

AKWAABA!

AKWAABA! C'est le premier mot que nous pouvons lire en arrivant à l'aéroport d'Accra, capitale du Ghana : BIENVENUE ! Deux ans après avoir découvert la Tanzanie, avec mon épouse nous décidions de nous immerger à nouveau dans ce continent africain. Nous ne pouvions laisser passer cette chance qui nous était offerte par deux prêtres spiritains en mission pastorale au Blanc-Mesnil, Le Bourget, Drancy et Dugny : Simplis, tanzanien, et Philibert, ghanéen. Cet été, nous allions vivre à huit paroissiens une expérience humaine et spirituelle forcément unique. Mon carnet de voyage ne m'a jamais quitté. Voici quelques extraits d'un périple de 15 jours en terre inconnue...

Une première nuit un peu découpée... Il nous faudra nous en accommoder. Aboiements nocturnes, musique, sons stridents de temps à autre, chant de coqs, appel du muezzin à 5h30, ce qui laisse assez peu de sommeil jusqu'à notre réveil de 6h30. Notre chambre est spacieuse, propre, sans insectes apparents. La douche matinale est la bienvenue avant de descendre à la messe prévue à 7h. Les plus courageux auront participé aux Laudes de 6h30. Nous sommes une vingtaine réunis à la chapelle-oratoire. La messe est présidée par les pères Pierre, ancien provincial, Philibert, et un autre prêtre dont je n'ai plus le nom. Notre livret « Prions en Eglise » nous permettra de suivre les lectures du jour en français (le Ghana est anglophone). Rien ne vaut une messe pour amorcer notre journée... Comme dit le prophète Isaïe, la parole de Dieu ne remonte pas au ciel sans avoir fécondé la terre (55, 10). Après la célébration eucharistique, nous rejoignons la salle du petit déjeuner. Une table bien garnie : café, thé, cacao, lait frais et crème de lait, confiture, miel, pain à griller, œuf, et une préparation de maïs comme une gélatine non sucrée. Un petit déjeuner classique jusque-là sans compter les fruits frais qui marquent vraiment la différence : ananas, mangue, banane, papaye, avocat. (...)

Cap sur Cape Coast, capitale de ce territoire au XV^e siècle. Les portugais ont été les premiers à coloniser cette côte du Golfe de Guinée, attirés par l'or. En 1482, ils accostent au niveau d'Elmina (« El Mina », la mine), nom évocateur pour qualifier cet eldorado. Ce sera l'or mais aussi l'ivoire, l'huile de palme ou d'arachide. Ce nom d'El Mina perdurera jusqu'à la colonisation anglaise. Les Anglais donneront à cette terre un nom non moins évocateur de « Gold Coast » (Côte de l'Or), une appellation qui sera changée en « Ghana », le jour de l'Indépendance, le 6 mars 1947. De nombreux forts et châteaux ont été bâtis sur cette côte et occupés tout d'abord par les portugais, puis les espagnols, les danois, les suédois, les hollandais, les allemands et enfin les anglais qui reprennent ces possessions en 1821. Tous sont venus ici pour les mêmes raisons, pour l'or bien sûr, et d'autres matières premières convoitées par les européens, mais aussi pour le lucratif commerce des esclaves. Le pays essaie tant bien que mal à restaurer ces forts et châteaux afin de graver dans la mémoire du monde cette abominable traite négrière qui a fait périr des millions d'hommes, de femmes et d'enfants. (...)

La mémoire d'Elmina se trouve enfouie à tout jamais dans les sous-sols de cette machine à esclaves. Tant d'hommes et de femmes sont partis d'ici après de longues semaines ou des mois de privations pour rejoindre la terre d'Europe (de France !) ou le continent américain. Ce commerce triangulaire a, durant des siècles, détruit des millions de vies pour assouvir le désir de rois, de seigneurs et de marchands navigateurs. La porte extrême de ce fort conduisait les esclaves d'un long tunnel obscur à un tunnel d'une vie irrémédiablement anéantie. Cette « Porte de non retour » (The door of no return) porte trop bien son nom. Mes compagnons de voyage africains ressentent un mal être bien compréhensif. La jeune Loris

cherchera à prolonger ce temps avant de repartir. Christiane et Cathy n'y entreront pas. Comprendre ce lieu, c'est creuser une histoire honteuse, c'est fouler cette terre indigne durant plusieurs siècles, descendre dans les geôles et les tunnels pestilentiels sans lumière. (...)

