LE Chef
LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Le « Bachelor Thierry Marx », nouvelle formation professionnelle à destination des chefs de demain

22 OCTOBRE 2020









Le 21 octobre dernier dans le Lot (46), avait eu lieu la journée de lancement du « Bachelor Thierry Marx » ayant pour objectif de former les chefs cuisiniers de demain.

En partenariat avec le Collège de Paris, cette formation professionnelle implantée dans l'espace rural vise à former les chefs désireux de s'orienter vers la cuisine équitable, les circuits courts et le zéro déchet. Elle vise à dynamiser le territoire lotois en associant agriculteurs et producteurs locaux.

Plusieurs personnalités étaient présentes pour l'occasion : Carole Delga, (présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée), Raphaël Daubet (président de la Communauté de communes de Cauvaldor, maire de Martel et conseiller régional), Mostafa Fourar (recteur de l'académie de Toulouse), Xavier Papillon (directeur académique des services de l'Éducation Nationale du Lot) ainsi que Thierry Marx.

« Il faut croire en une théorie de la qualité et apporter une réponse vierge de toute agriculture polluante », déclarait Thierry Marx*. « Je crois pertinemment à la HQE (Haute Qualité Environnementale). Le lowcost a appauvri les agriculteurs, il faut reconstruire une France forte. Le cuisinier doit être formé aux modes de financement du secteur. En créant un pôle de formation, on crée de nouveaux métiers. Cela nous fait sens et nous trouverons le rythme en marchant ». « La modernité n'est pas une opposition à la tradition. Il faut remettre des passerelles dans cette société. En ayant une région forte, on aura une France plus forte et on fera face à la mondialisation »,* continuait Thierry Marx*. « C'est une économie de la qualité, il faut mettre en valeur ce savoir-faire français, cette mémoire des anciens. Il faut développer de la curiosité, donner envie à des gens en vie. Un rêve est de créer un grand campus universitaire à fort impact social. Il faut jouer cette carte de l'attractivité de la France afin que tous reviennent s'installer dans l'hexagone »*

Cette journée était ponctuée de nombreux déplacements. Après une table ronde traitant du bachelor « Chef, chef d'entreprise » et une visite des espaces rénovés du Lycée hôtelier Quercy Périgord à Souillac, une rencontre avec des producteurs locaux était organisée au sein de la Halle de Martel. L'après-midi était consacrée à la visite de la Ferme de la Croix de Pech produisant des noix du Périgord AOP (Thégra) et d'un Moulin d'huile de noix (Martel).

L'importance d'une formation tout au long de l'existence a également été rappelée : en effet, le cursus proposé se distingue par son accès à tous, sans distinction d'âge. Seul le projet personnel et la motivation entrent en compte. S.M.

Un restaurant Sogeres pour le nouveau site Danone

4 FÉVRIER 2021



Le 26 janvier dernier, Emmanuel Faber, Président directeur-général de Danone, a inauguré le nouveau siège et site de Danone France à Rueil-Malmaison (92). D'une surface totale de plus de 25 000 m², le lieu nommé « Convergence », est doté d'espaces flexibles et adaptés aux nouveaux modes de travail.

« C'est en France qu'est née et a grandi l'entreprise qu'est Danone aujourd'hui, et je vois donc un symbole fort dans l'inauguration de ce nouveau siège, qui va nous donner un cadre de travail propice à la collaboration, l'émulation collective, l'innovation, au service de nos marques, nos clients, nos patients et nos consommateurs. Je suis convaincu que tous ici rassemblés, nous serons encore plus forts », déclare Emmanuel Faber.

Le siège accueille notamment un tout nouveau restaurant, géré par Sogeres du Groupe Sodexo, pour les 1 700 salariés de Danone. Avec ce nouveau lieu, Danone et Sogeres ont repensé les codes de la restauration d'entreprise. Le restaurant est entièrement axé sur une alimentation entrant dans l'économie circulaire. Il s'agit d'un écosystème vertueux touchant à l'approvisionnement, le tri des déchets et la mise en place d'un service de consigne.

