

N° 401
ÉDITORIAL :

ÎLE DE KERKENNAH 1960 = ÎLE DE DJERBA 1960

Nous sommes allés découvrir l'île de KEKENNAH avec des amis. Nous avons exhumé des images d'une île de DJERBA des années 1960. Une île plate certes, mais avec de très nombreux palmiers, une pêche à l'ancienne



à la Charfia, véritable piège à poissons que les pêcheurs relèvent depuis leurs embarcations ⁽¹⁾, des maisons basses et un charme que notre « DJERBA » perd de plus en plus.

Seuls les sacs plastiques que l'on retrouve partout, nous ramenaient à la réalité de 2016. :=))

Après 1 h 15 de traversée,



nous arrivons sur la première : l'île Garbi et débarquons au port de MELITA. Nous rejoignons notre hôtel pour prendre une bonne douche, nécessaire après une route toujours aussi pénible à faire entre DJERBA et SFAX :



La Résidence CLUB, du même type que le CLUB MED en 1960, cases en «dur» spartiates, immense terrain, installations vieillissantes par manque d'entretien et de client, très belle piscine dans laquelle l'eau de javel était dosée à la louche, bref, notre petit séjour dans ce lieu, fut bref mais sympathique; après le petit déjeuner nous partions à la découverte de l'île.



La mer, la digue, au fond les bâtiments, le bar et la piscine

Le soir de notre arrivée, nous nous rendons dans un petit restaurant à quelques centaines de mètres de notre résidence. Voilà ce que nous avons choisi :



Servi dans de superbes coquillages...

Deux routes de chaque côté de l'île, permettent de longer la côte. Nous y découvrons un fort au pied duquel des fouilles archéologiques ont fait apparaître une villa romaine, Borj HASSAR, interdite d'accès pour éviter le pillage des ruines.



GHARBI et CHERGUI sont reliées entre elles, par une chaussée de 600 mètres existant depuis l'époque romaine.

Nous continuons notre route sur l'île CHERGUI. Plus loin nous visitons une saline au plus grand bonheur du patron et des ouvriers qui chargeaient un très gros camion avec remorque, de sacs de sel.

Le patron nous félicita pour notre curiosité sachant qu'il n'était jamais sollicité par les quelques touristes qui viennent dans l'île à l'occasion du festival de la sirène qui devait avoir lieu du 29 juillet au 3 août 2016, mais qui fut annulé pour raisons sécuritaire.

Nous continuons notre périple et entrons dans une impasse où se trouve le Musée du patrimoine Insulaire qui n'ouvre que le week-end... Raté ! On était en milieu de semaine.

Autour de midi, un guide, genre petit futé, nous conseille un restaurant : chez NAJET.



Petit restaurant refait à neuf. Tout beau, tout repeint. On y entre et c'est la Patronne elle-même qui nous reçoit. Surpris par son admirable Français, elle nous présente la carte et nous invite à passer à table.



Notre déjeuner fut excellent et le prix raisonnable.

L'un d'entre nous dès que nous arrivions dans un restaurant, posait la question :

- Les fruits de mer sont-ils bien frais ?

Comme si le restaurateur allait lui dire :

- Non c'est du congelé. Ce sont de vieilles chevrettes de l'année dernière.

Il se reconnaîtra à la lecture de ce compte rendu.

Ce tour de l'île, nos différents arrêts nous ramenèrent vers notre hôtel en fin d'après-midi.

Hôtel qui a reçu durant le mois d'août de nombreux touristes. Près de la piscine, un bar est implanté. Nous ne voyons que des Tunisiens agglutinés au bar. Ils apportent avec eux quelques sardines, des morceaux de viande qu'ils peuvent griller sur place sur le barbecue mis à leur disposition.

À 16 h 30, de nombreuses bouteilles de bière, des bouteilles de vin, vides pour la plupart, trônaient sur le bar.

Et après on nous dira que le tunisien ne boit pas...à d'autres !!!

Jeudi matin debout à 6 heure pour un départ après le petit déjeuner, pour prendre le bac de 9 h 30.

Une dizaine de petites poissonneries tenues par les pêcheurs eux-mêmes entouraient l'embarcadère. Les crabes bleus bougeaient encore, ainsi que les grosses crevettes. Une raie, de petits mulets quelques dorades, des dattes de la mer. Nous n'achetons rien puisque nous avons prévu de nous rendre au marché aux poissons de SFAX réputé pour son abondance et sa fraîcheur. 11h, nous voici à SFAX.

Je ne sais pas si vous avez déjà vu une ville (la seconde de Tunisie) à 11 heure du matin, c'est un cauchemar, un embrouillamini, un embarras, un encombrement invraisemblable, un imbroglio de voitures de taxis, de camionnettes ; une imbrication de voitures stationnant le long, et sur les trottoirs... Si nous avions eu de petites voitures, nous aurions pu, peut-être, trouver à nous garer, mais avec deux 4X4... Impossible !!

Après avoir fait deux fois le tour des remparts, derrière lesquels se trouve le Marché aux poissons, lors d'un arrêt forcé, un embouteillage, nous nous trouvons côte à côte.

Nous baissons la vitre et d'un commun accord nous décidons de reprendre la route vers DJERBA.

Nous n'avons pas de chance. Ce sera pour une prochaine visite à SFAX.

Un arrêt pour déjeuner

Et toujours les louages roulant à des allures folles, les voitures à plaques d'immatriculation bleue jouant au Fangio, les puissantes voitures Lybiennes qui ne respectent ni les distances de sécurité, et encore moins la vitesse limitée à 90 km/h.

(¹) les Kerkenniens se partagent 500 pêcheries fixes construites à l'aide de lignes de feuilles de palme et composée d'un « pied », d'une « grande maison », d'une « petite maison », d'une « lampe », de deux nasses, d'une « chambre de capture » et d'« ailes ». Le dispositif est censé guider les poissons vers des enclos clayonnés et cernés par les nasses

Raleur naïf



On nous a dit :

Le ministre des transports souhaite un pont entre EL JORF et AJIM.

De fait il dit : Un pont pour relier les compétences, pour rapprocher les hommes !

NOUS AUSSI ON VOUDRAIT BIEN !!!

