

**VIVRE ICI EN VENANT D'AILLEURS** En 2008, Yodit Abarehle a suivi son mari dans sa désertion de l'armée érythréenne. Ils ont trouvé refuge en Suisse.

# Une fuite dans le plus grand secret

ALINE ANDREY

Son nom de famille est le prénom de son père. Abarehle signifie «ce qui donne de la lumière». Un patronyme qui résume à lui seul le mélange de douce chaleur et de brillance qui émane de Yodit.

Son histoire commence en Erythée, le 16 janvier 1983. Aînée d'une fratrie de 5 filles et de 2 garçons, elle grandit en campagne, travaillant dès son plus jeune âge dans la ferme familiale. Un labeur adouci par l'amour qu'elle porte à sa famille, à sa mère surtout. «Ma mère, c'est ma meilleure amie», murmure-t-elle. A son souvenir, Yodit respire, retient ses larmes, elle qui a dû partir sans même pouvoir l'avertir. Une fuite dans le plus grand secret. «Mon mari a été enrôlé dans l'armée. Pendant 8 ans, on ne se voyait qu'une fois par an, quelques semaines, jamais plus d'un mois. Ce n'était pas une vie», raconte-t-elle. En 2008, c'est lors d'une de ces rares permissions que le couple traverse clandestinement la frontière.

## Un exil coûteux

Au Soudan, Yodit Abarehle contacte une tante exilée au Liban qui leur enverra plus de 20 000 dollars pour payer les passeurs et les faux passeports. Une somme colossale à la hau-



Installée à La Chaux-de-Fonds avec son mari, Yodit Abarehle est cheffe d'atelier dans une société horlogère à Neuchâtel. CHRISTIAN GALLEY

teur de la solidarité familiale propre à ce peuple dont le pays est souvent décrit comme une prison à ciel ouvert. Un petit territoire où tout citoyen est enrôlé de force, à l'exception

des femmes mariées. Le mariage de Yodit lui permettra ainsi d'échapper à l'armée. «A 19 ans, mon père a choisi mon mari. Je n'avais pas le choix à l'époque. Maintenant, les maria-

ges forcés sont moins courants», explique la jeune femme de 33 ans qui ne cache pas sa chance. «Mon mari est bon, vraiment gentil. Je n'ai pas les mots pour expliquer.» La tendresse dans sa

voix et son regard en disent plus que les mots...

Au contraire de nombre de ses compatriotes qui traversent les déserts et les mers, le jeune couple arrivera par les airs en

Italie avant de passer la frontière. «On voulait retrouver l'oncle de mon mari qui habite à Genève», explique-t-elle. Après le centre d'enregistrement de Vallorbe, Yodit et son mari sont transférés dans un foyer à Couvet puis dans un appartement à La Chaux-de-Fonds.

Son premier véritable choc semble avoir été la neige qui tomba cet hiver-là. «Au début, on ne savait pas trop comment s'habiller, ni même quoi manger», se souvient-elle. Yodit suit des cours de français, puis une formation en horlogerie où elle rencontrera celle qui deviendra sa meilleure amie, et qu'elle considère comme sa sœur, Abigail Vouillamoz. C'est elle qui la fera engager comme opératrice en horlogerie chez Preciflex à Neuchâtel, en 2012.

Aujourd'hui, presque 8 ans après son arrivée, elle espère obtenir un permis B pour pouvoir imaginer un avenir serein dans son pays d'adoption. Et Yodit de conclure: «Retourner en Erythée, c'est pas possible. Ici, je me sens bien, en sécurité.»

**Cette rubrique est soutenue par le Service neuchâtelois de la cohésion multiculturelle. Ce témoignage est le premier d'une série de trois portraits consacrée aux réfugiés politiques.**

## L'ÉRYTHRÉE EN BREF

**SUPERFICIE** 121 320 km<sup>2</sup>.

**POPULATION** 6 millions d'habitants environ.

**CAPITALE** Asmara.

**CHEF DE L'ÉTAT** Issayas Afewerki (depuis 1993).

**HISTOIRE** En 1962, l'Erythée est annexée par l'Éthiopie. S'ensuit une longue guerre pour l'indépendance, finalement proclamée le 24 mai 1993. En 1998, une nouvelle guerre éclate entre les deux pays faisant quelque 80 000 morts en deux ans seulement. Depuis plusieurs années, les ONG et l'ONU dénoncent des violations systématiques des droits humains: un enrôlement forcé des hommes comme des femmes, la pratique de la torture, une liberté de parole et de presse inexistantes... Plus de 300 000 Erythréens auraient ainsi quitté leur pays en dix ans en quête de liberté.

