Edition n°5 / octobre 2025

Nouvelles de la Si-Bo Family

La Si-Bo Family en excursion à Antigua (Guatemala), juillet 2025

Fragments de vie de nos quatre derniers mois

Un retour aux sources qui nous veut du bien!

Cap au nord
Dix jours de couleurs et de volcans au Guatemala

L'association et notre mission au sein de Mary Barreda
Comprendre et accompagner : stratégies et réalités des groupes cibles de Mary Barreda

Le Nicaragua dans nos assiettes
Riz, haricots et mille couleurs

Dernières actualités
Anniversaire Emilien – 4 ans et un titre de « verda-dero nica » !

Bonus : *Le commentaire de Faco*

Fresque murale dans les rues de San Juan La Laguna, juillet 2025

Acte V à León

Cher·ère·s ami·e·s, chère famille, cher·ère·s ex-collègues,

Après avoir passé un mois en Suisse et avoir eu la chance de passer de merveilleux moments en famille et entre ami·e·s, nous voici de retour chez nous au Nicaragua.

Dans cette lettre, vous trouverez les dernières avancées de notre mission, quelques nouvelles croustillantes de la vie des enfants, ainsi qu'un petit détour par notre escapade au Guatemala. Belle lecture et à très vite !

Marie & Matthieu & les petits

Un retour aux sources qui nous veut du bien !

Par Marie, 15 octobre 2025

A peine arrivé·e·s au parking de la cabane d'Autigny pour la bénichon sur les coups de midi - parti·e·s pourtant à 03h00 du matin de Toscane après une folle semaine avec les copains - déjà les cris des enfants au loin nous rappellent que la famille ne cesse de s'agrandir. L'odeur alléchante du jambon préparé avec soin par mes cousins vient alors titiller nos papilles, particulièrement celles de Matthi…S'approche ensuite mon cousin, un plat de cuchaule beurrée à la moutarde de bénichon entre les mains, pour nous accueillir. Les retrouvailles font déjà du bien…

Elles sont comme à chaque fois, chaleureuses, taquines aussi, et déjà, l'impression que la journée passe trop vite me gagne.

À mon troisième service de soupe aux choux, ma tante s'assied à mes côtés. Elle me regarde avec un sourire en coin et me dit :

«Tu te souviens, il y a trois ans, ici même, quand tu me parlais de ce rêve… partir vivre ailleurs un temps, avec Matthieu et les enfants, vivre quelque chose d'un peu fou ? Tu t'en rappelles ?»

Je lui réponds que oui, vaguement, j'avais sans doute dû l'évoquer.

Alors elle poursuit, avec cette douceur qui la caractérise. « Je voulais juste que tu saches que tu en parlais…et que vous l'avez fait, avec Matt. C'est important de se rendre compte du chemin déjà parcouru, non ? En tout cas, nous, on est heureux pour vous ! »

C'est pour cela peut-être, qu'un retour aux sources, après un an au bout du monde, était nécessaire. Pour se reconnecter. Puiser dans nos racines, dans celles et ceux qu'on aime.

Les cris reprennent, je me fais charrier par mon cousin aîné qui me rappelle que je passe ma vie en vacances, ma cousine me défend alors en lui répondant que des vacances avec des enfants, ne comptent pas vraiment comme des vacances. Au loin, ma nièce m'urge de venir la pousser à la balançoire, « non, mais maintenant, elle s'assied à côté de moi, sinon je ne l'aurai pas eue de la journée » s'exclame mon oncle. « Ou bien, est-ce qu'on ne lancerait pas une petite partie de chibre ? » propose mon père. Et alors, je les regarde, je prends tout leur amour, leur énergie et nos souvenirs de toute une vie. Je sais qu'ils me feront du bien cette prochaine année.

La journée est bientôt terminée, et comme toujours avec eux, elle est passée trop vite.

Cap au nord

Dix jours de couleurs et de volcans au Guatemala

Par Matthieu, 3 octobre 2025

Le 11 juillet, sacs bouclés et enfants surexcités, nous avons posé nos bagages dans l'avion à Managua, direction Guatemala City, avec une escale éclair à San Salvador. Oui, car malgré la modeste distance entre le Guatemala et le Nicaragua, l'aéroport de Managua n'est qu'un petit hub assez isolé, obligeant souvent ses voyageurs à faire des détours avant de rejoindre d'autres capitales. Après quelques heures de voyages, on a (re-) découvert une jungle de béton : rues bondées, artères bouillonnantes et tours qui chatouillent le ciel.

