



dec. 2014 #3

Appel à contribution

Chers tou-t-e-s,

Ce journal est à vous. Puisqu'il fonctionne sur base volontaire, il lui faut un grand nombre de contributeurs et contributrices pour pouvoir perdurer. Aujourd'hui, nous sommes seulement une petite dizaine. L'année prochaine, nous espérons être plus nombreux : 15, 20...

Nous sommes en ce moment à la recherche de Schaerbeekois - hommes et femmes, néerlandophones et francophones, jeunes et moins jeunes - qui auraient envie de partager leurs expériences relatives à leur vie de quartier à Schaerbeek.

S'il vous arrive d'écrire des textes, de prendre des photos ou encore de croquer des paysages et des portraits n'hésitez pas à nous les faire partager sur le site de la cité des ânes (www.ezelstad.be). Il vous suffit pour cela de nous envoyer un mail - avec votre proposition de contribution - à l'adresse suivante : info@dewey.be.

Bonne fêtes à tou-t-e-s !

Oproep voor deelname

Beste,

Deze krant is van u. Hij wordt uitgegeven door een groep vrijwilligers. We hebben een groot aantal mensen nodig om dit te kunnen blijven doen. Vandaag zijn we met een tiental mensen. Volgend jaar hopen we met meer te zijn: 15, 20,...

We zijn op zoek naar inwoners van Schaerbeek - mannen en vrouwen, Nederlandstaligen en Franstaligen, jongeren en minder jonge mensen - die zin hebben om hun ervaringen over het buurtleven in Schaerbeek te delen.

Als je graag schrijft, foto's neemt, of mensen en landschappen in beeld brengt en deze wil delen op de website van Ezelstad (www.ezelstad.be), stuur dan een mailtje met je voorstel of idee naar info@dewey.be.

Vrolijke feesten !

Quelque chose à raconter au sujet de votre quartier ?

Ecrivez-nous à l'adresse suivante : info@dewey.be

ATELIERS

11/01/15 ► Atelier pain
(organisé en collaboration avec Schaerbeek en Transition et le Repair Café)

25/01/15 ► Atelier «Pain au levain» donné par Joe Horwood

Inscrivez-vous, Schrijft u zich in: info@dewey.be

DANS CE NUMERO #3

- pp. 2-3 ► Rue du progrès, vooruitgangstr. : en attendant les pelleteuses
- pp. 4-5 ► Parcs et jardins secrets / compostage
- pp. 6-7 ► Muziek in Schaerbeek / la musique à Schaerbeek
- p. 8 ► Restaurants sociaux

www.ezelstad.be

  /ezelstad



Rue du progrès : en attendant les pelleteuses

Les habitants des numéros pairs 214-270 de la rue du progrès attendent. Ils attendent que les autorités publiques leur proposent des logements à prix abordables en remplacement de ceux, précaires, qu'ils occupent aujourd'hui. Ils savent qu'Infrabel et la Région peuvent à tout moment leur demander de quitter les lieux endéans les six mois, pour laisser la place aux pelleteuses et aux boules de démolition. En attendant, la vie y bat son plein... et la question du logement reste sur toutes les lèvres.

Un morceau de rue voué à la destruction

La rue du progrès est une rue bruxelloise située en bordure de chemin de fer, dans le quartier de la gare du Nord. Il est prévu que les voies de chemin de fer soient élargies, ce qui impliquerait la destruction d'une partie de la rue : une trentaine de maisons situées du côté des numéros pairs, parmi lesquelles se trouve l'ancienne demeure de Léon Mignon. Celles-ci seraient en effet rasées pour laisser place à un viaduc ferroviaire. Cela correspond environ à 9000 mètres carrés de surface habitable, où vivent aujourd'hui 85 foyers et plus de 200 habitants.

Or, le projet ferroviaire – qui existe depuis près de dix ans et est reporté d'année en année par les autorités publiques – ne prévoit toujours pas de stratégie de "relogement" de ces habitants de la rue du progrès. Le secrétaire d'État à l'urbanisme – Monsieur Rachid Madrane – s'est toutefois engagé en 2013 à ne pas délivrer de permis sans qu'une solution de relogement ait été trouvée. Le coût d'un plan de relogement s'élèverait à 8 millions d'euros.