Mais comme on dit ici : RODOUA (ghoudoua pour les puristes)



INFO EXPRESS

Départ de son excellence M. l'Ambassadeur François Gouyette



François Gouyette a quitté son poste le 11 septembre et a été remplacé le jour même



par Olivier Poivre D'Arvor.

Olivier Poivre d'Arvor est, depuis le 12 septembre, le nouvel ambassadeur de France en Tunisie

Olivier Poivre d'Arvor est le frère du célèbre "PPDA" - Patrick Poivre d'Arvor.

Il remplace François Gouyette, qui avait pris ses fonctions le 13 septembre 2012 à Tunis, et qui a rejoint Riyad - Arabie Saoudite, où il avait déjà servi en début de carrière, au Consulat de France à Djeddah.

Hizb Ettahrir passera devant la justice militaire

La BM accorde un financement additionnel de près de 40 MDT

Le Conseil des administrateurs du Groupe de la Banque mondiale vient d'approuver "un financement additionnel d'un montant de 18 millions de dollars (environ 39,7 millions de dinars), destiné à la finalisation d'un système d'évacuation des eaux usées, respectueux de l'environnement dont la mise en place est capitale pour la protection des écosystèmes marins vulnérables du littoral tunisien".

Youssef Chahed a prévu les attaques des lobbies, il est temps de les dévoiler

C'était à prévoir. Youssef Chahed l'a également prévu. La réalisation du programme et des réformes du gouvernement d'union nationale ainsi que des objectifs annoncés dans les cinq priorités du « Pacte de Carthage » allaient se heurter à des difficultés énormes, à commencer par certains lobbies qui n'hésiteraient pas à lui mettre les bâtons dans les roues.

Effectivement, dès les premières heures après l'installation du nouveau cabinet gouvernemental au Palais de La Kasbah, les problèmes ont commencé à s'abattre sur le pays. Qu'on en juge !

Retour des actes terroristes dans la région de Kasserine, les menaces et les surenchères exercées par les divers syndicats relevant de l'UGTT notamment dans les secteurs de l'enseignement et du tourisme-hôtellerie, la prise en otage ou presque du gouverneur de Kasserine dans son domicile par ...neuf jeunes filles armées de couteaux et qui réclamaient du travail à...minuit !

Le renvoi des policiers retournés dans les Îles de Kerkennah, la multiplication des scandales chez Nidaa Tounes qui sentent les coups montés, les campagnes appelant à la partition du pays. Et plus récemment, les événements graves survenus à Ben Guerdane suite à la mort d'un contrebandier abattu par les forces de l'Armée nationale.

Tunisair dédommagé à hauteur de 21.570DT pour le bris d'écran par un passager.

Par la réception du montant d'indemnisation estimé à 21.570 dinars, par chèque certifié garantissant la disponibilité des provisions y afférentes. Aussi, le transporteur national a-t-il décidé d'abandonner les poursuites pénales et civiles contre l'auteur du dommage.



Tuberculose bovine : Les habitants du sud appelés à ne pas égorger les taureaux et les veaux, en raison de la propagation de nombreux cas de tuberculose bovine.

En prévision de la fête de Aïd al-Adha (fête du sacrifice), le vétérinaire à l'institut national de nutrition et de technologie alimentaire Khaled Zaarouk a mis en garde, vendredi, les habitants du Sud contre l'égorgeage des taureaux et des veaux, en raison de la propagation de nombreux cas de tuberculose bovine.

Cette mise en garde intervient étant donné que l'égorgeage des taureaux et des veaux est une pratique très courante chez les habitants du Sud.

Dans une déclaration à la TAP, Zarrouk a indiqué que la tuberculose bovine compte parmi les maladies contagieuses à risques qui ne sont diagnostiquées qu'après des mois de la contamination, précisant que cette maladie peut entraîner le décès de plusieurs membres d'une seule famille.

Il a, dans ce contexte appelé à privilégier les moutons au détriment des vaches, ajoutant que l'institut national de nutrition organisera les 12 et 13 septembre à son siège, deux journées portes ouvertes de contrôle sanitaires des carcasses.

Ainsi, a-t-il dit, 350 vétérinaires seront mobilisés sur place, ajoutant que l'institut a prévu une permanence téléphonique dont voici la liste (71 577 550, 71 577 534, 54 814 330).

Le salon Tunis Med-franchise les 7 et 8 décembre 2016

Le salon Tunis Med-franchise se tiendra les 7 et 8 décembre 2016 au siège de l'Utica, sous le slogan « Ton prochain Patron, c'est toi ! ». C'est ce qu'a annoncé le président de la Chambre de commerce et d'industrie de Tunis (CCI Tunis), Mounir Mouakhar.

Sfax: 42 blessés dans un accident de la route



Un accident de la route est survenu, vendredi après-midi à l'entrée de la délégation de Bir Ali Ben Khélifa (gouvernorat de Sfax) faisant 42 blessés parmi les passagers d'un bus de la société nationale de transport interurbain dont 4 dans un état critique, a indiqué un responsable à la direction régionale de la protection civile de Sfax. Selon la même source, un bus qui assure la navette Tunis-Djerba a dérapé et s'est renversé au niveau de Bir Ali Ben Khélifa.

Il a déclaré à la correspondante de la TAP dans la région que des ambulances de Sfax et Kairouan ont transporté les blessés à l'hôpital de Bir Ali Ben Khélifa et à l'hôpital Universitaire Habib Bourguiba à Sfax pour recevoir les soins nécessaires.

Le toit de l'hôpital régional de Bizerte cède sous le poids de l'eau

Les quantités de pluie enregistrées en Tunisie ces derniers jours ont engendré beaucoup de dégâts dans certaines régions et localités du pays, comme c'est le cas dans l'hôpital régional de Bizerte.

Le toit du service maternité dudit hôpital a fuité, ce qui aurait conduit à l'évacuation d'urgence des nouveau-nés, rapporte Mosaïque FM.

Des travaux de réaménagement sont en cours à l'hôpital, a précisé la même source.

Le salaire des ministres diminué de 30%

Les salaires des ministres et secrétaires d'Etat vont être diminués de 30% et leur quota d'essence de 20% a annoncé aujourd'hui la présidence du gouvernement dans un communiqué.

