



ONG AMITIE PICARDIE MADAGACAR

Aza manao an-dafin-drano tsy mba miisa

N'excluez pas du partage ceux qui sont de l'autre côté de l'eau

TAPATAPANY

Octobre 2022 N°28

Le Bonheur ? Où ? Quand ? Comment ?

"La formule du bonheur", "Le bonheur d'être soi", "Le bonheur n'a pas d'âge", "Comment être heureux et le rester" ? : les livres de développement personnel ne manquent pas qui promettent à leurs lecteurs rien moins que la clef du bonheur. Le succès colossal de ces livres témoigne à la fois du fait que tous les hommes recherchent le bonheur et à la fois du fait qu'ils ne le possèdent pas : sinon pourquoi le chercheraient-ils ? En outre, la multiplication de ces "manuels" du bonheur est la preuve même de leur échec.

Aucun n'a donc trouvé la recette définitive. Une seule, si elle marchait, suffirait. Et si, loin de l'illusion naïve, voire dangereuse car mensongère, que nous offrent ces ouvrages, il fallait plutôt reconnaître que du monde, "on ne peut attendre rien de bon" et que la vie "est une affaire qui ne couvre pas ses frais", comme l'écrit Schopenhauer ? Et si le Bonheur n'était qu'un mythe inventé par le diable pour nous désespérer, comme le pense Flaubert ? Souhaiter être heureux deviendrait alors et paradoxalement le moyen le plus sûr d'être profondément malheureux...

Dans ce cas, peut-être, plutôt que de viser le bonheur, devrions-nous nous contenter - et c'est déjà une tâche immense - de faire le gros dos face à la souffrance et l'ennui... Pourtant, à sa naissance, la philosophie grecque promettait à ceux qui la pratiquaient les clés de l'ataraxie (quiétude absolue de l'âme), l'absence de troubles, bref : le bonheur. Depuis, cependant, nombreux sont les philosophes qui nous ont mis en garde contre l'illusion de croire que nous le connaissons un jour.

Faut-il pour autant cesser de rechercher le bonheur ?

Dans son livre « Où donc est le bonheur » Marianne Chaillan est bien au courant que la vie heureuse n'est pas une succession de plaisirs. En début d'essai, l'auteure propose cette définition : « à la différence du plaisir, bien-être essentiellement d'ordre sensible, le bonheur serait un état affectif total et, par opposition à la joie, qui est bel et bien un état global, il serait durable là où cette dernière est éphémère ».

Quoique nous ayons vécu, quoique que nous vivions, quoique nous ayons à vivre, regardons la vie en face, aimons là pour ce qu'elle est, pour le meilleur mais aussi pour le pire. Pour chaque événement il y a un côté sombre, un côté lumineux. Et si nous les acceptons l'un et l'autre, alors nous pouvons peut-être profiter de l'instant présent, du bonheur qui s'y rattache !



Bruno Ranson

Président

Les Parrainages: Rejoignez nous !

L'ONG continue d'aider des enfants défavorisés, ceux qui aimeraient bien ressembler à tant d'autres aussi bien matériellement que socialement, mais qui sont bloqués par leur manque de moyens. Les difficultés sont énormes, mais nous ne pouvons malheureusement pas être partout. Nous continuons donc à privilégier les enfants des écoles que nous avons agrandies ou construites, et même là encore nous sommes obligés de choisir. Le choix se porte également sur des lieux accessibles où nous pouvons facilement nous rendre afin de vérifier la bonne utilisation de ces aides.

38 parrains ont accepté d'aider les enfants que nous suivons, et nous les remercions vivement. L'ONG se charge de les informer au mieux de la situation de chacun des enfants suivis. Notre première satisfaction serait déjà de les voir retrouver le sourire, et qu'ils ne soient plus obligés d'aller régulièrement dans les champs (pour certains) pour aider les parents. Merci de permettre à ces enfants de consacrer beaucoup plus de temps à leurs études. Leur permettre de recevoir une éducation, un sens critique est le meilleur moyen de lutter contre la corruption endémique dans ce beau pays.

