



COCIDO MADRILÈNE

PAR MORGANE COUCOURUS, ANIMATRICE À CORNEBARRIEU
« C'EST LE POT AU FEU TRADITIONNEL ESPAGNOL, UN BON PLAT D'HIVER. »

PRÉPARATION 50 MINUTES — CUISSON 3 HEURES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g de pois chiches en boîte	4 pommes de terre moyennes
300 g de plat de côte	2 carottes
100 g de lard	1 oignon
100 g de boudin noir	1 navet
à l'oignon (facultatif)	1 gousse d'ail
100 g de chorizo doux ou fort	huile d'olive
4 petits os à moelle	100 g de vermicelles
1 kg de chou vert	sel, poivre

PRÉPARATION

Peler les carottes, l'oignon et le navet. Hacher le chou. Placer dans une grande cocotte le plat de côte, le lard, les os à moelle puis recouvrir d'environ 4 litres d'eau. Mettre la casserole sur le feu. Quand l'eau commence à bouillir, écumer le bouillon. Ajouter les pois chiches, les carottes, l'oignon et le navet. Laisser mijoter pendant 3 h ou plus. 20 min avant la fin, ajouter les pommes de terre pelées et coupées en deux. Assaisonner. En même temps, dans une autre casserole, cuire le chou haché pendant une demi-heure avec du bouillon. Égoutter et faire revenir avec de l'ail haché. Cuire le chorizo et le boudin dans un récipient séparé afin de ne pas teinter le bouillon. Traditionnellement, on sert le bouillon où l'on a fait cuire le vermicelle ; les pois chiches et les viandes dans un plat à part.

BISSAP SÉNÉGALAIS

PAR MADAME & MONSIEUR WADE
(INFUSION DE FLEURS D'HIBISCUS)

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 tasses de fleurs d'hibiscus
2,5 litres d'eau
100 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
noix de muscade

PRÉPARATION

Bien rincer les fleurs d'hibiscus afin d'en retirer le sable. Faire bouillir les fleurs d'hibiscus dans l'eau jusqu'à ce que celle-ci soit bien colorée. Retirer les fleurs, ajouter les sucres, la muscade râpée, l'eau de fleur d'oranger et mélanger. Laisser au frais pendant 5 heures. Suivant les goûts, ajouter du sucre (le bissap est un jus acide). Servir très frais.



MOUSSE AU CHOCOLAT

PAR MICHEL GIL & RAFAEL CANOT
DE L'ATELIER INFORMATIQUE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200 g de chocolat noir à 80 / 90 %
5 cl d'extrait de café
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
un sachet de sucre vanillé
12,5 cl de crème fraîche
50 g de sucre semoule

PRÉPARATION

Casser le chocolat en petits morceaux et faire fondre au bain-marie. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer ce mélange au chocolat et veiller à ce que la préparation reste encore tiède. Monter les blancs en neige avec le sucre puis les incorporer dans la mousse. Verser la mousse dans des ramequins. Laisser refroidir la mousse. Réaliser la crème fouettée en battant la crème fraîche. Décorer la mousse avec de la chantilly et des copeaux de chocolat. Mettre au réfrigérateur.



LA GAZETTE

ÉDITION 2018

GOÛTONS NOS DIFFÉRENCES

VENEZ PARTAGER VOS METS D'ICI & D'AILLEURS.



CORNEBARRIEU

ÉDITOS

Lorsque nous nous déplaçons et quelle que soit la distance parcourue : quelques kilomètres, des centaines ou plusieurs milliers, la nourriture qui nous attend fait partie des repères forts. Que l'on s'attende à un repas composé de plats connus, de notre quotidien, ou totalement inconnus, notre curiosité, puis notre appétit et notre goût sont mis en alerte. Quelle que soit *in fine* la composition du menu, elle fera partie de nos souvenirs, de ce que nous rapporterons de notre déplacement professionnel, de vacances ou simplement familial.

