



...VU PAR LES ÉLÈVES DU SSCC DE DAMOUR



LE PATRIMOINE CULTUREL ZAGHLOUL EL DAMOUR

Et si on parlait un peu du **zajal libanais** ? Le zajal est une forme de **poésie populaire libanaise déclamée ou chantée** lors de célébrations sociales et familiales et au quotidien.

Parmi ceux qui ont laissé leur empreinte dans le monde de cet art traditionnel libanais, nous pouvons citer **le poète Emile Noun** ou le célèbre **Zaghloul el-Damour** et ses compagnons.

Qui est Zaghloul El Damour ? Joseph El-Hachem, surnommé le petit oiseau, n'est pas né à Damour comme son nom de scène l'indique. Il a vu le jour en 1925 à Bauchié, dans le Metn. Mais son père, qui y est arrivé à l'âge de neuf ans, a toujours été appelé le Damouri (celui qui vient de Damour).

Petit, Joseph el-Hachem a été surnommé Ibn el-Damouri et lorsqu'il a commencé à chanter et à composer du zajal, à dix ans, il a gagné le surnom de Zaghloul ce qui signifie petit oi-

seau. Maria Hanna Zaghloul el-Damour a fondé sa première troupe en 1945 en s'entourant de quatre poètes, à la manière du grand zajaliste Chahrour el-Wadi. **Le zajal exige présence d'esprit poétique et belle voix.** Zaghloul el-Damour possédait les deux.

Il a édité de nombreux disques, dont certains ont été pressés à New York, au Brésil et au Venezuela. Il a vécu près de trois ans au Brésil de 1952 à 1955, avant de se rendre en Argentine, en Uruguay et au Paraguay.

Le zajaliste avait également effectué de nombreuses tournées en Afrique et dans les pays arabes, mais il retrouvait avec empressement son cher pays, affirmant à chaque fois : **« Mon véritable public, c'est au Liban que je le trouve. »**

LE PATRIMOINE NATUREL LES BANANIERES DAMOURIENS

La ville de Damour est considérée comme l'une des plus grandes villes côtières du Liban et se distingue par ses espaces verts. Les élèves d'EB5 ont choisi la **plaine de Damour** comme étant un paysage patrimonial qui est surtout très célèbre par la **culture des bananes**. Cette plaine constitue l'identité de cette ville.



LE PATRIMOINE CULINAIRE LE MARZIPAN



La cuisine est aussi, et peut-être avant tout, une histoire de transmission. Rencontre, au liban, avec des filles, des fils, leur père, leur mère, et les recettes qu'ils se passent de génération en génération.

Le massepain est une pâte confectionnée à base d'amandes mondées et finement moulues. Cette préparation est traditionnelle dans plusieurs pays d'Europe. Elle est appelée « marzipan » en anglais et en allemand, « massepain » en français et « marsaban » en arabe.

La recette de la pâte d'amandes est très vieille mais jusqu'à ce jour, on ne connaît pas véritablement ses origines. Certains disent qu'elle nous vient de la civilisation et de l'Empire Perse c'est-à-dire d'Iran et bien d'autres disent qu'elle est méditerranéenne, plus exactement de l'Italie. À l'origine, cette sucrerie était réservée aux enfants des nobles et aux personnes riches au Moyen-Âge. À Damour, on peut relier l'apparition du marzipan à l'exil du prince Fakhreddine II en Italie entre 1613 et 1618. Le séjour italien de Fakhreddine a duré cinq ans et a eu des conséquences con-

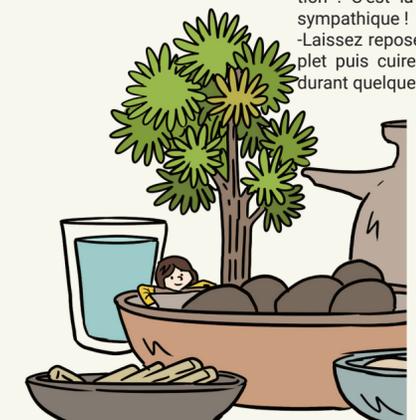
sidérables sur le Liban ! Et de cette façon, avec le retour de Fakhreddine, le marzipan fut introduit dans les coutumes damouriennes, précisément dans leurs fêtes et leurs grandes occasions festives (fiançailles, mariage, naissance...). Toutefois, la pâte d'amandes damourienne présente des particularités bien différentes de celles européennes.