Saisir la vie du quartier, avant qu'elle ne disparaisse ...

En attendant l'élaboration d'un plan de relogement et la délivrance du permis d'urbanisme, la vie suit son cours au sein de la rue du progrès. Depuis 2011, les bâtiments d'Infrabel continuent à servir de lieu d'habitation, de co-habitation et

d'occupation précaire, et à abriter les activités de groupes locaux, tels que le "skieve weg" (potager communautaire) et la "poissonnerie" (qui font partie de l'asbl Woningen 123 Logements).

Avec l'aide de Globa Aroma, Kinch (jeune artiste bruxellois, dont l'atelier est situé dans les sous-sols de la Poissonnerie) a

Le vendredi 12 décembre le beursschouwburg présentait une projection de ce film, ainsi qu'une série de photographies noir et blanc prises par une jeune photographe bruxelloise : Catherine Antoine.

Elle a réalisé une série de portraits de quartiers, qui achèvent de montrer le charme, l'âme et le visage de ce petit coin de vie bruxellois. Un coin de Bruxelles qui bientôt ne sera plus, mais où la vie bat son plein en attendant la "délivrance du permis" : repas de quartier, "tables d'hôtes" du jeudi soir, concerts "scène ouverte", ciné-clubs, brocantes, activités potagères ...

Interview de Kinch

Kinch, tu viens de présenter un film sur le rue du progrès au Beursschouwburg. Peux-tu me dire de quoi ça parle ?

« C'est le résultat de plusieurs mois de travail avec les habitants et les habitués de la rue. Ce film - sans prétention - c'est la mémoire de la rue à un certain moment. Les participants à ce projet ont pu filmer avec du Super 8, ils ont pu enregistrer les commentaires et interviewer les gens du quartier. Et, c'est tout ce matériel là que j'ai mis ensemble pour réaliser un court-métrage. »

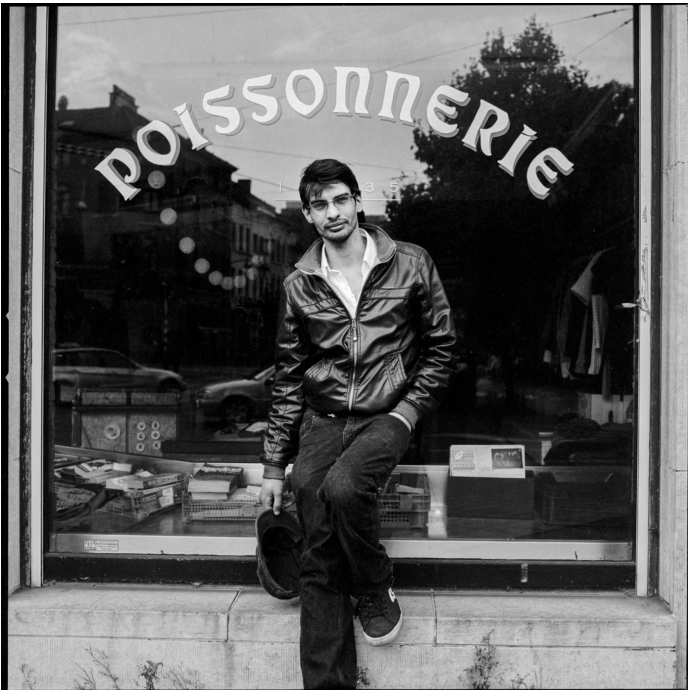
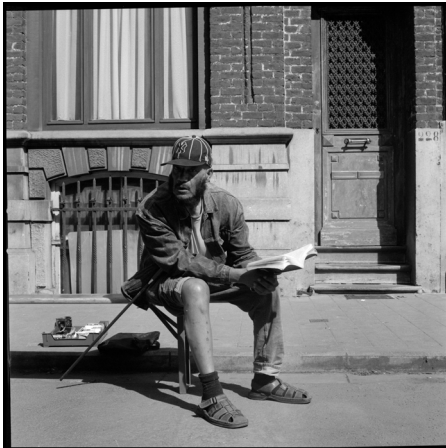
Si tu as réalisé ce travail c'est parce qu'il est prévu qu'une partie de la rue du progrès soit détruite. Peux-tu m'en dire plus?