C'est également une découverte culturelle qui apporte des éléments de compréhension sur la population de la région traversée. Plutôt sucrée, plutôt salée, épicée ou juste relevée, légère ou roborative, plutôt viande ou plutôt légume, nous transposons, probablement avec un peu d'exagération les caractéristiques de la nourriture au caractère des habitants de la région.

Et bien sûr, les meilleurs plats que nous goûtons, nous les détaillons : quels ingrédients, quel mode de cuisson, quel accompagnement, quelle épice cachée, que nous sommes sûrs de reconnaître mais dont le nom ne nous vient pas... tous ces détails pour « essayer la recette » une fois rentrés, avec l'aide d'internet pour éviter quelques oublis ou erreurs. « Et par-dessus tout ça... l'accent qui se promène... » : c'est aussi et surtout une ambiance, le dépaysement, la différence avec ce que nous connaissons, qui va nous mettre en appétit, nous ouvrir l'esprit et préparer les papilles en enveloppant nourriture, relations humaines, culture, bien-être dans du bonheur partagé.

C'est ce que allons retrouver pour cette septième (déjà !) édition de *Goûtons nos différences*. Une atmosphère festive, de partage, même si elle n'est prévue que pour durer quelques heures. Les plats seront nombreux, hors-d'œuvres, plats de résistance, laitages, desserts, prétextes à des échanges, des conseils, des discussions issues de la différence d'origine, de culture, de saveurs ; prétextes aussi à faire tomber des frontières en goûtant tel ou tel plat dont le nom seul pouvait faire fuir... mais que l'ambiance aura fait accepter sans réserve !

Une fois de plus Cornebarrieu va nous montrer comment profiter de toutes nos différences pour en faire un prétexte de partage !

ALAIN TOPPAN,
Maire de Cornebarrieu

« METTONS EN COMMUN CE QUE NOUS AVONS DE MEILLEUR & ENRICHISSEONS-NOUS DE NOS MUTUELLES DIFFÉRENCES »

PAUL VALÉRY

Bienvenue à *Goûtons nos différences* !

Cet événement consiste à apporter un plat familial, représentant vos origines, qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs... Ce projet a pour but de faire partager les différences de chacun.

Dans le cadre du Parlement des enfants, nous travaillons sur cette thématique notamment avec l'École des Droits de l'Homme. La différence doit être source de richesse et non de conflit et la tolérance est très importante dans notre société.

INES BOUTDARINE,
Présidente du Parlement des enfants

LA GAZETTE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Alain Toppan

CRÉATION GRAPHIQUE & RÉALISATION

Service communication

RÉDACTION

Service communication

IMPRIMEUR

Techniprint — Montauban (250 exemplaires)

MAIRIE DE CORNEBARRIEU

9 avenue de Versailles — 31700 Cornebarrieu

05 63 13 43 00 | www.cornebarrieu.fr

Ne pas jeter sur la voie publique.



Parce que *Goûtons nos différences* ce n'est pas qu'un dimanche sur le marché, et pour que cela fasse sens chez les plus jeunes, des ateliers ont été organisés sur les structures municipales en amont.