Recette damourienne du marzipan :

- 250 g. d'amandes montées entières.
- 250 g. de sucre glace.
- quelques gouttes d'eau de rose ou d'eau florale.

DÉROULEMENT

- Commencer par broyer les amandes blanchies à l'aide d'un mixeur. (il faut simplement les réduire en poudre).
- Mettre le sucre glace dans le mixeur sur la poudre d'amandes et bien mélanger.
- Verser quelques gouttes d'eau de rose sur le mélange.
- Pétrir la pâte d'amandes jusqu'à obtenir une masse lisse, homogène et compacte.
- Fabriquer des formes de petites roses ou de fleurs d'orange.
- Vous pouvez faire des tresses, des boules, des escargots... Laissez faire votre imagination ! C'est la partie la plus sympathique !
- Laissez reposer un jour complet puis cuire à 180 degrés durant quelques minutes.



Les participants au projet: Nada Alayli, Mikaella Aoun, Omar Chebbo, Zoé Asmar, Maria Hanna, Maria Boustany, Yasmina Metni, Joey Karnib, Anthony Saleh, Dim Kamar, Mohamad Nahle, Georges Zahran, Charbel Azzi, Peter Andraous, Letticia Mansour, Dilana Fakhreddin, Kira El Mehtar, Kinda Iskandarani, Rémi Richani, Vanessa El Hachem, Daniel Kahwaji, Line Sleiman, Chloé Abou Khalil, et Joelle El Chami et la classe de la EB5 A
Encadrés par: Mme Siham Abou Khalil, Mme Rita Boustany, Mme Joelle Matar, Mme Jocelyne Rahhal, Mme Rita Eghnatios
Responsable du cycle complémentaire: Mme Cosette Ghanimé / **Responsable du cycle primaire:** Mme Rosy Chaaya
La directrice: Soeur Rita Aoun



...VU PAR
LES ÉLÈVES DU
RAJA COLLEGE

POUR MIEUX CONNAITRE LE VILLAGE DE KFAR-QATRA:

Où est situé le village de Kfar-Qatra ?

C'est un village du haut Chouf, situé à 787 m d'altitude de la mer. Il se trouve à 42 km de Beyrouth, et à 5 km de Beit Eddine.

Que signifie le nom de Kfar-Qatra ?

Selon Wikipédia, c'est un nom d'origine syriaque : Kafar ou kfar, en syriaque, veut dire village ! Et Kfar-Qatra signifie le village du sacrifice.

L'hiver est-il froid à Kfar-Qatra ?

L'hiver est froid mais la neige est peu abondante, le village est alors accessible à toutes les saisons de l'année.

L'eau de la fontaine est-elle potable?

Bien sûr que oui. L'eau jaillissait naturellement de la terre et on l'utilisait depuis des siècles. Des recherches ont été récemment menées et elles ont montré que l'eau de la fontaine est pure et potable.

Quelle est la signification du texte de l'inscription sur la fontaine ?

Jusqu'à présent, personne n'a pu lire le texte ni le déchiffrer.

À qui appartient la maison située au milieu de la chênaie ?

Ce bâtiment a été conçu pour être une chapelle mais pour des raisons inconnues, il n'a pas été achevé.

Pourquoi les maisons auprès du lac sont-elles détruites et abandonnées ?

Le matin du 16 mars 1956, le Liban a été frappé par un séisme puissant et dévastateur qui a touché principalement le Chouf, Sidon et quelques régions de la Bekaa, tuant 140 citoyens, blessant 500 citoyens et causant d'importants dégâts aux bâtiments. Le tremblement de terre s'est produit en fin d'hiver et on dit que ce fut une saison rude en termes de pluie et de froid. Les destructions ont affecté la plupart des maisons. Par la suite, le gouvernement a créé l'Autorité nationale de la reconstruction, qui a bâti des habitations sur des propriétés publiques afin d'abriter les citoyens dont les maisons ayant les toits en argile étaient démolies. Depuis, cette zone est devenue interdite à la construction et à l'habitation et formait l'ancien village Kfar-Qatra.