En cette fin d'après-midi, les vagues de l'océan miroitent dans un mouvement de rouleau incessant. Nous ressortons de cet édifice blanchi pour marcher un peu ; nous avons tous le besoin de parler pour comprendre ensemble ce qui a pu se vivre ici. C'est l'incompréhensible bien sûr... « L'Homme est un loup pour l'Homme » semble s'incarner comme autant d'autres moments de l'Histoire. À quelques centaines de mètres, père Philibert nous propose de nous arrêter pour dîner dans un restaurant du bord de mer : « Oasis Beach ». Ce complexe doté de paillotes et de huttes lui rappelle sa jeunesse où il appréciait retrouver ses amis. L'ambiance est touristique en cette période estivale, blancs et noirs sont mélangés. Chacun s'accorde à commander du poisson frit. Le plat de dorade vaut le déplacement, la chair est ferme comme il se doit. L'accommodement est personnalisé, il s'ajuste au goût de chacun. Tout cela sera arrosé d'une bière fraîche, brassée au Ghana, la « Club ». Il est 20h45, nous rejoignons nos pénates. (...)

En ce dimanche, après la messe du matin dans l'église locale, Philibert a souhaité nous faire découvrir une troupe de musique et de danse traditionnelles. Nous arrivons dans un restaurant appelé « Azizi » ; le responsable du groupe nous propose de nous installer sur des chaises installées dans un espace circulaire, une sorte d'arène qui accueillera le spectacle. La troupe « Fodach » fait partie de la Fondation pour le développement de la culture ghanéenne. Elle intervient dans les écoles afin de transmettre par la musique et la danse les traditions culturelles du pays aux enfants et aux jeunes. Huit hommes et trois femmes essaieront de nous transmettre un peu de cette culture ancestrale, avec leur Djembé et une danse très physique. Les femmes sont aux couleurs du drapeau ghanéen (rouge-jaune-vert), les hommes torse nu portent un pantalon court de couleur jaune. Le maître de cérémonie porte une tunique bleue et un bonnet blanc en forme de rhinocéros. Il est évident qu'après une représentation, nous serions mis à l'épreuve pour participer à la maîtrise du Djembé ou intégrer le cercle de danse. Nous nous prêtons à quelques figures en binôme avec l'un des danseurs. Durant tout ce temps, installés sur le côté, de jeunes enfants particulièrement absorbés par tous ces rythmes se trémoussent sans retenue. De cette manière, la transmission se fait naturellement de génération en génération. (...)

Nous quittons Cape Coast et prenons la route pour Kumasi atteignable en 3h de route, si la circulation s'avère raisonnablement fluide. Un parcours que nous ne ferons pas d'une seule traite. Un arrêt noix de coco s'impose. Vendue au prix d'un cedi – c'est-à-dire 0,25 euro – c'est vraiment la meilleure idée que l'on puisse avoir pour résorber notre soif et nous donner un peu d'énergie pour la suite. Nous traversons peu de villages sur le parcours. La nature est luxuriante : bananiers, champs de maïs et de riz, cocotiers, palmiers à huile. Les femmes travaillent ce fruit rouge qui deviendra de l'huile de palme. Quelques chèvres, poules et autres animaux de ferme. Tout au long de notre itinéraire, des femmes – principalement – viennent nous solliciter de leurs produits : bananes, ignames, sachets d'eau fraîche, boules de maïs, pains de mie, cacahuètes fraîches, etc. Tandis que d'autres femmes transportent d'autres produits du quotidien. Les charges sont adaptées à l'âge de la personne : enfants, adolescents ou adultes, hommes ou femmes. Des centaines d'ambulants s'affairent ainsi toute la journée dès très tôt le matin. (...)

Le Ghana se réveille à 5h. Profiter de la fraîcheur matinale est un plus. Un peu avant notre destination finale – la maison spiritaine qui nous accueillera –, nous décidons de nous arrêter dans un restaurant typique dont la réputation est fameuse à Kumasi : le « +2 ». Cette cuisine typique nous fera goûter le « Fufu » (foufou) ou encore le tilapia grillé servi avec une boule de maïs, le « Kenkey ». Manger le Fufu est un cérémonial ; on vous apporte une bassine individuelle avec du savon liquide pour bien vous laver les mains. Eh oui, le Fufu se mange avec les doigts. Ce plat servi dans un grand bol est à base d'igname, de banane plantain ou encore de manioc. Sa sauce est composée soit de morceaux de viande, soit de poissons ou de crabes, ou encore de gros escargots chers à Philibert. Le tout étant bien épicé. (...)