1. ALAE école des Monges (maternelles), le 9 mars

2. Atelier philo, PAJ & ALSH, le 7 mars

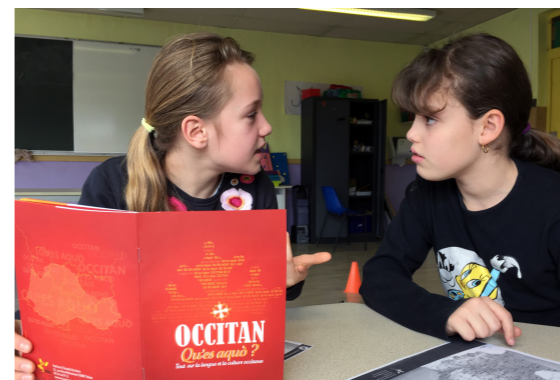
3. ALAE école des Ambrits, le 8 mars

4. Crèche Tom Pouce, le 7 mars

5. Crèche des Pitchounets, le 7 mars

6. ALAE école des Ambrits, le 8 mars

7. ALSH Cornemuse, le 7 mars



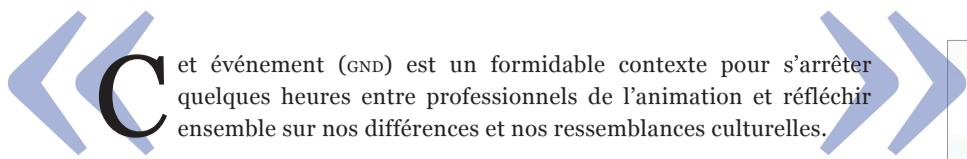
私達の違いを試食

**Goûtons nos différences*
traduit en japonais
par Eldwin Allogot



ENTDECKEN SIE UNSERE
GESCHMACK LICHEN
UNTER SCHIEDE**

***Goûtons nos différences*
traduit en allemand par Hannelore Delos



Cet événement (GND) est un formidable contexte pour s'arrêter quelques heures entre professionnels de l'animation et réfléchir ensemble sur nos différences et nos ressemblances culturelles.

JONAS RAISIN, psychologue interculturel de formation, a animé une journée de formation à destination des animateurs jeunesse et du CLAS autour de la thématique de la diversité sur les accueils de loisirs.

CRÈCHE LES PITCHOUNETS

BANOFFEE DES PITCH'

INGRÉDIENTS

speculoos
confiture de lait
bananes
crème chantilly

PRÉPARATION

Dans un bol, émietter les speculoos.
Rajouter 1 à 2 cuillères de confiture de lait.
Couper les bananes en tranches de 1 cm d'épaisseur et disposer par-dessus le mélange.
Ajouter la chantilly en fonction des goûts...
C'est prêt !



ALAE DE L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DES MONGES,
ANIMÉ PAR GREGORY MUTIN & KEVIN BOIX BO

PETITS-DÉJEUNERS D'AILLEURS... ALLEMAGNE

Alors que nombre de Français boivent hâtivement, parfois debout dans une cuisine exigüe, un grand bol de café pour se réveiller vite et, au mieux, y tremperont un morceau de baguette beurrée, les Allemands s'assoient à la table de leur (parfois très grande) cuisine – certains préféreront encore celle de la salle à manger – et mangent un copieux *Frühstück* (littéra-

lement un « morceau précoce ») avec petits pains blancs et tranches de pain complet qu'ils couvrent de charcuterie et de fromage, parfois de poisson, pour terminer avec le miel et/ou la confiture, puis un fruit. Ils boivent leur café filtre ou leur thé dans des tasses avec soucoupes et mangent sur des assiettes avec des couverts, comme pour un vrai repas.

Rien n'est plus drôle que de voir un Français s'asseoir pour la première fois à une table de petit-déjeuner allemande, écarter l'assiette de la main gauche et de la droite, ramener à lui la tasse pour lui faire prendre la place de son bol coutumier.

Le dimanche, ce petit-déjeuner quotidien peut se transformer en rite d'ouverture familiale de la journée. Il est de bon ton de s'y présenter lavé et habillé.



POINT ACCUEIL JEUNES & ALSH, ANIMÉ PAR MEHDI SAHEL

L'ATELIER PHILO

L'approche de la diversité culturelle au sein de notre République et sa réception.

« La nature crée des différences, la société en fait des inégalités. »

C'est au cœur de la dynamique de cette citation de Tahar Ben Jelloun, psychologue et écrivain algérien contemporain, que s'inscrit l'échange que j'ai encadré en réponse au secteur Jeunesse de la ville de Cornebarrieu, dans le cadre de l'évènement *Goûtons nos différences*.

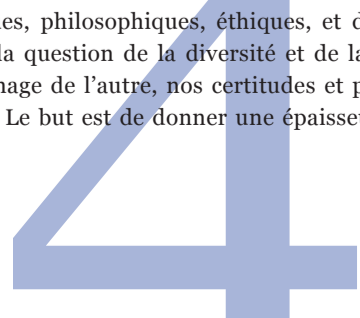
Je suis enseignant en philosophie et responsable associatif sur les problématiques liées aux politiques de la Ville et à l'intégration et universitaire spécialisé sur les questions de bio-éthique et les problématiques liées à la diversité culturelle. J'ai proposé, lors de cette activité, d'amener les enfants de Cornebarrieu dans un tour du monde des diversités tout en leur faisant une introduction à la philosophie et aux richesses liées à la rencontre avec l'autre.