Cette réduction équivaut à 1000 dinars par mois, ajoute le communiqué. Elle intervient dans le cadre d'un geste de solidarité avec la Tunisie qui passe par un contexte économique difficile.

Ghannouchi, un cheikh sans provision... morale

<http://kapitalis.com/tunisie/2016/09/06/ghannouchi-un-cheikh-sans-provision-morale/>

Faisant fi de la morale civique et des règles de bienséance universelle, dans un contexte de conquête de pouvoir, la dissimulation stratégique des convictions politico-religieuses est tout à fait licite voire recommandée par les ésotériques.

Cette technique de camouflage est, bien sûr, parfaitement maîtrisée par les activistes de l'islam politique et particulièrement par notre vénéré cheikh dont la morale et le civisme sont à géométrie politique variable.

Ghannouchi traîne beaucoup de casseroles trop bruyantes pour qu'on puisse rapidement oublier son passé d'activiste islamiste radical très bien documenté et prouvé.

Les attentats terroristes de Sousse et Monastir en 1987 puis celui de Bab Souika en 1991, dont il a reconnu implicitement la paternité, n'étaient rien devant ce qui allait suivre...

2.360 millions d'euros pour lutter contre l'abandon scolaire

[http://www.letemps.com.tn/article/98988/2360-millions-d'euros-pour-lutter-contre-l-abandon-scolaire](http://www.letemps.com.tn/article/98988/2360-millions-d-euros-pour-lutter-contre-l-abandon-scolaire)

"Plus de 100 mille élèves abandonnement chaque année l'école"

Cela permettra également de développer des modèles de soutien scolaire pour prévenir l'abandon et pour favoriser la réintégration des enfants déscolarisés. Il œuvrera, en outre, pour la réhabilitation des installations sanitaires, l'amélioration de l'environnement scolaire et la mobilisation des familles et des communautés.

Faudrait-il encore se poser les bonnes questions !

Lorsque l'on voit de jeunes enfants qui disent avoir 16 ans, travailler dans une station-service y laver des voitures...

Lorsque l'on voit des enfants marcher sur le route pour aller à l'école...

Un programme devait être mis en place pour installer des cantines scolaires dans chaque école...

Ne pourrait-on pas instituer un ramassage scolaire surtout en campagne, afin d'éviter les accidents.

Les enfants n'apprennent pas en classe, le code de la route, et un élément essentiel que l'on doit inculquer aux enfants (ainsi qu'aux adultes), il s'agit de marcher face

aux voitures, et non le dos aux voitures, ou lorsque l'on est dans l'impossibilité de les voir arriver, il faudrait pouvoir marcher sur les trottoirs, hélas, souvent envahis par des étals anarchiques, des terrasses de restaurants qui empêchent le passage aux piétons.

Commencer à éduquer les parents qui pour beaucoup d'entre eux, ne savent ni lire ni écrire.

Comment voulez-vous que l'enfant obtienne de ces parents une aide, un soutien scolaire ? Cela semble difficile. Les parents ne peuvent pas suivre la scolarité de leurs enfants.

- Ça s'est bien passé à l'école ?
- Oui oui, et l'enfant va jouer...

À Sebitla, gouvernorat de Kasserine, des mamans d'élèves ont pris l'initiative de peindre les murs de l'école Essourour 1 de manière bénévole. Elles se sont réunies avec le matériel nécessaire pour faire ce travail, dédié à leurs enfants. Cette action vise à encourager les petits écoliers à être studieux en leur procurant un meilleur cadre d'étude.

Notons que la rentrée est prévue pour le 15 septembre après aïd al-Adha.



<http://www.espacemanager.com/les-hoteliers-denoncent-les-menaces-des-syndicats.html>

La tension est à son comble entre la Fédération Tunisienne de l'Hôtellerie et l'UGTT.

Djerba et Zarzis déjà en effervescence

La saison touristique à Djerba et Zarzis connaît une relance notable accompagnée de la réouverture de plusieurs hôtels pour accueillir les touristes venus des marchés russe et local.

Les métiers liés au tourisme, tels que l'artisanat et le transport, ont, également, enregistré une nouvelle dynamique. Des résultats positifs ont été, ainsi, réalisés durant les trois derniers mois (juin, juillet, août) 2016, où le nombre d'arrivées a atteint 298.000 touristes, en hausse de 25% par rapport à la même période de 2015, indique le commissaire régional au tourisme, Ahmed Kalboussi, cité par la TAP.

Les nuitées ont totalisé 2,1 millions, soit une augmentation de 50%, avec un taux d'occupation de 70%. Le marché russe occupe le premier rang des arrivées (130.000 touristes), le marché local se classe en deuxième position (85.000), puis les Français (26.000), les Allemands (14.000) et les Libyens (12.000).

Les efforts se poursuivent afin de promouvoir le tourisme pour la suite de la saison (septembre, octobre et novembre) et donner une impulsion supplémentaire au secteur en prévision des vacances d'hiver, affirme le commissaire régional.

La réussite de la saison n'occulte cependant pas certains problèmes liés à la propreté, à la communication avec le nouveau marché russe et à la reprise précipitée de certaines unités hôtelières qui a influé sur la qualité des services, fait remarquer Kalboussi, précisant que 72 hôtels ont rouvert leurs portes et onze sont restés fermés

dont deux se préparent à reprendre avant le nouvel an.

La compagnie Tunisair a signé début septembre courant avec Airbus un contrat portant acquisition de 5 avions de nouvelle génération du type NEO A 320, et ce au terme d'une série de négociations ayant démarré depuis février 2016 et qui ont abouti au remplacement de 5 appareils restants dans le cadre du plan 2016 (4 CEO A 320 et 1 A 330).

Un bateau de sauvetage, appartenant à une association humanitaire allemande, actif depuis deux mois au port de Zarzis est tombé en panne au large de la mer.

Selon notre correspondant dans la région, de sources bien informées, des parties sécuritaires libyennes ont saisi le bateau, l'ont conduit au port de Zaouïa et ont entamé l'interrogatoire des deux allemands se trouvant à bord.

Des associations humanitaires ainsi que des ONG tunisiennes sont intervenues afin de libérer les deux allemands jusque-là détenus en Libye.

