

ELLES FONT MONTER LE LEVAIN DE LA PAIX

La petite salle carrelée de blanc embaume la fleur d'oranger. Sur une grande table en Formica, une plaque de beurre achetée à l'épicerie du coin côtoie un bloc de pâte de dattes importé du Maghreb. Le chef de cette cuisine éclectique, ouverte et chaleureuse, c'est Annie-Paule Derczansky. Cette juive ashkénaze de 50 ans s'est donné une mission : réunir des femmes d'appartenance juive et d'autres de culture musulmane autour de la pâtisserie. Le four casher tourne à plein régime. Un dimanche par mois, une quarantaine de personnes se retrouve dans cette cuisine orientale improvisée dans un centre social du XIX^e arrondissement de Paris. Des femmes et des enfants de milieux sociaux et religieux différents. « Je respecte très scrupuleusement les obligations religieuses de chacun, explique-t-elle. Il faut que tout le monde puisse venir. La femme juive la plus orthodoxe comme la plus laïque ! »

Pourtant, ce quartier est connu pour être le théâtre de tensions communautaires. Il y a deux ans, lors d'une vague d'actes antisémites, les médias avaient même parlé d'un transfert du conflit israélo-palestinien en France. Annie-Paule n'a jamais cru à ce scénario. « Ces affrontements sont l'expression de tensions sociales bien plus que de tensions religieuses », explique cette journaliste qui a couvert les émeutes urbaines de 2005. Armée de son rouleau à pâtisserie, elle voudrait pour de bon tordre le cou aux clichés. Un combat qu'elle ne mène pas seule. Il y a un an, l'imam de Drancy (93), inquiété par les fondamentalistes pour ses prises de position en faveur d'un islam tolérant, avait rejoint cette juive pratiquante pour inaugurer l'atelier de pâtisseries orientales.

En ce début d'après-midi de vacances scolaires, ce sont les gamins du quartier qui, les premiers, poussent la porte des Bâtisseuses de paix. Dès l'ouverture, ils sont une quinzaine autour de la table, à se battre pour lire la recette, traquer les grumeaux et monter les blancs en neige à la main. Annie-Paule ne regrette pas de jouer les baby-sitters : « C'est important que les enfants viennent ici. Comme ça, ils voient que les juifs ne sont pas tous des soldats armés, qu'une femme juive peut les aider à faire de bons gâteaux. Et ils le raconteront autour d'eux. »

À partir de 16 heures, ce sont les mamans qui arrivent en rangs serrés. Et d'un seul coup, la Méditerranée entre dans la pièce. Les conseils culinaires fusent, les souvenirs aussi. Akila, une élégante Arabe aux boucles décolorées, vient retrouver la chaleur de la Tunisie qu'elle a quittée voilà 20 ans. « À la cuisine, c'était comme ça, on se retrouvait entre femmes, on passait notre temps à discuter ensemble », se souvient-elle, un peu nostalgique. Une ambiance qu'a également connue Brigitte, née elle aussi en Tunisie. Dans son 20^m parisien, cette maman n'a pas l'espace pour se lancer dans de grandes aventures pâtissières. Alors, elle vient régulièrement à l'atelier pour que sa fille de 10 ans « connaisse sa culture ».

Daniela, juive séfarade, écrivaine pour enfants, est là pour la première fois. Pour cette « intello rive gauche » autoproclamée, la pâtisserie est une révélation : « Ça change des conférences et des réflexions abstraites sur la diversité ! Là, on cuisine ensemble, nos mains se touchent, c'est beaucoup plus fort ! » Hadjira, une habitante du quartier, ne parle pas encore très bien français. Qu'importe. Tandis



La pâtisserie, un délicieux prétexte pour une rencontre entre femmes juives et musulmanes.

Mettez la main à la pâte

■ Les Bâtisseuses de paix,
tél. : 06 66 10 55 64.
www.batisseusesdepaix.org

que son bébé dort dans sa poussette, cette jeune femme voilée met elle aussi la main à la pâte.

