Le journal qui zoome sur la vérité

INVESTIGATIONS EQUATORIENNES

18 août 2010

Mensuel

2,38 $

Deux jeunes femmes impliquées dans une histoire rocambolesque

Une rencontre qui met fin à de nombreuses interrogations *lire page2*

Sommaire

- Comment préserver les antiquités dans notre pays? Lire p.2

- Informations locales. Lire p.3

- La recette de Katell. Lire p.4

- Jeux en fin de journal.

Editorial, par Lucie

On leur doit la vérité

L'association des Mères de la Place de Mai est une association de mères et de grand-mères argentines dont les enfants ont disparu pendant la dictature militaire. Ils ont été enlevés par des agents du gouvernement, entre 1976 et 1983.

C'est à partir du coup d'État de 1976 que des opposants à cette nouvelle dictature militaire (des journalistes, des artistes, des enseignants...) commencent à « mystérieusement » disparaître. Leurs enfants sont alors livrés à des militaires et grandissent sans connaître leur véritable identité. Certains proches des petits disparus font ce qu'ils peuvent pour les retrouver ; et 12 mères et grand-mères se rassemblent un jeudi du mois d'octobre 1977. Par la suite elles sortent courageusement chaque jeudi pour manifester sur la Place de Mai, devant le palais présidentiel, pour exiger des nouvelles des centaines de pauvres hommes, femmes et enfants disparus. C'est dans l'ombre qu'elles commencent à enquêter pour les localiser et les restituer à leurs véritables familles qui ne cessent d'espérer leur retour. Et même lorsque la dictature est enfin renversée, ces « abuelas » (grand-mère en espagnol) sont toujours là car les disparus, eux, ne le sont pas.

Jusqu'à présent, elles ont réussi à retrouver 101 enfants, qui ont enfin regagné leurs vraies familles, mais il reste encore 400 bébés, nés dans des centres clandestins, à identifier. Cependant grâce à l'arrivée de Nestor Kirchner au pouvoir le 25 mai 2003, une banque de données génétiques a été créée pour comparer l'ADN des familles avec celles des disparus. Il a aussi permis aux Mères de la Place de Mai de transmettre leur histoire dans les écoles pour que cette horreur ne se répète plus.

Supplément gratuit

Un CD offert

Avec en exclusivité : the suburbs, Arcade Fire

Et de nombreux artistes:, Jack Johnson, Manu Chao, Emily loizeau,Tom Waits, Magali Solier Romero, Angus et Julia Stone, Gotan Project.

Informations nationales

UN MYSTERIEUX RENDEZ-VOUS

Il y a de cela une semaine environ, notre journaliste Maria Rodriguez a surpris une étrange course-poursuite entre deux femmes alors qu'elle se trouvait à l'aéroport de Quito en Equateur. Un peu plus tard, Maria R. a croisé une nouvelle fois les deux inconnues dans l'hôtel Hilton où elle résidait. L'une de ces deux femmes était vêtue de façon très chic et la seconde portait une tenue plus décontractée.

Ces jeunes femmes semblaient se disputer. Elles avaient l'air vraiment déterminées l'une et l'autre, ce qui a intrigué notre journaliste. D'après elle, elles n'avaient pas l'air de beaucoup s'apprécier mais quand elle les a revues un peu plus tard dans la journée, elles paraissaient très proches. Notre journaliste a décidé de mener l'enquête.

Pour vous, en exclusivité, elle a interviewé l'une d'elles. Elle se nomme Agathe, elle est de mère chinoise et de père français, elle a dix-neuf ans. Son histoire est des plus étonnantes…

Maria R : Bonjour Agathe, nous vous remercions d'avoir accepté cette interview. Nos lecteurs seront curieux de connaître votre histoire. Alors, dites nous : où avez-vous rencontré Clara ?

Agathe : J'ai rencontré Clara pour la première fois dans un hôtel de Quito, elle m'a offert un bracelet. (Elle nous montre le bracelet en or qui ne quitte pas son poignet).

