

Baisers aux baillis

(disro) - C'est tout près de chez nous, bien qu'il faille emprunter quelques petites routes mal signalisées pour y arriver. La destination est le joli bourg médiéval de Rodemack, sis au pied de la frontère de Frisange. Dans une demeure plutôt somptueuse, bien que dénudée de tout luxe ou snobisme, Mme. Gracieuse Del Vecchio entretient le restaurant et salon de thé **La maison des baillis**. Le cadre est des plus confortables, avec du mobilier de style, parois boisées et chandeliers, mais avec un service des plus décontractés. Dans l'une des salles - fumeurs - on vous propose quelques menus aux noms et contenus très campagnards. Le menu "paille" consiste en une tourte salée, du jambon cuit sur herbe aux deux sauces et de fabuleuses pommes de terre poêlées. Le menu "bourgeois" (110 FRF) offre une assiette de jambon et charcuterie, pommes de terre et de croustillants légumes en beignet. A arroser p.ex. d'un vin de la Moselle côté français. Les desserts faits maison complètent un repas tout aussi simple que parfaitement assemblé. De quoi changer de cadre et de menus postmodernes pour une table vraiment savoureuse.

La maison des baillis:
46, place des Baillis
F-57570 Rodemack.
Tél. (0033) 3 82 51 24 25.
Fermé les lundi et mardi.

Life & Style

La ferme, bio!

(rolife) - Citadin-e-s exaspéré-e-s par le trafic, le stress et la pollution: pour vous et votre progéniture, les vacances à la ferme peuvent constituer une issue temporaire à votre désarroi. Si les offres de logis, refuges, auberges campagnardes, vacances à la ferme, etc. abondent, les clients p.c. deviennent plus exigeants et privilégient des fermes à agriculture biologique.

Pour faciliter le choix, l'édition d'un guide, jusque-là en allemand et en italien, est désormais disponible en français. En effet, **Nature & Progrès** édite en février la version française de **Vacances bio à la ferme** dans laquelle vous trouverez les adresses de plusieurs centaines d'agriculteurs certifiés bio dans une vingtaine de pays. Les gîtes ou appartements s'adressent à des touristes purs et durs, des familles avec enfants de tous âges et des intellectuels qui veulent donner un coup de main physique lors des menus travaux agricoles.

L'écotourisme à la portée de tous est explicité par des descriptions et des symboles sur l'accès par transport en commun, cuisine végétarienne, langues parlées, curiosités et manifestations, etc.

Vacances bio à la ferme, France et Europe:
Nature & Progrès
520, rue de Dave
B-51000 Jambes (Belgique),
200 pages, 380 BEF.



la classe d'accueil de Claude Grégoire:

- Sandra,
- Sofia,
- Dalila,
- Azra,
- Carla,
- Pedro,
- Heldi,
- Klajdi,
- Johnny et
- Damir.

(photo: Paca Rimbau-Hernández)

QUARTIER DE LA GARE - QUE RESTE-T-IL DE NOS AMOURS? (4)

Un pont entre les cultures

Claude Grégoire est instituteur, il travaille dans les classes d'accueil de l'école de la rue du Commerce depuis six ans. Il est donc bien placé pour parler de l'intégration des enfants étrangers. A nouveau la gare n'est pas seulement un point de départ, mais un lieu d'accueil, où se développent les rapports interculturels entre personnes de tous les âges.



Claude Grégoire: J'aime bien ce quartier, à cause de la diversité de la population. Mon travail est une tentative de construire des ponts entre les différentes nationalités. Pour communiquer entre eux, les enfants doivent pratiquer la langue qu'ils sont en train d'apprendre. A ceux qui ont plus de dix ans, on enseigne seulement le français. S'ils sont plus jeunes, on leur enseigne l'allemand, pour qu'ils puissent s'intégrer dans une classe primaire luxembourgeoise. Nous n'enseignons pas systématiquement le luxembourgeois dans les classes d'accueil. C'est une question de priorité, parce qu'avec le luxembourgeois on ne peut pas continuer les études. Or, les enfants ont un grand besoin d'apprendre le luxembourgeois.