INTRODUCTION

Dans le cadre du projet d'éducation au patrimoine, notre professeur de français nous a invités à découvrir **les biens patrimoniaux de Kfar-Qatra** : le lac, les maisons en ruine et la fontaine du village.

Tellement enthousiastes de commencer cette merveilleuse aventure, nous avons vite quitté l'école, vers midi. Notre première destination était **un petit lac naturel**. D'abord, nous avons marché le long du lac. Puis nous nous sommes dirigés vers la partie ancienne du village où se trouvent des vestiges de maisons dont les murs demeurent dressés face aux facteurs naturels et témoins des histoires du temps passé.

Ensuite, nous avons pris une pause sous un grand chêne où les scouts ont pris l'habitude de camper autour du foyer de feu. Au retour, nous avons remarqué que le lac était à moitié plein: il attendait avec impatience la saison des pluies pour éteindre sa soif.

Après, nous avons continué notre chemin vers **un chênaie où se trouve les chênes les plus âgés de l'entourage**. Une maison ancienne était construite au milieu du petit bois. Elle était en pierres naturelles parfaitement taillées mais sans portes, ni volets de fenêtres ! Même sa toiture avait complètement disparu. Un vieil arbre, à moitié incendié, résiste encore et demeure dressé pour surveiller le tombeau de son propriétaire.

Notre dernier arrêt était « **Aïn El Dayaa** », la **fontaine principale** située au centre du village et construite de roches locales soigneusement taillées. Sur sa façade principale des ornements arabes sont gravés au-dessus du jet d'eau. Tout près d'ici, un large escalier nous a menés vers **une magnifique maison ancienne en voûte avec arcade** ! Bien qu'il soit fait de terre en argile, le toit de la maison est toujours debout. À notre grande surprise, des arbres fruitiers étaient plantés dans le jardin comme si la demeure est encore habitée !

Avoir exploré ces trésors que nos ancêtres ont édifiés, nous a procuré plusieurs sentiments: d'appartenance, de respect et surtout de fierté ! Enfin, **nous commençons à comprendre la valeur de ces biens et leur importance historique, sociale, économique et touristique. Leur sauvegarde aux futures générations sera donc de notre responsabilité.**



LE PATRIMOINE BÂTI

La **fontaine de Kfar-Qatra** est située dans un endroit stratégique, au milieu d'un village suspendu au sommet d'une montagne riche en toutes sortes de légumes, et construite de pierres naturelles d'aspect uniforme et extraites des roches de la région du Chouf. Elle est un monument de valeur patrimoniale importante.

En effet, **cette fontaine fournit l'eau potable suffisante pour combler les besoins des habitants** du village en eau. Surtout durant la période de pénurie en eau potable au niveau national.

À côté de cette fontaine, se trouvent un puit et un grand bassin d'eau; deux sources supplémentaires d'eau à la disposition des villageois : soit pour l'arrosage de leurs jardins, soit pour faire boire leurs bestiaux.

En observant cette œuvre architecturale, on ne peut qu'admirer les gravures et les écritures arabes qui ornent sa façade principale. Ces arabesques, inscrites sur les pierres surmontant le robinet, sont presque illisibles. Et la difficulté que suscite la lecture de ces écritures nous laisse remarquer l'ancienneté de cette fontaine qui semble construite, à la fin du 18ème siècle. Cette source est donc l'un des témoins de l'histoire de Kfar-Qatra.

Tous ces vestiges n'évoquent ni sons ni échos, mais plutôt des souvenirs oubliés laissés par leurs habitants et ceux qui y passaient. Aujourd'hui, ils sont partis et personne ne connaît toutes leurs histoires sauf les murs ébranlés de ces maisons. Aucun invité ne franchira jamais ce seuil qui accueillait autrefois les visiteurs. Un arbre qui s'étend sur le toit d'une maison murmure auprès des murs sur lesquels il était adossé les événements du temps passé.

Quant à **la maison ancienne située au voisinage de la fontaine**: à première vue, elle s'apparente à une ruine. Mais de près, les murs lézardés et leur odeur de moisissures n'inspirent pas confiance et nous découragent à pénétrer davantage à l'intérieur de ses pièces.

