



EDITORIAL

Excellence, amitiés, respect



Soyez les bienvenus à la Réunion pour ces jeux tant attendus.

L'Etat et les collectivités locales, conseils régional et général, ont confié au Cros de La Réunion l'organisation de ces jeux et nous les remercions de leur confiance.

Organiser, accueillir une telle manifestation est un défi, mais aussi un honneur pour le Cros et tout le mouvement sportif réunionnais.

Nous avons à cœur de réussir cette belle entreprise et d'écrire une nouvelle page de l'histoire de ces jeux.

Ce projet n'aurait pu aboutir sans le soutien, l'accompagnement et le concours :

- de l'Europe, des services de l'Etat, plus particulièrement la direction de la Jeunesse et des Sports et son directeur Régis Bertogli,

- de l'université et du Ceps pour l'hébergement,

- du Cros pour la restauration, dans une période de vacances scolaires et universitaire qu'ils ont bien voulu aménager pour ces Jeux,

- de la mairie de Saint-Denis par la mise à disposition de ses équipements sportifs, qu'il a fallu parfois rénover pour ces Jeux,

- de la Caisse d'allocations familiales,

- de la Cinor et de son

réseau de transport urbain Citalis,

- de l'IRT,
- des Scouts et guides de La Réunion,

- de nos médecins et kinés,
- de tous nos partenaires privés que vous pouvez voir sur nos affiches,

Merci à vous.
La réussite de ces jeux, c'est aussi l'investissement, l'engagement, le savoir faire de dizaines de bénévoles, sous l'œil actif et attentif de notre commissaire, Jeannick Moreau, qui ont donné sans compter depuis de longs mois.

Qu'ils soient ici chaleureusement remerciés !

Que tous ces moments que nous allons partager dans les stades, au village, dans les différents espaces sportifs, culturels, viennent davantage renforcer les liens fraternels qui unissent nos pays.

C'est toute la force de notre jeunesse et de ces Jeux.

A toutes et à tous, réunis pour cette grande manifestation citoyenne, je vous souhaite un agréable séjour à La Réunion et que souffle l'esprit olympique sur ces jeux.

Excellence, amitiés, respect
Vive la jeunesse de l'océan Indien

Jean-François Beaulieu
Président du Cros

SPECTACLE VIVANT DJIBOUTI A L'HONNEUR SAMEDI SOIR

Un spectacle haut en couleur

Costumes multicolores, danses enivrantes et pièce de théâtre formaient le spectacle vivant offert samedi soir au Village des Jeux, salle Canter. Le volet jeunesse des Jeux de la CJSOI a revêtu un caractère impressionnant et attirant avec les Djiboutiens qui étaient à l'honneur.



Les comédiens djiboutiens ont fait impression samedi soir salle Canter.



Amer Ahmed Ali.

L'ambiance a fait vibrer et danser le public des jeunes avec les comédiens. Le thème de l'écologie et le bien-être de la planète donnait un regard nouveau sur le monde qui nous entoure et nous aide à mieux comprendre le comportement à adopter. Et tout cela pour un avenir meilleur.

« Penser au futur »

Amer Ahmed Ali, 15 ans, un des jeunes djiboutiens partici-

pant au spectacle, est également tennismen. Samedi soir, il était à cent pour cent impliqué dans la pièce de théâtre qu'il exécutait. « Nous répétons depuis environ un mois. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour offrir ce spectacle au public. On a voulu faire partager toute la culture de Djibouti. C'est pour cela qu'on portait des vêtements traditionnels. »

Amer Ahmed Ali est quelqu'un d'ambitieux. « Mon souhait, c'est de devenir docteur, ou bien ma-

rin », nous a-t-il confié. Il épouse aussi les thèmes de ces Jeux : « Nous tous, devons protéger la nature. On doit être conscient que la pollution de la planète doit être contenue. Il faut penser aux générations futures. »

A l'issue d'un spectacle apprécié de tous, il eut ces mots pour terminer : « La joie l'emporte sur la fatigue des derniers jours. On souhaite bonne chance pour la suite à tout le monde. »

Aurélien Thomas
et Merish Gadjadur



Plusieurs semaines de répétitions ont été nécessaires pour le spectacle.