L'intervention s'est déroulée à partir d'une base ludique, un jeu de société du Secours catholique reprenant les parcours de vie de migrants et de réfugiés ayant fui leur pays et issus de partout dans le monde. La séance a été agrémentée de diverses interventions aux accents sociologiques, philosophiques, éthiques, et d'anecdotes autour de la question de la diversité et de la construction de l'image de l'autre, nos certitudes et préjugés en la matière. Le but est de donner une épaisseur philoso-

phique à la fois aux situations rencontrées durant le jeu que suite aux questionnements et aux témoignages naissants des interactions suscitées par le jeu.

Le 23 mars, *La journée de la coéducation et de la parentalité* a été une nouvelle occasion de nous retrouver pour un échange autour des problématiques liées aux comportements à risques durant l'adolescence. Le format radiophonique de cette intervention permet un réel échange constructif durant lequel les jeunes et leurs parents peuvent poser diverses questions. Ayant produit un mémoire universitaire sur la question de la prise en charge des addictions et préparant actuellement un doctorat sur les nouveaux enjeux médicaux et sociaux liés aux addictions et nos capacités à les appréhender, je mets à disposition du public mes connaissances théoriques ainsi que mon expérience sur le terrain.

MEHDI SAHEL, philosophe



ALAE DE L'ÉCOLE SAINT-EXUPÉRY,
ANIMÉ PAR FATIMA SBAA

LA LANGUE DES SIGNES

Même la langue des signes n'est pas universelle ! Saviez-vous qu'il n'y a pas de langue des signes internationale ? Comme pour le langage parlé, il existe des différences régionales dans les gestes. Ce sont des langues à part entière, reconnues, avec grammaires indépendantes des gestes individuels.

Dans le monde, il y a environ 200 langues des signes différentes. Un britannique et un américain auront du mal à se comprendre mutuellement ! Paradoxalement, il y a moins de différences entre la langue des signes américaine et française, car la version américaine est fondée sur la française. La langue des signes allemande se distingue également des versions autrichiennes et suisses.

Même au sein d'une langue des signes, on peut observer des différences régionales, semblables aux dialectes parlés. Par exemple, dans la langue des signes allemande, les signes pour les jours de la semaine sont différents au nord et au sud de l'Allemagne.



QUESTIONS À MADAME CAPELLO, MAMAN DE DIEGO & LEONARDO

Que pensez-vous de cet événement ? Que représente-t-il pour vous ?

Je pense que c'est une très belle initiative, un rendez-vous à ne pas manquer ! D'ailleurs, c'est la troisième fois que je participe. C'est une merveilleuse façon de rapprocher les gens, car quand on partage de bons plats ou de la bonne musique, les esprits sont plus ouverts et disponibles à l'écoute de l'autre... Que du positif !

Qu'allez-vous apporter cette année ?

Je n'ai pas encore décidé quel plat nous allons présenter... Peut-être un gâteau à base de ricotta, ou bien un plat salé... Ou les deux !



SPVÓBUJMY NASZYCH RÓŻNYCH SNRAKÓU*

*Goûtons nos différences
traduit en polonais par Anna Szmajdzinska

ON PEUT TOUT MANGER

La semaine dernière, c'était la fête de notre village. Et comme c'est devenu toute une tradition, un chapiteau avait été installé dans une zone verte de la commune avec de multiples jeux pour les enfants.

Quand on est vieux, paraît-il, on s'intéresse beaucoup aux jeux enfants (surtout si ce n'est pas les vôtres). Enfin plein de curiosité, je suis rentré dans le chapiteau où des jongleurs faisaient leur cinéma devant plein d'enfants qui braillaient à tout va.

