

Le projet « Echanges interculturels : A la découverte de la cuisine libanaise » est né de la rencontre entre la municipalité de Laurenan et un couple franco-libanais, récemment installé sur la commune et responsable de l'association libanaise « Salam ».


Association à but non lucratif, aconfessionnelle et apolitique, Salam œuvre depuis sa création en 2009 à la promotion du dialogue intercommunautaire sur tout le territoire du Liban. Elle a notamment ouvert une « cuisine sociale » à Beyrouth permettant à des femmes réfugiées syriennes et à des femmes libanaises en situation de vulnérabilité économique et sociale de générer des revenus en transmettant leurs traditions culinaires.

Le territoire Hardouiniais Mené affirme, depuis plusieurs années, sa volonté d'ouverture interculturelle, à travers des échanges entre les habitants de Merdrignac et ceux de Paduréni, en Roumanie mais aussi via l'accueil pendant 4 années consécutives, sur la commune de Laurenan, de jeunes volontaires européens, africains et asiatiques dans le cadre de chantiers internationaux de rénovation du petit patrimoine local.

L'accueil de 6 femmes libanaises, du 26 octobre au 9 novembre prochains, permettra de renforcer cette dynamique de rencontres et d'échanges avec les habitants du territoire, impulsée par l'association « Amitiés Paduréni » et par les chantiers internationaux.

Les actions prévues : ateliers culinaires, échanges avec les restaurateurs locaux, découverte du territoire, séance ciné-débat, soirée festive « oud et binjou » sont organisées grâce à la mobilisation de plusieurs acteurs publics et associatifs du territoire : Les associations Laur'art et Femmes en Mené, l'ODCM, le Lycée du Mené et la médiathèque de Merdrignac. Elles bénéficient par ailleurs du soutien financier de la commune de Laurenan, de la CCHM, du Pays Centre Bretagne et de la Région Bretagne.

S'ouvrir aux autres, découvrir la cuisine savoureuse du Liban, créer des moments de convivialité autour de repas partagés sur notre territoire Hardouiniais-Mené. Venez nous rejoindre dans cette aventure collective et positive ouverte à tous!



# Echanges interculturels Mené - Liban

À la découverte  
de la gastronomie  
libanaise

avec

l'Association Salam  
Du

26 octobre au  
9 novembre 2015

- ◊ Ateliers de cuisine libanaise
- ◊ Temps d'échanges
- ◊ Soirées festives
- ◊ Cinéma

Contact pour information : 02 96 51 30 25

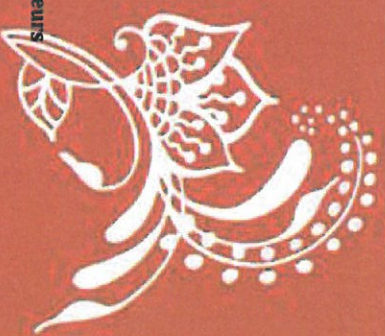
Association  
Laur'Art



# ECHANGES INTERCULTURELS HARDOUINAIS MENE - LIBAN

## LE PROGRAMME

- ❖ Pot d'accueil en présence des partenaires du projet et de la population locale
    - Accueil organisé par la municipalité de Laurenan à la salle des fêtes, le mardi 27 octobre (20h)
  - ❖ Formation à la cuisine du Levant à destination des restaurateurs et producteurs du Mené
    - Atelier organisé au lycée agricole du Mené à Merdrignac Le mercredi 29 octobre (9h-15h)  
50 repas peuvent être achetés à emporter à partir de 14h00 (prix : 12€)  
Contact ODCM : 06 74 38 70 75
  - ❖ Ateliers d'initiation à la cuisine libanaise « tout public » (mezzés, plats traditionnels et douceurs du Levant)
    - Participation aux ateliers et repas convivial (tarif unique 12€)  
Des repas peuvent être achetés à emporter à partir de 19h15 ou consommer sur place dès 19h30 (tarif unique : 12€)
    - Au Pub Follette de Gomené (jeudi 29 octobre 15h-19h)  
Une formule « Mezzés » à 2€ sera également proposée; Contact Pub : 02 96 67 41 57
    - A la salle des Fêtes de Trémorrel (vendredi 30 octobre 15h - 19h)  
Contact Marie-Thérèse Chériaux : 06 84 41 31 54
    - A la salle des fêtes de LAUREMAN (samedi 31 octobre 10h-19h)  
Contact : Sonia Rault : 06 04 44 77 63
    - Au village vacances du Val de Landrouët à Merdrignac (mercredi 4 novembre 14h30-18h)  
Repas (uniquement à emporter) à partir de 17h45; Contact médiathèque : 02 96 28 42 28
    - A la salle des fêtes d'Illifauc (samedi 7 novembre de 15h à 19h)  
Contact Monique Lederc : 06 86 69 57 35
  - ❖ Rencontre avec les élèves du lycée du Mené de Merdrignac (repas libanais et échanges)
    - Journée organisée par le Lycée du Mené le 3 novembre 11h-15h
  - ❖ Projection d'un film libanais suivi d'un débat
    - Organisé par l'ODCM au cinéma « le Studio » de Merdrignac, mardi 3 novembre à 20h00
    - Projection du film de Nadine Labaki « Et maintenant on va où ? » (tarif unique : 3 €)
  - ❖ Soirée festive « oud et bintou » le samedi 31 octobre à partir de 19h30 à la salle des fêtes de Laurenan
    - Buffet libanais
    - Rencontres interculturelles, danses bretonnes et dabké libanaise
  - ❖ Visites, échanges, découverte du territoire
    - Rencontres avec des artisans et producteurs locaux (galletes, four à pain, vanille, ...)
    - Randonnées pédestres et cueillette d'herbes sauvages
    - Découverte de la culture et du patrimoine bretons avec les habitants du territoire
- Ces différentes visites et rencontres seront organisées entre le 27 octobre et le 8 novembre en fonction des conditions météorologiques, des envies et des propositions de chacun !



## LAURENAN

Samedi 31 octobre

Atelier de cuisine Libanaise  
salle des fêtes - 10h/19h



### Mezzés (3 au choix) :

- Taboulé libanais (salade de persil frais et de tomates, l'incontournable des mezzés libanais)
- Fattouche (salade traditionnelle libanaise à base de crudités, sumac, citron et pain arabe)
- Kebbeh laktine (délicieuses boulettes farcies à base de potiron et de boulgour)

- Raqagat (cigares croustillants au fromage de brebis et aux herbes)
- Kebbeh (délicieuses boulettes frites d'agneau haché et de boulgour)
- Hommos (onctueuse purée de pois chiches)
- Mou'ajanat (assortiment de petites bouchées libanaises)
- Manakich (pain libanais au thym ou au fromage préparé sur le « saj »)

### Plats :

- Shawarma (savoureux plat de viande marinée, servi avec du pain arabe, des « pickles » et une sauce au tahin)
- Ouzih (plat de fête à base de riz, viande hachée, poulet et amandes effilées)

### Desserts :

- Atayef (délicieux blinis libanais fourrés à la crème et à la pistache)