La femme du « baiser volé » de Times Square est décédée



Selon New York Times **Greta Zimmer Friedman**, l'infirmière embrassée par un marin à **New York** à l'annonce de la fin de la **seconde Guerre mondiale**, est morte jeudi 7 septembre à l'âge de **92 ans**. La photo a été prise le 14 août 1945 par le photographe **Alfred Eisenstaedt** du magazine **Life**.

Glenn Edward McDuffie, qui prétendait être le **marin** au baiser sur la photographie emblématique, est décédé le 9 mars 2014 à l'âge de **86 ans**.

Une voix de la cinéphilie s'est éteinte. **Claude-Jean Philippe** est décédé ce dimanche, a annoncé sa famille, selon une information relayée par France Culture. Il avait 83 ans.



Islamisme radical : L'ayatollah Marzouki au secours de Hizb Ettahrir



Moncef Marzouki, ancien président de la république par intérim, monte au créneau et appelle ses troupes à contrer ceux qui œuvrent pour la dissolution de Hizb Ettahrir.

[Bravo pour la photo montage](#)

:::::~::~

Le tourisme ne décollera jamais avec Tunisair à terre

<http://directinfo.webmanagercenter.com/2016/09/07/transport-aerien-lanarchie-regne-a-tunisair-et-a-laeroport/>

... Au train où vont les choses, Salma Rekik, ministre du Tourisme, pourrait devenir une fée, une magicienne, une ensorceleuse. Elle pourrait arrêter de dormir, de manger et même de boire, mettant chaque fraction de seconde de son temps et de sa vie dans la promotion du Site Tunisie. Elle y échouera indéniablement ! Car les transports en général et aérien en particulier ont toujours été les principaux alliés de la mise en valeur d'une destination touristique quelle qu'elle soit.

Aujourd'hui, la compagnie battant pavillon national coule aussi sûrement que le Titanic à cause de la complaisance ? Laxisme ? Attentisme face à des pratiques indignes et destructrices de nombre des agents de la compagnie sans oublier l'absence de discipline, les retards systématiques qui varient entre une heure et trois heures, 5 et même 17h et une indifférence révoltante quant aux conséquences de l'exercice de la PDG. A ce train-là, Tunisair finira par dépérir et peut être par être rachetée pour une bouchée de pain par une autre compagnie internationale. Avis aux nationalistes virulents !

Jusqu'à quand certains hauts commis de l'Etat feront-ils (elles) prévaloir leurs intérêts personnels et leur maintien à leurs postes à l'intérêt national ?

Jusqu'à quand sacrifierait-on la Tunisie au pouvoir ?

:::::~::~

La SOTUMAG blanchit les fruits de contrebande

Avec bakchich à la clef...

<http://africanmanager.com/la-sotumag-blanchit-les-fruits-de-contrebande/>

Dans la Banlieue sud de Tunis, à 19h30, heure d'entrée des fournisseurs et commerçants au marché de gros de Bir El Kassâa, le plus grand marché de fruits et légumes de toute la Tunisie, le camion chargé de bananes s'est arrêté devant le grand portail pour payer le droit d'accès, fixé par la SOTUMAG (Société Tunisienne de Marchés de Gros), à 1 dinar pour chaque caisse (environ 14kg).

Entrée en vigueur, depuis le 1er septembre 2015, cette taxe imposée aux fournisseurs du marché en bananes, est reconnue comme étant illégale. Le ministère des Finances, département duquel relèvent les services d'impôts, évoque lui-même, l'illégalité de cette taxe que les commerçants de bananes ne cessent d'appeler à son annulation (voir correspondance du ministère).

A la porte d'entrée, l'agent chargé du recouvrement de cet « impôt » ne s'est soulié de rien, ni du contenu des boîtes, ni de leur nombre. Il a juste posé la question : combien de caisses avez-vous ?

Nous avons répondu 60, alors que le nombre réel est de 100 boîtes. Il a marqué sur un bout de papier imprimé, utilisé en guise de reçu, le nombre déclaré. Et, voilà l'accès est libre à l'intérieur du marché. « L'entrée du marché se passe toujours comme ça... Nous payons un bakchich de 10 dinars à l'agent à la porte et la même somme à celui qui nous remet le reçu d'entrée pour éviter une inspection méticuleuse et ne pas déclarer le nombre réel des boîtes à bord », explique notre accompagnateur.

:::==:::==:::==:::==:::==:::==:::==:::==:::==:::==:::~::~:

AÏD EL-KÉBIR

Année civile	Année du calendrier musulman	Date de début de l'aïd el-Kébir
2016	1437	12 septembre 2016
2017	1438	2 septembre 2017
2018	1439	22 août 2018
2019	1440	12 août 2019
2020	1441	31 juillet 2020

Aïd el-Kébir : l'abattage d'un animal, une obligation ?

L'aïd el-Kébir est considéré par les musulmans comme une célébration de leur foi. De nombreuses traditions accompagnent cette période qui s'étale sur quatre jours. Les musulmans partagent prières et repas. La plus célèbre tradition de l'aïd el-Kébir est le **sacrifice d'un animal en souvenir de celui d'Ibrahim**. Il s'agit en général d'un mouton, d'une chèvre ou d'un veau. Les animaux doivent être âgés d'au moins un à deux ans. **La tradition commande au chef de famille de tuer l'animal en le vidant de son sang**, sans l'assommer et en utilisant un couteau bien aiguisé : les souffrances de l'animal doivent être minimisées.

De **nombreuses familles font le choix de sacrifier un mouton dans un abattoir spécialisé ou de commander la viande d'une bête tuée selon le rite**. Il est ensuite d'usage de partager la viande en trois parties égales. La première revient à la famille, la seconde aux voisins, amis, collègues et connaissances, la troisième aux pauvres et aux indigents. Les plus pauvres ne sont pas tenus de pratiquer ce sacrifice.

La question de la substitution de ce rite continue de diviser les musulmans. Pour certains responsables musulmans, le sacrifice de l'animal est une recommandation - devenue par la force des habitudes familiales et culturelles, un rite qui semble obligatoire - mais qui peut très bien être remplacé par un don fait aux nécessiteux, si celui-ci correspond à son équivalent financier. D'autres considèrent que le message de l'islam en la matière est de nourrir les pauvres du monde.