**STATISTIQUES** 378 personnes d'origine érythréenne résident dans le canton de Neuchâtel.



## Une intégration professionnelle

«C'était fou! Yodit savait à peine trois mots de français, et pourtant elle a fait 6 à l'examen théorique et 5 et demi à la pratique! Elle est tellement douée!», s'enthousiasme Abigail Vouillamoz, amie de Yodit Abarehle qui réussira à la faire engager dans la société horlogère Preciflex. «Mes chefs étaient perplexes, et m'ont dit qu'elle serait sous ma responsabilité. Mais ils ont été ouverts. Et n'ont pas été déçus», raconte-t-elle.

Résultat, trois ans plus tard, et alors que Abigail a quitté l'entreprise, Yodit est aujourd'hui cheffe d'atelier. «C'est grâce à Abigail que j'ai eu ce travail. Parce qu'avec

une admission provisoire, un permis F politique, c'est vraiment pas facile de trouver un emploi», explique-t-elle. Pour preuve, son mari travaille aujourd'hui pour une entreprise de nettoyage à Morat. «Ce qu'il gagne, c'est pour payer les trajets», déplore Yodit. «Mais c'est mieux que rien.» Voire une aubaine en regard du «stage» d'une année que son époux, mécanicien de métier, a effectué dans un garage en étant payé 300 francs par mois pour un plein temps, sous prétexte qu'il apprendrait le français... alors que tout le monde parlait portugais.

**GASTRONOMIE** Jean-Marc Soldati réglera les clients de la compagnie Swiss volant en première classe.

## Il enverra les passagers au septième ciel de la gourmandise

Avec deux toques et 16 points au GaultMillau et une étoile Michelin, Jean-Marc Soldati (photo Bist-Roger Meier) offre l'une des meilleures tables de tout l'Arc jurassien à l'hôtel-restaurant du Cerf, à Sonceboz. Cet été, les clients volant avec la compagnie Swiss en First sur les vols long-courriers peuvent se réjouir: ils pourront en effet déguster en plein ciel des menus qu'il a élaborés.

Chaque année, Swiss invite quatre chefs issus de quatre régions du pays à concevoir des menus gastronomiques pour ses clients voyageant en First, chacun régaland cette clientèle pour



une période de trois mois. «J'ai été approché pour élaborer la carte de cet été», explique Jean-Marc

Soldati. Un sacré défi, car on ne concocte pas un menu qui sera précuisiné, puis régénéré dans la microcuisine de l'avion comme on le ferait dans sa cuisine, explique le grand chef de Sonceboz. «Il faut en effet bien réfléchir aux produits utilisés et à la façon de les apprêter afin qu'ils ne soient pas dénaturés lorsqu'ils seront servis.»

Il était voilà deux semaines chez Gate Gourmet (la société de catering de Swiss), à Zurich, pour réaliser les plats qu'il proposera, et il y retournera tout prochainement pour voir comment les chefs de Gate Gourmet réalisent ses créations à leur façon. C'est là aussi un gros challenge, car sachant qu'il y

a huit places en First à bord d'un long-courrier, il s'agit de préparer en moyenne 150 plats par jour.

### Terroir régional

La découverte gastronomique qu'il proposera s'articulera autour de produits du terroir de l'Arc jurassien. Le chef entend, par exemple, revisiter le toché en guise d'amuse-bouche et, comme poisson, il a porté son choix sur l'omble chevalier. Quant aux fromages, la tête-de-moine aura forcément une place de choix, «ainsi qu'un gruyère d'alpage de Chasseral».

Mais le cahier des charges proscribit certains produits comme le porc, pour cause de conviction re-

ligieuse d'une partie de la clientèle. Comme le souligne notre interlocuteur, être sélectionné est assurément une bonne opération en termes de publicité et de reconnaissance, car la cuisine des chefs est ainsi mise en valeur. Mais l'opération comporte aussi un certain risque, «car ce sont des hôtes ou des stewards qui sont chargés de régénérer les plats avant de les servir, pas des cuisiniers». Pas de problème s'ils sont consciencieux, mais gare à la déception si le plat est chauffé trop longtemps...

La clientèle voyageant en Business aura, elle aussi, droit à un menu conçu par le chef de Sonceboz, mais par la force des choses –

Gate Gourmet doit préparer 850 repas par jour –, il s'agira d'un menu plus simple. **POU-RÉD**

### «VRAIMENT BOULEVERSÉ»

Jean-Marc Soldati était hier très ému par le décès subit de son ami Benoît Violier, le grand chef étoilé de l'Hôtel de ville de Crissier. «Je l'ai encore eu vendredi au téléphone, et nous devions nous voir tout prochainement dans le cadre du concours gastronomique Grand Prix Joseph Favre, créé en l'honneur du fondateur de l'Académie culinaire de France, dont il était le président. Je suis vraiment bouleversé par son décès», nous a-t-il confié.