Trouver une place dans un pareil contexte, c'était mission impossible. Et alors que je promenais mon regard sur un public déchaîné, une dame me fit signe qu'auprès d'elle, il restait une place. À peine me suis-je assis que j'ai vu venir vers nous de jeunes enfants, garçons et filles qui appelaient « maman » la dame. Le petit garçon avait dans les mains une boîte et il buvait son contenu avec une paille. Enfin un tuyau en plastique. Il avalait très vite car il faisait très chaud. La fille, elle, avait dans la main un « truc » qu'elle voulait donner à sa mère en lui disant qu'elle ne le trouvait pas bon. Et sa mère lui disait sans arrêt « mange-le, c'est très bon » et la petite fille faisait sans arrêt la grimace. Par curiosité, je regardais le « truc » que la fillette ne voulait pas. C'était du pain seulement par le nom, fendu, et dans son intérieur un plein de choses et produits, tous conseillés pour avoir un cancer avant ses trente ans. Enfin un « truc » à vous couper l'appétit.

Alors, voulant mettre un peu d'ambiance, j'ai raconté à la fillette que quand j'étais enfant et que je refusais de manger quelque chose que je disais ne pas être bon, ma grand-mère me disait « mange-le, si demain tu n'es pas mort, ça te fera grossir ».

Apparemment, la fille n'avait pas apprécié le conseil. Alors je lui ai dit « je vais te raconter une anecdote qui m'est arrivée à l'âge de quinze ans dans le village dans lequel j'habitais. J'avais rendu service à une dame très gentille. Elle m'avait invité à manger. Et croyez-moi, la table était pleine. Car c'était dans le Gers. La dame, croyant me faire plaisir me porta une grosse assiette d'asperges, et me dit « mange-les, elles sont très bonnes, c'est les premières ». La dame sortit, je regardais mes asperges en me demandant quelle sorte de légumes c'était, car c'était la première fois que j'en voyais. Pris de courage, je me suis attaqué à mon légume bizarre. Et c'est la partie blanche du légume qui me donna le plus de travail. Ce fût très dur. Mais j'en sortis vainqueur. J'avais mangé tout le blanc et avais laissé toute la partie verte. Ce fût très dur car la dame m'avait servie une très grosse assiette. À son retour la dame tomba presque à la renverse d'étonnement et me demanda pourquoi j'avais laissé la partie mangeable de l'asperge. Aujourd'hui soixante-cinq ans après, je suis encore honteux de ma réponse, car je lui ai dit que chez moi, en Espagne, nous ne mangions que le blanc. La petite fille m'écouta sans rien dire, car j'étais sûr qu'elle n'avait rien compris. Mais c'est alors qu'un monsieur âgé, qui était assis derrière nous, nous dit tout avoir entendu. Et gentiment, il nous demanda d'écouter une anecdote d'un petit repas qu'il avait fait dans sa jeunesse. Il nous raconta être d'origine russe, et à l'âge de vingt ans, lui et un copain sont venus en France. « Un jour, mon copain et moi sommes venus manger dans un petit restaurant. Comme nous ne parlions pas le français en arrivant nous regardions toutes les tables autour de nous pour demander avec des signes quelque chose qui nous semblerait bon. Et c'est là que nous avons vu des personnes manger un truc bizarre et inconnu pour nous, deux artichauts. Nous avons commandé la même chose pour des signes. Une fois servis, nous nous sommes demandés comment les manger, et nous avons attaqué à fond et tout mangé. Ça a été très dur mais rien n'est resté dans nos assiettes, rien. Et quand le serveur est revenu, il nous a fait tout plein de signes et de gestes, que bien plus tard j'ai compris. Il a dû raconter souvent la façon qu'avaient les russes de manger les artichauts. » Alors, d'un commun accord, nous les anciens mangeurs de choses rares, nous avons conseillé la petite fille et son frère de ne pas manger des trucs bizarres. Et à la place demander toujours à leur maman une belle tranche de jambon de chez nous avec du pain, si à notre époque il en reste encore, et mettre de leur côté toutes les chances de devenir vieux.

JOSÉ TARIN, habitant de Cornebarrieu
texte publié dans *Aran pour nos amis les Français*