La signification de l'Aïd el-Kébir

Dans la tradition musulmane, l'aïd el-Kébir commémore la soumission d'Ibrahim à son Dieu (Abraham dans la Bible), qui doit servir de modèle à tous les croyants. Selon le Coran, ce prophète - qui correspond à Abraham dans la Bible - a reçu dans ses rêves l'ordre divin de sacrifier son fils, Ismaël. Celui-ci, élevé dans la foi, accepte d'être immolé par son père. Le Diable s'interpose et essaie de convaincre les protagonistes de ne pas pratiquer le sacrifice, mais Ibrahim jette sept cailloux sur Satan. Le père se saisit d'un couteau et le pose sur la gorge d'Ismaël. Mais il ne parvient pas à l'enfoncer. Lorsqu'il parvient enfin à couper le cou, **il constate que l'ange Jibril (Gabriel) a disposé un mouton à la place de son fils** et que celui-ci se tient debout, indemne, à côté de lui.

Fête du sacrifice : Cette fièvre de la consommation qui s'empare du Tunisien



Une enquête a également relevé que 78,3% des consommateurs sacrifient un mouton. Parmi ces consommateurs, 92,5% le font pour des raisons religieuses, 47,6% pour des raisons d'habitudes, 37,7% pour les enfants et 33,6% le font pour imiter les amis et les voisins.

En ces temps de grisaille économique, de hausse vertigineuse des prix des produits de première nécessité, les ménages dépensent plus qu'il est permis, n'hésitant pas à s'endetter pour un barbecue ou un couscous au mouton, sans sembler se soucier outre mesure des lendemains douloureux de la fête.

:::::~::~

Alors que les chercheurs pensaient que nous adorions les pâtes parce que notre salive en faisait du sucre, une nouvelle étude montre qu'il existe une saveur « féculent » auquel il est difficile de résister.

Planter sa fourchette dans une bonne plâtrée de pâtes, enrouler les spaghettis autour et les déguster lentement. Croquer dans une tranche de pain ou une baguette chaude. Picorer des frites. Nous sommes beaucoup à déclarer notre amour aux féculents et à avoir du mal à se passer d'en manger. L'explication de cette passion serait toute simple. Des chercheurs ont découvert une nouvelle saveur « féculent », que nos papilles reconnaissent et apprécient.

On connaît aujourd'hui cinq saveurs : salé, sucré, acide, amer et l'umami, le goût de « savoureux ». Mais celles-ci écartent une composante majoritaire de nos alimentations : ces carbohydrates complexes qu'on retrouve dans les pâtes, le pain, le riz ou les pommes de terre.

« Toutes les cultures ont une source majeure de carbohydrate complexe.

L'idée que nous ne sentons pas ce que nous mangeons n'a aucun sens », explique à New Scientist Juyun Lim de l'université de l'Oregon, qui a conduit l'étude. Ces carbohydrates complexes, comme l'amidon, sont composés de plusieurs longues chaînes de molécules de sucre.

Saveur « féculent »

Auparavant, les chercheurs pensaient que nos papilles réagissaient au goût sucré qui se diffuse après que la salive a transformé l'amidon. L'équipe du professeur Lim a fait goûter différentes solutions de carbohydrate à des volontaires. Ils ont tous détecté un goût particulier dans les solutions contenant des carbohydrates à longues et courtes chaînes.

« Ils ont appelé cette saveur "féculent". Les Asiatiques diraient que c'est un goût de riz, tandis que les Caucasiens le décrivent comme un goût de pâtes ou de pain. C'est comme manger de la farine », explique Juyun Lim.

Plus surprenant, les volontaires pouvaient toujours sentir ce goût lorsqu'on leur donnait un composé bloquant les papilles responsables de la détection du sucré. Il existerait donc bien un goût spécifique aux glucides. « C'est la preuve que nous pouvons sentir le féculent comme une saveur propre », ajoute le professeur Lim.

Pour le moment, son équipe n'a pas encore réussi à mettre en avant les capteurs papillaires responsables de la détection de ce goût. Des tests doivent encore être menés pour que cette saveur soit complètement reconnue comme une saveur de base. Pour Juyun Lim, nous reconnaissons le goût des féculents car il nous est utile, puisque contenu dans des aliments qui sont une source d'énergie :

« Je crois que c'est à cause de ça que l'on préfère les glucides complexes. Le sucre a bon goût sur le court terme, mais si on vous offre du chocolat et du pain, vous pourrez manger un petit morceau de chocolat, mais vous choisirez le pain comme aliment de base. »

::>::::~

TRUCS

Comment entretenir sa cuisine avec du bicarbonate de soude ?

Le bicarbonate est un ingrédient aux propriétés très bénéfiques pour l'entretien de la cuisine. Au quotidien, il permet non seulement de faire briller les chromes, mais aussi de désinfecter, ou encore nettoyer les ustensiles.

Retrouvez une éponge entièrement désinfectée

Préparez un récipient avec 1 litre d'eau chaude, dans laquelle vous diluerez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude. Trempez l'éponge pour une durée de 4 heures, avant de la rincer à l'eau claire et de l'essorer.

Lustrez vos robinets

Préparez une pâte qui vous servira d'apprêt pour le nettoyage de vos robinets. Pour cela, mélangez un volume d'eau avec trois volumes de poudre de bicarbonate de soude. Vous obtiendrez une pâte qui, appliquée sur une vieille brosse à dents, viendra à bout des dépôts de calcaires et saletés incrustées.

Entretenez votre plaque en vitrocéramique

A l'aide d'une éponge douce humidifiée, il suffit de verser 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, le nettoyage permettra de venir à bout des saletés incrustées. Ensuite, rincez à l'eau claire puis séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres.

Nettoyez votre planche à découper

Les traces de légumes et de viande coupés sont tenaces ? Déposez un peu de bicarbonate de soude sur la surface de la planche, pour laisser agir durant quelques minutes avant de frotter avec un peu d'eau. Après avoir essuyé la planche, admirez le résultat !

Retrouvez un plan de travail propre et brillant

Déposez le bicarbonate de soude sur toute la surface du plan de travail incrusté, puis laissez agir durant environ 30 minutes. Passé ce laps de temps, nettoyez en formant des cercles, aidé d'une éponge végétale. Après le nettoyage, rincez la surface à l'eau tiède, avant d'essuyer le tout avec un linge propre.

