

# THE ROUGAILLE CONNEXION

Volume 03, Issue 4

May 2010

## THE WORLD TODAY IS VERY DIFFERENT



by Clancy Phillippe

We all have heard it: "In my days, things were different."

Very true, some things were better then and some things are better today. Governments are facing economic realities and are no longer true to their original vocation: Govern for the public good.

Long term job security is a thing of the past. Seniority and experience no longer prevail. As one advertising

guru told me once: "Sex and bullshit sell." The word "bullshit" I would have never used in the old context. Today, it's in the dictionary and used on public media.

Today, we have all the latest technologies that keep us online and communicated all the time. So communicated that we suffer from information overload.

The modern day pressures of getting today what we can only afford tomorrow, are resulting in socio-economic deadlines that can only be met by subjecting ourselves to modern day slavery.

It is quasi impossible for a one-income family to survive if the modern day expectations of house, private schools for the kids and four wheel drive are to be fulfilled. The result being that some people spend so much time working that they cannot find the time to enjoy

the pleasures of the acquired "goods". Kids miss out on parental supervision and interaction. They fill in the void with materialistic pleasures like video games where they can develop an unrealistic view of the realities of this modern world, where aggression is presented as an acceptable behavior pattern.

As I wrote about in an earlier edition of this newsletter, politeness and good behavior are no longer taught in schools or at home. Kids have more rights than their parents. Society is falling apart. Pretty soon if steps are not taken to re-educate society and people in authority about responsible behavior and social etiquette, we are heading for disaster.

Nevertheless, things are not as desperate as it seems, I really enjoy seeing many of the young ones accomplish things that I never could have done in my younger days. Only wish that many more do the same thing.

### Inside this issue:

The World Today	1
Serge Ducasse	2
Air Mauritius	3
Achard de légumes	4
Notes de gardinage	5
Recipes from Mauritius	6
3 ZZZ Mauritian Radio	6

### Special points of interest:

- Sydney & Perth to Mauritius direct connection
- Back you favourite for World Cup 2010
- Subscribe to Rougaille
- Serge Ducasse, vedette de la chanson française

## KEEP IN TOUCH-SUBSCRIBE TO ROUGAILLE



What's the best way to keep up with the latest news and events within the Mauritian Community in Australia and in Mauritius ?

Subscribe to the Mauritius Australia Connection-Rougaille mailing list at [www.cjp.net](http://www.cjp.net) . Click on the link and register your email address to start receiving the latest news, events and other information about the Mauritian Community in Australia. Mauritius Australia Connection mailing lists will give you access to in excess of 3000 subscribers. The lists are of course moderated to filter out spam and other unsuitable postings. You can also unsubscribe at any time. Do join us now at <http://groups.yahoo.com/group/rougaille/join>

## Francois (Serge) Ducasse – Artiste Mauricien en Australie

Francois Ducasse - aussi connu sous le nom de Serge Ducasse - est né a Maurice et a émigré vers l'Australie en 1971. Il s'était établi à Sydney où il a vécu pendant environ 30 ans. Il habite maintenant Melbourne. Francois a commence sa carrière de chanteur au célèbre Theatre de Port-Louis où il a chanté pour la première fois en public.

De là il commença a se faire entendre dans de nombreux concerts dont la majorité étaient organisés par Mme Lise Bax professeur de musique à Curepipe. Il chanta avec plusieurs groupes musicaux qui comprenaient les Blue Stars, Sonny Allen ainsi que Gerard Cimiotti et régulièrement dans les concerts de la police qui était sous la direction du maestro Philippe Oshan. Ces concerts eurent lieu au Plaza et étaient parfois télévisés par la MBC.

Un des points culminants de sa vie artistique mauricienne était de chanter au Vatel en cabaret avec l'orchestre des frères Pouzet, dirigé par Lucien Pouzet (Lulu) pendant deux années. Karl Brasse était le guitariste. Avant de quitter Maurice, Francois fût choisi pour le rôle de M.Loyal dans l'opérette à grand spectacle de Maurice Yvain appelée "Chanson Gitane", une production superbe mise en scène au théâtre de Port Louis en 1969.



