

## L'opération couscous

Nous avons commencé cette action en 2011, avec l'aide d'Yves Toso, le cuisinier de l'école. Nous en sommes à notre 6<sup>ème</sup> édition. J'aimerais vous raconter ce que ça représente... En Haïti, on dirait que c'est « *tèt chaje* », tête chargée. L'image est parlante !



*Tèt chaje* pour trouver la date : d'habitude, nous la faisons en octobre, juste avant les vacances de la Toussaint. En 2016 et en 2017, nous n'avons pas pu la réaliser à cette date. Nous avons alors décidé de la faire juste avant les vacances de février 2018. La saison est moins favorable pour les légumes.

*Tèt chaje* pour les commandes. Elles sont distribuées aux familles de l'école N-D de la Miséricorde et le couscous est également annoncé par une newsletter qui s'adresse davantage aux Angevins. Les années précédentes, nous avons vendu plus de 250 parts. Le record, c'était en 2015 avec 300. Ferons-nous aussi bien ? Il faut commander de la marchandise une semaine avant, sans avoir la confirmation des familles. Nous partons sur une base de 300. Yves commandera donc avant de savoir combien de parts nous aurons à faire.

*Tèt chaje* pour le retour des commandes : elles arrivent doucement. Le total s'affiche sur le tableau Excell : 50, 80 puis 130, nous ne sommes pas encore à 300 ! Les 300 barquettes sont achetées (on pourra en rendre 100), la viande est commandée... Nous arrivons tout de même à 190 après un rappel aux parents envoyé par le directeur de l'école, et mon passage à l'école pour mettre des affiches dans plusieurs endroits.

*Tèt chaje* pour éplucher les légumes. Sur le bon de commande, il y avait une case à cocher pour se porter volontaire pour l'épluchage le jeudi et la mise en barquette le vendredi. Seulement deux personnes ont coché la case, mais des volontaires viennent aussi sans s'annoncer... Nous serons 8 le jeudi et 9 le vendredi. En créole, on dit « *men anpil, chaj pa lou* », avec beaucoup de mains, la charge n'est pas lourde. Après avoir aménagé des tables, aidés par les enfants toujours empressés, nous commençons. Le travail sera terminé en 1 h 30. Et nous aurons la visite de Christiane qui nous apporte un café bien chaud car justement, il ne fait pas chaud dans la salle de sport...

*Tèt chaje* pour la cuisine vendredi : Yves prépare le couscous en même temps que le repas pour les enfants qui sont nombreux à manger à la cantine. Il aura une aide précieuse : Régine qu'il a embauchée dès 7 h ! J'irai les rejoindre à 8 h. Au programme : mettre les cuisses de poulets à cuire au four en les comptant pour vérifier la bonne quantité. Finalement, les cuisses étant plus grosses qu'annoncé, nous n'en aurons pas 300 ! Il faut aussi mettre les merguez au four. Pendant ce temps, je touille les légumes qui mijotent dans la grande marmite. Il faudra 4 ou 5 tournées. Nous aurons terminé à 12 h 30 pour une pause déjeuner.

*Tèt chaje* pour préparer les commandes. 200 parts à mettre dans des boîtes et à répartir, c'est une organisation ! Surtout quand des couvercles sont récalcitrants...

Il ne faut pas manquer de légumes ou en avoir trop à la fin...

Il y a aussi la semoule à mettre dans les boîtes fermées par du film que le distributeur ne donne pas facilement ! Anne s'est spécialisée dans ce travail...

Les sacs sont préparés avec le nom de la famille, le nombre de parts commandées et la classe de l'ainé. Cela permet de les ranger pour les trouver plus facilement.

*Tèt chaje* pour être prêt à 16 heures, quand les enfants sortent. Contrat rempli.

*Tèt chaje* pour les parts supplémentaires : une quarantaine. Elles sont proposées et appréciées par certains. Et même pour les étourdis qui avaient oublié de commander. A 18 h, il ne reste plus rien...

*Tèt chaje* pour ceux qui récupèrent les enfants sans prendre leur commande. Lisa et Yann qui assurent la garderie après l'école s'aperçoivent qu'une élève de maternelle est absente. Après un coup de fil aux parents, l'oubli est réparé. Il n'y en aura pas d'autre.

Si vous voulez voir les photos, elles sont dans [cet album](#).

Après « *tèt chaje* », nous sommes passés à « *kè kontan* », cœur content. Non seulement au moment de la dégustation d'un délicieux couscous... mais aussi avec la satisfaction d'une opération réussie : elle finance un mois de fonctionnement de l'école « Union des Amis ». En Haïti, ils sont admiratifs des efforts que nous faisons pour trouver les financements que nous leur envoyons. Ils me disent que ça leur donne le courage de continuer malgré les difficultés. Leur engagement nous donne du courage à nous aussi.

Geneviève

**MERCI** à tous ceux qui ont permis la réussite de l'opération :

Yves, sans qui nous ne pourrions pas la réaliser et qui permet à plus de 200 personnes de se régaler !

Régine, qui a pris une journée de congé pour l'occasion (et ce n'était pas du repos !)

Philippe qui a mis son véhicule à disposition pour aller chercher les 74 kg de légumes et qui est revenu pour nous aider à l'épluchage.

Véronique, Régine, Anne, Bernard, Marie-Antoinette, membres de l'association Timoun Lekòl, Inès, Marie (en stage à l'école), les 3 mamans d'élèves qui sont venues pour l'épluchage et la mise en boîte.