

## C'est ma vie

## Devenir chirurgien, un rêve d'enfance pour Ahmed

De derrière son bureau feutré parsemé de brochures scientifiques et d'un Coran rouge brique discrètement entre des feuillets épars, le professeur Nekhla semble perdu dans ses contemplations.

Il vient de sortir du bloc opératoire, et dans sa tête défilent les images de l'acte chirurgical qu'il venait d'accomplir. A-t-il fait tout ce qu'il fallait pour annihiler la lourde pathologie qu'il venait d'opérer ?

Par Salem Hammoum

Son malade se remettra-t-il de l'intervention ? Une question récurrente qui tarabuste les chirurgiens qui pratiquent des actes qui nous font mal pour notre bien. Ces hommes pleins d'humilité qui ont beaucoup de respect pour le corps humain «une forteresse créée par le Tout-Puissant». P<sup>r</sup> Nekhla, ce grand monsieur de la chirurgie, ne se prend jamais la tête. Pour lui, le chirurgien doit être affable, abordable et la confiance de tous les instants doit régner entre son patient et lui. Beaucoup d'humilité en somme chez ce pur produit de l'université



Photos : DR

algérienne spécialisée en chirurgie thoracique et cardiovasculaire et dans la transplantation rénale.

Enfant, le petit Ahmed rêvait de devenir médecin. Alors que ceux de son âge ne se lassaient pas de jouer, lui médite le sort des autres. Sensible à la douleur, il ne supportait pas de voir les gens souffrir. Soulager la souffrance des autres, sauver des vies et réparer le corps humain étaient devenus une obsession pour cet enfant qui a beaucoup de respect pour les créatures de Dieu.

Une passion née alors qu'il était au primaire, à l'école capitaine Mennani d'Alger, qui a mûri alors qu'il était collégien au sein de ce même établissement, puis au lycée Emir-Abdelkader de Bab-El-Oued. C'est là qu'il avait la

certitude qu'il était prédestiné à la médecine, spécialité chirurgie.

Et ce n'était guère une surprise, pour ceux qui connaissent Ahmed, de le voir atterrir à la

de soucis à se faire, doué qu'il était pour les études. La famille était bien évidemment fière du parcours scolaire et universitaire de son enfant et était la première à s'en réjouir. Avoir un chirurgien dans la famille n'est pas donné à tout le monde. Mais le jeune Ahmed ne se considérait jamais comme un prodige. Sa seule satisfaction était de réaliser son rêve d'enfance : redonner espoir aux gens qui souffrent et atténuer leur mal à défaut de l'éradiquer. Un sentiment qui a pris définitivement forme une fois admis à la faculté de médecine d'Alger.

Persévérant, il ne tardera pas à être promu assistant en chirurgie générale à Blida chez le P<sup>r</sup> Si Ahmed. Par la suite, il sera affecté en qualité de maître-assistant en chirurgie thoracique et cardiovasculaire chez le P<sup>r</sup> Chaouche à l'hôpital Mustapha. Il fera égale-

**Sauver des vies et réparer le corps humain étaient devenus une obsession pour cet enfant. Une passion née alors qu'il était au primaire et qui a mûri alors qu'il était collégien, puis au lycée Emir-Abdelkader de Bab-El-Oued. C'est là qu'il avait la certitude qu'il était prédestiné à la médecine spécialité, chirurgie.**

ment un passage en France dans la ville de Dijon où, une année durant, il se perfectionnera. De ce passage, il ramènera une autre vision de la médecine. Cela avant de se voir proposer le service de chirurgie thoracique et vasculaire

ment un passage en France dans la ville de Dijon où, une année durant, il se perfectionnera. De ce passage, il ramènera une autre vision de la médecine. Cela avant de se voir proposer le service de chirurgie thoracique et vasculaire

(1<sup>re</sup> partie)

du CHU de Tizi-Ouzou, unité le Belloua où sa venue constitue une planche de salut et un objet de fierté pour cette populeuse région dont le CHU datant de l'époque coloniale s'avère exigü. Son domaine d'expertise restant la chirurgie thoracique, la chirurgie vasculaire et la transplantation rénale. Il ne rate aucune occasion pour se former aux nouvelles techniques d'intervention. Un sentiment également partagé par ses anciens patients qui ne tarissent pas d'éloges sur ses compétences. Son respect pour l'anatomie se retrouve même dans sa façon d'opérer : l'itinéraire de la plaie chirurgicale est souvent de moitié plus petit que celle pratiquée par un autre chirurgien. Le P<sup>r</sup> Nekhla s'est toujours senti fait pour cette spécialité médicale qui occupe présentement tout son temps au point d'oublier parfois de vivre pour soi. L'hôpital est devenu sa deuxième maison et il ne compte plus les nuits de garde. A l'hôpital, il est toujours le premier à saluer les patients et leurs parents. Ces derniers le lui rendent en se faisant ses meilleurs ambassadeurs. Le transfert entre le chirurgien et son patient est en effet primordial, estime-t-il. Notre chirurgien sait que de cette relation humaine dépend pour une large part une bonne évolution de la chirurgie. ■