Une efficacité redoutable pour vos chromes et l'acier inoxydable

Utilisez le bicarbonate de soude afin de retrouver des chromes brillants ; prenez une éponge que vous humidifierez et sur laquelle vous pouvez verser du bicarbonate de soude. Le nettoyage se fait en frottant sans forcer ; laissez le bicarbonate sur les chromes durant une heure, avant de les rincer à l'eau chaude et de les essuyer avec un torchon sec. Pour nettoyer votre évier, répandez du bicarbonate de soude puis frottez la surface à l'aide d'une éponge humide, avant de rincer et d'essuyer avec un chiffon propre et sec.

Comment cuire les haricots verts ?

Les haricots verts frais révèlent toutes leurs saveurs dès l'arrivée des beaux jours. Ils se marient aussi bien avec de la viande rouge qu'avec certains poissons. Chauds en timbale ou froids en salade, ils sont faciles à préparer. Voici plusieurs méthodes pour les cuire et apprécier leur goût délicat.

Cuisson à l'eau des haricots verts

Avant de vous lancer dans la cuisson des haricots frais, vous devez les équeuter et les rincer à l'eau. Faites ensuite bouillir une casserole d'eau avec du gros sel. Une fois que l'eau bout, plongez les haricots dedans pendant une quinzaine de minutes. Pour conserver un beau vert à vos haricots, **mettez une cuillerée à soupe bombée de bicarbonate de soude**. N'hésitez pas à vérifier en fin de cuisson leur texture. Si vous préférez des haricots fermes, retirez-les du feu quelques minutes plus tôt. Il est également possible de les cuire à l'eau pendant dix minutes, puis de finir à la poêle pour leur donner un aspect croustillant.

Cuisson à la vapeur des haricots verts

Vous pouvez choisir de cuire les haricots dans une cocotte-minute ou un autocuiseur. Il vous suffit de mettre de l'eau au fond du récipient. Disposez ensuite les haricots dans le panier après les avoir équeutés et lavés. Le temps de cuisson est sensiblement le même que lors de la cuisson à l'eau. Comptez 15 minutes pour obtenir des haricots fondants et 12 minutes pour des haricots croquants. Petite astuce, lorsque la cuisson est terminée, il faut vite stopper la pression avec un filet d'eau sur la soupape pour conserver la couleur des haricots frais.

Cuisson à la poêle des haricots verts

Après avoir cuit les haricots à l'eau ou à la vapeur, vous pouvez les faire dorer à la poêle avec une noix de beurre ou un peu d'huile d'olive. Vous pouvez alors composer les fameuses timbales en ajoutant une tranche de lard fumé ou de jambon de Bayonne.

Idées recettes avec des haricots verts

Il est tout à fait possible de manger les haricots froids, en salade avec des crudités et une mayonnaise maison. Vous pouvez également réaliser un velouté en mixant les légumes et en ajoutant un peu de persil ainsi que quelques noix de Saint-Jacques. Enfin, les haricots se marient facilement avec les œufs : ils peuvent accompagner une omelette ou un œuf à la coque.

Ingrédients 2 avocats mûrs 1 petit piment haché 1 citron vert pressé 2 cuillères de crème fraîche Sel

Décoration : Les graines d'une grenade OU une vingtaine de chevrettes décortiquées et cuites rapidement dans un peu d'huile et d'harissa !

Préparation Mettre les avocats, les piments, le jus de citron, la crème et 2 pincées de sel dans un saladier. Ecraser grossièrement en purée. Présentez dans de jolis bols ou sur des canapés de pain grillé. Décorez de graines de grenade ou de chevrettes.

:::

HISTOIRE DE LA TUNISIE

Djerba : Bin El-Ouediane et Borj El-Castil, un patrimoine en péril



L'ancien fort Borj El-Castil, construit en 1284, et la presqu'île de Bin El-Ouediane, à Djerba, représentent un patrimoine naturel et culturel qui mérite d'être préservé.

Borj El-Castil n'est plus que l'ombre d'un fort jadis florissant et rayonnant de splendeur. Erigé initialement par le conquistador aragonais Roger de Loria en 1284, pour y placer une importante garnison et établir le siège du gouvernement des Chrétiens de Sicile suite à la prise de Djerba en 1280, il fut repris et restauré dans un premier temps par les Hafside en 1337, avant d'être récupéré par Dargouth Pacha en 1551, qui renforça les défenses du monument par des remparts extérieurs pour en faire un poste défensif avancé et de surveillance de l'entrée du détroit d'El-Kantara, et enfin de nouveau restauré au 17e siècle par Hamouda Pacha.

Aujourd'hui, ce monument est dans un piteux état avancé de dégradation, qui vient d'ailleurs d'être constaté par la directrice générale de l'Agence de protection et d'aménagement du littoral (Apal) lors d'une visite d'inspection effectuée le 22 août 2016. Le sort ingrat auquel il est réduit, depuis longtemps déploré et dénoncé de vive voix par l'Association pour la sauvegarde de l'île de Djerba (Assidje), est incompatible avec son rayonnement séculaire d'antan.



Le monument est aujourd'hui dans un piteux état avancé de dégradation.

Construit à peine au-dessus du niveau actuel de la mer, à la pointe de la presqu'île de Bin El-Ouediane au sud-est de l'île, réputée pour être un territoire humide vulnérable inondable, le fort est sous la menace imminente de l'effondrement. Ses remparts sont perforés et éventrés et ils ne tiennent qu'à un fil; l'enceinte, méconnaissable, n'est qu'un amas de pierres et de gravats jonchant le sol.

Soumis à l'action érosive intense de la mer et aux nuisances anthropiques incessantes, les jours de ce si beau monument sont comptés, si entre-temps rien ne se fait pour le prémunir d'un effondrement total indubitable, synonyme d'effacement d'un pan charnière de l'histoire de l'île.

A quand la mise en application du scénario de gestion et d'aménagement du site ?



Vers un aménagement et une nouvelle gestion du site.