« Il y a une nécessité à se projeter ensemble dans l'avenir. Nous avions pour ambition de réinventer la restauration d'entreprise en impliquant le groupe Danone, nous restaurateur Sogeres et les consommateurs danoners. La démarche de Sogeres est de travailler sur l'expérience du consomateur. Notre objectif s'inscrit dans le « 0 gaspillage, 0 déchet ». A cela, et dans le respect des mesures d'hygiène et sanitaires, nous avons mis en place un dispositif de traçabilité des déchets. Tout excédent de production issu d'une prestation est tracé, recyclé et valorisé afin de retourner dans des circuits renouvelables, par exemple en devenant une ressource comme de l'engrais », explique Zoulikha Laoubi, Directrice régionale pour Sogeres Île-de-France.

Cette restauration responsable et locale fait également la part belle au frais et au végétal. Le lieu de restauration est divisé en 4 espaces distincts. Le premier est un restaurant d'entreprise proposant une cuisine « francovore » imaginée par trois Meilleurs Ouvriers de France : Frédéric Jaunault qui aide à sourcer les produits de saison, Yann Brys pour la pâtisserie et Sophie Fernandez pour la poissonnerie. Également, trois conseillers culinaires aident à l'élaboration des recettes. Il est à noter que les membres de l'équipe de restauration sont notamment formés à l'École Lenôtre. Quant au deuxième espace, il s'agit du Café contemporain proposant une offre internationale. Le troisième espace concerne la Place du village. Elle est dotée d'un restaurant anti-gaspillage où le chef Pascal Legalois adapte les recettes en fonction des produits à réutiliser et de sa créativité. Ce ne sont pas moins d'une vingtaine de kilos de fruits déclassés qui sont livrés par le primeur Laurent Berrurier chaque semaine.

« On observe une vraie prise de conscience du consommateur avec l'idée que l'on peut faire de bons repas avec ce type de produit. L'idée est d'aller vers un 100 % français et frais en accompagnant les agriculteurs dans cette transition. En plus, nous proposons une fois par mois des masterclass en ligne avec le responsable du site Danone pour Sogeres Laurent Barberi permettant aux danoners de se mettre aux fourneaux. Nous privilégions aussi l'écosystème en faisant appel à des commerçants du coin, plus proches de notre structure. Un impact positif est aussi lié au recrutement de personnes en situation de handicap grâce à notre partenariat avec Café joyeux », ajoute Zoulikha Laoubi.

Le dernier espace concerne la « Popotte roulante» situé derrière l'établissement et où s'alternent plusieurs food trucks et street food de saison. Ces différents espaces de restauration s'inscrivent dans la nouvelle dynamique du « Local first » annoncée par Danone fin novembre.

« Afin de favoriser l'autonomie et la créativité des équipes nous avions pour visée de proposer un panel d'offres plus large et plus complet pour tous les repas de la journée. Cela, grâce à l'utilisation de l'application SoHappy, qui est un service de restauration digitalisé. Le danoner peut consulter le menu, les prix, faire part de ses allergènes, donner son avis et payer en ligne via un badge rechargeable », détaille *Zoulikha Laoubi,*
Ces nouvelles façons de se restaurer, alliant plaisir, santé et éco-responsabilité, permettront de partager d'autant plus d'innovations, nécessaires au bon développement du Groupe Danone. S.M.

À LIRE AUSSI…

> Les dernières actualités du secteur

Des chefs à l'œuvre pour la société coopérative Label Gamelle

24 NOVEMBRE 2020



Ouvert depuis le 6 novembre dernier dans l'hôtel d'activité industrielle Mozinor de Montreuil, la société coopérative et participative de restauration et d'insertion Label Gamelle œuvre aux côtés de chefs cuisiniers issus de grandes tables étoilées dont le MOF 2004 Stéphane Buron en est le parrain pour cette promotion.