Francois Ducasse - Vedette de la chanson française

Peu de temps après son arrivée à Sydney il prend part aux concours de chants à la TV et graduellement il se fait connaître dans les milieux du Showbiz. Subséquemment il découvre le fameux Keith Crockett Entertainment Agency qui après avoir écouté un enregistrement de ses chansons, l'engage à chanter régulièrement dans les clubs de NSW et éventuellement il se fait connaître comme un excellent artiste de variétés. C'est pour cette raison qu'après avoir auditionné pour la chaine SBS il est choisi pour participer à une grande production de Cabaret qui fût télévisée une fois par semaine pour promouvoir le folklore musical des différentes ethnies en Australie. Francois donna une très belle performance et interpréta deux célèbres chansons françaises, notamment "Le Voyageur sans Etoiles" et l'immortelle "Les Feuilles Mortes" accompagné par l'orchestre de Tommy Tycho se composant de 28 musiciens et soutenu par six vocalistes.

Quelques temps après, à cause de ses obligations familiales, il dut réduire de beaucoup sa participation dans le monde du Show Business excepté pour de rares engagements, rien que pour garder la forme. En 1986 il perd sa fille de 17 ans dans des circonstances tragiques, et par conséquent il perd aussi toute motivation et son courage pour continuer à entretenir ses auditoires bien-aimés et reste éloigné des scènes pendant longtemps. Et puis après une longue et douloureuse récupération, il retrouva un peu de sa motivation, mais rien n'était plus comme avant et le monde autour de lui avait changé, alors il prit un autre chemin et commence à écrire des chansons et s'est aussi adonné à la récitation des oeuvres écrites par les célèbres écrivains et poètes français. Il est présentement à la recherche d'un collaborateur qui doit être musicien afin d'aller de l'avant avec sa musique. Il chante quand il est invité à la faire étant très occupé à travailler sur ses compositions et aussi à écrire. Comme avant, il est toujours disponible pour les réceptions et les cérémonies.

[Back your favourite teams for the World Cup 2010](#)



**Madeleine Philippe Cancer Foundation (Aus) Inc**

**"So that we may help others and save lives"**

Raising breast and ovarian cancer awareness through sharing knowledge and experience.

[www.mpcfaus.org](http://www.mpcfaus.org)



## Direct Perth & Sydney -Mauritius flights



AIR Mauritius has announced that from July 2010 it will operate a new direct service between Perth and Mauritius.

“This new flight will be the fastest and most convenient way to fly to Mauritius from Perth,” Air Mauritius Australian manager Steven Palombo said.

“Flights are now on sale for West Australians to book a holiday and travel to Mauritius and enjoy one of the world’s best holiday destinations.”

As a bonus, the flights will depart Perth early on Monday morning so it will be perfect for honeymooners - get married on the weekend, depart early Monday and be in your resort or on the beach by Monday afternoon.

The new Perth flight will operate using the new Airbus A330 aircraft. In business class, passengers can experience lie-flat seats featuring state-of-the-art technology and individual comfort with fingertip control. Passengers in both business and economy class will also enjoy a state-of-the-art in-flight entertainment system including a selection of audio and video on demand with multi-language options.

The new flight schedule from July will coincide with the launch of flights to Sydney, adding to existing Melbourne flights.

From July Air Mauritius commences a totally new and improved schedule in and out of Australia.

- New Flight from Sydney to Mauritius
- New Melbourne direct Mauritius
- Early Monday morning flight Perth to Mauritius

Air Mauritius - the most convenient, hassle free way to Mauritius - no changing aircraft or terminals just board and enjoy Mauritian hospitality, personalized TV screens in economy or cocoon flat beds in business class - and of course we'll get you there in the fastest time.