Dans le cadre de la mise en place d'un processus de gestion des sites fragiles, l'Apal a confié au bureau d'études Comete Engineering le soin d'entreprendre une étude de gestion de la presqu'île de Bin El-Ouediane qui regorge de potentiels et de spécificités : un patrimoine naturel avec ses composantes floristique, faunistique et marine, avec ses peuplements avifaunes et sa dynamique sédimentaire; un patrimoine paysager spécifique marqué par une horizontalité dominante et une ouverture sur la mer; un patrimoine culturel avec l'élément d'appel majeur qu'est le Borj El-Castil, avec les vestiges (probablement romains) identifiés sur le site de la dune avoisinante et d'autres sites à intérêt historique ou culturel repérés, dont Sidi Marcil.

En mars 2000, un rapport correspondant à la deuxième phase de l'étude, dans sa version définitive, et développant dans les détails le scénario de gestion et d'aménagement proposé, a été remis à l'Apal pour être finalement retenu après concertation.



Un site à intérêt écologique, historique et culturel.

Le scénario proposé prévoit des actions de protection et de valorisation de tous ces éléments relevés, de tout ce potentiel patrimonial.

De belles réalisations d'envergure, sagement réfléchies, étaient prévues et concernaient toutes les composantes matérielles du site.

Sur le plan culturel, le fort aurait été réhabilité, son architecture d'origine restituée, son espace environnant pris en charge et amélioré et un éclairage nocturne adéquat le valorisant mis en place.



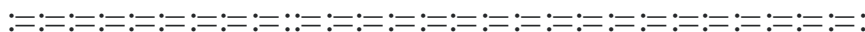
Sur les plans naturels et paysager, une seule voie d'accès reliant le fort à la route littorale aurait été aménagée, parant à la multiplication des voies et des pistes sillonnant la presqu'île en vigueur actuellement, une haie végétale dense et continue, longeant la route, aurait été installée ; des dunes consolidées plantées de palmiers auraient été créées pour assurer une certaine continuité paysagère avec le reste du territoire, etc. Que de temps perdu depuis ! Que d'acquis dilapidés ! Que de dégâts perpétrés sur le site auraient pu être évités, hélas !



Des études de gestion ont abouti à des propositions de scénarii concrets de protection et de valorisation du site.

La presqu'île de Bin El-Ouediane, comme celle de Ras R'mel au nord-est sont, deux zones humides vulnérables, classées dans la Liste Ramsar des zones humides d'importance internationale, soumises à une convoitise toujours vorace d'espaces et de ressources et sont, de surcroît, le théâtre des dérapages les plus insensés; toutes deux ont fait l'objet d'études de gestion ayant abouti à des propositions de scénarii concrets de protection et de valorisation, toujours d'actualité, mais qui sont demeurés sans suite malheureusement et qui ne demandent maintenant qu'à voir le jour pour contribuer au salut futur de ces deux zones fragiles de l'île.

Naceur Bouabid



RÉVISION D'ARABE

Revisité par Jeannot et Bernard

BOURRGUEDENE Orange
MADELINA Mandarine
WARDA Rose
BANANE Banane
KARRMOUSS Figue
ROMENE Grenade
TOFEHHH Pomme
ANEB Raisin
TMATEM Tomates
KRARR ARHMERR Potiron
KRRROM ARHMERR Chou Rouge
KRRROM ARHZERR Chou vert
BRROUCLOU Chou-fleur
SIFENERIA Carottes
BESBES Fenouil
FELFEL Poivron
FELFEL HARRRRR Piment ou poivron piquant
PSAL Oignon
BATATA Patate
KRARR ARHZERR Courgette
BOUTENJEL Aubergine
FJEL Radis
NAANAA Menthe
MADNOUSS Persil

=====:

LOISIRS & CULTURE

Le film tunisien « The Last of Us » récompensé à La Mostra de Venise
Le film du jeune réalisateur Alaeddine Slim, présenté durant la semaine de la critique à la Mostra de Venise, a été récompensé, samedi 10 septembre 2016, par la critique en lui décernant le prix « Mario Serandrei - Best Technical Contribution ».

=====:

De la musique iranienne et du flamenco au programme de la 11ème édition du festival Mûsiqât qui aura lieu du 7 au 22 octobre au Palais Ennejma Ezzahra à Sidi Bou Said.



Programme

- 7/10 Mosaïque arabo/andalouze (Tunisie, Algérie, Maroc, France, Espagne)
- 8/10 Prandit Rajendra Prasanna (Inde)
- 9/10 Nancy Vieira (Cap Vert)
- 13/10 Teheran Ensemble (Iran)
- 14/10 Carlos & Sabor (Cuba)
- 15/10 Gulcan Kaya (Turquie)
- 20/10 Maria Bobone (Portugal)
- 21/10 Gasandji (Congo)
- 22/10 Cervantes Flamenco (Espagne)

==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:

Rencontres culinaires méditerranéennes à Monastir

L'expérience gastronomique étant devenue une composante importante du voyage, et les produits des terroirs ayant de plus en plus de potentiel d'attirer les voyageurs internationaux, la restauration est devenue indissociable de l'image de toute destination et capable de lui apporter une réelle valeur ajoutée.

Etant donné que l'axe culinaire est devenu un des premiers pour la promotion de la destination touristique d'un pays, Méditéa Tunisia, association du réseau Méditéa, l'Agora des cuisines méditerranéennes s'apprête à organiser le 1er événement Cook & Share Tunisia et ce **du 14 au 16 octobre 2016**.

Organisé sous forme de Rencontres culinaires méditerranéennes entre professionnels, cet événement qui vise à promouvoir l'image de la destination Tunisie, va faire partager les fondamentaux de la cuisine tunisienne et de l'art culinaire dans la ville de Monastir.

- Des show-cookings et master-classes à partir des produits tunisiens
- Des Ateliers d'échange
- Un marché de produits avec les producteurs

==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:==:

Exposition de photographie japonaise contemporaine, au musée du Bardo

Une exposition de photos japonaises intitulée : " Regard sur le monde contemporain : photographie moderne du Japon – des années 1970 à nos jours " est actuellement organisée à la salle d'exposition temporaire du Musée du Bardo à l'occasion du 60ème anniversaire des Relations diplomatiques entre la Tunisie et le Japon.