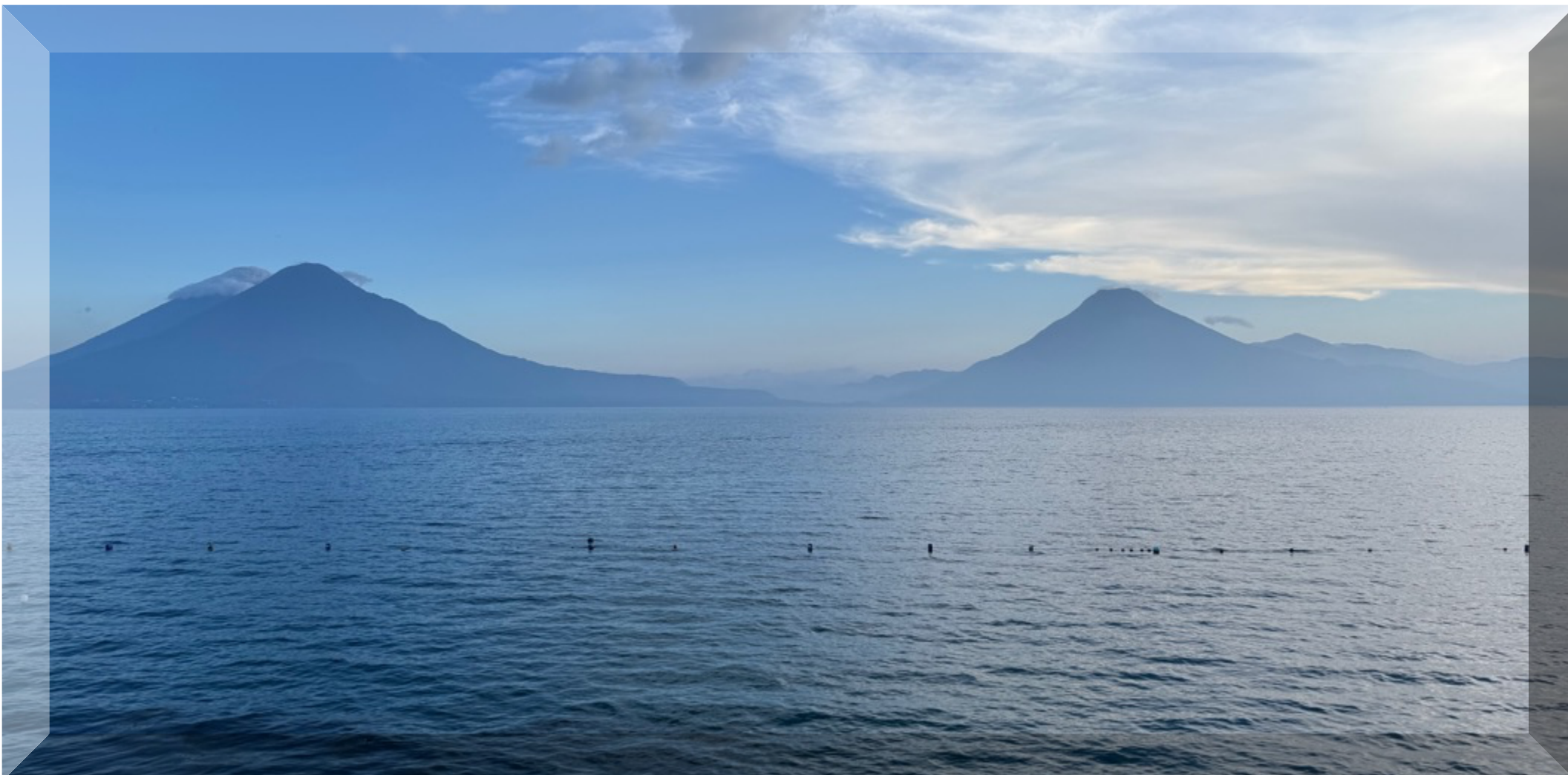
Guatemala City - Le retour dans une grande métropole nous a pris par surprise : circulation dense, immeubles gigantesques, immenses centres commerciaux. Pour Theo et Emilien, c'était l'éclate totale. Fascinés par les gratte-ciels, les ascenseurs et les escalators, ils ont transformé la ville en gigantesque terrain de jeu. Pendant les quelques jours passés là-bas, ils n'ont pas arrêté de monter, descendre…remonter et… redescendre de chaque escalateur qu'ils croisaient, mort de rire à chaque fois. Tout en jouant aux explorateurs urbains, nous avons profité pour découvrir plusieurs parcs et musées destinés aux enfants, mais tout aussi intéressants pour les adultes (enfin, pour moi ;)). Et puis, nous nous sommes offert le luxe suprême : retrouver des cuisines un peu plus exotiques. Sushi, curry, cuisine italienne… après tant de *gallo pinto*, ça nous a fait un bien fou de redonner un peu de variété à nos papilles !

