

Soirmagazine

Etudier pendant de longues années, décrocher une licence avec toutes les perspectives d'avenir que cela suppose pour se retrouver un jour à gâcher du mortier et élever des murs de brique ou de pierre est le sort réservé aux frères Guendour de Draâ El Gaïd, dans la région de Kherrata.

Localité connue pour avoir enfanté Bachir Boumaza, figure emblématique de la Révolution qui a présidé la fondation du 8 Mai 1945.

Par Salem Hammoum

Certes, la maçonnerie est un métier qui n'a rien de rebutant pour les Guendour, tout comme les habitants de la région de Draâ El Gaïd, localité rurale dont les habitants ont tôt fait d'adopter cette activité dès lors qu'il ne se trouve pas une famille qui n'ait eu à construire elle-même sa maison et à avoir au moins un maçon dans la fratrie, si bien qu'aujourd'hui, la main d'œuvre de Draâ El Gaïd est vivement recherchée à travers la Kabylie et l'est du pays en raison de la qualité des services proposés par tous ces maçons et manœuvres qui font le bonheur des auto-constructeurs.

Pour ceux qui seraient tentés de faire l'amalgame, Draâ El Gaïd n'est pas seulement un terreau de main d'œuvre qualifiée, mais aussi un gisement d'hommes de sciences et de culture qui essaient le territoire national... L'on se rappelle encore cette période faste des travailleurs de la terre issus de cette région qui accomplissaient de véritables miracles en rasant à la force des bras des monticules de terre avec comme seul matériel une pelle et une pioche, ou encore ces terrassements et autres fondations de plusieurs mètres de profondeur réalisés en un tour de main, des travaux éreintants qui, paradoxalement, exigent plus d'intelligence que de force, à l'image des casseurs de pierre qui étu-

dient méticuleusement la nature de la roche et sa texture avant que n'entrent en scène le burin, la masse et les coins. C'est tout un art que maîtrisaient à la perfection ces ouvriers qui ont grandement participé au développement de bien des localités comme à Bouzeguène où les noms de certains ouvriers qui ont marqué la saga du bâtiment et la main d'œuvre de qualité dans les années 1970/1980 reviennent encore sur les lèvres d'auto-constructeurs, sauvant de ce fait l'économie locale durant toutes ces périodes où les engins de terrassement n'existaient quasiment pas dans la région, du moins en zone rurale. Encore enfant, Youcef se souvient éprouver beaucoup de plaisir à accompagner son père, un artisan maçon dont la notoriété était bien établie dans la région de Draâ El Gaïd, à travers les chantiers de la localité.

Ce qui émerveillait Youcef, c'était toutes ces maisons qui poussaient doucement jour après jour aux flancs des collines, prenant forme pour se transformer au bout de quelques jours ou de quelques mois en d'élégantes bâtisses qui viennent épouser le décor naturel. Et tout cela par la seule magie de la dextérité manuelle et d'une truelle qui viennent concrétiser un schéma ou une idée architecturale. Rien à voir donc avec toutes ces activités abstraites dont les résultats se font attendre des années, pensait le petit garçon.... De l'école primaire Ouled-Saâda, Youcef se rappelle combien il attendait impatiemment les jours de congé et les week-ends pour accompagner son père au chantier, n'hésitant pas à mettre les mains à la pâte pour lui donner un coup de main en dépit des remontrances du géniteur qui voyait d'un mauvais œil cette passion débordante pour un métier harassant, lui qui prédestinait ses enfants à des carrières moins éprouvantes donnant droit à une place dans la société.

Brillant élève du primaire au lycée, Youcef a conquis ses enseignants par efforts incessants en caracolant aux premières places du classement. Cela en dépit de circonstances difficiles marquées par le décès de son père alors qu'il n'avait pas encore bouclé ses 12 ans, coup du sort auquel sont venues s'ajouter d'autres épreuves non moins dures qui ont sérieusement ébranlé cette famille de sept per-



Photo : D.R.

