Chers petits amis du CP/CE1

Tout d'abord un grand bravo à vous et à votre maîtresse pour l'idée de faire visiter le monde par « Clément ».

CLEMENT s'est un peu perdu en venant au Maroc et il n'est encore pas arrivé par la poste. Mais heureusement il est très malin et il est venu par e-mail et j'ai pu le recevoir.

En ce moment, votre Clément est à MARRAKECH où j'habite.

Il a un peu plus chaud qu'à CHIZE. Ici, il y a un grand soleil et on voit la neige sur les montagnes depuis Marrakech. Ce matin il faisait 8° et à midi il faisait 21°

Je vais vous présenter un peu le MAROC.

C'est un pays situé à l'ouest de l'Afrique du Nord au bord de l'Océan Atlantique, le même océan qui n'est pas très loin de chez vous.

Le Maroc est un pays qui est plus grand que la France.

Il y a des hautes montagnes de plus de 4000 mètres d'altitude, des plaines, des plages, des fleuves et des déserts de sable ou de cailloux.

Il y a comme partout dans le monde, des grandes villes de plusieurs millions d'habitants, des petites villes, des villages, des hameaux.

Il y a de grands magasins dans les villes et de petites boutiques de partout dans le pays.

Les Marocains parlent arabe (la langue nationale), berbère (la langue maternelle des montagnards et de certaines régions du Maroc). Beaucoup de Marocains parlent français.

Je vous envoie des cartes postales et des photos pour répondre aux questions que vous avez posées.

J'espère que ma réponse ne se perdra pas et je vous fais de gros bisous.

Danielle (je suis la tante de votre maîtresse Valérie).

CLEMENT à MARRAKECH

Voici votre CLEMENT qui est devant la gare de MARRAKECH.

MARRAKECH est une ville très ancienne qui a plus de mille ans. Au début il n'y avait que des tentes puis des maisons mais depuis le temps elles n'existent ; d'autres maisons les remplacent.

Il y a encore en « médina » de vieilles et belles maisons. La médina est le quartier le plus ancien de la ville qui est entourée de grandes murailles.

A Marrakech tout le monde connaît la « Place Jamaa el fna » (carte postale). C'est une place très animée où il y a toujours beaucoup de monde. Il y a des danseurs « gnaouas », des charmeurs de serpents, des conteurs qui racontent des histoires, des hommes avec des singes et beaucoup d'autres spectacles. Le soir la place se transforme en un immense restaurant en plein air.

La « Koutoubia » est une mosquée très ancienne. Elle a été construite il y a neuf cents ans (900 ans). Les musulmans viennent y prier plusieurs fois par jour surtout le vendredi. La religion des musulmans est l'islam.

De la ville de Marrakech on peut voir les montagnes de l'Atlas, couvertes de neige.

Le climat à Marrakech est très agréable en hiver, au printemps et en automne mais l'été est très chaud ; il fait plus de 45°. Il y a deux ans, il a fait 53° au mois d'août. Dans ce cas, les Marrakchis (habitants de Marrakech) restent chez eux et sortent le soir et la nuit.

Lors de grandes fêtes, il y a des fantasias. Des cavaliers habillés en blanc lancent leurs beaux chevaux (avec des selles brodées en or) à vive allure ; ils doivent en pleine course lever leur fusil et donner un coup tous ensemble ce qui est très difficile et s'arrêter net.

Carte postale N°1 : *une petite fille du MGOUN , montagne du Haut-Atlas*

« Je pourrais m'appeler Malika ou Touda. J'ai 7 ans J'habite dans un village de la montagne du Haut-Atlas.

Ma maison est en terre comme celles de la carte N° 2 ou de la photo N° 3

J'habite avec mes parents, mes frères et sœurs, mes grands-parents, mes cousins, mes cousines, mes tantes et mes oncles. On est nombreux à la maison.

Mon père et mes oncles s'occupent des champs et vont au souk une fois par semaine. Ma mère et mes tantes s'occupent de nous tous et de la maison.

Nous les filles, nous aidons nos mamans à chercher l'eau et le bois, à faire la cuisine. Nous n'avons pas le temps d'aller jouer. Je vais à l'école du village.

J'ai des frères et des cousins qui vont aussi à l'école et d'autres qui aident mon père et mes oncles dans les champs ; ils gardent aussi les troupeaux de chèvres et de moutons.

Photo : *une petite fille du désert*

Je m'appelle « Maimouna » J'habite dans le désert, sous une tente comme celles de la carte postale N° 5. Je ne vais pas à l'école.

Pas très loin de chez nous, il y a un petit village dans une palmeraie. Il y a des fêtes où les femmes dansent ; je danse avec elles.