Nous suivons actuellement :

8 enfants d'ALASORA – banlieue Sud-Est d'Antananarivo.

8 enfants recueillis au centre catholique des Sœurs d'AMPARIBE.

1 enfant au centre des Sœurs d'Itaosy à Antananarivo.

4 enfants à Antsirabe à 180 km au Sud d'Antananarivo.

3 enfants à Ambatomena, village situé à 70 km au Nord d'Antananarivo.

15 enfants à Fierenana – Anjozorobe, village situé à 120 km environ au Nord d'Antananarivo.



Nous aidons ces enfants pour moins d'1 € /jour, et nous vérifions de très près la bonne utilisation de votre aide.

Pour celles et ceux qui souhaiteraient nous accompagner, vous pouvez contacter l'ONG. Vous pouvez aussi nous suivre sur notre site www.amitiepm.org

Un parrainage coûte **300€ par an**. Après déduction fiscale, il revient en fait à **75€**. Il permet à un enfant de poursuivre son cursus scolaire dans des conditions correctes, de pouvoir manger et se soigner.

Alors **REJOIGNEZ-NOUS** dans cette prise en charge d'enfants qui ont besoin de tout et qui sont l'avenir de leur pays.

NOUS RECHERCHONS ENCORE DES PARRAINS ET MARRAINES



Village d'Akamasoa : Sortie de la première promotion du Centre d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez



Le président de la République a honoré de sa présence la double cérémonie d'inauguration et de sortie de promotion de l'IECGG Akamasoa.

Le président de la République, Andry Rajoelina, a tenu à faire le déplacement pour l'inauguration officielle de l'Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez d'Antananarivo et la sortie officielle de la première promotion dudit Institut.

Dignité retrouvée. En intégrant le Village d'Akamasoa du Père Pedro depuis leur enfance où ils étaient recueillis parmi les plus pauvres, ces 23 jeunes n'avaient certainement pas imaginé qu'ils allaient être un jour les premiers sortants d'un institut culinaire lié à un grand nom de la gastronomie française, Guillaume Gomez meilleur ouvrier de France et non moins ancien chef de cuisine du Palais de L'Élysée.

Avenir meilleur

Maintenant, ces jeunes filles et garçons diplômés de la première promotion de l'Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez peuvent aspirer à un avenir meilleur. La formation diplômante et qualifiante de 10 mois qu'ils ont reçue auprès de l'IECGG, un institut qui donne encore plus de dignité au Centre Akamasoa, pourrait leur ouvrir en effet les portes des grands restaurants. Exclusivement issus des 3 lycées d'Akamasoa, ils ont été sélectionnés sur la base de leur motivation, de leur passion pour la cuisine, mais aussi de la pratique de la langue française. « On leur apprend le français car ils ont la possibilité d'être recrutés dans des grands restaurants locaux et pourquoi pas internationaux », déclare fièrement une des professeures de l'Institut, fière de ses apprentis particulièrement motivés. Et ils ne sont pas les seuls puisque les élèves issus des premières promotions de l'IECGG d'Ankarana ont déjà également reçu leur diplôme des mains de Guillaume Gomez, devenu un amoureux de Madagascar. « Des gens m'ont demandé pourquoi vous faites cela à Madagascar, je leur ai dit de venir à Madagascar pour constater la gentillesse du peuple malgache et tomber amoureux de ce pays » Guillaume Gomez est également ambassadeur de la gastronomie et des filières alimentaires françaises. Il s'est associé avec le groupe SOCOTA de Salim Ismail pour réaliser cette aventure humaine extraordinaire menée avec l'inévitable Père Pedro Opeka, fondateur du Village Akamasoa et dont les actions sont mondialement connues.