sonnes sans toutefois l'abattre. Et c'est le plus naturellement du monde que Youcef passa sans difficulté le cap du collège de Saâda puis du lycée Berzakh avant de décrocher le bac. Un parcours scolaire similaire à celui de son frère Mustapha de trois ans son cadet qui trouvera dans le sillage de son frère toute l'abnégation d'un adolescent conscient des difficultés de la famille désormais dépendant d'un frère aîné qui fit de son mieux pour subvenir aux besoins du foyer dans un contexte économique difficile. Mais la vie scolaire de Youcef ne sera plus ce qu'elle était. Les week-ends et autres jours de congé et de vacances, c'était pour les autres. Tandis que ses camarades se prélassaient pendant les jours de congé, lui s'échinait à la besogne. Et c'est ainsi que ces jours de repos si nécessaires à la santé seront exploités par Youcef pour venir en aide à sa famille. Il sera tour à tour manœuvre, apprenti maçon, receveur de bus, cafetier, électricien... Autant de petits métiers qu'il exercera sans rechigner pour améliorer le quotidien d'une famille de plus en plus éprouvée par le besoin. En optant pour des études en sciences commerciales, il pensait en finir définitivement avec la précarité de sa situation grâce à son diplôme universitaire décroché en 2006 à l'université de Blida, alors que son frère a opté quatre ans plus tard pour la philosophie, licence qu'il a décrochée à la faculté d'Alger. Mais Youcef était loin de penser que les multiples recherches d'emploi allaient se solder par des échecs répétés, ses

quêtes incessantes de travail dans les quatre coins du pays ayant à chaque fois buté sur une fin de non-recevoir. Alors que les entreprises publiques

Youcef était loin de penser que les multiples recherches d'emploi allaient se solder par des échecs, ses quêtes incessantes de travail dans les quatre coins du pays ayant à chaque fois buté sur une fin de non-recevoir.

étaient quasiment inaccessibles aux gens du peuple, les entreprises privées se complaisaient, quant à elles, dans des recrutements faisant de l'exploitation des fonctionnaires leur crédo. Une triste réalité sur laquelle capota toute la volonté de Youcef et de son frère qui acceptèrent avec philosophie cette fatalité qui les a poussés au découragement le plus total. Car après avoir passé une dizaine d'infructueux concours de façade, les deux frères durent se résoudre à opter pour le marché du travail du bâtiment où les pénuries de main d'œuvre qualifiée sont légion. Et c'est ainsi qu'ils ont atterri dans une entreprise privée où ils firent prévaloir leur qualification acquise sur le terrain, brûlant les étapes du métier pour se retrouver chef de chantier pour l'un et maçon pour l'autre. Mais c'est dans les conceptions architecturales et la gestion que se retrouve le plus Youcef qui, de guerre lasse, a

fini par se résoudre à faire provisoirement carrière dans le bâtiment en attendant un jour de se consacrer à sa vocation de gestionnaire qui le tarabuste depuis toujours. Faisant bon usage du postulat de Jean Rostand qui disait que l'homme heureux est celui qui tire son plaisir de son travail, les deux frères s'accrochent du mieux qu'ils pouvaient à ces métiers pour lesquels ils n'étaient pas initialement prédestinés. De plus, il leur fallait absolument échapper à l'oisiveté et ses corollaires la délinquance et le banditisme que leur famille a toujours combattus car se prévalant de valeurs inaliénables propres à leur région.

En autodidacte invétéré, Youcef passait le plus clair de son temps le nez plongé dans les ouvrages d'architecture, les magazines spécialisés et à guetter les émissions qui traitent des innovations dans le domaine du bâtiment. D'ailleurs, il s'en mord les doigts de n'avoir pas opté pour des études d'architecture qui lui auraient permis de satisfaire un vœu bien ancré dans son subconscient. Car, enfant, le petit Youcef aimait à dessiner des maisons, à réaliser des maquettes avec de la terre glaise. De chantier en chantier à Tizi-Ouzou, Boumerdes, Béjaïa, Sétif, Constantine et autre Batna, il acquit vite une expérience et un savoir-faire qui ne laissent guère indifférents ses responsables. Mais c'est au contact des Italiens que le savoir-faire de Youcef et sa technicité allaient se développer le plus pour atteindre la perfection. Une riche expérience tirée des 18 mois de travail passés à Aïn Djesr avec ces Romains qui faisaient de la rigueur un préalable au succès de toute entreprise innovante. Le respect des horaires, une tenue correcte, la communication et la discipline au travail, le tout ponctué de séances de briefing où tout est passé en revue chaque fin de semaine sont autant d'enseignements tirés de ce partenariat qui lui sert encore et toujours dans son métier qui s'avère passionnant de jour en jour. Un travail qu'il suffit de faire de bon cœur et de ne pas ressentir comme une contrainte pour en faire sa vocation en attendant peut-être mieux. L'on mesure donc tout le sens et toute la philosophie de ce bon vieux dicton qui dit qu'il n'y a pas de sot métier, mais tout simplement de sottes gens... ■

Voyage culinaire

Douiouret Aouicha, pour se réchauffer durant les journées d'hiver

Le plat que nous allons découvrir à travers notre voyage culinaire de cette semaine est un mets très populaire chez les familles algéroises et aussi bien apprécié par les foyers au revenu modeste que par les plus nantis. Il s'agit de douiouret Aouicha, un mélange de légumes de saison cuisinés à la façon de la douara (tripes de mouton), agrémentés d'une variété d'épices.