(A suivre)

## Voyage culinaire

## Des salades qui sentent bon le printemps

■ Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire redécouvrir des entrées froides que nos mères préparaient dès que le printemps se faisait sentir. Des petits plats très faciles à réaliser et qui ne demandent pas grand-chose puisque ce sont des salades que l'on déguste à base de légumes de saison. ■

Par H. Belkadi

Après les dures journées d'hiver passées sous la couette, voici enfin le printemps qui arrive pour nous soulager et redonner vigueur et couleurs, non seulement à nos visages quelque peu blémis, mais à nos plats dégarnis aussi. Aujourd'hui, c'est avec un élan de bonheur et d'enthousiasme que je prends mon panier et me dirige vers les étals du marché avoisinant que j'avais plus ou moins déserté pendant l'hiver. Je suis à l'affût de tous les légumes qui trônent tels des rois au milieu de leurs sujets. Je prends un réel plaisir à me pavaner dans ce lieu que je trouve tout d'un coup très agréable. Je ne sais plus où donner de la tête ; je ne sais plus quels produits choisir. Je fais la saga des étals me déplaçant de marchand en marchand, scrutant chacun des légumes avec des yeux gourmands sans trouver le moindre défaut.

Carottes, courgettes, tomates, laitue, aubergines, choux-fleurs, fenouils, poivrons, tous sont présents pour faire mon bonheur et celui de beaucoup de mes compatriotes. Alors, devant cet embarras du choix, je décide de tout prendre, et d'un tour de main habile, je remplis mon panier de mille saveurs et couleurs, fière et heureuse de ma récolte. Après une dernière virée dans ces lieux «sacrés», je me décide enfin à quitter cet endroit envoûtant, non sans peine, pour me diriger dans un autre lieu de prédilection, ma cuisine. Alors, avec amour et tendresse, je mets tout mon savoir-faire pour préparer les plats les plus fins et les plus exquis avec la collecte du jour, comme un défi que je m'engage à relever. Me reviennent à la tête d'interminables petites recettes que ma mère nous préparait à cette saison et qui faisaient notre bonheur d'enfants. ■

## Recettes

Shlada batata  
(salade de pommes de terre)

## Ingrédients :

- 1/2 kg de petites pommes de terre
- 2 œufs durs
- 1 poignée d'olives noires
- 1 oignon vert coupé finement
- quelques branches de persil haché
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 petit verre d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre ou 1/2 citron pressé
- Sel, poivre noir

## Préparation :

Laver soigneusement les pommes de terre à l'aide d'une lavette pour éliminer toute trace de terre puis les faire cuire dans de l'eau salée. Pendant ce temps, faire bouillir les œufs pendant une quinzaine de minutes. Préparer l'assaisonnement avec l'huile, le jus de citron, sel, poivre. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les peler encore chaudes, les couper en fines rondelles et les mettre dans un saladier en verre. Les arroser de vinaigrette. Parsemer d'oignon et de persil hachés. Couper les œufs en quartiers et décorer avec la salade ainsi que les olives dénoyautées. Servir la salade tiède.

Shlada floor  
(salade de chou-fleur)

## Ingrédients :

- 1 petit chou-fleur blanc
- Quelques gousses d'ail
- Quelques branches de persil
- 1 jus de citron
- 1 verre d'huile d'olive
- Quelques olives noires
- Sel, poivre

## Préparation :

Laver le chou-fleur et le débarrasser de ses feuilles puis le faire cuire en entier dans une eau salée. Veiller à ne pas le laisser cuire trop longtemps pour obtenir des bouquets pas trop mous. Les déposer dans une passoire et les laisser égoutter. Pendant ce temps, préparer une vinaigrette (comme pour la salade de pommes de terre). Ecraser l'ail et l'ajouter à la vinaigrette. Arroser les bouquets de chou-fleur de ce mélange puis parsemer de persil haché finement. Décorer avec les olives dénoyautées. Servir la salade tiède.