Antigua – Après cette immersion urbaine, nous nous sommes dirigé·e·s vers Antigua, l'ancienne capitale coloniale du pays, perchée dans les montagnes et entourée de volcans majestueux : **Agua**, **Fuego** et **Acatenango**. Dès notre arrivée, on a retrouvé cette fraîcheur oubliée depuis longtemps, un soulagement après l'éternelle chaleur de León. Antigua, avec ses ruelles pavées, ses façades colorées, ses églises en ruine et ses patios fleuris, nous a complètement conquis. Malgré les vagues de touristes l'atmosphère y était paisible, les Guatémaltèques y sont accueillant·e·s et chaleureux·s·es, et le fait d'être entouré de volcan rend l'expérience assez unique. Quant à Emilien et Theo, ils ont adoré le *Hobbitenango*, un parc inspiré du Seigneur des Anneaux, où l'on se balade dans un décor de hobbits avec vue panoramique sur les volcans. Magique !

Sur la route du lac Atitlán, nous avons fait une halte à **Chichicastenango**, haut-lieu de la culture maya. Cette ville est célèbre pour son immense marché, où artisanat, textiles, masques et encens côtoient les fruits et les légumes. Les femmes en *huipiles* brodés vendent leurs tissus, et la langue maya résonne partout. Marie, forcément, n'a pas résisté et s'est lancée dans une séance de « shopping maya » intense : tissus, foulards et souvenirs se sont glissés dans nos sacs à dos déjà bien remplis.

Panajachel - Enfin, nous avons atteint Panajachel, porte d'entrée du mythique lac Atitlán. Entouré lui aussi de volcans (**Atitlán**, **Tolimán** et **San Pedro**), ce lac est tout simplement sublime. Nous y avons passé trois jours à savourer la vue, profiter de la douceur des soirées et explorer les villages voisins en lancha. Notre coup de cœur : **San Juan La Laguna**, un village éclatant de couleurs, où les fresques murales racontent des histoires mayas et où chaque rue pourrait ressembler à une galerie d'art à ciel ouvert.

Entre artisanat, cafés au bord du lac et balades colorées, impossible de se lasser de ces petits villages du lac Atitlán.



L'association et notre mission au sein de Mary Barreda

Comprendre et accompagner : stratégies et réalités des groupes cibles de Mary Barreda

Par Marie, 20 octobre 2025

Depuis sa création, l'un des groupes cibles de Mary Barreda est constitué des femmes en situation de prostitution. Lors des réunions sur l'élaboration du plan stratégique, il est souvent revenu qu'il s'agit du cœur même du travail de Mary Barreda. Pourtant, depuis quelques années, il est de plus en plus difficile de trouver des financements pour cette population. Selon mes collègues, une des raisons à cela serait que la prostitution est de plus en plus perçue comme un choix délibéré, une manière de gagner beaucoup d'argent rapidement. Le fait que la prostitution ne soit d'ailleurs pas un délit accentue le caractère supposément « volontaire » de la personne.

Mais pour Mary Barreda, il n'en est rien. Depuis leurs débuts, elles gardent la même ligne : la prostitution n'est qu'un recours à un manque d'alternative de vie. D'ailleurs elles réfutent le terme « travailleuse du sexe » ou « prostituées », elles utilisent toujours le terme « femmes en situation de prostitution » pour mettre en lumière qu'il s'agit-là d'une condition marquée par différents facteurs et par des inégalités et que cette situation, par définition, peut se transformer.