À l'extérieur, le jardin semble triste et misérable dans son feuillage jaune et la mousse du temps a poussé sur ses bords et l'a rendu moisi, pareil à l'odeur de la maison et de ses pierres. Les murs fissurés semblent protester contre le manque de fidélité. **Et les arbres portent des fruits, comme s'ils nous disent qu'ils sont encore d'une grande utilité et qu'ils refusent d'être oubliés.**

LE PATRIMOINE NATUREL LE LAC DE KFAR-QATRA



Le **lac de Kfar-Qatra** est un bassin naturel rempli par l'eau de pluie. Les citoyens du village disent que ce lac a été formé par des facteurs naturels et des glissements de terrain en 1954. Ce site naturel a **une importance touristique** parce qu'il accueille des touristes et des amateurs de chasse. Il présente également **une importance environnementale** comme étant un lieu de repos accueillant les oiseaux migrateurs qui passent par le Liban durant leurs deux grands voyages en automne et au printemps. En outre, Ce lieu a

une valeur agricole et économique parce que les bergers du village abreuvent leurs troupeaux dans cette mare d'eau douce.

D'ailleurs, **son importance sociale** n'est pas du tout négligeable, puisque les familles de la région et les promeneurs ont l'habitude de pique-niquer tout près du lac, à l'ombrage de grands chênes ou parmi les maisons abandonnées par nos ancêtres. Il est vrai qu'ils sont partis mais les vestiges qu'ils ont laissés demeurent accueillants, ils attendent impatiemment le retour de la vie avec les cris et les rires des visiteurs.



LE PATRIMOINE CULINAIRE

LA MOUGRABIEH

Au Chouf, on ne peut pas visiter Kfarfaquod (nom d'origine syriaque qui signifie village des gardiens), sans goûter la Mougrabieh, une spécialité célèbre du village servie à toutes les occasions sociales; fêtes et mariages. Les villageois avaient pris l'habitude de faire nourrir la nouvelle-mère de ce repas copieux, afin de récupérer son énergie et de retrouver sa vitalité, après la naissance de son bébé.

Autrefois, les femmes faisaient la pâte de Mougrabieh avec la farine de blé récolté dans leurs champs. Les pois-chiches et les oignons, principaux ingrédients du plat, étaient également plantés dans les entours. Et le poulailler qui faisait partie de chaque domicile, était la source principale des poulets et des œufs.

Actuellement, une petite usine installée dans la place de Kfarfaquod fabrique les délicieux grains de Mougrabieh qui pourraient être vendus frais ou secs.

KÉBBEH AU POTIRON

D'où vient le mot kibbeh ou kébbé ?

Le mot est dérivé de l'arabe classique: kibbeh qui, dans le nord du Levant, signifie "boule". Le bourgol, l'ingrédient principal de la kébbé, est le gruau de blé bouilli puis concassé. Ce nom est d'origine « farsi » ou perse, il est modifié en bourgol dans la langue turque. Autrefois, nos ancêtres plantaient le blé dans leurs champs et en faisaient le bourgol après la saison de moisson en été. Aujourd'hui, ce produit est disponible dans les épiceries.

Au Liban, on connaît plusieurs types de kébbé, toutes aussi appétissantes les unes que les autres. Cependant, la kébbé au potiron demeure une spécialité du Chouf : elle pourrait être végétarienne et grillée dans le four ou frite dans l'huile, selon la préférence des végétariens surtout durant le Grand Carême. Ou farcie de Qawarma pour les amateurs des mets gras parce qu'elle fournit l'énergie et la chaleur nécessaires au corps pendant la saison du froid.

En automne, les citrouilles sont récoltées dans les champs de la région. Elles peuvent être facilement stockées comme provisions d'hiver. De nos jours, les paysans de chaque village se mettent encore au défi de cueillir

la plus grande et la plus pesante citrouille. Quant à la préparation de kébbé au potiron, les femmes du Chouf restent fidèles à leurs coutumes et les grands-mères continuent à réunir la famille autour de ce plat traditionnel extrêmement délicieux dont tout le monde, grands et petits, se régale avec assez d'appétit. Kfarnabrah, le village béni ou « moubarak » selon son origine syriaque, s'adonne à une production importante des citrouilles.