« La nature » malgache est prête

Après Maurice hier soir, c'est au tour du spectacle vivant malgache d'entrer en scène ce soir.

Les six jeunes malgaches qui font partie du spectacle vivant sont prêts. Ils entrent en scène ce lundi soir 2 août et entendent montrer un « vrai » spectacle ayant pour thème la nature.

Au programme : danse traditionnelle malgache, art de la parole ayant comme support le théâtre ou le conte... Chacun dans le groupe a un rôle bien particulier. Ainsi Herschella qui joue l'arc-en-ciel, Julianna

l'homme (!), Angelina l'eau. Mamy sera le conteur, Ronan la flore et Spirito la faune.

Le spectacle aura une durée de vingt minutes environ. Les comédiens en herbe veulent montrer à leur public les coutumes malgaches en accord avec la nature. Ils sont bien sûr très impatients à l'idée d'offrir le fruit de leur travail. « On est vraiment très heureux de jouer », résume Julianna.

Prisca Narindra

« Fier et heureux »



Mohamad Wibbi Youssouf.

« Passionnés et talentueux » C'est ainsi qu'on peut résumer Mohamad Wibbi Youssouf, 10 ans, et Mouhoumad Mohamad Tousmo, 16 ans, deux jeunes djiboutiens tenant les rôles principaux dans le spectacle vivant de leur pays. Avec pour thème la protection de l'environnement.

Ces deux jeunes ont déjà deux ans d'expérience dans le spectacle vivant. Ils ont tenu à donner le meilleur d'eux-mêmes et montrer à tout le



Mouhoumad Mohamad Tousmo.

monde le savoir-faire djiboutien. « C'est un plaisir pour moi et un grand honneur de représenter mon pays à La Réunion, dit Tousmo. Je ferai le maximum pour l'honorer. »

Youssouf, quant à lui, est extrêmement « fier » de jouer et tient à montrer sa joie : « Cette joie qui me remplit le cœur. Je ne gâcherai pas cette chance de représenter mon pays. » Hier soir, c'était au tour de l'île Maurice d'entrer sur scène.

Mathias

LA RECETTE RÉUNIONNAISE

Cari Ti jaque boucané

Il faut (pour 4 personnes environ) :

- une grosse mok de Ti Jaque
- du boucané (40 centimètres)
- 4 tomates
- de l'huile
- du curcuma
- des oignons
- de l'ail
- du sel
- quelques feuilles de caloupilé et du piment éventuellement

Faites dégorger le jaque battu dans de l'eau salée pendant 15 minutes environ. Egouttez et réservez.

Puis coupez le boucané en tronçons de 1 à 2 centimètres et faites bouillir pendant une quinzaine de minutes.

Faites-le revenir dans une

cuillère à soupe d'huile, jusqu'à ce qu'il se colore bien et rajoutez les oignons émincés. Tournez jusqu'à ce que les oignons rosissent.

Ajoutez le mélange ail, sel, du caloupilé et du piment éventuellement. Tournez bien.

Ajoutez ensuite une à deux cuillères à café de curcuma et tournez bien.

Ajoutez les quatre tomates coupées en petits dés. Tournez.

Rajoutez le Ti jaque égoutté et couvrez. Au besoin, mettez une toute petite cuillère à café d'eau pour démarrer la cuisson.

Faites cuire à petit feu. Le plat cuit avec l'eau qui suinte du couvercle.

Au bout de 20 minutes..., c'est cuit !

Le proverbe réunionnais

Ti hach' y coup' gros bwa (Avec persévérance, on arrive à ses fins).