GréngoSpoun: La période d'adaptation dure combien de temps?

Malheureusement, il n'existe pas de concept global pour les classes d'accueil. Il arrive que des enfants restent trois, voire quatre ans, dans des classes d'accueil. D'après mon expérience, ils peuvent être intégrés après une année ou même après six mois, car ils sont extrêmement motivés à apprendre et à s'intégrer dans ce pays. Ils veulent apprendre assez d'allemand pour être admis dans une troisième ou une quatrième. S'ils arrivent plus âgés, c'est un peu plus diffi-

cile. Il manque aussi un suivi de ces enfants à travers les différents stades de leur scolarité et il se pose la question des possibilités de formation qui leur resteraient ouvertes après une filière francophone. En outre, les parents de ces enfants ne connaissent pas bien la situation scolaire au Luxembourg et vu leur situation sociale, ils ne sont pas en mesure d'exercer une pression politique.

Quelles sont les nationalités représentées?

Il y a une légère majorité de Portugais, des Monténégrins (avant il y avait plus de Bosniaques), des Kosovars, des Chinois, des Cubains, des Ukrainiens, des Marocains, des Capverdiens, ...

Comment les enfants vivent-ils cette interculturalité?

Dans cette école il y a 80% d'étrangers; beaucoup d'enfants sont dans les classes primaires normales, puisqu'ils sont nés au Luxembourg ou arrivés très jeunes. Il y a beaucoup d'échanges entre les nationalités. Dans ma classe d'accueil il arrive souvent que le meilleur copain d'un Portugais soit un Yougoslave. Pendant la récréation, les enfants se parlent en luxembourgeois, en portugais, en albanais, en français, en "yougoslave" ... C'est une ambiance beaucoup plus cosmopolite que celle existant entre les adultes.

Comment sont les rapports entre enseignants et parents?

Ça dépend de la nationalité. Dans les familles portugaises père et mère travaillent beaucoup, leur but étant de gagner de l'argent et de se créer une situation, et n'ont pas toujours le

temps de s'occuper de l'école; pour les enfants des parents demandeurs d'asile la situation est très différente et souvent les enseignants n'en sont pas conscients. Nous ne nous rappelons pas toujours que ces enfants doivent dormir chaque nuit avec quatre ou cinq membres de leur famille dans une chambre et que leurs parents n'ont pas le droit de travailler.

Est-ce que les enfants en parlent?

Normalement non, et j'essaie d'en parler un peu parce que c'est quelque chose qui les travaille. Par exemple, après les vacances d'il y a quelques semaines, où un enfant a été éloigné en plein cours de l'école, j'ai mis les enfants en cercle pour en parler et deux enfants de 13 ans se sont mis à pleurer, parce qu'ils avaient peur que cela puisse aussi leur arriver à eux malgré le fait d'être depuis un an et demi au Luxembourg.

Avez-vous des propositions pour améliorer les rapports entre les parents et leur intégration en tant que citoyens?

Je souhaiterais qu'il se crée une association des parents ou une association de quartier qui soit représentative de toutes les communautés qui y habitent. Par rapport aux enfants, l'église du quartier fait un bon travail pour l'intégration des catholiques, mais les étrangers qui ne sont pas catholiques ne peuvent pas l'écart de cette voie d'intégration.

Comment gérez-vous la cohabitation avec l'environnement de la gare?

Je n'ai pas eu dans mes classes des enfants ayant dans leur en-

tourage familial des rapports avec la drogue. D'ailleurs, les enfants étrangers ont souvent des structures familiales plus intactes que la moyenne dans ce pays. Les enseignants ont pris des précautions, p.ex., expliquer aux enfants qu'ils ne doivent pas toucher à des seringues. Bien sûr, il faut prendre des mesures, mais je crois que dans le cadre de cette école les enfants sont en sécurité, sous surveillance.