MACARONI AU KICKH

Ce que le kichk rassemble, aucun humain ne le sépare.

Si la kébbé est « notre mère », alors le kichk est le « père de la cuisine libanaise » qui rassemble toutes les régions du Nord, au Sud passant par le Mont-Liban. Le kichk est généralement un aliment de montagne car il est fabriqué à partir du lait de chèvres qui vivent dans les montagnes. La préparation du kichk nécessite la contribution des concitoyens du village : c'est un travail collectif. D'où le proverbe bien connu qui dit : « Le kichk est interdit du paresseux ». Dans les villages du Chouf, tous rivalisent pour fabriquer le meilleur kichk et les habitants sont fiers de préserver les méthodes traditionnelles de fabrication, jusqu'à nos jours.

Quant à sa façon de cuire et d'être servi, c'est une autre histoire...

Et entre la Qawarma (la graisse, du mouton), la viande « tête de moineau » et la viande hachée, les méthodes diffèrent d'une région à l'autre, et le taux de graisse aug-

mente à mesure que l'on monte dans les montagnes. Cependant, le kichk des villages du haut Matn et d'Aley adopte une robe gracieuse à l'huile et s'éloigne du gras et de la viande pour se transformer avec la chicorée verte en une salade unique qui distingue ces régions.

Et entre grâce et graisse, le village de Barouk annonce l'originalité de son plat : le macaroni au kichk.

LES FEUILLES DE VIGNE FARCIES AU RIZ

C'est un apéritif libanais composé de feuilles de vigne roulées et farcies de riz, des légumes, de Qawarma (graisse de mouton cuite avec de la viande hachée) ou de l'huile et bien d'autres ingrédients. Il est considéré comme l'une des entrées (mezzés) principales dans tous les restaurants libanais. Ce plat est d'origine turque, il remonte à l'époque ottomane. On le préparait, à l'origine, avec de la viande, mais les habitants du Mont-Liban l'ont transformé en un plat de feuilles de vignes farcies de bourgol (du blé concassé) ou de lentilles avec des légumes frais et de l'huile d'olive. Cela en raison de l'abondance de ces ingrédients dans leurs champs.

Autrefois, il était très rare d'observer une maison du Chouf sans vignes dans son jardin. Les femmes se défiaient pour savoir qui en ferait les feuilles les plus fines et les plus délicieuses en les assaisonnant de jus de grenade ou de l'huile poivrée. De nos jours, ce plat traditionnel demeure le chef des festins de noces.

LAZAKIYATES

Ah les crêpes ! Souvenirs des goûters de l'enfance ! Si nous les aimons tant c'est parce qu'elles nous régalaient et séduisaient toute la famille.

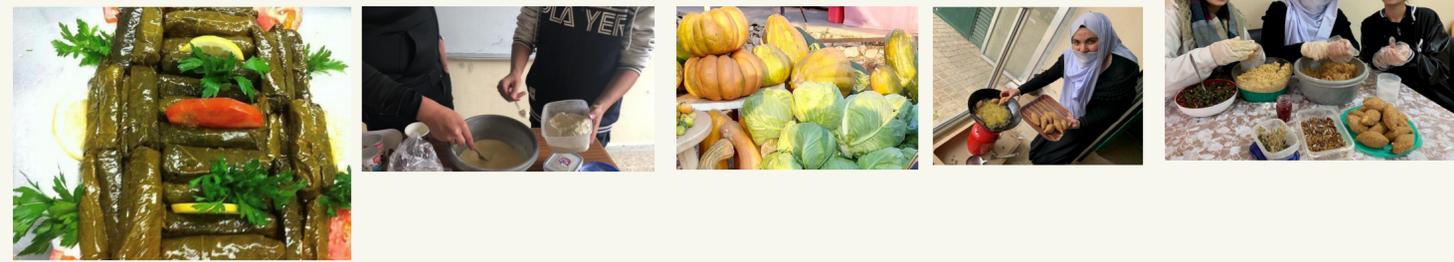
L'odeur du feu touchant les bords de la pâte que préparait nos mères est toujours ancrée dans nos cœurs et nos esprits, alors qu'on attendait avec impatience qu'elles terminent les crêpes pour commencer le petit-déjeuner. "Lazakiyates" (Crêpes traditionnelles libanaises) ; ce dessert populaire qui n'a pas quitté la table de nos foyers, fait partie de la gastronomie patrimoniale du Chouf.