Maria R : Comment vous-êtes vous revues ?

Agathe : Nous nous sommes revues peu de temps après cette rencontre dans l'hôtel. J'avais retrouvé un morceau de son passeport, à moitié brûlé dans le poêle de la chambre, dans un lodge en altitude. J'étais étonnée de le retrouver là. J'étais inquiète pour Clara, aussi ai-je envoyé une copie du passeport à un ami français qui m'a dit que le document avait été falsifié.

Maria R : Et qu'avez-vous-fait ensuite ?

Agathe : J'ai alors décidé de quitter mon lodge pour partir à la recherche de cette mystérieuse femme. Pour cela, j'ai payé un chauffeur qui savait où elle était partie. J'ai fini par la retrouver à l'aéroport de Quito où je l'ai coursée. Ayant cassé le talon de sa chaussure, elle a fini par renoncer à courir et elle m'a invitée à l'hôtel Hilton.

Maria R : Que s'est-il passé ensuite ?

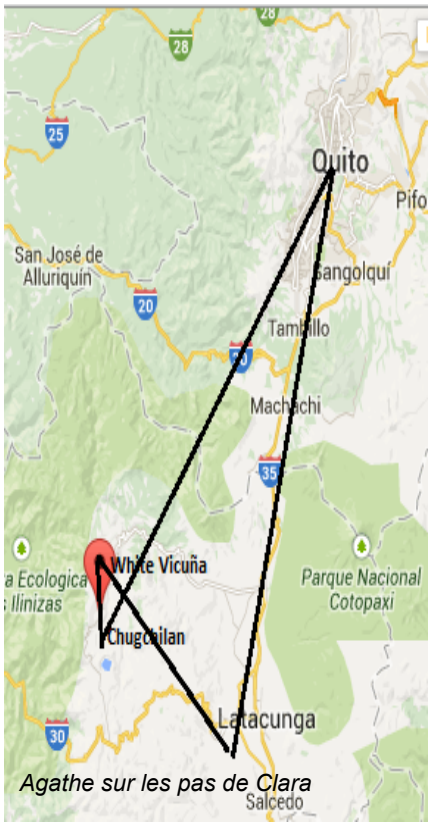
Agathe : Elle m'a raconté son histoire, ce qui expliquait son comportement étrange. Et puis elle est repartie voyager dans un autre pays.

Maria R : Que vous a-t-elle dit à propos d'elle ?

Agathe : Je suis désolée mais je ne peux pas vous dire toute son histoire mais je peux juste dire qu'elle pense qu'elle est un de ces bébés de la place de mai, en Argentine. Elle l'a découvert récemment et cela l'a bouleversée. Elle essaie de reconstituer le puzzle de son enfance et avait même laissé au lodge quelques pages du journal de son enfance. Elle se sent tiraillée entre l'amour qu'elle porte à ses parents adoptifs et la tragédie subie par sa famille biologique. Pour l'instant elle fuit son passé mais peut-être que notre rencontre l'aidera à prendre du recul et à retourner un jour en Argentine.

Maria R : C'est vraiment intéressant : cela rappelle à tous des pages sombres de l'Histoire. En tout cas merci d'avoir accepté cette interview et un jour peut-être rencontrerons-nous Clara pour un témoignage exclusif …

Agathe : Merci.



Agathe sur les pas de Clara

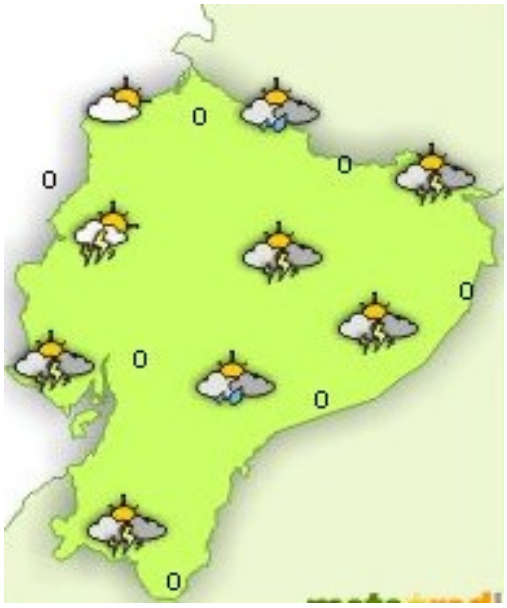
Comment préserver les antiquités dans notre pays?

