



Agenda INCA

SAISON CULTURELLE 21/22

Cinéma latino américain en VO sous titré

du jeudi 3 au samedi 5 FÉVRIER 2022

à l'espace Didier Bienaimé La Chapelle Saint-Luc

Petite restauration latino le samedi soir

TOUT PUBLIC, 5€/SÉANCE
BILLETTERIE SUR PLACE - RENSEIGNEMENTS
AU 06 36 73 30 13

Présentation de ce programme dans le prochain Noticias

Édito



P

our le plaisir de tous, notre association semble retrouver une activité quasi-normale comme en témoignent les 2 derniers événements où nous avons pu partager ces cultures latino-américaines qui nous tiennent tant à cœur. Nous espérons également vous retrouver prochainement pour la 4^{ème} édition de notre festival CINÉ LATINO en partenariat avec le centre culturel Didier Bienaimé.

« Juan MENDOZA en toute humilité » : ainsi s'intitulera le livret que quelques membres d'INCA préparent sur notre ami Juan disparu il y a tout juste un an. Sur fond historique entre le Chili et la France, nous partageons de nombreux récits, témoignages et photos ... à paraître début 2022 !

En attendant, nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année familiales, amicales et solidaires !

Caroline Adam

QUELQUES INFORMATIONS SUR L'ACTUALITÉ POLITIQUE ET SOCIALE EN AMÉRIQUE LATINE

En raison du faible nombre d'infrastructures hospitalières dans tous les pays d'Amérique latine, la crise sanitaire liée au Covid-19 continue de produire ses effets dévastateurs sur la population. Si les voyages dans ces contrées ne sont pas interdits, il convient cependant de se renseigner précisément avant le départ.

Ces dernières semaines ont été politiquement marquées par les **résultats d'élections** qui se sont déroulées au Chili et au Nicaragua. L'arrivée en tête au premier tour de l'élection présidentielle chilienne d'un candidat d'extrême droite, José Antonio Kast, admirateur de Pinochet, avec 27,9% des voix contre 25,7% au jeune candidat de gauche Gabriel Boric, marque une surprise.

Le second tour, fixé au 19 décembre se déroulera pour la première fois sans candi-

dat du centre droit ni du centre gauche.

Un an après le vote clair des Chiliens pour l'élaboration d'une nouvelle constitution ouvrant la voie à une société plus démocratique et progressiste, ce premier tour illustre la schizophrénie qui s'est emparée d'une population qui redoute les conséquences d'une immigration récente de 1 500 000 Vénézuéliens et refuse que leur pays devienne le « Chilizuela » (le Chili compte 18 millions d'habitants dont 8 millions vivent à Santiago, la capitale)

Ce résultat, outre qu'il traduit une réaction contre les mouvements sociaux de 2019 et le mouvement des indigènes mapuches dans le Sud, confirme la poussée de l'extrême droite également constatée au Pérou, au Brésil, en Équateur et en Argentine. Anticommunisme, anti castro - chavisme, rejet du droit à l'avortement et de l'idéologie de genre constituent leur « programme commun ».



Émigrés vénézuéliens au Chili

Au Nicaragua, Daniel Ortega, l'ex-révolutionnaire devenu dictateur, a procédé à l'emprisonnement de ses quatre adversaires avant de se faire réélire pour un quatrième mandat, avec son épouse comme vice-présidente ! Refus d'observateurs étrangers, taux d'abstention estimé à plus de 80 %, ce pays de 6.5 millions d'habitants s'éloigne sans cesse de l'univers démocratique et est devenu le pays le plus pauvre de l'Amérique Centrale.

Tout ce qui précède montre qu'INCA a encore du pain sur la planche de la solidarité pour que nos amis latino-américains vivent des jours meilleurs.

Gérard

Balade poétique à Lusigny

Après quelques reports liés à cette trop néfaste pandémie, la date avait été finalement fixée au 9 octobre; on avait scruté le ciel avec la crainte de voir s'amonceler des nuages lourds de pluie. La météo nous a souri, et c'est sous un ciel bleu limpide que les randonneurs sont arrivés au point de rendez-vous. Quelques accolades timides ou des saluts sans contact accompagnaient les exclamations amicales de retrouvailles. Deux circuits pédestres étaient proposés, 4 ou 8 kilomètres, à choisir selon son envie ou sa forme physique mais au rythme de la promenade et de la détente. Deux groupes sont donc partis sur les chemins de traverse de Lusigny, avec pour guides Yvette et Jean-Marie Peuch et André Jean-Pierre. Les quelques kilomètres ont été engloutis sans difficulté et le retour au point de départ a été tout aussi joyeux. Une petite collation y attendait nos amis marcheurs.

Il était temps d'entamer la seconde partie de cet après-midi. Elle se présentait sous la forme d'une lecture musicale préparée par des membres de Inca.