Récemment, nous avons mené un sondage auprès du groupe de femmes en situation de prostitution suivie par Mary Barreda afin de déterminer les facteurs les ayant menés à cette situation, la perception de leur situation et leur désir concernant leur futur. Le sondage relève que 84% des femmes en situation de prostitution ont été victimes de violences physiques, psychologiques et / ou sexuelles dans leur enfance et que 10 % des répondantes ont connu l'abandon durant l'enfance. Quant aux motivations les ayant menées à cette situation, la principale est d'ordre économique ; elles viennent pour la grande majorité d'un milieu socioéconomique très précaire. Par la prostitution, elles permettent à leur famille de vivre éloignée de la faim et offrent à leurs enfants la possibilité d'étudier. La deuxième motivation avancée est celle de fuir la violence. Par la prostitution, 8% des répondantes ont déclaré avoir fui une situation de violence commis par le conjoint. Enfin, le 100 % des femmes interrogées ont indiqué désirer sortir de la prostitution pour trouver un travail « formel ».

Ce travail de profondeur et d'analyse d'un groupe cible de Mary Barreda est primordial. Il permet de mieux se positionner en tant qu'organisation, de comprendre les réalités et besoins spécifiques de chaque population accompagnée, et d'adapter les stratégies d'intervention en conséquence. Une telle analyse constitue une base essentielle pour l'élaboration de notre nouveau plan stratégique. Cette analyse permet aussi d'évaluer le travail déjà réalisé avec le groupe en question.

On observe par exemple que les femmes en situation de prostitution accompagnées par Mary Barreda sont aujourd'hui davantage formées sur les moyens de protection et les mesures de prévention liées aux maladies sexuellement transmissibles qu'il y a quelques années notamment par les campagnes de sensibilisation menées à ce sujet-là par l'organisation. Nous poursuivons à présent ce travail d'analyse auprès des autres groupes cibles, à savoir les adolescentes victimes d'exploitation sexuelle commerciale et les survivantes de violences basées sur le genre, dans le but toujours de mieux comprendre leurs réalités et d'adapter au mieux les stratégies d'intervention selon les groupes cibles.

D'ailleurs, concernant les femmes en situation de prostitution, lors de nos réunions sur l'élaboration du nouveau plan stratégique, il a été réaffirmé que le rôle de Mary Barreda consiste avant tout à les accompagner, sans jamais les juger, tout en leur proposant des alternatives de vie. Elles peuvent bénéficier de formations, choisies par elles-mêmes selon leurs intérêts et leurs aspirations.

Cette position diffère, par exemple, de celle adoptée envers les jeunes filles victimes — ou à haut risque — d'exploitation sexuelle commerciale, pour lesquelles le rôle fondamental de l'organisation est avant tout de dénoncer le caractère délictueux de la situation, de garantir leur protection et de favoriser leur réinsertion sociale et familiale.

Ainsi, selon les groupes cibles, les stratégies varient : certaines visent à protéger et restaurer des droits violés, tandis que d'autres cherchent à accompagner un processus personnel de transformation, d'autonomie et de renforcement des capacités.

Réunion sur les droits humains et la violence basée sur le genre dans la communauté Los Esfuerzos, octobre 2025

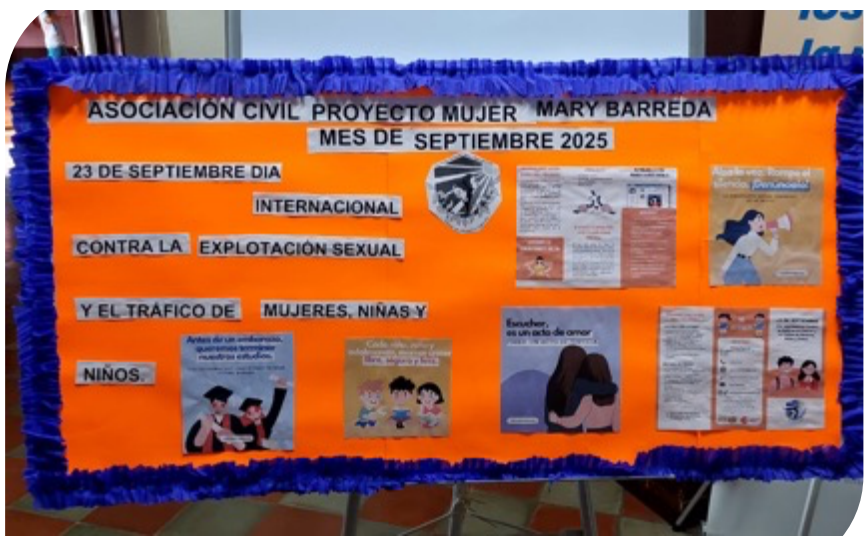
Les réunions sur l'évaluation et l'élaboration du nouveau plan stratégique servent principalement à cela. Réaffirmer nos engagements, nos positions par rapport aux différents groupes cibles. Dans ce contexte-là, nous avons également reformulé notre mission, notre vision et nos valeurs, ainsi que nos approches institutionnelles transversales en y intégrant des moyens de vérification concrets. Cette démarche vise non seulement à renforcer la cohérence interne de notre organisation, mais aussi à accroître notre crédibilité et notre transparence auprès des bailleurs de fonds.

