

L'ACPAHUCIEN

Bulletin de « Action et Partage Humanitaire » (ACPAHU) n° 149 Mars 2022



Sommaire

Les acpahuciens en action en cette fin d'année 2021
Nouvelle équipe pour le journal
Nouvelles acpahuciennes

Les acpahuciens en action en cette fin d'année 2021... !

Journées d'octobre



Les traditionnelles journées d'octobres de Benfeld se sont déroulées samedi 16 et dimanche 17 octobre.

Cette année, et toujours en raison de la pandémie, l'affluence était moindre. Nous avons tout de même réalisé un bénéfice 1 011,02 €. L'ambiance était chaleureuse et nous avons pu discuter et faire connaissance avec d'autres exposants locaux. Un agréable weekend !



Concert de Renaud Schmitt avec pour thème des *Méodies pour notre monde*

Une expérience enrichissante, un évènement inédit !



C'était le samedi 6 novembre que nous avons voyagé à travers le monde grâce à la musique de Renaud Schmitt, sa voix et ses flûtes amérindiennes. Musique relaxante et apaisante.

En parallèle, la partie « avant » de la salle des fêtes de Benfeld s'était transformée en atelier culinaire. Des odeurs inconnues et alléchantes parfumaient les lieux.



Spécialités Antillaises : Plat traditionnel créole, boudin noir, accra de morue et salades – sauce « chien »...



Spécialités Africaines : Djinkoué plat d'Afrique de l'Ouest à base de semoule de blé, cuit à la vapeur et du riz, accompagné du poulet - poisson braisés et des légumes...



Spécialités Libanaises : Manakich au thym – zaatar avec tomates et menthe – accompagnent les fatayers aux épinards...



Spécialités Mongoles : Bouuz plat pour la fête de Tsagaan. Plate, émincé de bœuf ou mouton origans, gousses d'ails... Accompagné de sauce et de légumes...



Sabrina nous a concocté des spécialités libanaises, en dégustation : Manakich au thym – zaatar avec



tomates et menthe – accompagnent les fatayers aux épinards...

Tsermaa et Jean-Luc nous ont emmené en Mongolie grâce aux succulents Buuz (raviole à l'émincé de bœuf ou mouton, oignons, gousses d'ails...Accompagnée de sauce et de légumes)



autour des fourneaux pour confectionner des brédélés. Une belle ambiance conviviale, de rires, d'échange de recettes et de dégustation de petits gâteaux.



Une halte en Afrique, avec comme chef notre ami Tino, au menu : Djinkouê plat d'Afrique de l'Ouest à base de semoule de blé, cuit à la vapeur et du riz, accompagné du poulet - poisson braisés et des légumes.

Sous le soleil antillais où Gérard aime se prélasser, nous avons savouré un plat traditionnel créole avec du boudin noir, des accras de morue, du chiquetaille de poisson, salades – sauce « chien »...

Un beau bénéfice de 1 623.33 € pour cette soirée exotique et de découvertes.

Vente de brédèles, soupes et artisanat

Avec les mois de novembre et de décembre, beaux temps de Noël, les acpahuciens se sont retrouvés à l'étang de pêche de Westhouse pour une journée



La boutique éphémère des lutins de Benfeld a accueilli des artisans et deux



Nouvelle équipe pour le Journal l'Acpahucien

Comme vous pouvez le voir, l'Acpahucien, notre journal associatif, en est à son 149^{ème} numéro. En réalité, il y a déjà eu 150 éditions puisqu'il y a eu un numéro 0. J'en assure la coordination depuis le début, il y a une trentaine d'années. L'Acpahucien paraissait longtemps 6 fois par an, puis nous sommes passés à une édition trimestrielle, et plus récemment à 3 éditions par an.

J'ai eu la chance de participer à l'aventure acpahucienne dès le début, c'est-à-dire il y a 35 ans. Les diverses activités ainsi que les voyages en Afrique occupaient une bonne partie de mon temps, et c'était un grand plaisir de suivre les diverses étapes de l'Association et de participer à sa dynamique. Après cette intense période initiale, j'ai déménagé à 750 kilomètres, et une façon naturelle de continuer à contribuer à l'Association a été de m'occuper du journal qui était alors en train de naître. A présent, je vais prendre, pendant quelques années, des responsabilités qui seront incompatibles avec l'engagement au sein de l'Association. J'espère cependant que ce n'est que partie remise, et revenir à l'automne 2026, au moment de mon départ à la retraite. Bon vent en attendant....

Catherine Belzung



associations durant le mois de décembre. AC.PA.HU. avait installé un joli stand avec de l'artisanat africain, mais aussi de Madagascar, et des objets divers offerts par des amis de notre association.

En parallèle nous assurions également la permanence d'un chalet mis à disposition gracieusement par le collectif HUMANIS au village du Parage - place Kléber à Strasbourg. Toutes ces manifestations nous ont permis de récolter la somme de 5 150, 13€.