« C'est dur. C'est dur pour les habitants, qui doivent être rélogés après, parce qu'il faut trouver un logement pour tous ces gens qui vont être mis dehors. (...) C'est triste pour ces familles qui habitent là, et qui ne savent pas. »

Par Mathieu



récemment cherché à montrer le visage de cette vie de quartier ; c'est-à-dire à dresser un portrait de la rue et de ses habitants. Pour ce faire, il a notamment utilisé des photogrammes ainsi qu'une vieille caméra Super 8. Le résultat final – poétique, nostalgique et brut de décoffrage – rassemble les témoignages de "poissons" (les habitants du squat) et d'autres riverains.



Catherine Antoine est une jeune photographe, élève de Myriam Devriendt. Elle connaît bien la rue du progrès, puisqu'elle y vit depuis quelques années.

En 2014, elle s'est saisie de son appareil (un ancien Hasselblad) pour réaliser une série de portraits d'habitants.



Parcs cachés et jardins secrets ...

Il y a quatre-vingt hectares d'espaces verts dans la commune de Schaerbeek.
Mais, où se cachent-ils?

PARCS, PARKEN

1. Parc Walckiers (4,5 ha)
2. Parc Huart Hamoir (3,7 ha)
3. Parc Lacroix (30 ares)
4. Jardins de la rue Navez (1,2 ha)
5. Parc Gaucheret (1,83 ha)
6. Parc du Musée du Moulin (30 ares)
7. Parc Albert (4,4 ha)
8. Parc Josaphat (20 ha)
9. Plaine Louis Bertrand (1,5 ha)
10. Espace Kessels (28 ares)
11. Parc Reine-Verte (50 ares)
12. Jardin Maison des Arts (17 ares)
13. Parc Rasquinet (40 ares)

POTAGERS, MOETUINEN

- A. Potager Walckiers - Helmetôjardin
- B. Potager Rue du château
- C. Potagers Navez
- D. Skieve Weg
- E. Gaucheret

- R. Potager du Moulin d'Evere
- S. Potager Marbotin
- T. Potager Rasquinet
- U. Mini-potager de la rue Pelletier
- V. Mini-potager de la grande rue au bois



14. Square Armand Steurs (62 ares)
15. Place des Bienfaiteurs (30 ares)
16. Jardin de la Maison A. de Latour (27 ares)
17. Place des chasseurs ardennais (20 ares)
18. Place de Jamblinne de Meux (36 ares)
19. Futur Parc Edith Cavell (6 ha)
20. Cimetière St-Josse (4,95 ha)
21. Parc Wahis (57 ares)
22. Friche Josaphat (16 ha)

- F. Reine-Verte
- G. «L'île aux bains»
- H. Potager Copombo
- I. Potamoes
- J. Potager Le talus
- K. Potager Ecole Chazal
- L. Jardin Cambier Tuin
- M. Potager Cambier-Rogier
- N. Jardin d'Ernest Tuin
- O. «Les petits oignons»
- P. Potagers Lindhout
- Q. Potager Henri Dunant - du Frioul

Recycler les déchets organiques ?

Plutôt que de rejeter nos déchets organiques dans l'air, il est possible – grâce au compostage – de les réduire, de leur donner une seconde vie... Je me suis donc mis au vermi-compostage

Worms est une association ixelloise dont l'objectif est d'encourager les gens à composter leurs déchets : concrètement, l'association organise des formations, des bourses aux plantes, des bourses aux vers... Elle offre également toutes sortes d'outils utiles au lancement de composts collectifs ou individuels : des composts de quartier, de jardin ou d'appartement. Concrètement : le compostage est un processus de conversion et de valorisation des matières organiques en un produit stabilisé, hygiénique, et semblable à un terreau : le compost. Le compostage peut être réalisé à grande échelle sur des plateformes de compostage, ou à petite échelle grâce aux vermicompostières. Je m'en suis procuré une le mois passé.