Toute l'équipe participe activement aux réunions, dont je suis la modératrice, ce qui permet à chacune de s'imprégner de l'ADN de l'organisation et d'aligner nos regards dans la même direction, même si cela représente pour moi un défi de gérer tous ces aspects simultanément et surtout, d'avoir à gérer le temps de parole et le respect des horaires !

Par ailleurs, lors de notre venue en Suisse, j'ai participé au mois d'août à un stage pour les futur·e·s coopérant·e·s organisé par le centre de formation spécialisé Isango qui œuvre dans le renforcement des capacités pour les acteurs de la solidarité internationale. On m'a demandé de venir présenter notre projet et de présenter les défis auxquels nous avons dû faire face durant cette première année de mission, tant sur le plan professionnel, que personnel. Une discussion s'en est suivie sur les outils qui nous ont permis à Matthieu et moi, de faire face à ces défis, et ceux qui nous ont manqué. Sans grande surprise, la discussion a également beaucoup tourné autour des enfants et le fait de vivre cette expérience en famille. Le hasard fait bien les choses puisque dans ce cadre-là, j'ai rencontré un couple avec deux enfants du même âge que les nôtres qui s'envolaient prochainement à l'Ile Maurice pour une mission en tant que coopérant·e·s.

On vous laisse découvrir ci-dessous quelques photos de nos activités avec Mary Barreda.

Tournoi de foot organisé avec les adolescent·e·s dans le cadre d'une campagne massive contre l'exploitation sexuelle commerciale, septembre 2025



36ème Anniversaire de Mary Barreda lors duquel l'analyse menée sur les perceptions et motivations des femmes en situation de prostitution a été présentée, septembre 2025

Le Nicaragua dans nos assiettes

Riz, haricots et mille couleurs

Par Matthieu, 29 septembre 2025

La nourriture ne se découvre pas qu'à table ici, mais également en marchant, en parlant avec les voisin·e·s ou avec notre *niñera*, en s'arrêtant au premier stand qui sent bon. À Matagalpa, le café nous tirait du lit (ok, c'était aussi les enfants); à Granada, c'était le fumet du poisson au lait de coco qui nous entraînait vers le lac. Partout au Nicaragua, la cuisine raconte la mixité entre la terre et la mer : sur la côte caraïbe, poissons et lait de coco dominent ; sur le Pacifique, fritures et plats paysans occupent le terrain ; dans les zones caféières, légumes de montagne et café façonnent les repas du quotidien ; et au centre du pays c'est la production bovine qui dicte la base de la cuisine. Chaque région apporte sa palette de couleurs, parfums et façons de faire.

La base des assiettes est généreuse : souvent 2–3 féculents au même repas (oui oui) - riz avec pommes de terre ou ***yuca***, parfois même pâtes - accompagnés du ***gallo pinto*** (haricots + riz) et d'un morceau de viande ou de poisson. C'est plutôt rustique, ça cale bien et ça correspond aux journées actives que nous observons autour de nous. (Mais honnêtement, je ne comprends toujours pas comment les gens font pour manger autant avec la chaleur d'Amérique centrale.)

Les *comedores* rythment la vie. Ces sortes de cantines familiales servent un *plato del día* copieux, rapide et bon marché : l'option préférée des travailleuses, des routiers et même des familles. Lors de nos premiers jours, nous avions été surpris·e·s de voir tant de monde manger dehors.

Pourquoi le font-ils?