La population d'un village se mobilise contre les trafiquants

La semaine dernière, des pilleurs de tombes ont été surpris par des villageois alors qu'ils forçaient l'entrée d'une grotte dans la montagne. Régulièrement, des chasseurs d'or, des aventuriers, fouillent les Andes équatoriennes à la recherche de la momie de l'Inca Atahualpa. Les huaqueros repérés par la population ont été mis hors d'état de nuire.

Information locales

METEO



Cette semaine encore, la météo sera estivale sur tout le pays. Cependant, une vigilance sera nécessaire sur les hauteurs car de nombreux orages très violents sont attendus.

Le matin, des brouillard très denses sont possibles jusque dans les vallées.

DES VACANCES DE REVE

DES PAYSAGES INOUBLIABLES

20% DE REDUCTION DU 11 AU 30 SEPTEMBRE

BREVES

Vols annulés

En raison des conditions climatiques perturbées cette semaine, de nombreux vols sont annulés ou reportés. Si vous devez prendre l'avion ces prochains jours, prenez contact avec l'aéroport.

Infos trafic aérien

156.138.538

Le brouillard surprend un groupe de voyageurs en randonnée

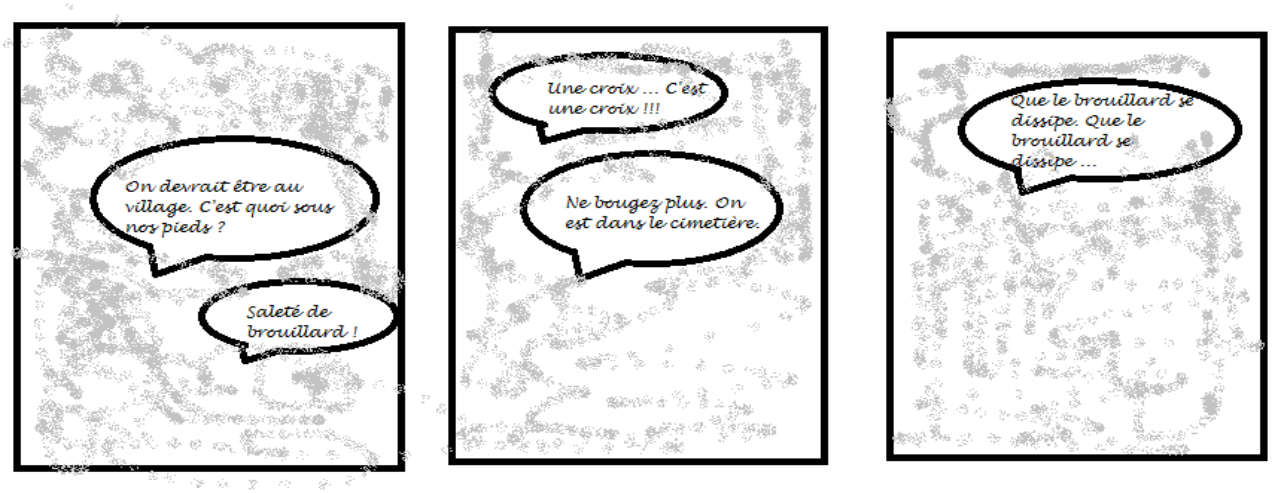
Un groupe de randonneurs expérimentés a été secouru ce mardi alors qu'il s'était égaré sur les hauteurs dans les environs de Chugchilan. Plus de peur que de mal pour ces touristes français. Avant de partir en randonnée, soyez vigilants: prévoyez le matériel adéquat et n'oubliez pas de laisser votre itinéraire à vos proches.