« D'un côté beaucoup de produits sont jetés, autant que cela fasse plaisir à d'autres. Nous apportons une touche de fraîcheur en ajoutant par exemple juste un peu de persil et de menthe fraîche. Il faut donner envie en apportant du goût. Le but est aussi de partager un peu de savoir. Les métiers du secteur de la restauration et de la gastronomie peuvent être une porte ouverte pour un grand nombre de personnes », explique le MOF 2004 Stéphane Buron.

Fondée par le chef et formateur à l'école Ferrandi Vincent Dautry et l'ancienne

Directrice de back-office en assurances Christine Merckelbagh, la cuisine centrale au statut de coopérative réalise des repas qualitatifs en direction de centres d'hébergement d'urgence de la région parisienne tout en apportant un accompagnement individualisé à tous ceux en contrat d'insertion.

« Le but de la réinsertion c'est de former des gens en précarité. Ce n'est pas que de la cuisine, c'est un échange. Cela nous permet de découvrir d'autres cultures. Il faut avoir cette capacité d'adaptation, nous proposons donc des plats qu'ils connaissent. L'alimentation est centrale car elle a un impact sur la santé mais pas seulement, elle touche aussi à l'économie et à l'éducatif », a développé Vincent Dautry.

A la carte, des spécialités culinaires de différents pays sont proposés comme le Tiep de poisson accompagné de riz, le Manchon de volaille à la mexicaine, le Couscous marocain au poulet ou le Mafé de bœuf au riz cassé. Deux services sont proposés, à midi et en soirée, au prix de 4/5 euros par repas (plat et dessert).

« On souhaite que les gens soient heureux lorsqu'ils mangent. Ce sont eux qui valident les menus gustatifs », rajoute Christine Merckelbagh. *« On construit leurs parcours personnels, ce sont des gens qui ont besoin d'un accompagnement différent. Nous leur montrons que moralement on pense à eux »*.

Label Gamelle bénéficie de nombreux soutiens financiers issus de pouvoirs publics, financeurs privés et mécénats de compétence. La société collaborative agit aussi avec l'association InFLEchir qui accompagne les personnes exilées dans leur processus d'intégration notamment en proposant des ateliers de Français. Des séances de massage et de relaxation sont également prévues à l'avenir. S.M.

Le « Club Med Lab Challenge » remporté par deux étudiantes de Ferrandi

15 DÉCEMBRE 2020

Le 10 décembre dernier se tenait la remise de prix du 1er challenge international d'Innovation Food & Beverage, le « Club Med Lab Challenge ».
Dans le cadre de ce concours, lancé le 9 octobre 2019 par le Club Med ayant pour thématiques la famille et la table, les étudiants des écoles d'hôtellerie, restauration et tourisme devaient au travers de projets, réinventer « la connexion familiale en restauration ».
Deux étudiantes en Master of Science in Hospitality Management à l'école parisienne Ferrandi ont été récompensées pour leur projet, « Club Med by Elisa & Gabrielle ». Ce dernier permet de renforcer la cohésion physique des convives en incluant la connexion digitale via un buffet tournant.
127 participants de 30 nationalités venant de 60 écoles internationales ont participé à ce concours. Le challenge comportait plusieurs étapes de sélection. Lors de la 1ère, 30 dossiers étaient choisis et 5 autres lors de la seconde. Le jury départageait les derniers participants pour la dernière étape.
Avec ce challenge, l'objectif était également pour le Club Med de repérer de nouveaux talents en vue des 1450 postes à pourvoir pour sa campagne d'hiver 2010-2021. A cette occasion, plusieurs idées ont également été prises en compte par l'entreprise d'hébergement touristique (segmentation des salles de restaurants en plusieurs espaces afin d'y proposer différentes expériences ; animations réalisables autour de l'alimentation et de la découverte de produits ; travail d'insonorisation pour créer des « bulles » isolantes sur des tables familiales ; possibilité de créer des cocktails personnalisés, etc.). S.M.

À LIRE AUSSI...