Cette exposition qui se poursuivra jusqu'au 18 Septembre courant, a pour objectif de célébrer les liens d'amitié et de coopération entre les deux pays et porte sur deux

La médecine du travail est la preuve que le travail est bien une maladie !

Porte-clefs : Invention très pratique qui permet de perdre toutes ses clefs d'un coup au lieu de les perdre une par une.

Maison Blanche : Actuellement Barack noire.

Orteil : Appendice servant à détecter les coins de portes.

Et, comme disait Lénine :

Camarade, si tu avais deux maisons, tu en donnerais une à la révolution ?

- Oui ! Répond le camarade.

Et si tu avais deux voitures de luxe, tu en donnerais une à la révolution ?

- Oui ! Répond de nouveau le camarade.

Et si tu avais un million sur ton compte en banque, tu en donnerais la moitié à la révolution ?

- Bien sûr que je le donnerais ! Répond le fier camarade.

Et si tu avais deux poules, tu en donnerais une à la révolution ?

- Non ! Répond le camarade.

- Mais Pourquoi tu donnerais une maison si tu en avais deux, une voiture si tu en avais deux, 500 000 si tu avais un million.....et que tu ne donnerais pas une poule si tu en avais deux ?

Mais parce que les poules, je les ai réellement !!!!

Moralité : "Il est toujours très facile d'être socialiste avec la propriété, le travail et l'argent des autres !"

Maman:

- Manon, si tu n'écoutes pas, je vais demander au Père Noël de t'apporter de nouvelles oreilles à la place des jouets.

Manon: - Demande-lui alors des oreilles avec des boucles d'oreilles.

La grand-mère vient de mourir et tout le monde est triste.

Claire va voir son grand-père avec un grand sourire et lui dit :

- T'as de la chance toi! T'es si vieux que tu vas mourir bientôt et tu seras le premier à la revoir.

-Où j'étais quand j'étais pas né ? demande Paul à sa maman

- Tu étais dans mon ventre

- Et où j'étais avant d'être dans ton ventre ?

- Eh bien tu étais dans ma tête

- Et tu pouvais réfléchir quand même ?

La maîtresse demande un jour aux enfants : Avec quels fruits peut-on faire de la compote ?

Les mains se lèvent :

Avec des pommes, avec des poires, avec des pêches, etc. et un petit garçon qui dit :

- Avec des moules, maîtresse !

La maîtresse lui demande :

- Es-tu sûr de toi ? Les moules, ce sont des fruits de mer et je ne crois pas qu'on puisse faire de la compote avec. Sais-tu comment on fait ?

Le petit garçon : Ben... je ne connais pas la recette mais ma mère quand elle se lève le matin, elle dit toujours : - J'ai la moule en compote !

Un homme joue au golf pour la première fois sur un terrain particulièrement compliqué.

A un certain moment, il s'embrouille et n'est plus certain de l'endroit exact où il se trouve sur le parcours.

En regardant autour, il aperçoit une femme qui joue devant lui.

Il s'approche, s'excuse, lui explique sa confusion et lui demande si elle sait sur quel trou il joue.

Elle répond :

Eh bien, je suis sur le 7^{ème} et vous êtes un trou derrière moi, alors vous devez être sur le 6^{ème}.

L'homme la remercie et poursuit sa partie.

Un peu plus tard, la même situation se produit. Il approche encore une fois de la femme et lui pose la même question.

Elle réplique :

Je suis à présent sur le 14^{ème} trou et vous êtes un trou derrière moi. Vous devez donc être au 13^{ème}.

L'homme la remercie à nouveau et termine sa partie.

Lorsqu'il entre au Club House, il aperçoit la femme assise au bar.

Il demande au barman s'il la connaît.

Il répond dans l'affirmative

Elle est représentante et vient jouer à ce club régulièrement.

Notre golfeur s'approche d'elle et lui offre un verre pour la remercier. Je crois comprendre que vous êtes représentante.

Je suis également dans la vente.

Qu'est-ce que vous vendez ?

Si je vous le dis, promettez-moi de ne pas rire...

D'accord, répond l'homme.

Et bien, poursuit-elle un peu gênée, je travaille chez Tampax.

Sur ce, l'homme se met à rire à gorge déployée.

Je savais que vous ririez de moi, chaque fois que je dis ce que je vends, c'est la réaction que ça provoque.

Non, non, répond l'homme après avoir essuyé ses larmes, je ne ris pas de votre profession !

Je travaille chez Lotus et je vends du papier toilette, je suis encore un trou derrière vous !

**De nouvelles blagues svp, M'sieur dame !!!
Merci à ceux qui nous adressent de nouvelles histoires**

=====
Courrier des lecteurs

bonjour,
bravo pour votre article sur kerkennah
M & Y L

À VENDRE en France Atelier en structure bois,

Cet atelier plein de charme fait 30m2 Contact : Nicole BROUSSE [0614555938](tel:0614555938)
sculpteurnicolebrousse.org.

C'est un beau local pouvant servir de studio, d'atelier, de salle de jeux, de chambre pour amis, ou à louer, extension de maison, il est en ossature bois, (Epicéa). Il est démontable, en 7 parties pour être transporté facilement avec un camion grue. Avec eau et électricité prêts à être connectés. Bien isolé avec laine de roche sur 150mm. Dimension intérieures hauteur plafond 3m (plus agréable, impression de plus de volume), largeur 5m, Longueur 6m.

Dimensions extérieures largeur ; 8m avec la terrasse qui fait 2m x 6,50m), longueur 7m. Toit plat avec bac acier penché pour les eaux de pluie.

La verrière en acier a été fabriquée sur mesure.

Il a été réalisé il y a deux ans, est à démonter **prix 25000€.**





CENTRE DE MIDOUN
Fonds de commerce à vendre
Tous commerces
Visites et conditions
Sur rendez-vous au
97 906 965
Curieux s'abstenir

Vous pouvez dorénavant voir ou revoir
nos chroniques sur

<http://radioumsouk.com/>

Et vous inscrire à nos news.

Si vous souhaitez faire paraître une annonce, (fêtes, inaugurations, événements, expositions...) il faut nous la faire parvenir avant le **MARDI**. Les petites annonces sont gratuites, elles sont publiées durant un mois, sauf interruption souhaitée...