Ces pâtisseries, qui ont voyagé dans la plupart des villes et pays du monde : de la crêpe française au pancake américain, ne peuvent être comparés aux Lazakiyates qui ont une saveur particulière et une relation intime liant une personne à ses racines et aux détails de son enfance et de sa jeunesse. Nous avons grandi avec ce dessert fait maison. Ce dessert est un mélange de souvenirs associés aux matins chaleureux des jours de congé, à la joie de la famille réunie autour du poêle en hiver, comme occasion de convivialité et de fête



Les participants au projet: Maroun Kassiss, Amir Daou, Mallak Zeineddine, Yara Kreidi, Rafi Zeitouni, Mohamad Dib, Abir Alameh, Ghina Abou Ali, Rana Nasr, Mona Daou, Salam Morcel, Karim Nasr, Joe Richa, Peter Abdallah, Rayan Halawi, Karim Zahredine, Gibran Zahredine, Amir Zahredine, Sally Baz, Saad Abou Dargham, Edward Abdenour, Rayan Sariedine, Bassem Barakate, Salam Morcel, Rayan Halawi et Righad Tarabay.

Encadrés par: May Abou Karroum et Feryal Abou Ismael.





...VU PAR LES ÉLÈVES DE SAINT ANTOINE HAMMANA (1)



LE PATRIMOINE BÂTI

MAISON DE LA FAMILLE MEZHER

« Le château du sheikh d'Hammana surpasse en élégance, en grâce et en noblesse tout ce que j'avais vu dans ce genre, depuis le palais de l'émir Beschir à Deir-el Kamar. Des fenêtres en ogive décorées de balcons, une porte large et haute surmontée d'une arche en ogive aussi, qui s'avance comme un portique au-dessus du seuil ; deux bancs de pierre sculptés en arabesques et tenant aux deux montants de la porte, sept ou huit marches de pierre circulaire descendant en perron, jusque sur une large terrasse... » **Alphonse de Lamartine.**



C'est dans cette ancienne demeure des Mouqaddamines druzes, les Mezher, que le poète français Alphonse de Lamartine a séjourné lors de son voyage en Orient. D'où son appellation Palais de Lamartine. Un palais vieux de plus de 700 ans, surplombant majestueusement la vallée de Hammana que Lamartine a décrit dans son livre « Voyage en Orient » en insistant sur son architecture. Actuellement la famille Mezher habite cette maison et accueille des visiteurs qui aiment découvrir les détails du passage du poète.

MAISON FAMILLE AAD

Cette maison traditionnelle appartient à l'une des familles les plus illustres de Hammana : la famille Aad. En effet, le Docteur Elias Aad (1873-1947) médecin et président du Conseil municipal à l'époque fut aussi député du Mont-Liban et premier représentant du Liban auprès du gouvernement français. Il fut aussi un candidat à la présidence de la République libanaise. C'est dans cette maison que le Général Charles de Gaulle fut accueilli en 1942 par Dr. Aad et beaucoup d'autres

personnalités et habitants de Hammana. Une photo témoigne de cette visite du Général De Gaulles. La maison est toujours habitée par les descendants du Dr. Aad. Une pizzeria et une brocante se trouvent actuellement au-dessous de la maison. Avant la guerre, un grand magasin et une mercerie bien connus à l'époque ont occupé ce lieu.

PLACE AL MIDAN

Al Midane est la place où se trouve une fontaine ou El Haouz, appelée « Brahmiye » en référence Ibrahim Pasha l'Égyptien. Cette fontaine, fut construite en 1922 sous le mandat de Cheikh Amin Nemr Bchara, président du conseil municipal à l'époque. Al Midane est la place principale du Souk de Hammana qui fut témoin de beaucoup d'événements rattachés à l'histoire du village. L'eau pure de la fontaine désaltérerait tout le village. La place est actuellement occupée par des cafés et restaurants. Une série télévisée « Al Haybe » a récemment été filmée dans ce lieu » d'où son appellation Sahet Al Haybe.