À 15h, nouveau départ, cette fois pour le grand marché de Kumasi, l'un des plus grands de l'Afrique de l'Ouest avec celui du Nigéria. Nous stationnons dans le parking de la cathédrale Saint-Pierre, devenue basilique en 2004. L'édifice rutil de ses couleurs beiges et brunes ; cela me fait penser aux lignes et couleurs de certaines églises d'Amérique du Sud. Une belle occasion d'y pénétrer quelques instants pour nous recueillir un peu en silence avant le brouhaha du grand marché. La difficulté qu'il nous faudra surmonter, c'est de rester groupé. Philibert a tout prévu, une femme détenant un commerce nous servira de guide. Cette immersion est époustouflante tant ce millier de commerçants grouillent d'énergie. Ici, on vend tout ce qui peut exister au Ghana : alimentation, habillement, produits de la maison, etc. Le groupe essaie de suivre le rythme en marchant en file indienne afin d'éviter de se perdre. Les odeurs sont parfois déroutantes. Les morceaux de porcs cohabitent avec le tissu Kente. Les poissons grillés ou séchés côtoient les produits de coiffure. (...)

La nuit tombe. Nous retrouvons la salle à manger pour dîner. Une table nous est réservée tandis qu'une autre est allouée aux prêtres et aux séminaristes résidents ou de passage. Pas un jour sans un visage nouveau. Ce soir, c'est Lukas, allemand d'origine, qui effectue ici depuis presque un an l'équivalent d'un service civique chez nous. Durant des mois, il a séjourné au nord du pays – là où le besoin de soutien est fort – pour enseigner l'informatique aux étudiants des villages environnants. Lukas est entre deux cycles d'études. A la rentrée prochaine, il doit entreprendre des études d'ingénieur en énergie électrique à Dresde. Originaire de Stuttgart, ils souhaitent garder une liberté en prenant un peu de distance familiale. À bientôt 19 ans, Lukas vit ici une expérience inestimable pour sa vie future : prise de conscience d'une réalité sociale difficile, importance de l'éducation pour les enfants et les jeunes, primauté de la santé. Lukas a malheureusement concocté le paludisme durant cette année, malgré certaines précautions. (...)

Via un chemin de terre, nous rejoignons la paroisse d'un petit village. Le père spiritain Georges nous accueille, nous partageons un verre. Il a passé deux ans à Strasbourg, après deux ans au Sénégal pour apprendre le français. Il est ici pour trois mois. Chaque jour une messe est dite. Attirés par la ville, les jeunes désertent les villages, comme un peu partout dans le monde. Les déçus reviennent parfois. L'évêque vient ici chaque année. Peu de baptêmes et de mariages. La mission menée par les spiritains a remplacé celle d'un prêtre diocésain depuis huit ans. L'église est en cours d'agrandissement mais les fonds n'arrivent pas par les paroissiens mais par des financements privés, notamment allemands. (...)

Départ 8h50. La fraîcheur matinale a été préférée au soleil de midi. Quatre bonnes heures de route nous attendent jusqu'à Accra. Nous organiserons au moins deux haltes pour nous désaltérer et grignoter, mais surtout pour nous dégourdir les jambes. Nous ralentissons à peine qu'une horde de vendeurs et vendeuses nous proposent des fruits et légumes frais et

des animaux comestibles prisées au Ghana, comme cet escargot de taille honorable qui constitue le plat typique ghanéen. Nous décidâmes d'acheter des corossols, des bananes, des cacahuètes. Tout cela pour quelques cedis, moins d'un euro. Nous faisons le plein de fruits avec l'achat la veille au marché tout proche du centre spirituel, de bananes, d'avocats, de mangues et de papayes. Tous ces vendeurs ne sont pas un équivalent de vendeurs à la sauvette que nous connaissons chez nous ; tous ces services à bord sont un maillon important du commerce et un service particulièrement apprécié par la population. Un peu plus loin, nous stoppons une nouvelle fois au bord de la route au niveau de quelques maisons de terre. Deux femmes et un enfant s'affairent autour d'une marmite posée sur un feu pour cuire du maïs ; nous sommes tous partants pour ronger ce féculent tout chaud, non grillé. Le paysage a changé, nous serpentons un certain nombre de virages dans cette région montagneuse. La route est longue, la chaleur a pris le pas sur la fraîcheur, nous avons une certaine hâte à parvenir rapidement à notre camp de base. Dernier arrêt cette fois pour nous rafraîchir d'une noix de coco bien pleine. La chair est assez fine, contrairement à la fois précédente. La technique de découpe tient d'une certaine dextérité. La noix est dégrossie au coupe-coupe pour en dégager la partie supérieure. Un nouveau coup tranchant révèle un espace pour boire. Cette même partie servira de cuillère pour prélever la chair blanche si délicieuse. Pour cela, il faudra encore que le vendeur fende la noix en quatre parties pour en faciliter l'accès. Belle démonstration d'agilité du père Philibert qui, muni d'une machette, fend les noix pour nous en proposer. Le vendeur et son entourage semblent pantois devant cette dextérité. L'homme du pays retrouve ses racines. (...)

Bruno Rastoin, août 2015