> Les dernières actualités du secteur de la restauration commerciale

Marseille accueille le 2nd Maisons du Monde Hôtel & Suite de France

4 FÉVRIER 2021





Après une 1ère ouverture au cœur de Nantes en mai 2019, Maisons du Monde Hôtel & Suite poursuit son développement sur le Vieux-Port de Marseille.
Ce projet, datant du 19 Janvier dernier, est signé du groupe hôtelier Vicartem et l'enseigne de décoration et d'ameublement Maisons du Monde.
« Quelle joie d'ouvrir ce nouvel hôtel dans la cité phocéenne, ville d'histoire et d'avenir. Cette deuxième adresse donne toutes ses lettres de noblesse au concept « Maisons du Monde Hôtel & Suites » développé aux côtés de notre partenaire Vicartem. Avec ce magnifique projet, Maisons du Monde peut exprimer une nouvelle fois son savoir-faire, celui de créer des lieux de vie chaleureux et inspirants », explique Julie Walbaum, Directrice générale de Maisons du Monde.
« Nous sommes très heureux d'ouvrir les portes de ce nouvel établissement, pour lequel nos équipes ont mis toute leur âme et leur énergie, dans une période inédite. Il est le fruit d'une

collaboration fructueuse avec Maisons du Monde et son équipe Business. Notre partenariat permet de concevoir des hôtels de qualité et dotés d'une vraie personnalité, proposant une expérience unique à nos clients », ajoutent Céline et Sébastien Meslin, fondateurs et propriétaires de Vicartem.

L'accueil, prenant aussi en charge les animaux domestiques, est personnalisé et digitalisé grâce à l'utilisation de tablettes. L'hôtel comprend 62 chambres entièrement décorées avec du mobilier et des pièces décoratives Maisons du Monde. Les objets sont éco-responsables, comme les éléments de salles de bain, tous éco-labellisés. A cela s'ajoute machine expresso et room service proposant des bocaux bistronomiques élaborés à partir de produits bio et locaux.

5 styles de chambres sont proposés. Leurs noms évoquent la Méditerranée et la Provence (Saint-Rémy, Lourmarin, Gordes). Des chambres familiales peuvent accueillir jusqu'à 6 personnes et une suite Vieux Port donne vue sur l'Ombrière et le départ des navettes vers les îles du Frioul. Enfin, l'hôtel dispose d'espaces communs avec lounge, un bar, une bibliothèque, et une nouveauté : une cuisine toute équipée, notamment pour préparer son petit-déjeuner. S.M.

À LIRE AUSSI…

> Les dernières actualités du secteur

Quand les associations luttent contre l'isolement social de nos aïeuls.

23 avril 202025 avril 2020 / Société

Sara Machtou **| Si les actions solidaires sont de mises à l'égard d'une partie des personnes âgées, elles sont d'autant plus nécessaires en cette période de confinement. En effet nombre d'entre-elles se retrouvent actuellement encore plus isolées et vulnérables que jamais. C'est ce que confirme Meryl Lebreton, attaché de presse au sein de l'organisme le Petit frères des pauvres : « *Les visites de bénévoles constituent pour certains leur seule visite donc ça complique les choses. Ces personnes ne vont pas mourir du coronavirus, mais bien de solitude* ».**

Plusieurs actions solidaires associatives ont depuis le début du confinement été adaptées afin de veiller au respect des règles de sécurité sanitaire. Les visites bénévoles ont été remplacées par un appel journalier : « *À Marseille une personne recevait de l'aide à domicile au quotidien mais elle avait besoin quand même d'un appel chaque jour* ». Sont mis en place des rédactions de cartes postales et pour ceux qui ont accès au numérique de messages et photos sur Whatsapp et des appels par Skype. Des plateformes d'écoutes téléphoniques préexistantes avec un relai santé composé de médecins, psychologues, ou de bénévoles qui ont l'habitude d'écouter les personnes fragiles, ont été renforcées.