Dans la palmeraie nous achetons des légumes aux cultivateurs et de la farine pour préparer des repas. Le plus souvent nous buvons le lait de chamelle et nous mangeons des galettes.

Mon père a un troupeau de dromadaires qu'il doit emmener très loin de chez nous pour les faire manger.

Les hommes de chez nous sont habillés avec une longue « gandoura » bleue et ils portent un turban bleu ou noir sur la tête. On les appelle « les hommes bleus » du désert .Photo 6 et photo 7

Les femmes ont de longues robes blues comme la mienne.

Dromadaires

Les dromadaires vivent dans le désert.

On en voit aussi dans des villes comme Marrakech et les enfants –les touristes aussi- peuvent faire un petit tour sur leur dos.

On les appelle souvent « les chameaux » mais ce n'est pas juste car les chameaux ont deux bosses et vivent en Asie alors que les dromadaires qui vivent en Afrique n'ont qu'une bosse. Les dromadaires et les chameaux peuvent vivre sans manger et sans boire pendant plusieurs semaines, ils puisent leur énergie dans leur bosse pleine de graisse.

Il y a de très grands troupeaux de dromadaires ; c'est une richesse pour les habitants.

L'école

Tous les enfants en ville vont à l'école : il y a des écoles dans tous les quartiers. Il y a aussi des écoles privées. Il y a beaucoup d'enfants dans les écoles.

A la campagne et en montagne, il y a aussi des écoles mais elles sont parfois très loin des villages c'est pour cela que les enfants de la campagne ou de la montagne ne vont pas tous à l'école, surtout les filles. Les écoles sont aussi isolées. Regardez la photo, il n'y a pas de maisons autour.

L'école commence au CP que l'on appelle « la première année » Il n'y a pas d'écoles maternelles (sauf dans les écoles privées).

Puis il y a la « deuxième année » CE1, puis la « troisième année » CE2, puis la « quatrième année », CM1, la « cinquième année » CM2 et enfin la « sixième année » qui correspond à la 6ème en France.

Ensuite les élèves vont au collège et au lycée.

Les élèves vont à l'école tous les jours, sauf le dimanche.

A école primaire, les enfants apprennent à lire et écrire l'arabe classique ; ils font des mathématiques, de l'histoire de la géographie et ils apprennent par cœur le coran.

Dès la troisième année (qui correspond au CE2 en France) ils apprennent le français. C'est très difficile car les lettres ne sont pas les mêmes et en arabe on écrit de droite à gauche et en français on écrit de gauche à droite.

Ce que nous mangeons.

La cuisine marocaine est très bonne et très variée. Il y a comme partout dans le monde des repas de tous les jours et des repas de fête. Il y a des spécialités dans les différentes régions du Maroc. Au bord de la mer, on mange beaucoup de poissons.

On mange de partout des tagines, du couscous.

Pour les fêtes comme les mariages, on fait un grand repas avec de la « pastilla aux pigeons », du poulet aux olives et citrons, du méchoui, des desserts. On boit du thé ou des boissons sans alcool.

Les Marocains ne mangent pas de la même manière. Les gens aisés des villes mangent comme en France avec une fourchette, une cuillère et un couteau dans une assiette individuelle. Ils sont assis sur des chaises autour d'une table. Généralement ils prennent le repas ensemble.

Les gens de la campagne, de la montagne et des quartiers moins riches des villes mangent d'une autre manière, plus traditionnelle. Un grand plat est mis au milieu d'une petite table basse et tous, assis par terre, sur des coussins ou des petits tabourets, mangent dans le plat avec les doigts ou une cuillère.

Tout le monde mange beaucoup de pain. Les femmes de la maison préparent le pain, elles l'emportent ensuite chez un homme qui a un four et les fait cuire. Celles travaillent en ville et qui n'ont pas le temps de préparer le pain, l'achètent chez le boulanger.

Les épices

On en trouve de partout : dans les souks à la campagne, en médina (ville ancienne) présentées comme sur la carte postale. Ce sont elles qui donnent le bon goût à tous les plats.

On en trouve aussi dans les petites épiceries ou les « grandes surfaces » comme « Carrefour » ou « Acima » ou « Marjane »

Les légumes et les fruits

Comme les épices, on trouve des légumes et des fruits de partout : dans les souks (grand marché hebdomadaire) (photo), dans les petites boutiques de légumes ou sur les charrettes tirées par des ânes et bien sûr dans les grands magasins des villes (Carrefour, Marjane, Acima).

Le couscous est un plat mangé par tout le monde, spécialement le vendredi.

Voici une recette simplifiée.

On fait revenir la viande dans l'huile d'olive dans un « couscoussier » avec des oignons, un bouquet garni (persil, coriandre), des épices (sel, poivre, gingembre, curcuma…).