La poésie d'Amérique latine était à l'honneur. Vaste programme ! Bien trop grand pour une découverte de quelques dizaines de minutes. C'est à quelques coups de cœur personnels que l'on doit le choix des textes.

Atahualpa Yupanqui et sa « Baguala Soy Libre » a bercé les jeunes années de Francine. Le nom de Pablo Neruda avait résonné aux oreilles de Jean lors de son séjour au Chili en 1990. Marga se rappelait de son Uruguay natal et des mots ciselés du poète Mario Benedetti. Quant à Raul, il tenait à partager la force du dernier et terrible témoignage de Victor Jara, victime du coup d'état commis par la junte militaire de Pinochet. Le chanteur Edouardo Gatti, tout comme Violetta Parra, a laissé des chansons inoubliables dans le cœur de nos amis sud-américains désormais établis en France.

La petite salle de Lusigny était habillée de couleurs douces, nos interprètes en herbe, tout intimidés, se sont installés au plus proche du public pour permettre un partage amical. La voix de Francine s'est

élevée accompagnée du rythme sourd et lent que Raul imprimait au bombo. Le texte Las palabras a été lu en espagnol par Marga. Les textes de Pablo Neruda ont été accompagnés par la guitare de Jean. Bientôt, Caroline a rejoint nos amis et interprété « Gracias a la vida » de Violetta Parra. Elle a entonné ensuite « Los Momentos » de Eduardo Gatti, en duo avec Raul. Est venu le moment pour ce dernier de lire avec gravité « Somos 5000 » de Victor Jara, l'accordéon de Marga et les cordes graves de la guitare en soulignaient l'atmosphère dramatique. Pour terminer sur une note d'espoir, le chant final, « Canta el Poeta », une composition de Jean, a rendu un dernier hommage à la poésie de Victor Jara.

La soirée s'est terminée autour de quelques empanadas préparées par les membres d'INCA. De bien jolies retrouvailles pour une expérience inédite au sein de notre association.

Jean



Mot après mot

Une des voies les plus stimulantes de cette vie est le passage par la langue. La pensée avance mot après mot. C'est un sentier plein de surprises et parfois totalement inédit. Et quand il devient son, quand on parle d'une seule et même voix, alors ce qui semble normal devient un miracle. Pas à pas, syllabe après syllabe, la langue devient une révélation. Et quel plaisir quand quelqu'un vient à notre rencontre, pas à pas également, syllabe après syllabe, et que sa parole s'unit à la nôtre !

Les merveilles et les turpitudes émergent soudain de l'oubli et suscitent, sans crier gare, notre étonnement. C'est grâce à la langue que nous survivons. Parce que nous sommes la parole, qui peut en douter ?

Le langage est une bourse d'idées une métaphysique qui est sans loi, une proposition qui chaque jour est différente.

Sur le coteau des cèdres et des pins poussent les noms et les fleurs, car le langage est aussi un jardin.

Mario Benedetti – De palabras en palabras



Une tradition mexicaine

Présentée par Miguel



Le mois de novembre est terminé et avec lui, l'une des célébrations mexicaines les plus populaires au monde, la Fête des Morts (*Día de muertos*). Durant les 1er et 2 novembre, les défunts viennent visiter les familles dans une ambiance chaleureuse et festive. Pendant ces jours-là, les gens mangent, dansent et font la fête avec ceux qui nous ont quittés. Dès la mi-octobre, quelques semaines avant le Jour des Morts, les préparatifs commencent et tous les décors sont installés pour cette fête. L'un des éléments les plus importants à ne pas manquer sur la table et sur les autels des familles mexicaines est le délicieux *Pan de muerto* (*Pain de mort*). Les boulangeries locales à travers tout le pays commencent une grande production de cette spécialité. Les Mexicains attendent avec impatience cette période de l'année, un peu comme la galette des rois en France. Mais d'où vient-il et qu'est-ce que le pain de mort ?

Selon les historiens, l'origine du pain des

morts remonterait à l'époque de la Conquête, lorsque les sacrifices humains étaient pratiqués. Les Espagnols trouvèrent cette pratique si violente qu'ils suggèrent de préparer un pain de blé recouvert de sucre rouge, qui imitait le cœur des jeunes filles sans leur ôter la vie. Le Mexique est un pays avec un très grand territoire et dans chaque région le pain des morts est préparé différemment. La recette la plus populaire vient du centre du pays et les ingrédients de base sont la farine, les œufs, la levure, le lait et le beurre. Ces pains traditionnels sont généralement petits et ronds. La petite boule au-dessus du pain symbolise le crâne du défunt et les bandes en relief sont une imitation des os qui nous composent. Le pan de