1. J'ai cessé de payer pour de l'engrais

J'avoue. Il y a deux ans, j'ai acheté une boîte d'engrais au Brico de la Leuvensesteenweg. Oui, je sais, c'est bête. Au moins aussi idiot que de payer pour un sac de terre ou pour une bouteille d'eau. Et, puisqu'il s'agissait d'une boîte d'engrais «bio», disons plutôt que c'était aussi bête que de s'acheter une bouteille d'eau «tonique biodynamisée» (whatever that means). Grâce à l'association Worms et sous les conseils de mes amis Patrick et Evelyn, je me suis aujourd'hui prémuni de tout risque de rechute : j'ai appris à composter mes déchets à l'aide de jolies petites bêtes luisantes qui répondent au doux nom de «vers du fumier». Elles partagent aujourd'hui mon appartement. En bas de la vermicompostière se trouve une petite valve qui me permet de recueillir le percola, un engrais naturel pour mes légumes. Du coup, je n'ai plus besoin d'acheter d'engrais.

2. J'ai cessé de gaspiller mes sacs

Saviez-vous que près du tiers des déchets qui sont incinérés en région de

Bruxelles-Capitale sont organiques? Plutôt que de rejeter ces déchets organiques dans l'air, il est possible – grâce au compostage – de les réduire, de faire du neuf avec de l'ancien, de leur donner une seconde vie, sans polluer, et enfin d'économiser les sacs blancs. J'ai demandé à Patrick, mon pote maître-composteur la quantité de sacs blancs qu'il avait utilisés cette année. Sa réponse a fait pâlir : quatre. Glups, je crois que je dois être

blancs quasi inodores, et des déchets organiques qui – du fond de votre compostière – dégagent une douce odeur boisée. Conséquence : vous évitez de gaspiller votre argent dans des «sapins magiques» et autres diffuseurs de «parfum aux notes de résine qui vous transportent au cœur des forêts andines».

4. Je me suis épargné de grands moments de solitude

L'autre jour, mon voisin m'a fait remarquer que si je voulais avoir une main libre pour me pincer le nez, il me suffisait de remplir mon sac à bloc. Pas con le mec. Mais c'est loin d'être idéal comme solution. Imaginez : vous vous apprêtez à sortir de chez vous en traînant à la main gauche ce sac qui pue (plus que d'habitude, puisque vous y avez mis davantage de déchets), vous passez la tête dans l'entrebâillement de la porte, avancez à pas feutrés jusqu'à l'ascenseur, puis appuyez frénétiquement sur le bouton, pendant que votre sac ruisselle à grosses gouttes sur le sol. Les portes s'ouvrent, vous vous engouffrez dans la cage, levez la tête. C'est votre voisine, à qui vous vouez un amour secret depuis le jour de votre emménagement. Bon, je ne voue d'amour secret à aucune de mes voisines, mais en supposant que ça arrive j'aimerais autant m'épargner ce genre de désagrément.

5. Je me suis marré (au moins) autant qu'avec le kit de chimiste que je m'étais fait offrir pour mes 7 ans

La chimie, c'était pas mon fort quand j'étais gosse. Mais j'aimais bien. Pour mes 7 ans, je m'étais fait offrir le kit du petit chimiste; ce qui m'avait permis d'assouvir (sous un faux prétexte de souci scientifique) mon goût pour les expériences dangereuses et un peu dégueulasses. Une vingtaine d'années plus tard – en équilibrant matières azotée et carbonées – je renoue joyeusement avec une passion d'enfance. Merci Patrick, merci Evelyn.