Amour du prochain:

« une personne sensée ne peut dire non au Père Pedro », avait d'ailleurs lancé Mathias Ismail, CEO d'OSO Farming, filiale du groupe SOCOTA et non moins président de la Fondation Ecole de Félix, une ONG spécialisée dans la lutte contre la pauvreté par l'accès à l'éducation et à la santé des enfants à Madagascar et dans l'Océan Indien. C'est d'ailleurs cet esprit d'amour du prochain qui a uni les parties prenantes du projet IECGG. À commencer par Salim Ismail, le PDG de SOCOTA qui a parlé, en sa qualité de chef de famille et de gardien du temple de ce groupe qui fait honneur à Madagascar et à la France, ses deux patries. « Ce projet est le fruit de la rencontre de trois êtres hors du commun solidement unis par les mêmes valeurs, en particulier celle qui consiste à tendre la main aux plus démunis » a-t-il déclaré. Il n'a par ailleurs pas manqué de remercier le président de la République pour son soutien. « Chacun sait combien vous êtes attentif, avec votre épouse, à la réduction de la pauvreté dans notre pays. Votre présence parmi nous aujourd'hui en témoigne et constitue un précieux soutien à tous ceux qui ont contribué à la Fondation Ecole de Félix et à la réalisation des Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez », a-t-il exprimé.

Grand Ami des pauvres:

Avec son humilité légendaire, le Père Pedro a pour sa part dédié la réussite de ses actions au Seigneur Jésus. « C'est Jésus, le grand Ami des pauvres qui m'a inspiré et continue de m'inspirer dans ma mission », a déclaré celui qui est aussi l'ami du président Rajoelina. « Merci d'être venu souvent chez nous », a-t-il déclaré à l'endroit du président de la République. Ce dernier voit à travers cette aventure extraordinaire d'Akamasoa l'image d'un « Madagascar, terre de tous les espoirs ». Il y voit aussi, à l'instar de ces jeunes gens issus de la classe la plus pauvre du pays, devenus diplômés de l'Institut d'Excellence Culinaire Guillaume Gomez, et futurs chefs de cuisine « un Madagascar, terre de tous les défis ».

R. Edmond.

Un Livre ... Une analyse :



Résumé

À chaque fois qu'un dictateur se maintient au pouvoir face à une aspiration démocratique, les intellectuels et les journalistes posent la question du choix entre droit d'ingérence et indifférence, d'autant plus aigu lorsque le refus du résultat des urnes débouche sur une crise humanitaire. À cet égard, l'exemple de la transition démocratique malgache, de ses difficultés, des actions et réactions qu'elle a suscitées, peut parler de façon très concrète à tous les intellectuels et autres citoyens impliqués dans ce débat partout dans le monde. En 2002, M. Ratsiraka a été chassé du pouvoir par une révolution pacifique et remplacé par M. Ravalomanana. Du fait de l'intérêt superficiel des médias français, cette transition démocratique a été regardée au prisme déformant de l'influence des réseaux de la Françafrique. Un « Collectif pour Madagascar » s'est créé à la Réunion qui, durant cinq mois, a organisé chaque samedi une manifestation à Saint-Denis et d'autres actions fortes et originales, y compris à Tananarive, afin d'obtenir la reconnaissance internationale. L'auteur en a été l'un des porte-parole. C'est ce combat et ses suites qui sont ici racontés à l'approche des élections de 2023, afin d'apporter un témoignage direct, certes subjectif, mais factuel sur des aspects restés ignorés des historiens.