De nouvelles dispositions ont aussi été créées au regard de la situation. Ne possédant pas nécessairement d'imprimante, il était difficile pour certains de remplir des attestations de sortie, une aide a donc été fournie. Les bénévoles apportent au domicile des personnes concernées des attestations pré-imprimées, généralement une quinzaine. Aussi, ils peuvent aider à leur rédaction. Pour les plus vulnérables, une aide aux courses est possible par quelques associations. Non systématique, elle dépend de l'autonomie de la personne et des besoins de chacun. La personne glisse une lettre de course sous le seuil de sa porte ou appelle directement un bénévole afin de lui faire part de ce qui lui est indispensable. D'autres actions s'effectuent au cas par cas : « *En Normandie à Caen, un bénévole promène le chien d'une dame qui a un cancer et doit poursuivre une chimiothérapie* ».



La situation actuelle créée plusieurs angoisses. « *De ceux que nous aidons, les retraités sont nombreux et leur nombres s'accroît depuis plusieurs années* », relève Hora Tayeb secrétaire nationale en charge de la solidarité au sein de la Croix-Rouge. Bon nombre craignent d'être malade et de se retrouver sans personne. Et paradoxalement certains ne sortent plus par peur d'être contaminé. C'est ce que confie Suzanne retraitée de l'éducation nationale : « *Une peur du confinement non mais une peur du virus oui. Ça a dû influencer sur mon sommeil. Je me réveille toutes les deux heures. Ça travaille l'esprit. Mais je ne vais pas aller à l'hôpital j'ai peur d'y d'aller.* » Hora Tayeb ajoute : « *D'autres n'arrivent pas à avoir un rendez-vous médical, la secrétaire n'est pas là. Parfois ils veulent juste renouveler une ordonnance car ils ont un médicament à prendre* ». Le risque est que la pathologie empire, voire qu'il y ait une recrudescence de maladies après l'épidémie. « *Certains ayant vécu la guerre pensaient savoir à quoi s'attendre. Cette épidémie crée une forme d'inquiétude et beaucoup se sentent perdus*. » dénote t-elle. Les associations poursuivent leur actions car « *il y a un aspect moral à tout ça* ». En luttant contre le phénomène de l'isolement, en particulier pour les personnes âgées, c'est l'ensemble de la société qui en sera enrichie.

Photos:

https://www.macommune.info/personnes-agees-les-petits-freres-des-pauvres-de-bourgogne-franche-comte-se-mobilisent/ (https://www.macommune.info/personnes-agees-les-petits-freres-des-pauvres-de-bourgogne-franche-comte-se-mobilisent/)

https://www.croix-rouge.fr/Actualite/Personnes-agees-accompagner-les-dependances/Accompagner-les-dependances-1338 (https://www.croix-rouge.fr/Actualite/Personnes-agees-accompagner-les-dependances/Accompagner-les-dependances-1338)

Confidentialité et cookies

Nous, WordPress.com, et nos partenaires publicitaires stockons et/ou accédons à des informations sur votre terminal et traitons également vos données personnelles, comme les identifiants uniques, l'activité de navigation et d'autres informations standard que votre terminal transmet, y compris votre adresse IP. Ces informations sont collectées au fil du temps et utilisées afin de vous proposer des publicités personnalisées, mesure de performance des publicités, données d'audience et développement de produit propres à notre programme publicitaire. Si cela vous convient, sélectionnez « J'accepte » ci-après. Sinon, vous pouvez obtenir plus d'informations, personnaliser vos préférences en matière de consentement ou refuser le consentement en choisissant « En savoir plus ». Notez que vos préférences s'appliquent à tous les sites Web du réseau WordPress.com. Si vous changez d'avis ultérieurement, vous pouvez mettre à jour vos préférences

« Ici je ne suis rien », l'envie d'ailleurs des Syriens au Liban.

