

La langue arabe par immersion

Le Chef d'escadron Jean-Christophe VILLARD est actuellement en scolarité à l'École Interarmées de commandement et d'État-Major aux Émirats Arabes Unis dans le cadre de sa formation de spécialité en langue arabe.

En bon artilleur il suit le précepte de Napoléon et nous fait parvenir un bon croquis plutôt qu'un long discours. Les technologies ayant évolué, c'est donc par quelques photographies prises à l'occasion d'un exercice d'état-major en terrain libre consacré aux opérations défensives de niveau brigade que le Chef d'escadron Villard nous parle de son « immersion par noyade » comme disent certains de ses prédécesseurs. Une occasion d'autant plus appréciée qu'il est rare de s'échapper des salles de cours (sur-) climatisées de l'école et de la frénésie d'Abou Dabi.

L'exercice s'est tenu au nord-ouest de la ville de Manama (Emirats Arabes Unis). En ce début janvier, les températures sont agréables (inférieures à 30 degrés) en journée et l'on se surprend à enfiler quelques effets chauds le matin (début des activités à 5h30), bien que les températures ne descendent pas en dessous de 17 degrés.

Les briefings et présentations s'enchaînent.



Les déplacements se font en véhicule par groupes (12-14 stagiaires).





On aperçoit une végétation éparse car cet hiver, les pluies ont été « abondantes », lors d'épisodes aussi brefs que violents.

Dernières retouches apportées à la « caisse à sable » (qui ne manque pas) avant l'arrivée des instructeurs que le café et les dattes attendent déjà.

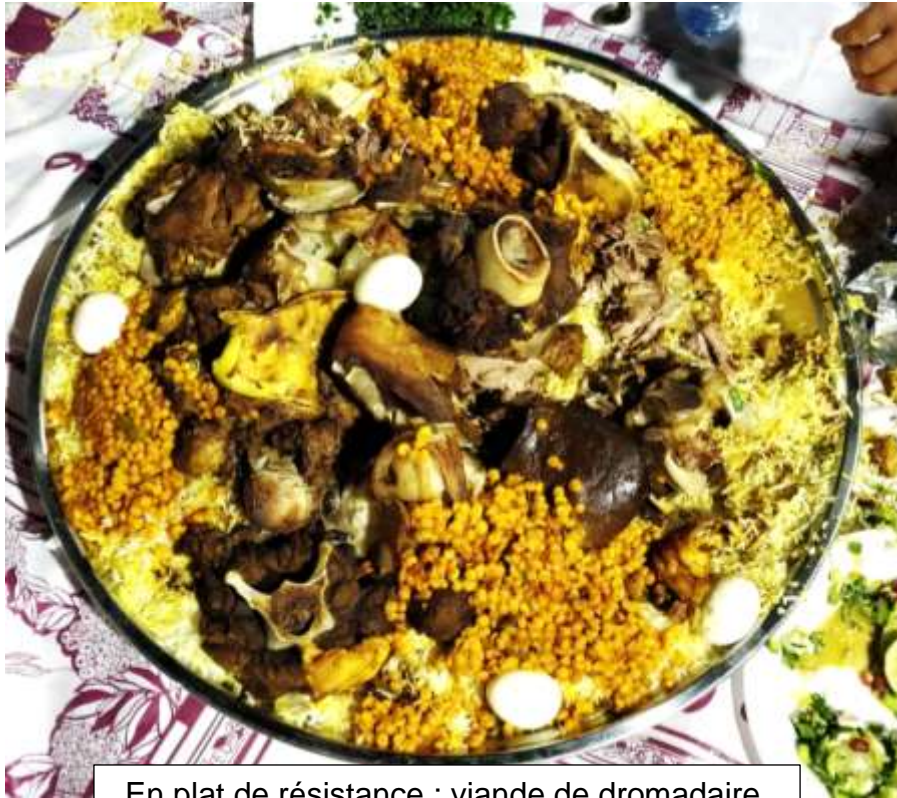




Le Chef d'escadron Villard fait un point de situation au Général Nawaf Al-Raisi.

Après l'effort, le réconfort ! À l'issue de l'exercice, le président de la 32^{ème} promotion a invité l'ensemble des stagiaires (170) dans sa « ferme » pour un repas de cohésion. La plupart des émiriens possèdent ce genre de « ferme », installée sur des terres dévolues à leur famille, où ils font cultiver fruits et légumes et élever des animaux, de la poule au dromadaire en passant par la gazelle.





En plat de résistance : viande de dromadaire.



En dessert : knaffé à la mode de Naplouse.



C'est l'occasion pour les émiriens d'honorer une fois de plus leur légendaire réputation d'hospitalité auprès de la vingtaine de stagiaires étrangers (égyptiens, omanais, saoudiens, bahreïniens, koweïtiens, jordanien, yéménite, marocain, algérien, coréens, pakistanais).



Et pour conclure, une photo du tableau offert à la promotion par les stagiaires bahreïniens en hommage à Sheikh Zayed, père fondateur et figure tutélaire des Émirats Arabes Unis :