Un bâtiment coloré avec des trompe-l'œil sur la façade : Le centre Roxy dont les propriétaires sont les frères Ghosn, auparavant connu pour leur cinéma Roxy, aménagé en 1956. Puis une autre salle de cinéma fut aménagée en 1960 appelée « Hamra ». Ces deux salles de cinéma ont joué un grand rôle dans les années 60 et 70. Les mêmes films, projetés dans les



salles de Beyrouth, se projetaient sur les écrans de Roxy et Hamra. Le Centre Roxy avec ses deux salles de cinéma étaient fermées tout au long des années de la guerre de 1975 jusqu'à 2001. Les salles de cinéma se sont transformées en salles de spectacle dans lesquelles plusieurs pièces de théâtre ont été jouées. Actuellement, le Centre Roxy est un lieu de rencontres et de divertissement pour les jeunes : un café, une salle de billard...

LE KHAN

Le khan est un lieu qui accueillait les muletiers d'autrefois qui passaient d'un village à l'autre avec leurs marchandises. Ils passaient la nuit dans le Khan avec leurs mules. Il existe deux Khan dans le Souk de Hammana. L'un d'eux, restauré tout en gardant son architecture en voûtes et en pierres taillée, appelé Dar Al Farah, accueille des cérémonies et des fêtes.

MAISON DE L'ARTISTE

Autrefois, un établissement scolaire public, ce bâtiment fut aménagé pour être le siège de l'Union des Municipalités de la région. Puis, c'est M. Robert Eid qui décide d'acheter le bâtiment et de le transformer en une maison où l'on accueille des artistes et l'on organise des événements culturels et artistiques. La maison d'artiste a été créée en 2017 en tant qu'espace de création et de développement artistique dans le village de Hammana. Cette maison reçoit 90 artistes en hiver. Tout au long de l'année, la maison de l'artiste présente une programmation locale et internationale dans des milieux artis-



HÔTELS FALOUGHA

Falougha a été qualifiée de l'un des plus beaux villages du Liban en raison de sa situation géographique et de la beauté de son climat. C'est un centre d'été qui a attiré des personnalités politiques religieuses et artistiques. C'est ainsi que de nombreux hôtels et restaurants ont été construits. Les portes du tourisme se sont fermées avec la fermeture de onze hôtels pendant la guerre et « la pierre est restée sans peuple ». L'hôtel Rami a été construit en 1964 puis rénové en 1999. Cette propriété emblématique présente une combinaison d'importance culturelle, de belle nature et de vues à couper le souffle, située à l'intérieur du village où vous pourrez explorer l'architecture et la culture de ce magnifique joyau entouré par les majestueuses montagnes de Falougha où vous pourrez faire une randonnée parmi les odeurs brillantes des pins. Pendant votre séjour à l'hôtel Rami, attendez-vous à profiter d'un moment calme et paisible garanti par les installations et leur service clients exceptionnels, ainsi qu'à vous adonner à la mezza libanaise authentique et à la cuisine européenne.

MUNICIPALITÉ

La porte de la municipalité : Cet édifice fut construit en 1708 durant le mandat de l'émirat de « Al Abi Lamaa ». Ce monument servait de tribunal et sa porte se distingue par sa réussite unique et magnifique. Un habitant de Falougha, Elias Al-Hajj a construit cette porte mais malheureusement ses mains ont été coupées afin qu'aucune autre porte ancienne ne soit construite à l'instar de celle de Falougha





...VU PAR LES ÉLÈVES DE SAINT ANTOINE HAMMANA (2)

LE PATRIMOINE NATUREL LA COLLINE DRAPEAU DE FALOUGHHA



Le drapeau libanais est planté sur la colline de Falougha en 1943 grâce au Général Jamil Lahoud. En fait, il ne s'agit pas du tout premier drapeau national planté sur le sol libanais. Celui-ci, comme on le sait, avait été hissé à Bchémoun dans la foulée des événements qui allaient marquer l'indépendance du Liban. Donc, c'est à l'initiative du Général Jamil Lahoud que le village de Falougha a connu son premier lever de drapeau, événement qui a été commémoré il y a quelques années.