26 juin 201923 septembre 2019 / Politique, Société



Sara Machtou **| À la sortie de la messe du soir dans la région libanaise de Jounieh, un homme vêtu d'un large polo gris, aux épaules affaissées et le regard au loin, se tient sur le parvis de la Cathédrale Saint Georges Des Maronites, située dans la ville côtière de Kaslik. « Ici je ne suis rien » me confie t-il.**

Des conditions de vie difficiles



« Je ne suis pas considéré comme un être humain […] je ne perçois aucune aide à l'exception de celle de l'église et de l'État. Chacune me remet un bon d'achat me permettant de faire mes courses dans un supermarché à proximité. Je ne peux pas travailler, avant je n'avais même pas où dormir. Là, je vis dans une petite chambre en compagnie de ma mère, mon père et mon frère. On est enfermés à l'intérieur. Mes seules sorties consistent à me rendre à l'église. ». Des millions de Syriens dépendent de différentes aides humanitaires telles que religieuses, nationales ou internationales, afin de subvenir à leurs besoins les plus élémentaires. La diminution de l'aide apportée aux réfugiés syriens au Liban a provoqué un appauvrissement en hausse depuis ces dernières années à leur égard. La nécessité pour la grande majorité des travailleurs indépendants d'avant-guerre de devoir loger leur famille dans les chambres qu'ils partageaient avec d'autres ouvriers était alors inenvisageable. Cette situation amena à une augmentation exorbitante des prix du loyer pour parfois une simple chambre exiguë. Les frais médicaux sont l'une des craintes majeures pour de nombreuses familles, une mère de famille raconte : *« Un jour au Liban, ma fille a eu un accident de voiture, le mec lui a mis de l'eau sur le visage et l'a laissée sur le bord de la route. Il fallait qu'on avance les frais avant qu'elle puisse rentrer à l'hôpital. L'Unicef a payé la moitié et nous le restant d'un montant de 3500 dollars. »* .

Halima*, une autre mère de famille relate avec désolation : *« Les conditions du bâtiment étaient tellement insalubres que des fils pendaient de partout et ma fille s'est électrocutée. On a dû l'envoyer en Syrie pour se faire soigner, elle est complètement brûlée. »*

Faute de moyens, beaucoup mettent en œuvre un éventuel retour, cela malgré les risques encourus dans un pays toujours en guerre. Bassel, un autre réfugié de la ville de Tripoli au nord du pays en fait l'amer constat : *« Dans deux mois si je n'ai pas de réponse concernant ma demande d'asile pour la France, et bien même si c'est risqué je rentrerai. Au retour ils vont enquêter sur moi durant 6 mois sur ce que j'ai pu faire au Liban. Je n'ai pas peur car à un moment donné dans la vie quand il faut prendre une décision il faut la prendre .[…] J'y ai pensé à la mort, mais ça passe en second lieu comparé à la possibilité de revenir à sa vie d'avant. »*

Un retour impossible pour certains

Mais, si certains peuvent envisager un possible retour, il n'en est pas du cas de tous. De nombreux bastions de rebelles où des habitants résidaient à proximité font encore l'objet de combats et de bombardements quotidiens. Beaucoup sont alors contraints de rester sur place faute de devoir, une fois de retour au pays, être enrôlés de force dans l'armée. Cette situation amène la famille à demeurer au Liban. Autrement une partie d'entre elle, généralement sans le père, rentre en attendant la fin de la guerre. Isam, réfugié syrien dans la ville de Saïda, le regrette : « *Je ne peux pas rentrer car je suis toujours sur la liste de l'armée. Ou bien je tuais un frère, un voisin, un cousin ou bien je me serais tué. J'avais un couteau sous la gorge, j'ai préféré partir.[…] Les Palestiniens n'ont pas de droits, on est pire qu'eux. On est dans les oubliettes. Dans ce bled les animaux sont mieux considérés que nous* ». Les autorités libanaises n'ayant ni ratifié la Convention de Genève de 1951, ni le Protocole de New York de 1967 ne reconnaissent pas, de fait, le statut de réfugié aux Syriens. Bon nombre ne déplorent pas seulement leurs conditions de vie, mais bien la conjoncture politique consistant à les traiter comme des individus à part entière vis-à-vis des libanais, ce qu'ils jugent comme profondément déshumanisant. Bassel poursuit : « *Le Hezbollah est avec le régime syrien et contre les Syriens. C'est du business car ils ne peuvent se mettre contre l'État libanais.* »

Nombreux y voient dans cette situation l'influence grandissante du Hezbollah, allié de Damas, désireux d'un retour rapide des réfugiés syriens chez eux, hors du sol libanais.