muerto peut être saupoudré de sucre ou de graines de sésame; parfois il est parfumé à la fleur d'oranger et avec du zeste d'orange, ce qui évoque le souvenir du défunt. On l'accompagne souvent d'un

des morts comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les Mexicains attendent cette période toute l'année, un peu comme la galette des rois en France. Moi, étant absent du Mexique pendant ces festivités de la Fête des Morts depuis plus de 5 ans et souhaitant partager une partie de mon pays et de ma culture en France, j'ai décidé de préparer et partager cette spécialité traditionnelle avec des amis de l'agglomération troyenne. Les gens m'ont fait un retour très positif et ont été contents de découvrir un peu plus de la fête des morts. Bien que le mois de novembre soit terminé, nous comptons sur la prochaine fête des morts pour pouvoir à nouveau goûter ces spécialités gastronomiques en terres françaises. S'il y a quelque chose que nous pouvons retenir, c'est que célébrer le Jour des Morts est une célébration de la vie elle-même, pour prendre les choses avec le meilleur sourire et rire car rien n'est éternel et il faut profiter de la vie tant qu'elle dure.



atole, une boisson traditionnelle mexicaine, un genre de chocolat chaud épicé (cannelle, vanille...), tel qu'on en boit en Espagne, très épais.

Depuis 2003, l'Unesco a déclaré le Jour des Morts et le pain



La boutique de Noël



Aux Adelphe's 44 rue Gal Sausier à Troyes



artisanat sénégalais



bijoux mexicains



artisanat latino-américain



Quel plaisir de nous retrouver, en ce samedi 4 décembre, pour notre 3^{ème} boutique éphémère au centre-ville de Troyes ! Boutique que nous avons partagée, une fois encore, avec nos amis de Gagna-Sénégal, sous le signe de la solidarité internationale et qui a attiré de nombreux visiteurs, amis des deux associations ou passants curieux de découvrir notre artisanat et nos projets en cours. Merci pour leur

générosité. Ce fut surtout une belle journée de rencontres chaleureuses dans un lieu nouveau, le tiers-lieu « Aux Adelphe's », endroit à vocation culturelle, artistique, inclusive et solidaire. Leur accueil chaleureux nous a touchés et nous y reviendrons .. ! Nous y avons été accueillis avec gaufres et boissons chaudes ! Un grand merci à eux !

Merci aux bénévoles d'INCA toujours prêts, toujours disponibles et enthousiastes. Merci à tous ceux qui ont apporté leur soutien à nos projets.

A l'année prochaine !

Bernado



La tagua, encore appelée « l'ivoire végétal », est le fruit d'un palmier tropical de la famille des cocotiers, que l'on trouve principalement en Équateur, au Pérou, en Colombie, les noix de tagua ont la particularité de devenir extrêmement dures en séchant.

On l'appelle « Ivoire végétal » pour sa couleur, sa texture et sa dureté très proche de l'ivoire animal.

Lorsque les fleurs s'épanouissent, elles dégagent un parfum suave qui embaume toute la contrée. Avant de mûrir, le fruit de ces palmiers contient un lait sucré. Puis cet albumen se durcit pour devenir l'ivoire végétal, que l'on nomme aussi "tagua". Les graines sont en fait des gousses. Elles possèdent une première coquille dure qui se détache rapidement et puis une deuxième coquille qui colle à la graine. C'est en retirant cette dernière que l'on obtient la boule d'ivoire végétal. Les indiens les ramassent lorsqu'elles sont mûres. La pulpe jaune, qui entoure la graine, au goût agréable, est parfois commercialisée sous forme de boisson.

Les arbres produisent chaque année envi-

ron 20 kilogrammes de graines, parfois beaucoup plus. C'est à peu près le poids des défenses récupérées sur un éléphant de 6 tonnes... Dès le moment de sa découverte par les Européens, l'ivoire végétal connaît un certain succès. On exploite quelques espèces de palmier à ivoire, pour élaborer les boutons avant l'arrivée du plastique. En plus de son Ivoire, ce palmier permet aussi d'autres utilités. Les résidus des graines sont moulus en poudre et servent comme aliment pour les animaux, les coquilles sont utilisées comme combustible et les immenses feuilles (jusqu'à 6 mètres de long) pour recouvrir les huttes.

De nos jours l'ivoire végétal fait sa réapparition en Europe et en France. Tagua World est le leader en France pour la réactivation du commerce de la tagua, qui présente l'avantage d'être un produit naturel,

et une véritable alternative écoresponsable à l'ivoire naturel. De plus, tous ces produits sont uniques, la nature ne fait pas deux graines identiques ! Certains créateurs de bijoux de luxe s'y intéressent et se montrent satisfaits de ce très beau matériau. L'ivoire végétal présente aussi la particularité de se ramollir si on le laisse tremper très longtemps dans l'eau.