Recette de sambos comme à Madagascar

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 à 10 minutes en friture

Niveau de difficulté : Dextérité des doigts pour le pliage

Ingrédients

1 paquet de 30 feuilles de brique

350 grammes de viande hachée

2 pieds de poireaux

3 cm de gingembre frais ou 1 cuillerée à café de gingembre moulu

1 cuillerée à café de cari de l'océan indien

Feuilles de menthe fraîches

2 pincées de poudre du zeste de combava

Feuilles de coriandre

Du sel et du poivre

De l'huile de friture

1. Tout d'abord, trier et laver les légumes tels les poireaux, la menthe ainsi que les feuilles de coriandre. Ensuite les découper assez finement puis réserver.
2. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile sur feu vif puis, y faire revenir la viande hachée. Remuer jusqu'à évaporation complète du jus.
3. Ajouter le gingembre, le cari et la poudre de combava puis continuer de remuer. Saler et poivrer.
4. Lorsque la viande a bien rendu son jus, ajouter les poireaux.
5. Toujours à feu vif, remuer jusqu'à ce que les poireaux réduisent et prennent un aspect translucide.
6. Pour finir, ajouter les feuilles de coriandre et de menthe puis mélanger. Enfin, saupoudrer de deux pincées de poudre du zeste de combava puis arrêter aussitôt le feu.
7. La farce pour l'apéro croquant est prête.



2- Le pliage de la brick

Avant tout, diviser le paquet de feuille de brick en 3 pour obtenir des lamelles rectangulaires. On en trouve dans tous les magasins alimentaires asiatiques

2. Puis dans un petit ramequin, préparer un semblant de colle en mélangeant de la farine et de l'eau.

3. Ensuite faire un cornet pour avoir un triangle avec une lamelle de brick puis farcir du mélange précédent.

4. Appliquer un peu du mélange de farine et d'eau sur la languette qui dépasse puis, rabattre.

5. Afin de s'assurer l'étanchéité de l'apéro croquant, placer ce premier triangle dans un deuxième triangle de brick.

6. Répéter l'opération jusqu'à obtenir le nombre voulu de sambos.

Astuces pour la brick de riz

Lorsque l'on débute, on n'est pas forcément rapide pour plier le sambos. Pour éviter que la brique ne sèche pendant le pliage, il faut veiller à la recouvrir d'un torchon humidifié.



3- Les sambos faciles et rapide à cuire

1. Commencer par réchauffer une huile pour friture. Juste assez pour entièrement immerger les sambos.

2. Si le pliage est bien étanche, le sambos n'absorbera pas l'huile. D'où aussi l'intérêt de bien laisser s'évaporer le jus de la viande lors de la préparation de la farce.

3. Laisser dorer l'apéro croquant quelques minutes de chaque côté puis déguster accompagné de rougail de tomates nature.

LES CARMMA

Emile Andriamanana a consacré une bonne partie de son dernier séjour à la réception des travaux et à l'inauguration du Centre de Santé Ste Colette de Corbie construite à Bembarry, village à une centaine de km de Moramanga - (route de Tamatave, en allant vers Ambatondrazaka) - sur la partie Est de Madagascar.

La réception des travaux a été effectuée le 2 juillet 2022, Emile s'y est rendu avec le Dr Lovahasina VAHITRINIAINA, responsable des travaux au ministère de la santé. Les travaux lui ont été présentés avant d'être ouverts à la population.

Il faut dire que les travaux ont été bien exécutés, et Emile Andriamanana a manifesté au nom de l'ONG sa joie de le voir terminé et prêt à l'emploi. Le centre pourra rendre service à tous les gens qui habitent jusqu'à 50 km à la ronde.

Pour ce projet, et comme pour le précédent, il s'agit, non seulement de la construction d'un centre de santé, mais aussi de permettre la mise en place d'une mini-économie locale. Ces actions sont initiées par les femmes des localités environnantes.

Ci-dessous, une liste non exhaustive des services rendus dans ces centres :

Planification Familiale,
Dépistage du cancer du col,
Dépistage des maladies sexuellement transmissibles,
Consultation Prénatale et accouchement,
Consultation Post-natale et vaccination,
Promotion de la santé y compris la lutte contre l'alcoolisme,
Surveillance épidémiologique à base communautaire,
Notion d'économie domestique,
Education nutritionnelle.



Ce dernier CARMMA a été réalisé grâce à la générosité d'un couple de la région d'Amiens pour moitié et par l'ONG pour l'autre moitié



Fin de la construction du 1er étage de l'Ecole Nationale Supérieure

Les promoteurs de ce projet souhaitent poursuivre par un 2ème niveau que nous financerons dès que nous en aurons les moyens. Il est en effet très important de permettre une meilleure formation des maîtres.