En quelle mesure l'école est concernée par l'aménagement du quartier?

Au quartier de la gare, où les nombre de constamtion, se pose le problème où aller jouer les après-midis libres. Il y a très peu d'espaces verts ici. A côté de l'école il y a le parc où les enfants apprennent les règles de la circulation, qui était longtemps fermé au public et qui maintenant reste ouvert pendant la journée. Et il y a la Pétrusse, mais c'est trop loin et les parents ne permettent pas aux petits enfants d'y aller. Je trouve donc très positif le projet d'aménager la place de Strasbourg, qui devra devenir un lieu de rencontre pour les gens des différentes communautés et où les enfants pourront jouer. Cet espace devrait être très simple, avec des bancs pour s'asseoir et des arbres, pas besoin de monuments (il y en a déjà assez en ville!); bien sûr, il faudra réfléchir afin que cette place ne devienne pas un point de rencontre de toxicomanes ou de commerce de tout genre.

Propos recueillis par Paca Rimbau-Hernández

Ein Hoch dem Adige

(rolife) - "Alto Adige" oder Südtirol: nicht nur ein beliebtes Urlaubsziel, sondern eine erstaunliche Weinbauregion. Spektakulär sind nicht nur die Terrassenlagen um Sankt. Magdalena oder Meran, sondern auch die Fortschritte, die der Autor **Jens Prieue** seit 10 Jahren bei den genossenschaftlichen und privaten Betrieben feststellt. Prieue ist einer der deutschen Weingurus, und seinem Guide **Die Weine von Südtirol** ist eine optimale Sachkenntnis und ein hohes Maß an informativer und nuancierter Berichterstattung zuzukennen. Obwohl eine zunehmende Sympathie für diese Region nicht verhehlt wird, bringt Prieue es fertig, auch Top-WinzerInnen mit Schwächen und Stärken, fernab jeder Lobhudelei, realistisch darzustellen. Wir erfahren prägnante, aber nicht allzu ausschweifende Details über die Charakteristika der Region und über Top-WinzerInnen wie Hofstätter, Lageder, Mayr, Nidermayr, Tiefenbrunner, Dipoli, Walch und gar den Biobetrieb Loacker. Für Südtirol-Reisende und Weininteressenten eine faszinierende und gewinnbringende Lektüre von Weinliteratur auf höchstem Niveau.

Jens Prieue: Die Weine von Südtirol. Der Guide für Kenner und Genießer, Wilhelm Heyne Verlag München 1999, 240 S., 968 LUF.

Vinum & Circenses La soutenable légereté d'un joug

(rovin) - C'est déjà le signe d'arri- risme d'un domaine viticole italien: offrir un "vino da tavola" issu de cépages nobles, présenté dans une jolie bouteille à un prix solide. Ce vin rouge **Yugum** est un Cabernet Sauvignon (70%) et de Cabernet Merlot. Son viticulteur-éleveur, **Peter Dipoli**, est la nouvelle figure de la viticulture renaissance de l'Alto Adige (Südtirol). On nous dit que c'est plutôt la rigueur et le travail sérieux qui caractérisent se gaillard qu'une approche par trop aimable. Toujours est-il que ses vins sont d'un abord facile. Si le blanc Sauvignon "Voglar" figure déjà parmi les tous premiers crus de la région, ce "Yugum" est un ajout de qualité et de bonheur certain. Si le nom et l'étiquette suggèrent la pesanteur d'un joug de boeufs, l'attaque et le nez de ce cru élégantissime contredisent nom et image. Malgré une concentration indéniable, les arômes et les tannins s'avèrent bien domestiqués, subtils et nuancés. Et s'il n'y avait pas un trop-plein d'élégance? Le souci de compromettre entre concentration et finesse fait basculer le pendule vers une élégance qui frôle la complaisance australienne. Non obstant, un travail de maître.

Yugum 1997: Peter Dipoli: Via Villa 5, I-39055 Regna (Neumarkt) Bozen. Tél. (0039) 0471-954227.