Isam rajoute : « *Tous les quatre ou cinq mois, des soldats libanais viennent dans le camp et nous mettent tous contre le mur, ils fouillent les chambres, après ils partent. S'ils ont des soupçons, ils ramènent les personnes avec eux. Ils ne préviennent pas de leur venue, ils débarquent le matin au moment où il y en a qui dorment encore.* »

Bassel m'explique : « *S'ils voient un syrien dans le bus, ils le font descendre, l'emmène directement en prison et il séjourne un ou deux jours en taule.* » Avec l'instauration de contrôles arbitraires et d'un couvre-feu, il leur est en plus interdit d'être propriétaire d'une voiture, d'un commerce ou de toute autre propriété, voire même de souscrire à une assurance. Les réfugiés syriens estiment que tout est fait pour qu'ils restent une main-d'œuvre bon marché et exploitable, car devant toujours être sous la coupe d'un libanais.

Une scolarisation à l'abandon

Ils perçoivent aussi ce contraste dans le domaine de l'enseignement qu'ils considèrent médiocre et ne permettant pas à leurs enfants d'obtenir une instruction au même titre que les libanais, voire d'acquérir les compétences nécessaires à une éventuelle entrée dans le monde du travail. À nouveau pour Bassel : « *Il faut une éducation pour les enfants car ici ils n'ont pas d'avenir. Sinon, il se passera ce qu'il s'est passé pour les Palestiniens pendant plus de 40 ans.* ». Des milliers d'enfants syriens ne sont pas scolarisés et pour ceux qui profitent de l'enseignement public, ils n'obtiennent en définitive aucun diplôme, car il ne serait pas reconnu par le pouvoir en place. Le transport constitue une première entrave à la scolarisation car elle est à la charge des parents. Les horaires de cours des enfants syriens de l'après-midi diffèrent des libanais au matin, horaire plus propice au travail. Mais, la crainte des parents se situe surtout dans le fait qu'il subsiste un risque réel de harcèlement et de racisme autant de la part des conducteurs de bus que des professeurs. Cette situation amène à inhiber toute possibilité d'inclusion des enfants de parents syriens dans la société libanaise.

Le constat est sans appel pour de nombreuses familles réfugiées au Liban ; ils ne sont pas les bienvenus et ne le seront jamais. Un choix se porte alors, celui de repartir chez soi ou de plier bagage ailleurs coûte que coûte, tant qu'est possible l'espoir d'un avenir un tant soit peu meilleur.

**Les prénoms de cet article ont été changé afin de conserver l'anonymat des témoignages.*

Suite à une enquête de terrain réalisée par Sara Machtou en mai 2019 au Liban

Confidentialité et cookies

Nous, WordPress.com, et nos partenaires publicitaires stockons et/ou accédons à des informations sur votre terminal et traitons également vos données personnelles, comme les identifiants uniques, l'activité de navigation et d'autres informations standard que votre terminal transmet, y compris votre adresse IP. Ces informations sont collectées au fil du temps et utilisées afin de vous proposer des publicités personnalisées, mesure de performance des publicités, données d'audience et développement de produit propres à notre programme publicitaire. Si cela vous convient, sélectionnez « J'accepte » ci-après. Sinon, vous pouvez obtenir plus d'informations, personnaliser vos préférences en matière de consentement ou refuser le consentement en choisissant « En savoir plus ». Notez que vos préférences s'appliquent à tous les sites Web du réseau WordPress.com. Si vous changez d'avis ultérieurement, vous pouvez mettre à jour vos préférences

du réseau WordPress.com. Si vous changez d'avis ultérieurement, vous pouvez mettre à jour vos préférences