Par Mathieu



à quarante... au bas mot. Quoiqu'il en soit, j'ai aujourd'hui une poubelle qui se remplit plus doucement. Conséquence : j'allège cette corvée qui consiste pour moi et mon coloc à devoir sortir les poubelles plusieurs fois par mois.

3. J'ai cessé de me pincer le nez en les sortant

Vous vous êtes déjà fait la réflexion que, quand vous descendez deux sacs blancs sur le trottoir, il ne vous reste plus aucune main pour vous boucher le nez ? Vous devez donc bloquer votre respiration. C'est embêtant. Surtout quand vous vivez au sixième. Or, un vermicompost bien équilibré vous permet d'avoir des sacs

Deux recettes de pain : le chapati et le pain au levain

En janvier, dewey organise deux ateliers «pain». On y apprendra à faire des chapatis et des pains au levain. En attendant, voici les recettes :-).

Le pain indien

500 g. de farine de blé complet
1 càc de sel
1 càs de ghee
30 cl d'eau tiède
1 essuie de cuisine plié en huit

Etape 1 ► Verser la farine de blé complet dans une saladière. Faire un puit au centre. Ajouter le sel. Ajouter une cuillère à soupe de ghee et 30 cl d'eau.

Etape 2 ► Mélanger le tout. Pétrir. Au début, il est normal que la pâte soit dure et épaisse. Elle s'assouplira après quelques minutes de pétrissage.

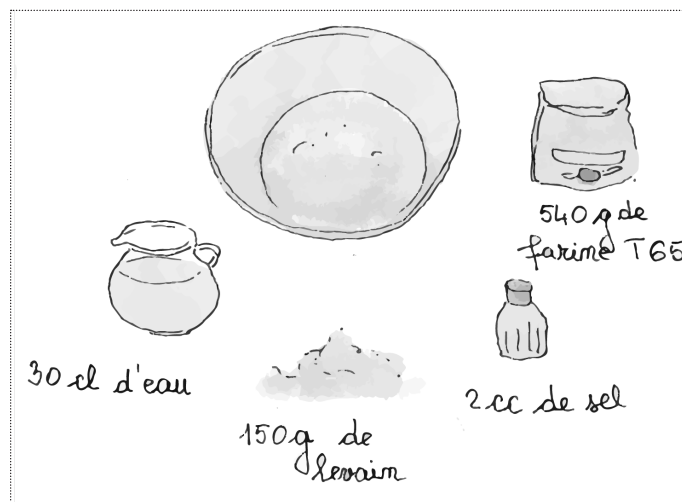
Etape 3 ► Créer une boulette de pâte de la taille d'une grosse noix ou d'un petit citron vert, l'aplatir légèrement, le tremper dans la farine et abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau en faisant tourner le chapati de façon à lui donner une forme bien ronde. Répéter cette étape ...

Etape 4 ► Faire cuire les chapati dans une poêle bien chaude. Retourner le chapati lorsque vous vous apercevez que les bords se courbent. Appliquer l'essuie sur les bords du chapati, pour le faire tourner. Ajouter un petit peu de ghee lors de la cuisson (2 min.) Bon appétit !

Par Apolina



Le pain au levain



Etape 1 ► Prenez un récipient. Versez y 540g de farine et 30 cl d'eau. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte uniforme. Couvrez ensuite le récipient et laissez reposer la pâte pendant 30 min. (autolyse)

Etape 2 ► Ajoutez le levain et le sel et commencez le pétrissage (la pâte doit ici gagner en élasticité, devenir plus ferme et plus lisse) ; déposez la pâte dans un saladier légèrement huilé, recouvrez-le d'un tissu et laissez reposer pendant 1h30 à température ambiante.

Etape 3 ► Déposez-y la pâte sur le plan de travail fariné, Formez un carré et pliez la pâte, de haut en bas, de gauche à droite, de bas en haut etc. Retournez la pâte, pli en bas, faites une boule, déposez-la dans le bol, couvrez et laissez reposer (1h30), répétez cette étape, puis laissez reposer 2h30-3h à température ambiante, si possible près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Etape 4 ► Remettez la pâte sur le plan de travail, à l'aide d'une maryse en silicone. Façonnez votre pâte en boule (pâton), recouvrez-la d'un torchon et laissez-la se détendre pendant 15 min.