VAVAKA

Tompo ô ! Mafisa fo,
Ka aza omena valiny aho
Na nangataka aza anio !
Fa iangaviako Ianao !
Omeo ho an'ny rahalahiko,
Ary ho azy manontolo,
Izay fangatako isan-andro !
Omeo ho an'ireo mahantra
Izay fitakiko androany.
Omeo ho an'ny maro anaka
Ny sakafo anio tontoloko.
Omeo ho an'ireo sahirana
Izay anjara tsikitsikiko,
Omeo ho an'ireo voazioga.
Ny fahafahako anio,
Avela aho mba hangatsiaka,
Avela aho mba hitofezaka,
Avela aho mba hitomany
Avela aho mba ho voageja
Na anio fotsiny aza !
Sao izay no hanamaivana
Ny am-paham-pahoriana
Entiny mandava taona...
Sy ny masoandro takona
Lolohaviny isan-andro,
Sady koa **mba hamantarako**
Ny fitiavan-tena disoko,
Fa ny ho ahy hatrany hatrany
No efa niadiako fo,
Rehefa mba mivavaka aho,
Ka hadinoko ny hafa,
Koa italahoako Ianao :
ADINOY AHO ANIO !

RADO, 1961, DINITRA

PRIERE

Seigneur ! Endurcis ton cœur
Ne réponds pas à ma requête
Même si je prie aujourd'hui.
Je te supplie !
Donne à mon frère,
Et totalement à lui
Ce que j'ai l'habitude
De demander chaque jour.
Donne à ces pauvres
Ce dont je me vêts ce jour,
Donne à ces familles nombreuses
Mes repas de la journée
Donne à ceux qui sont en peine
Ma part de sourire
Donne à ceux qui sont enchaînés
Ma liberté d'aujourd'hui.
Laisse-moi endurer et le froid
Et la faim
Et les pleurs
Et les fers
Ne serait-ce qu'aujourd'hui !
Si cela pouvait alléger
Une partie des malheurs
Qu'ils endurent toute l'année
Et ce soleil caché
Qui les subjuge tous les jours.
Et **que je puisse reconnaître**
Mon égoïsme erroné
Qui s'est trop empressé
A tout s'approprier :
Tant et si bien que lorsqu'il m'arrive
De prier, j'oublie les autres !
Je t'en supplie :
Oublie-moi, aujourd'hui !

RADO, 1961, DINITRA,
Traduction Richard Andriamanjato



ACTIVITES RECENTES:

Vide grenier du 25 Septembre 2022 sur le parking d'Intermarché rue A Dumas à Amiens.



Le beau temps était de la partie au moins jusqu'à 14h où il est tombé quelques gouttes. Quelques exposants qui avaient réservé ne sont pas venus. Peut-être ont-ils eu peur de la pluie ?? Domage ! Je pense que les présents et les visiteurs étaient malgré tout contents de cette journée tempérée et sous le soleil.

EQUIPE EXPERIMENTEE ET SOUDEE



Vente d'épices et vanille aux Halles du marché les 14 et 15 Avril 2022



Action à venir :

Vente d'épices, vanille, et Artisanat les Samedi et Dimanche 26 et 27 Novembre Halles du Marché;

Venez Nombreux ! Venez faire le plein avant les fêtes de fin d'année.



ADHESION COTISATION

Pour l'année 2022 le montant de la cotisation est resté à 20€

Les cotisations et les dons (déductibles des impôts à hauteur de 75% dans la limite de 1000€ puis 66%) sont une part importante du budget de l'ONG. Merci de renouveler votre adhésion afin de permettre à l'ONG la poursuite de ses travaux

ONG AMITIE PICARDIE MADAGASCAR

7 rue du Faubourg 80250 Estrées sur Noye

Tel 06 75 08 88 66

Email: amipm.pi@gmail.com

Web: www.amitiepm.org

Comité de Direction Bruno Ranson, Emile Andriamanana

Rédaction des articles: Membres de l'ONG

Mise en page: Bruno Ranson