous les jours nous assistons à la pollution de notre planète Terre où règnent la "mal bouffe", l'apparition d'épidémies de toutes origines connues et inconnues, nous avons fait des choix de qualité :

- utilisation de farines certifiées BIO pour tous nos produits que nous allons chercher nous-mêmes chez le meunier d'une ferme bio,
- pas d'utilisation de produits surgelés industriels quels qu'ils soient,
- pas d'utilisation de conservateurs,
- utilisation de graines bio,
- recherche auprès de particuliers de fruits frais non traités.

Nous avons établi un partenariat avec un apiculteur du Brabant Wallon qui produit un miel 100% naturel. Il ne peut être certifié bio puisque les abeilles ne disposent pas de GPS pour les conduire butiner uniquement les fleurs ainsi répertoriées et qui de toute façon subissent les pollutions atmosphériques !

Nous avons ainsi en magasin un premier miel de printemps rare et de qualité exceptionnelle.



Avis aux amateurs !



Nous avons aussi établi un partenariat avec la ferme Nos Pilifs. Nous sommes en mesure de fournir chaque semaine, le jeudi, des paniers bio sur commande.

Celle-ci doit nous être faite au plus tard chaque lundi avant 18h30 au 02/663.05 .22

Type de paniers :

**le petit panier de légumes à 8,50 €**

± 1/2 semaine pour une famille de 2/3 personnes  
comprenant 4 sortes de légumes différents (4 kg)

**le grand panier de légumes à 14 €**

± 1 semaine pour une famille de 2/3 personnes  
comprenant 8 sortes de légumes différents (8 kg)

**le panier mixte (fruits-légumes) à 13 €**

± 1/2 semaine pour une famille de 2/3 personnes  
comprenant 4 sortes de légumes et 3 sortes de fruits différents

**le petit panier de fruits à 8,50 €**

± 1/2 semaine pour une famille de 2/3 personnes  
comprenant 4 sortes de fruits de saison différents (7 / 8 kg)

**le grand panier de fruits à 13 €**

± 1 semaine pour une famille de 2/3 personnes  
comprenant 6 sortes de fruits de saison différents (4 kg)



**le panier soupe à 5 €**  
pour préparer une casserole de potage,  
comprenant 3 sortes de légumes différents.

**Œufs frais bio » à 2,20 €, la boîte de 6.**





## *Paroles de Farilusiens.*

Voici les encadrants décrits par les participants lors des réunions hebdomadaires du groupe de parole conduit par Anne, notre logopède.

Eric : c'est un boulanger formidable ! Il fait ça bien.... Et ce qui est rigolo, c'est quand il met de la farine sur notre nez...

Nadia : elle est rigolote. Parfois elle nous fait travailler beaucoup mais c'est parce que c'est comme ça à la boulangerie, on est tous des grands maintenant ! Et souvent on pourrait lui prêter les lunettes de Flora, Patrick, Daniel ou Laura pour qu'elle ne cherche pas le matériel.

Mariane : c'est la spécialiste de la poche à pâtisserie évidemment ! C'est bien elle la meilleure pour en mettre partout où il ne faut pas et lui faire faire des "prouts" qui nous font beaucoup rire. Mais là où elle est la meilleure, c'est pour faire cuire les madeleines. On vous donne son secret : regardez dans le four en croisant les doigts et les jambes, en levant 1 pied, en gonflant les joues. Restez ainsi en équilibre et attendez que la bosse se fasse au-dessus des madeleines.

Raymonde : c'est la médaille d'or du sourire dans la maison. C'est notre exemple pour être dans le magasin.

Toutes ces paroles sont le reflet de l'enthousiasme et du plaisir avec lesquels les jeunes travaillent au sein de la maison Farilu. C'est la maison de LEUR BONHEUR





Quelques-unes de leurs perles :

Que peut-on faire avec du muesli ? Mélanger avec de l'eau, cuire et manger avec de la saucisse !!!! Non du muesli ce n'est pas de la mousseline.

Jessica retrouve facilement le bavoir n°9 c'est-à-dire l'armoire n°9 et le radiateur à chocolat qui s'appelle la tempéreuse.