Etape 5 ► Ensuite, placez vos mains de part et d'autre de la pâte, étirez-la légèrement par le dessous et tournez-la de façon à rendre la boule uniforme

Etape 6 ► Prenez une passoire, recouvrez-la d'un torchon généreusement fariné et retournez-y la pâte avec la pliure au-dessus... Veillez à ce que la pliure soit bien soudée, en la pinçant. Laissez pousser pendant 3 heures (apprêt).

Etape 7 ► Placez la lèche-frite en bas du four. Jetez-y un verre d'eau. Faites préchauffer à 230°C. Prenez ensuite le pâton en soulevant le torchon de la passoire. Retournez-le et déposez-le sur une plaque recouverte de papier à cuisson. Faites des entailles.

Etape 8 ► Enfourez. Commencez la cuisson 10 min à 230°C, puis 30 min à 210°C.

Muziek in Schaarbeek, La musique à Schaerbeek

Van muziekacademies tot bands en koren, er zijn heel wat plaatsen in Schaarbeek om muziek te leren spelen. Des académies aux fanfares, il y a plein de lieux à Schaerbeek pour s'essayer à la musique.

Novanois

Novanois is een muziekcentrum dat bestaat uit zes akoestisch geïsoleerde repetitielokalen en een groot dans en muziekrepetitielokaal. Maandelijks worden er twee jam sessions georganiseerd (3, Vleugelsstraat, Schaarbeek).

Meer info: www.novanois.com

Muziekacademie

Het pedagogisch project van deze academie opteert voor "een dynamisch mens- en maatschappijbeeld en beoogt de vorming van vrije mensen (kinderen en volwassenen). In de ontwikkelingsbegeleiding van jongeren leggen wij de klemtoon én op de mens als individu, én op de mens als gemeenschapswezen".

Meer info : <http://muziekacademieschaerbeek.be/>

Académie de Schaerbeek

Le pendant francophone de la musiqueacademie s'appelle "Académie de musique de Schaerbeek". Elle organise ses activités dans différents lieux de la commune: l'Athénée Fernand Blum, les écoles 16 et 17, l'école Roodebeek et l'Eglise Saint-Albert.

Pour plus d'info : www.academiedeschaerbeek.be

Maison Langbehn

Françoise-Emmanuelle Denis est la responsable de la maison Langbehn. Elle y donne des cours de guitare et des activités d'éveil musi-

cal. "Convaincue de l'importance de la bonne musique dans le développement harmonieux de l'individu dès son plus jeune âge, j'ai entrepris - en marge de mon travail de productrice musicale et de ma mission d'enseignante au Conservatoire Royal de Mons - des activités bénévoles d'éveil musical auprès de centaines d'enfants et d'adolescents dans plusieurs écoles situées à Schaerbeek."

Plus d'info : www.maisonlangbehn.be

thmes et des mélodies originales. Cette fanfare déambulatoire compte une vingtaine de musiciens. Flûtes, clarinettes, trompettes, trombones, saxophones, percussions et, chose plus rare, violons jouent une musique festive, à la croisée des mondes, où le groove laisse la place à l'improvisation."

Chorale de la rue Vandeweyer

Cette chorale a vu le jour en 2012, à l'initiative des habitants de la rue Vandeweyer et sous la direction de Candy Saulnier. Le petit groupe se réunit un lundi sur deux dans les locaux du Théâtre Océan Nord (Rue Vandeweyer 63-65, à Schaerbeek).

Studio 1bis

Localisé dans le sous-sol de la poissonnerie (214, rue du progrès), le studio 1bis est un lieu de création - lancé à l'initiative de Globe Aroma - qui comprend un labo argentique, une web-radio, un local de répétition et un studio d'enregistrement. Le Studio est géré par Kinch.