La praticité suffit souvent comme explication : un plat chaud à emporter à la maison par exemple. Ensuite, l'offre de la rue, comme les vendeurs ambulants, *fritangas*, *nacatamales* ou *vigorón* sur le trottoir, propose des plats prêts à consommer, généralement très abordables, souvent moins chers et plus rapides qu'un repas cuisiné à la maison. Et puis il y a la contrainte matérielle : beaucoup de foyers n'ont pas de cuisinière moderne et cuisinent au feu de bois ou sur des réchauds rudimentaires… on imagine assez bien que préparer trois repas par jour devient alors une dépense en temps, énergie et combustible. Manger au *comedor* ou acheter sur le marché devient même parfois dans certain cas une nécessité. Et il faut prendre en compte l'aspect social : ces lieux sont des points de rencontre, d'entraide et de vie de quartier.

Comparé aux pays voisins, le Nicaragua partage les mêmes racines (maïs, haricots, plantain) mais garde ses particularités : plus de fritures populaires, une influence caribéenne marquée à l'est, et une cuisine souvent plus paysanne. Le Salvador a ses *pupusas*, le Guatemala ses *tamales* mayas, le Costa Rica son *casado* : ici, c'est brut, fidèle et généreux.

Côté santé et budget : prudence. L'eau du robinet n'est pas toujours sûre, certains stands manquent clairement d'hygiène, et la contrainte financière des nicaraguayens·ennes les pousse parfois à choisir des plats caloriques mais peu diversifiés. À cela s'ajoute une forte consommation de boissons sucrées et de sodas, omniprésents à table ou en rue, qui contribue à un taux préoccupant de diabète et d'obésité dans la population.

Si vous comptez venir nous trouver, comptez sur nous pour vous amener au *comedor* du coin : c'est souvent là que le pays se raconte le mieux, una *limonada natural* ou una *cerveza Toña* à la main !

Voici, rien que pour vous, une petite liste non-exhaustive de plats typiques du Nicaragua :

Gallo Pinto

➤ LE PLAT national. Un mélange de riz et de haricots rouges (ou noirs) sautés avec oignon, poivron et coriandre.
➤ Servi au petit-déjeuner, dîner et souper, avec des œufs, du fromage frit (queso frito), de la banane plantain et de la crème (crema).

Nacatamal

➤ Une sorte de tamale géant : pâte de maïs farcie de viande (porc le plus souvent), riz, légumes, pommes de terre, raisins secs, olives, menthe et piment doux, le tout enveloppé dans une feuille de bananier puis cuit à la vapeur.
➤ Traditionnellement préparé le week-end, surtout pour le dimanche, en famille.

Indio Viejo

➤ Ragoût épais à base de bœuf effiloché, maïs moulu, tomate, oignon, ail et jus d'orange amère.
➤ Son nom signifie « vieil Indien » et il remonterait, apparemment, à l'époque précolombienne.

Vigorón

➤ Plat de rue très populaire : choux râpé vinaigré (*repollo)*, yuca bouillie et couenne de porc croustillante (*chicharrón*).
➤ Servi dans une feuille de bananier, qu'on retrouve notamment à Granada, León ou Masaya.

Baho (ou Bajo)

➤ Également un plat du dimanche : viande de bœuf mijotée lentement avec yuca, bananes plantains et légumes, dans une grande marmite tapissée de feuilles de bananier.
➤ Il cuit des heures et se mange en famille, accompagné parfois d'une bière bien fraîche.

Dernières actualités

Anniversaire Emilien – 4 ans et un titre de « verdadero nica » !

Par Marie, 20 octobre 2025

Comme nous vous l'avions expliqué dans notre première notre newsletter, les fêtes d'anniversaire ici se célèbrent avec la manière, surtout celles des enfants. Ayant franchement loupé le coche l'année dernière pour les 3 ans d'Emilien, - pour rappel, nous avions ramené à l'école une simple piñata remplie de bonbons (quand même) et étions parti·e·s travailler - cette année, nous étions attendu·e·s au tournant.

Et puis, on a eu un an pour observer le temps, l'énergie et l'argent investis par nos ami·e·s, les parents des petits amigos de la escuela d'Emilien et Theo pour combler leur enfant le jour de son anniversaire. Tout au long de l'année, ces derniers, toujours pas remis de notre cuisant échec, nous ont assailli·e·s de conseils ; « un clown, c'est vraiment super pour l'ambiance, le gâteau, oui, mais il faut que cela soit celui de la *panaderia Munguía*, les pizzas, ce sera celles de *Lau's*, pour la décoration et le thème, le choix revient évidemment à l'enfant et il faut le respecter ! »