Contact your travel agent for booking your tickets and further details including flight schedule confirmation. Visit the Air Mauritius web site at <http://www.airmauritius.com>



[Clubs & Associations](#)



[Newspapers from Mauritius](#)



[Recipes from Mauritius](#)

## Recipes from Mauritius Achard de Légumes

A delicious blend of vegetables pickled in mustard flavoured oil. Very popular in Mauritius as an accompaniment with many dishes such as pulses and bouillons. It is also a favourite to eat in freshly baked breads. Very healthy ingredients are used in its preparation.



### Ingredients:

1. 200 grams finely sliced cabbage,
2. 200 grams carrots cut into matchsticks,
3. 200 grams french/haricot beans finely sliced lengthwise,
4. 1/2 medium cauliflower, separated into small pieces,
5. 3 tablespoons black mustard seeds,
6. 2 tablespoons crushed garlic,
7. 1 tablespoon turmeric powder,
8. sliced green chillies according to taste,
9. 10 tablespoons of vegetable oil (preferably mustard oil),
10. 2 large onions finely chopped,
11. 2 tablespoons white vinegar,
12. Salt to taste.

Please note that all spoonful measures are flush spoonfuls.



### Method:

- Drop vegetables in hot boiling salted water and blanch until slightly cooked but still crisp.
- Remove from water, drain and allow to dry out.
- Blend mustard seeds, turmeric powder with garlic and a little water.
- Heat oil, fry onion until transparent. Add the mustard/garlic/turmeric paste and some salt. Stir fry for one minute until cooked.
- Add vegetables and green chillies, mix well until well coated. Remove from heat.
- Allow to cool and stir in the vinegar.
- Place in dry jars and store in refrigerator.
- Enjoy as an appetiser or in white bread rolls.

Excellent as an appetiser with bouillon brèdes or bouillon poisson, black or red lentils on rice. Green chillies are added to taste depending upon your preference and ability to sustain the heat of the chillies.

Recommended drinks when eating achard are beers, white wines such as New World Chardonnays, Sémillon, Verdelho, Marsanne, Gewurztraminer or Dry Sparkling.

### Tips:

Use fresh vegetables. Use sterilised jars, if not clean the achard can get spoiled.

Will keep for months in the fridge. Use a clean spoon or fork to serve from jars.

Achard put in small jars will make excellent gifts to family members, neighbours and friends.

Visit <http://ile-maurice.tripod.com> for more recipes by Madeleine Philippe.

# You can bank on us finding a great home loan.

Brokers with experience, it's in your best interest.



For more information on home finance, pre-approval or the home loan that is in your best interest, talk to **Rob Lee** Home Finance Broker Mobile 0419 177 407 Phone 03 8787 7155 [rob.lee@loanmarket.com.au](mailto:rob.lee@loanmarket.com.au) [www.loanmarket.com.au](http://www.loanmarket.com.au)

**LoanMarket**  
home finance brokers

0156A

## Notes de jardinage par Ignace Ducasse

The following gardening notes in French, Kreol and English can be decoded mainly by Mauritians living in south-eastern Australia .

L'automne et l'hiver, ce sont les feuilles mortes. Mais pour nous , aux antipodes, c'est encore le temps des fruits "filled with ripeness to the core" et de cet automne de John Keats which sets "budding more, and still more, later flowers for the bees, until they think warm days will never cease". Yes, this is the moment to sit back and enjoy notre jardin avec un verre de Verdelho ou de Petit Verdot. Moment ideal pour passer quelque temps sous la tonnelle ou le chouchoutier voisine avec la robe de dentelles de la Madelon.

Mais, venons aux labeurs de la laborieuse jardiniere. Il faut continuer a arroser en profondeur deux ou trois fois par semaine, tondre le gazon un peu plus haut a cause du soleil parfois ardent, recolter les fruits regulierement pour activer le rapport , cueillir les fleurs pour en avoir davantage, elaguer les arbustes pour plus d'aeration, apporter de la boustifaille sous forme de pellets, liquid fertiliser, ( et du citrus food pour les agrumes) " afin que Dieu qui dote les familles" vous donne en abondance: lekere sousou, zironon, feilles carri poulet, zoranze, limon pou ou bouillon, touffey, zassar ek confitires.