Emilie Loizeau en concert

Après de nombreuses années d'absence, Emilie Loizeau a choisi l'équateur pour promouvoir son nouvel album. Amoureuse de notre pays, elle a choisi de présenter ses nouvelles chansons le jeudi 30 aout au White Vicunia (près de Chugchilan).

Réservations au 0512.2536

SOYONS PRUDENTS



La receta del Locro de papa con queso:

Ingredientes:

● 10 papas de tamaño, peladas y cortadas en cuadros grandes y pequeños.

● 2 cucharadas de aceite de canola o mantequilla.

● 1 cebolla blanca tipo perla, picada en cuadritos.

● 2dientes de ajo, picados finamente.

● 1-2 cucharaditas de comino.

● 7 tazas de agua.

● 1 taza de leche (puede ponerle más si gusta).

● 1 taza de quesillo o queso fresco desmenuzado (también se puede usar mozzarella rallada).

● 4 cucharadas.

Preparación:

● Prepare un refrito para el locro de papa, caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio en una olla, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos.

● Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos.

● Añada el agua y haga hervir, cocine las papas que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a todas, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trocito de papa.

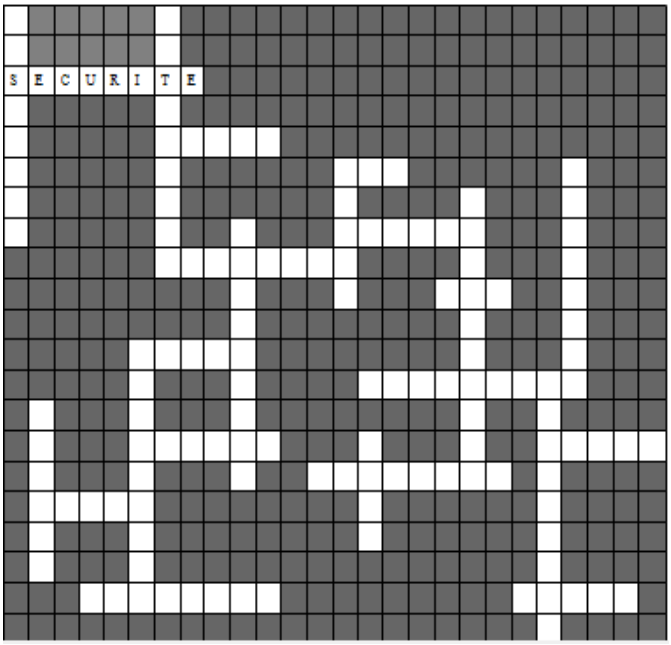
● Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir más leche o agua desmenuzada y el cilantro.

● Sirva el locro de papa caliente con los aguacates, las cebollitas verdes, el queso feta desmenuzado.

JOUONS AVEC EMMA

Placez tous les mots dans la grille proposée

10 LETTRES:	9 LETTRES:	8 LETTRES	6 LETTRES:	5 LETTRES:	4 LETTRES:	3 LETTRES:
DECOUVERTE	ANTIQUITE	AVENTURE	AGATHE	ANDES	MAIL	CAR
	HUAQUEROS	BRACELET	CAMERA	AVION		VOL
	LINCONNUE	DISPARUE	VOYAGE	CLARA		
	PASSEPORT	EQUATEUR		LODGE		
	RECHERCHE	MONTAGNE		MONDE		
				QUITO		



Fondateur : **Collège Saint Yves.**

Siège social : **3 rue Jeanne d'Arc.**

35310 Mordelles.

Directrice de la publication : **Emma.**

Responsables de la rédaction : **Lucie, Elodie.**

Principaux associés : **Thibault, Thais.**

Administrateurs : **Noémie, Léana, Laurine, Yanna.**

Rédacteurs en chef : **Doriane.**

Illustrateurs : **Swann.**

Interview : **Emma**.

Journalistes : **Manon.**

Impression : **Katell.**