Michaël se prépare à mettre sécher la vaisselle propre sur l'avaloir !! Il vaut mieux qu'il la mette sur l'égouttoir...

Raphaël est allé demander une boîte pour mettre des œufs d'œufs et il y a mis les jaunes d'œufs !



## *Les premiers pas de Farilu.*



Nos pains divers ont pour noms : seigle/froment, complet, montagnard blanc et gris, épeautre blanc et gris, pain au sésame, au levain, aux graines de courge ou de tournesol et bien sûr pain Farilu dont la composition a été créée spécifiquement par notre équipe.

D'autres produits, toujours fabriqués à partir de nos diverses farines bio, sont apparus parallèlement aux apprentissages des participants : chaussons aux fruits à pâte lisse, cramiques, craquelins, baguettes, sandwiches, mini-pistolets. Nous établissons des recettes originales pour chacun d'eux car "Farilu est une boulangerie vraiment pas comme les autres".



Une de nos armoires réfrigérées s'est vue garnie de tartes aux fruits, au sucre, au fromage, au chocolat et de notre dernière née : la tarte au citron.



L'autre s'est vue embellie par des sachets de mendiants aux 3 couleurs de chocolat, de massepain au chocolat et d'orangettes.

Toutes deux accueilleront encore de nouvelles créations.



Les étagères se remplissent petit à petit de spéculoos, langues de chat, doigts de fée, cigarettes farilusiennes et non russes, cookies, meringues et autres gourmandises maison.

**Le magasin est ouvert tous les jours du lundi au vendredi de 11h à 18h30' sans interruption. Pour y passer commande, téléphonez à partir de 8h au 02/663.05.22, de préférence 24 heures à l'avance.**



## *Pleins feux sur notre maison*

Nos participants sont maintenant des stars. C'est avec enthousiasme, une fierté sans bornes et toutes les audaces qu'ils ont répondu à des interviews et participé à des reportages réalisés par TV Brussel, Télé Bruxelles, Vivacité et la RTBF au travers de ses émissions « Ça bouge » et « Au quotidien ».

Nadia, Eric, Raymonde et Mariane étaient quant à eux quelque peu stressés! Mais quel bonheur, quel aboutissement et quel rayonnement pour Farilu.

Nous espérons que vous avez tout vu, tout entendu sans modération, aussi souvent que nous qui ne nous en lassons pas.

En réalité notre maison mérite bien tous ces honneurs !





## *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 Gommet, via le site de Kidonaki.



## *Recette : Pain perdu, pain trouvé*



Celui qui, un jour, imagina cette recette à base de ce précieux pain ... pratiquement bon à jeter, ne se doutait certainement pas de ce que sa trouvaille aurait de plus important : le côté "perte" initial ou le côté "gain" final. Aujourd'hui cette recette peut s'appeler tantôt "Pain perdu", tantôt "Pain trouvé". Dans l'oratorio de Claudel et Honegger, "Jeanne au bûcher", Les Rois, la Mort et leurs compagnes : la Bêtise, l'Orgueil, l'Avarice et la Luxure parlent un peu de la même façon de leur chance au jeu de cartes : "J'ai perdu, je veux dire que j'ai gagné. --- J'ai gagné, je veux dire que j'ai perdu". Cette philosophie quelque peu déconcertante, on peut la retrouver dans un simple morceau de pain perdu.

Préparation : écroûter les tranches de pain rassis et les mettre tremper dans du lait froid (préalablement bouilli avec du sucre et un bâton de vanille ou de cannelle), les passer dans un œuf battu puis à la poêle dans du beurre jusqu' à ce que les deux faces soient bien dorées. Avant de servir, saupoudrer de sucre vanillé ou de sucre en poudre additionné de cannelle. On peut aussi





parfumer le lait, après l'avoir laissé refroidir, avec du rhum, du cognac, du marasquin, des fleurs d'oranger ou de jasmin.

Nous remercions la grand-mère de Samuel de nous avoir transmis ce texte associant culture et saveurs.

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)