C'est aussi le moment de diviser / propager: thym, canna, aster, agapanthus (novembrier), muguet (liotrope). Avec une fourche ou une pelle lever touffe ditin ou canna et sectionner avec un very sharp couteau. Planter et arroser comme a l'accoutumee, Ou mieux, en bonne chretienne , offrir a ton prochain le trop plein.

Meme les plantes en pots ont besoin de tender loving care. Si elles sont en residence dans le meme pot depuis plusieurs annees pensez avec quel plaisir elles vont accepter une nouvelle demeure dans un conteneur plus spacieux avec du new potting mix, un slow-release fertiliser et des water retaining granules.

L'automne c'est la saison ideale pour renover et rajeunir la pelouse, Toute depression peut etre soulevee et remplie de terre avant de replacer la motte. Oversow bare patches avec des lawn seeds ou plantez des couvresols. Contigne plante, planter. The mild autumn days are suitable for planting potted plants into the ground, for planting des fleurs ki fleuriront en hiver ou au printemps comme les bulbes de hyacinthe, daffodil, freesia..Ever green trees, pelouses, garden beds. Créez des instant gardens avec les pensees, petunias, gouttes de sang, gaillardes a deux dollars le pot de cinq centimetres chez Bunnings.

Faites des boutures de tout ce qui vous tombe sous la main: geranium, lavande, lantana, rosier, tibouchina et meme, tenez vous bien, goyavier de chine. Quand il pleut nou camarades kourpa ek loche arrivent a " grands pas" pou bouffe nou laitues ar nou petunias. Protegez vos plantes avec un pet-friendly snail pellet...(pet veut dire aussi les oiseaux de notre jardin). Ou capave oussi seye ene sicoupe la biere. Zot crawl ladan, zot et zot noyer. Capave servi la biere restant, meme si li pa light. Snails don't drive. No point- 0 - five for them.

Le jardin est ravissant. Avec les tibouchinas, les vieilles filles, les begonias en mars. Avril vous apportera le Japanese maple, le cotoneaster, la grain savon, l'anemone et les pensees. Et mai vous offrira le camelia, le bird of paradise et le colchique. Au potager vous aurez des broccolis (tres bon pour la prostate), chou, chou-fleur, celeri, poireau, silverbeet et bokla. (broad beans).

Comme toujours : protection maximale avec sombrero, crème solaire, gants, longs pantalons, simize longues lames et bottes de sept lieues. Et voila---N'oubliez pas le petit verre de Verdelho ou de Petit Verdot!

BON GARDINAGE..... MAY YOUR WEEDS BE WILD FLOWERS !

Ignace Ducasse.

## MAURITIUS AUSTRALIA CONNECTION

Mauritius Australia Connection  
PO Box 8605  
Carrum Downs  
Vic 3201  
Australia

Phone: +61 3 8707 1946  
E-mail: [clancy@cj.net](mailto:clancy@cj.net)  
Published by Mauritius Australia Connection © 2009

*Linking the Mauritian Community in Australia [www.cj.net](http://www.cj.net)  
This newsletter is published in good faith. Please bring  
to our attention any inaccuracies and we will take due  
note. Write to [clancy@cj.net](mailto:clancy@cj.net) with your feedback.*


# CJP

Access our web site at  
[www.cj.net](http://www.cj.net)



3ZZZ Mauritian Radio 92.3 FM Saturday 12.00 noon to 2.00 pm  
transmitting from Melbourne, Victoria, Australia.  
Access website via <http://www.cj.net> Click on 3ZZZ logo.

Recorded program also available online weekly through  
<http://www.3zzzmauritian.com/>



**IASbet.com** Fixed Odds Specialist  
Better Prices, Bigger Payouts

For the horse racing enthusiasts, you can get the latemail for Melbourne & Sydney Racing at  
<http://www.cj.net/melb.htm>



Foods from Mauritius  
Visit <http://ile-maurice.tripod.com>