Plus d'info : <http://studio1bis.be/>

Scène ouverte à la poissonnerie

Tous les troisièmes jeudis du mois, le squat de la poissonnerie (occupation communautaire située au numéro 214 de la rue du progrès, à Schaerbeek) organise un événement "scène ouverte".

Les musiciens, slammeurs, rappeurs et poètes s'y succèdent dans une ambiance décontractée. Comme tous les jeudis, Marie est en cuisine et vous prépare de délicieux petits plats à partir des invendus de marché matinal et Youssef vous attend derrière le bar.



Fansifar

Vêtus de rouge, d'orange et de jaune, ils ensoleillent les rues de Schaerbeek depuis près de 10 ans. Fansifar rassemble des musiciens débutants et expérimentés de tout âge. "Depuis presque 10 ans, des musiciens de tous horizons, adultes, enfants, débutants, avertis, pratiquent en fanfare des ry-

Les restaurants sociaux à Schaerbeek

A Schaerbeek, on compte pas moins de huit restaurants sociaux. Certains visent essentiellement à “former”, d’autres cherchent plutôt à proposer des repas à prix démocratiques. Habiba est allée faire un tour dans l’un de ces restaurants : le Sésam’. Il s’agit ici d’un restaurant qui cherche à la fois à former et à offrir des plats à petits prix.

Petite escale au restaurant Sésam’ : l’établissement est située au numéro 121 de la rue Josaphat, à l’entrée du parc Rasquinet. On reconnaît les nappes à carreaux rouge et blancs sur les tables, les cruches d’eau...

Au menu : un plat du jour, de la soupe du jour, des sandwiches, des quiches, des desserts, des crumbles, des tiramisus et des fruits de saison. Ce restaurant, qui propose une cuisine saine, variée et équilibrée, est ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

Je rencontre Isabelle, responsable du restaurant, vers 15h, autour d’un café. Elle me parle de son travail.

Elle m’explique que le Sésam’ est un projet de réinsertion socio-professionnelle pour des stagiaires du CPAS, du CEFA, et également pour des personnes qui doivent prêter des heures de travail d’intérêt général.

Isabelle leur apprend le travail de restaurateur et leur transmet toutes les astuces du métier. La formation dure un an et demi. C’est un tremplin pour les jeunes du coin.

Le restaurant, qui accueille de nombreux clients, est fréquenté par des personnes qui travaillent dans le quartier, des étudiants des écoles supérieures ou encore des seniors qui viennent aux

activités du “Rasquinet”. Les clients déclarent apprécier les plats traditionnels comme la blanquette de veau et les carbonnades flamandes.

L’après-midi, y compris le samedi, le lieu se transforme en “relais du parc”. C’est Abdel qui pilote le projet. Il y a la possibilité d’y déguster des crêpes. Ce 20 décembre 2014, le relais du parc propose



un repas de Noël guinéen pour la modique somme de 8 euros (réservation indispensable). Le mercredi après-midi Sésam’ accueille enfin les enfants du quartier pour des ateliers cuisine. L’espace est ouvert à divers partenaires, des ateliers maquillages, bricolages et coutures ont été proposés.

D’autres lieux ...

Cannelle se trouve au cœur du parc Reine-Verte (rue verte 126), la cuisine est ouverte de 11h30 à 14h.

Aksent : des repas chauds y sont servis du lundi au vendredi, réservation indispensable.

Biloba propose des repas une fois par semaine, le mercredi.

Elan est un lieu de formation mais également un restaurant d’économie sociale développé par eat vzw.

Antoinette est un restaurant d’application, il est ouvert au public les mardis et mercredis (réservation indispensable).

Poverello est un lieu de rencontre, ouvert à tous situé au 105 rue verte. Il sert quotidiennement des repas chauds à des personnes démunies, des sans abris, sans papiers.

La poissonnerie est une occupation communautaire située dans le quartier gare du Nord, et lancée à l’initiative de Woningen 123 Logement. Tous les jeudis soir, Marie y propose des plats végétariens à très petits prix, composés à partir des invendus du marché matinal

Par Habiba