LE SAVON ARTISANAL

Quelques jours après la visite du pressoir d'olives, le Collège Saint Antoine Hammana a invité le moine de l'Ordre Libanais Maronite, Père Roukoz Azar qui a expliqué aux élèves **les étapes de la fabrication du savon**. Puis il a fabriqué le savon artisanal avec les élèves qui, eux-mêmes, ont versé le mélange de l'huile de la soude caustique dans les moules. Après trois ou quatre jours, les blocs de savon ont été démoulés et rangés pour être ensuite distribués aux élèves.



LE PATRIMOINE CULINAIRE

LE PRESSEUR D'OLIVES

Quand on pense à la cuisine libanaise ou méditerranéenne, on pense immédiatement à l'huile d'olive ! L'olivier est tout aussi symbolique du Liban que le cèdre et l'huile d'olive est essentielle dans notre cuisine ; c'est une spécialité dont nous sommes fiers ! La cueillette d'olive au début de l'automne et la fabrication d'huile d'olive est une tradition que beaucoup de familles libanaises apprécient et cette huile est utilisée dans des plats innombrables. Dans ce cadre, les élèves de la classe EBB du Collège Saint Antoine ont visité un ancien pressoir à olives dans la région de Man-

sourieh - Bhamdoun, où ils ont examiné les étapes du pressurage des olives et la production d'huile selon la méthode traditionnelle, et ils ont écouté une explication détaillée du propriétaire de la presse, M. Georges Haber sur l'histoire du pressoir et les différentes étapes de la fabrication de l'huile d'olive

Première étape : le nettoyage et l'effeuillage
Les olives stockées dans des sacs après leurs cueillettes sont transférées dans la laveuse, il s'agit d'un système mécanique où les olives passent sous des jets d'eau afin qu'elles soient nettoyées de toute poussière. L'effeuillage, quant à lui, est assuré par des hottes qui aspirent et par des trémies qui retiennent les feuilles et les bois laissés dans les sacs d'olives lors de la cueillette à la main.

Deuxième étape : Le broyage et le malaxage
Les olives propres passent ensuite, avec leur noyau, dans la broyeuse. C'est un système de vis sans fin mécanique qui va permettre d'écraser et de malaxer la chair de l'olive et son noyau pour obtenir une pâte d'olive fluide. Cette



procédure de fabrication est un gage de qualité et la garantie d'une huile extraite par pression à froid.

Troisième étape : la pression à froid suivie de la décantation
Cette pulpe d'olive obtenue est ensuite déversée dans un décanteur séparateur horizontal où le liquide se sépare du solide. Sera récupéré seulement le liquide, un jus composé de l'huile de l'olive et d'eau de végétation contenue dans la

chair de l'olive. La pâte sèche restante, appelée aussi les grignons, est utilisée comme déchets pour un recyclage en compost.

Quatrième étape : La centrifugation
Le jus obtenu par la décantation suit son chemin dans un réservoir cylindrique vertical, appelé centrifugeuse. Dans cette dernière étape, l'huile est séparée de l'eau et des éléments solides restants grâce à la force centrifuge.



Coordination: Sylvie Lamy
Formateur: Joseph Rustom
Conception graphique: Ralph Doumit

Les participants au projet: Léa Hilal, Lyne Taraby, Lama Abdel Khalek, Daniel Hatoum, Daniel Oliver Gharezdine, Rayan Hakim, Wael Sarriyedine, Majd Saleme, Lyne Kmayra, Ralph Bou Rafih, Jason Rached, Christelle Fares, Charbel Hajinian, Fadi Succar, Maria Mouaness, Saad Ahmadi, Angy Kozma, Karim Abdel khalek, Leonardo Ray Abdel khalek, Ghassan Awar, Yara Ibrahim, Joe Zamalkani.
Enseignants: Rajaa Moghrabi, Talal Fayad / **Documentaliste:** Rania El Kharrat / **Chef d'Etablissement:** Père Charbel Assaf
Artisan savon: Père Roukoz Azar