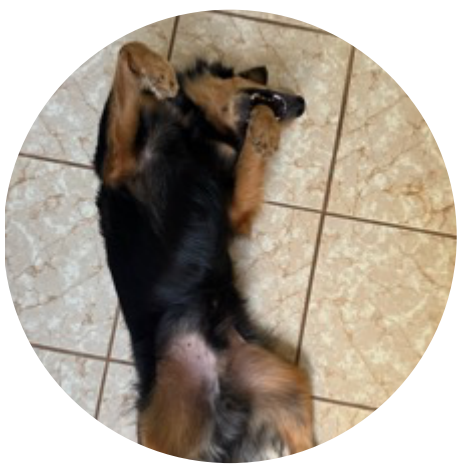
Quand Emilien nous a confié qu'il souhaitait un anniversaire avec pour thème « Pat'patrouille », comment vous dire, qu'on avait imaginé un peu plus original. Mais ainsi devait-il en être, puisque telle fut sa décision — aussi agaçante soit-elle. La grand-maman de Luisito s'attela dès ce jour-ci à confectionner la *piñata* de rêve d'Emilien, le chien Zuma.

Et du coup, bons élèves que nous sommes, nous avons pris en compte toutes les recommandations : clown, grimeuse, dj, pizzas, jus, gâteau, activités avec *premios* pour grands et petits, on n'avait rien laissé au hasard. Le jour d'avant, quelques ami·e·s sont venu·e·s nous prêter main forte pour mettre en place la fête. Le jour j, Emilien était à son affaire ; cela faisait un an qu'il observait et en rêvait ; par lui-même, il est allé accueillir chacun de ses petits *amiguitos* les serrant dans ses bras avant que le cadeau lui soit remis. Il les posait alors précieusement à l'endroit prévu à cet effet. À la fin de la journée, nos fidèles ami·e·s – après avoir approuvé la fête - nous ont décerné le titre tant convoité de « verdaderos nicas ».

Plus sérieusement, je suis toujours surprise de l'importance accordée aux fêtes d'anniversaire au Nicaragua dans un contexte économiquement si précaire. Je connais de nombreuses personnes qui économisent toute l'année dans le seul but d'organiser une belle fête d'anniversaire pour son enfant. Le montant alloué pour une telle fête dépasse souvent un salaire mensuel ; il n'est pas rare non plus que nos proches s'endettent auprès de leur famille élargie pour financer la célébration. Mais ce « sacrifice » économique est souvent perçu comme un acte d'amour et de reconnaissance envers son enfant. On ressent souvent aussi qu'il s'agit-là de faire bonne figure, une sorte de « prestige social » à atteindre. Peut-être aussi que le manque d'opportunités économiques, comme l'épargne ou l'investissement, conduit de nombreuses familles à consacrer leurs ressources à ces fêtes, à savourer le présent pleinement !

Le commentaire de Faco

Traduction des aboiements par Matthieu



« Salut la meute !

C'est encore moi, Faco, votre reporter officiel, installé entre un ventilateur poussif, trois tortues rebelles et une famille suisse qui n'arrête jamais de bouger. Je vous écris depuis León, Nicaragua, où le soleil tape toujours plus fort que mon cœur quand je vois une salchicha.
Bon, la temporada de lluvias a bien commencé en juin, avec ses grosses averses qui débarquent à 16h tapantes comme une vieille tante à l'heure du café. Ça tombait fort, ça rafraîchissait un peu, et moi je me planquais dans la lavadero. Mais… surprise ! En plein mois de juillet, bim, une canicule ! Non mais sérieux, on ne peut plus faire confiance aux météorologues et à leurs prédictions à deux balles à cause de ce fichu changement climatique.

Depuis la mi-août, je dois avouer qu'il fait un poil plus frais (enfin, tout est relatif, hein). Mais devinez quoi ? Ces genios de Suisses ont choisi exactement ce moment-là pour rentrer un mois en Suisse. Et moi alors ? Qué vida.

Alors évidemment, je suis resté à la maison pour garder le fort. Et quand je dis le fort, c'est surtout le jardin et ses trois tortugas toujours prêtes à tenter l'évasion. D'ailleurs, il y en a une qui s'est carrément fait la malle. Non mais sérieusement, je ne comprends pas. Ce sont elles qui ont choisi d'élire domicile ici, non ? Elles sont nourries, logées, bichonnées… Et contrairement à moi, on ne leur demande rien ! même pas un seul petit « assis » ou « donne la patte ».

