

À Marseille, l'école publique célèbre... le Nouvel An berbère 2974 !

écrit par Juvénal de Lyon | 16 janvier 2024





Mots de Maire de Marseille et maire du 2ème secteur de Marseille à l'occasion du nouvel an berbère à la mairie 2ème et 3ème arrondissement, le 12 janvier dernier.

À Marseille, l'école publique célèbre le Nouvel An berbère 2974 lundi 15 janvier 2024.

Carottes râpées au cumin, tajine de boulettes au mouton, pois chiches, amandes, potiron, semoule et gâteau fourré à l'abricot. Cet appétissant menu est proposé ce lundi à tous les élèves des écoles publiques de Marseille déjeunant à la cantine. Des mets orientaux confectionnés par Sodexo pour fêter le Nouvel An berbère, comme indiqué sur le menu distribué aux familles il y a quelques semaines.

Le Nouvel An orthodoxe, qui a eu lieu hier (selon le calendrier julien), ou celui célébré par les Chinois le 10 février prochain, ne bénéficient pas de ce régime de faveur. Pour les plus circonspects, le menu est accompagné d'un encart explicatif à destination des familles. Sur un dessin de paysage arabe, on peut y lire : « Célébré dans différents pays, Yennayer, le nouvel an berbère est fêté le premier jour de l'année selon le calendrier amazigh, le calendrier agraire nord-africain. Cette fête est l'occasion de réunions familiales et de repas traditionnels. »

Le service restauration de la Mairie met d'ailleurs tout en œuvre pour que les festivités ne passent pas inaperçues. Le mercredi 10 janvier, un e-mail a été envoyé à tous les établissements scolaires de la ville, accompagné d'un "Guide gourmand Nouvel An berbère", consulté par Valeurs actuelles. La Mairie y explique « comment bien accompagner les enfants à déguster ce repas », en expliquant que « les mets cuisinés en ce jour de "Yennayer" doivent être riches et copieux, afin de symboliser et présager l'abondance pour toute la nouvelle année à venir ».

Si les parents ne sont pas convaincus, d'autres pistes d'adhésion sont proposées. Manger berbère, c'est évidemment « bon pour la santé » et « bon pour la planète » ! Mieux, les ingrédients composant les recettes ont des vertus indéniables : « potiron et pois chiches apporteront fibres, vitamines et minéraux, contribuant à la santé digestive et au bien-être général », « le cumin, la coriandre et le gingembre sont réputés pour leurs propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires »... Des arguments qui sauront sans aucun doute convaincre les petits Marseillais...

[Lettre Valeur Actuelles 15/01/24](#)

Pcc : **Juvénal de Lyon**