On ajoute ensuite des pois chiches, on laisse cuire.

Ensuite on met les légumes dans le couscoussier avec la viande : carottes, navets, courgettes, courge rouge, tomates…) quand la cuisson est presque terminée on met les graines de couscous (que l'on a préparées avec de l'eau chaude) dans le haut du couscoussier (qui a des trous comme une passoire) on laisse cuire un quart d'heure à partir du moment où la vapeur sort au-dessus des graines.

On sort le couscous et on le « roule » avec les mains (ça brûle un peu !) pour qu'il ne colle pas ; puis on le remet encore une fois au-dessus de la viande et des légumes pendant un quart d'heure.

Enfin on le dispose sur un grand plat, généralement en bois de noyer ou en terre cuite (Carte postale N°9). Mais il faut bien le disposer : d'abord le couscous, puis au milieu en un tas la viande puis les légumes bien disposés qui doivent cacher la viande, puis au milieu et au-dessus les pois chiches. Le plat est posé au milieu de la table et chacun mange avec une grande cuillère (ou les doigts) directement dans le plat et devant soi (pas du côté du voisin !)

Les tagines. Les Marocains mangent des tagines pratiquement tous les jours avec ou sans viande.

Recette : dans un grand plat en terre (tagine), on fait revenir de la viande dans de l'huile d'olive ; on ajoute les herbes hachées (persil, coriandre), les épices (sel, poivre, gingembre, curcuma..).

Quand la viande est presque cuite on ajoute les légumes en les disposant bien comme il faut et on ne les touche plus pendant la cuisson. Quand c'est prêt, on met le plat sur la table.

La viande peut être : de l'agneau (gigot, épaule) ; du poulet découpé ou des cuisses de poulet, du bœuf.

Les légumes peuvent être frais ou secs. Attention les légumes ne s'accordent pas tous ensemble.

Exemple de tagines

-tagine d'agneau aux abricots secs et aux oignons

- tagine de boeuf ou d'agneau aux carottes, pommes de terre et tomates

-tagine d'agneau ou de bœuf aux fruits secs : figues, pruneaux, amandes.

-tagine de poulet aux citrons confits et aux olives.

Et aussi des tagines de poisson aux olives vertes et citrons confits.

Ce qui est très important c'est le plat dans lequel on fait ces tagines. Ce plat s'appelle aussi tagine. La cuisson est très lente.

Les mamans qui travaillent et qui n'ont pas beaucoup de temps (en ville surtout) utilisent la cocotte-minute. Mais c'est moins bon !

Les maisons

Il y a au Maroc des maisons « modernes » comme en Europe : des grands immeubles de 15 étages dans les grandes villes comme CASABLANCA (que votre maîtresse connaît bien), des petits immeubles, des villas.

Les maisons ont un toit plat car il ne pleut pas beaucoup.

Il y a aussi les maisons en terre à la campagne et dans les montagnes. Vous avez déjà vu la carte postale N°2.

On ne trouve des maisons en terre comme celles-là seulement au MAROC, ce sont des « casbah ». Les murs sont très épais et protègent du froid de l'hiver et des grosses chaleurs d'été. Elles sont solides mais il faut les « réparer » souvent car les fortes pluies les abiment. Dans certains villages, il n'y a ni électricité ni eau. Les mamans doivent aller chercher l'eau dans des sources. Les habitants s'éclairent avec des bougies mais surtout avec des lampes à gaz ou à pétrole.

Les habits

Il y a les habits des citadins –ceux qui habitent en ville – et les habits des ruraux et montagnards.

Il faut aussi distinguer dans les villes les Marocains « modernes » qui portent des habits « occidentaux » comme en France et les Marocains traditionnels, ceux qui aiment porter les habits de leur pays. A la campagne et en montagne, les Marocains portent des habits traditionnels.

Les femmes de la campagne portent des robes longues ; elles ont un foulard de couleur sur la tête. En montagne aussi et dans les quartiers « populaires » aussi. Quand elles sortent en ville, elles mettent dessus leur robe une « djellaba »

Regardez les cartes postales N° 11 et N°12.

Dans certaines régions du sud les habits encore différents. Photos 14 et 15

Les habits de fête

Les mariages donnent aux femmes l'occasion de porter de beaux « caftans », de grandes robes en beaux tissus.

Sur les photos N° 16, 17, 18, la mariée –qui est ma nièce- porte des caftans de couleurs différentes. Elle a porté cinq robes différentes le jour de son mariage. C'est la coutume. Il y a toujours beaucoup de monde qui est invité à un mariage : toute la famille et les amis, au minimum cent personnes.