Par H. Belkadi

L'hiver s'est installé depuis quelques semaines déjà, apportant avec lui pluie et froid. Les journées s'annoncent rudes. Ammi Mourad est un quinquagénaire qui travaille comme gardien de nuit dans une fabrique de chaussures. Il est père de deux filles et de deux garçons qui poursuivent toujours leurs études. Son revenu est bien modeste, et il arrive à peine à subvenir aux besoins de ses quatre enfants. Très souvent, il est contraint de faire des heures supplémentaires pour pouvoir boucler les fins de mois. Entre les frais des études, l'habillement de ses

enfants, les besoins de l'entretien de la maison et la nourriture qu'il doit leur procurer, Ammi Mourad ne sait plus où donner de la tête.

Alors, il se voit obligé de faire un choix entre les études de ses enfants qui coûtent excessivement chers et la bonne nourriture qu'il doit leur apporter. Pour lui, le choix est vite fait. Le sacrifice se fera du côté de la nourriture qui sera modeste et traditionnelle. Et pour cela, il compte beaucoup sur la sagesse de son épouse qui a toujours su comment garnir la table avec très peu de moyens et satisfaire la gourmandise



de tous les membres de sa famille. Elle a appris de sa mère et de sa grand-mère qu'une femme doit toujours sauver la face quelle que soit la situation dans laquelle elle se trouve. C'est à elle d'aider son mari à gérer leur foyer pour que leurs enfants ne manquent de rien. Alors, elle devra user de tout son bon sens et de toute son intelligence pour préparer des repas consistants, bons et pas chers. Douiouret Aouicha est l'un des plats d'hiver qui fait partie de la longue liste

des plats savoureux et très modestes dont elle est la spécialiste. Ses enfants ne se lassent pas de manger ce plat à base de légumes et qui ne nécessite aucune sorte de viande. Elle a l'art et la manière de faire bien avec très peu de moyens. Elle se souvient des soirées d'hiver qu'elle passait dans la grande maison où toute la famille se réunissait pour dîner autour du grand plat en bois dans lequel douiouret Aouicha fumait de ses multiples senteurs. ■

A nos lecteurs

Cette page est la vôtre. Si vous connaissez une recette friandise que vous aurez puisée dans notre patrimoine culturel et social, partagez-la avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !

La recette

- . 1 kg de courgettes fines et lisses
- . 2 aubergines bien fermes
- . 3 à 4 gousses d'ail
- . 1 verre d'huile
- . 2 tomates fraîches
- . 1 grande cuillère de concentré de tomates
- . 1 bonne poignée de riz étuvé
- . 1 beau bouquet de coriandre
- . 1 bonne poignée de pois-chiches trempés la veille
- . Sel, poivre, carvi, poivre de Cayenne (pour les amateurs de piquant)
- . 1 litre d'eau
- Laver et gratter les courgettes puis les couper en dés uniformes pour une cuisson homogène.
- Laver les aubergines, les éplucher puis les couper en dés uniformes.
- Les enduire de citron pour qu'ils ne noircissent pas.
- Mettre les courgettes et les aubergines dans un fait-tout, ajouter les pois-chiches précuites (la durée de cuisson des légumes et des pois-chiches n'étant pas la même, il est préférable de faire cuire les pois-chiches au préalable), les tomates épluchées et concassées, l'ail écrasé, les épices, le poivre de Cayenne (facultatif).
- Couper la coriandre très finement, y mettre la moitié et réserver l'autre moitié.
- Asperger d'huile.
- Mouiller avec une partie de l'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux.
- A mi-cuisson, parsemer les légumes de riz.
- Ajouter de l'eau si nécessaire et laisser cuire.
- Veiller à ce qu'il y ait assez de sauce.
- Servir dans des plats creux en parsemant de coriandre.
- On peut griller des piments verts pour accompagner ce plat.