Peu à peu, les makrouts et les mouskoutchous sortent du four. Ces pâtisseries au miel typiques des fêtes traditionnelles d'Afrique du Nord sont-elles juives ou arabes ? Réponse impossible, tant ils symbolisent la fusion des deux cultures. « À l'origine, on était une seule famille », affirme Akila. Daniela, dont les ancêtres séfarades chassés d'Espagne ont trouvé refuge en Tunisie, « une merveilleuse terre d'accueil », acquiesce. « Il y avait une telle proximité entre nos deux cultures que nos cuisines se sont complètement mélangées. D'ailleurs, regardez les couvertures des livres de recettes : on parle souvent de cuisine

judéoarabe ! » « Le but n'est pas de faire un simple atelier de cuisine, précise Annie-Paule. Les pâtisseries sont un symbole, et un moyen d'amener les gens vers autre chose. » Loin des fourneaux, l'association a ainsi organisé un pique-nique le 14 juillet dernier, pour commémorer, en plus de la prise de la Bastille, l'acquisition de la citoyenneté française pour les juifs, en 1789. Annie-Paule propose parfois des soirées vidéoprojection, ou l'on découvre le sauvetage des juifs par des Arabes lors de la Seconde Guerre mondiale.

« Pour construire l'avenir, il faut s'appuyer sur ce qu'on a réussi ensemble dans le passé », affirme la Bâtisseuse de paix, pas prête à rendre son tablier. Le 28 novembre, elle organise une visite guidée du quartier juif du Marais, suivie de la projection du documentaire *l'Amitié plus forte que la haine*, qui relate l'attachement entre une jeune juive et une jeune arabe dans un quartier secoué par des tensions communautaires. ●

SOPHIE TARDY-JOUBERT

SOUTENIR LE MICROCRÉDIT POUR L'ÉGALITÉ DES CHANCES

L'Association pour le droit à l'initiative économique (Adie) est en campagne. Pour sensibiliser l'opinion au microcrédit et rappeler qu'elle donne les moyens d'entreprendre aux citoyens les plus modestes, délaissés par le système bancaire traditionnel.

Ils sont chômeurs, travailleurs pauvres, bénéficiaires de minima sociaux désireux de créer leur entreprise, mais privés d'accès au crédit bancaire. Faute de garanties, de fonds ou d'expérience. L'Adie leur permet de concrétiser leur projet grâce à un système de microcrédit et un accompagnement dans la durée. Depuis sa création en 1989 par l'économiste Maria Nowak, l'association a ainsi financé plus de 85 000 microcrédits et généré 80 000 emplois. Le processus est simple. Après examen de leur dossier, l'Adie accorde aux porteurs de projet des prêts, renouvelables, pouvant aller jusqu'à 6 000 € sur 30 mois, pour financer la trésorerie, l'achat de matériel ou de stock.

« On établit des échéances mensuelles raisonnables et on module la durée du prêt en conséquence », explique Sébastien L'Aot, directeur du réseau. Le taux d'intérêt est fixé à 9,71 % auquel s'ajoute une contribution solidarité de 5 %. Surtout, l'Adie assortit son prêt de services. « La finalité de l'opération, c'est l'insertion professionnelle. Le financement est, pour nous, indissociable de l'accompagnement, qui se décline en formations, collectives ou individuelles, à la gestion, au développement commercial, au marketing... » Dernier service en date offert aux microentrepreneurs : un site internet pour 1 € par mois. L'Adie entend ainsi favoriser l'autonomie de ses clients et leur retour dans le circuit bancaire classique. « Se mettre à son compte redonne à beaucoup la maîtrise de leur destin, observe Sébastien L'Aot. 80 % des personnes accompagnées par l'Adie ont réussi une insertion durable. » L'association estime

que 300 000 personnes, chaque année, pourraient ainsi sortir de la précarité. Pour mener à bien son action, l'Adie s'appuie notamment sur des subventions publiques, mais souhaite développer son autonomie financière. « À terme, nous aimerions que les coûts liés à la distribution du crédit soient couverts par les taux d'intérêt. Et que le coût de l'accompagnement soit en partie financé par des fonds privés. » L'association fait appel à des entreprises mécènes,



mais également aux particuliers. Depuis 2009, elle dispose d'un fonds de dotation qui permet à chacun de faire un don et de bénéficier d'une fiscalité avantageuse. Participant ainsi à la promotion de la liberté d'entreprise, de l'égalité des chances et de la solidarité. ●

■ Pour en savoir plus
Tél. : 0 800 800 566.
www.adie.org



Une banque coopérative dans une démarche de responsabilité sociale