Heureusement, la nounou des enfants s'est transformée en dogsitadora… pour moi, pas pour les tortues hein ! Mais au final, j'ai l'impression que c'est moi qui m'occupais d'elle. Elle passait son temps à me filmer sous toutes les coutures pour envoyer les vidéos aux deux minus. Sérieusement, j'ai failli ouvrir une chaîne YouTube : « Faco, el perro influenceur ». J'envisage même une reconversion comme chien de cinéma. Peut-être que Donald me donnera un visa pour Hollywood… jajaja, quelle blague ! Qu'il règle déjà son shutdown gouvernemental avant.

En plus de ça, j'ai dû superviser quelques travaux à la maison. Toujours ces foutus cailloux coincés dans les conduites d'eau. C'est moi qui aboyais pour vérifier que tout se passait bien, évidemment. Et comme si ça ne suffisait pas, ils ont aussi profité de leur absence pour couper quelques arbres qui menaçaient la maison en cas de tempête tropicale. Résultat : le jardin a pris un nouveau look, plus lumineux, plus ouvert… et moi j'ai de nouveaux coins d'ombre à tester pour mes siestes. Perfecto.

Heureusement, mi-septembre, j'ai enfin retrouvé mon équipe. Et devinez quoi ? Emilien n'a pas mis deux secondes avant de lancer son fameux :
« On va à l'école ce soir ? »
SUPER. Le gars vient de débarquer, valises encore fermées, et déjà il repart dans son délire.

Évidemment, ils sont revenus avec de nouvelles expressions :

- *Theo est officiellement entré dans sa grande période pipi-caca. Il a inventé une version à lui : « T'es un caca-mocca ! » (Moca, pour sa nouvelle passion des yogourts mocca découverts en Suisse. Quelle classe.)*
- *Emilien, lui, s'est trouvé une nouvelle obsession : les avions. À chaque occasion, il demande : « Tu peux me faire un avion avec les legos ? »*
  Si ça continue, on va finir par avoir un aéroport miniature dans le salon.

Et les deux, ensemble, ont développé une nouvelle réplique fétiche :
« Que haciendo tu ??? »
Oui oui, un semblant d'espagnol, mais qu'importe ! Ils la sortent à chaque personne qu'ils voient travailler, avec un air très sérieux. Un vrai duo de comiques. Pura diversión.

Ah oui, j'allais oublier ! On a eu la visite de nos ami·e·s Julie et Thomas. Ils ont adoré le Nicaragua, ses couleurs, sa chaleur (enfin je crois qu'ils transpirent encore). Mais surtout, ils sont venu·e·s me saluer, MOI, Faco, la star de cette newsletter à l'ego modeste.

Bon, je crois que je vous ai raconté à peu près tout. Ici, ça va. La famille se porte bien, les enfants sont toujours au centre du spectacle, les visites font plaisir, et moi je veille sur tout ce petit monde. La chaleur baisse un peu, les pluies tambourinent toujours, et mes siestes sont sacrées.
Et justement, tiens, il est hora de la siesta. Emilien, Theo, shhhht maintenant !

Woufement vôtre,
Faco - Ambassadeur canin de la famille suisse au Nicaragua 🐾»

Faco, le chien

Merci de nous lire et de suivre cette aventure avec nous. Pour celles et ceux que nous avons eu la chance chance de côtoyer durant notre mois en Suisse, merci pour vos chaleureux retours et votre bienveillance ! Cela compte beaucoup pour nous ! Et pour les autres, à dans quelques mois pour de nouvelles aventures !

On continue à écrire ces newsletters parce que vous êtes là : curieux·s·e·s, attentif·ve·s, bienveillant·e·s. N'hésitez pas à nous faire part de vos réflexions, commentaires ou ressentis !

À très bientôt pour la suite !
Nos wachamos

Les Si-Bo

Faire un don :

Merci infiniment pour votre soutien !
Adresse de corresp. : Rue de Côtes-de-Montbenon | 1003 Lausanne
Tél. : +41 22 321 85 56 | **e-mail** : info@eirenesuisse.ch | www.eirenesuisse.ch
Coordonnées bancaires : Eirene Suisse | Rue du Vieux Moulin 11 | 1213 Onex
CCP : 23-5046-2 | **IBAN :** CH93 0900 0000 2300 5046 2
SWIFT-BIC : POFICHBEXXX | Mention : Marie & Matthieu / Nicaragua