

C'est
ma vie

Entre joie et peine, Nadjet a dû faire avec les aléas de la vie. Son courage et sa foi lui ont permis d'affronter les plus dures péripéties de son existence. Armée d'autant de détermination que possible, elle fait aujourd'hui face à la maladie : un cancer qui la ronge.

Par Sarah Raymouche

Dans son quartier populaire, Nadjet a de tout temps été présente dans la vie de ses voisins et des membres de sa famille. Lors des mariages, sa longue silhouette, sa beauté, ainsi que sa robustesse se conjuguaient à la joie de ses proches. Elle ne manquait jamais de mettre la main à la pâte, de cuisiner et de servir. Ses sourires, ses youyous et ses blagues ne laissaient en rien entrevoir les difficultés de la vie. Depuis son mariage, les embûches se sont succédé et seuls sa fille et ses deux garçons étaient sa joie de vivre. Son mari était devenu depuis longtemps sa croix. Et durant de longues années, elle a dû la porter.

Après avoir perdu son emploi, son désormais ex-mari a multiplié les petits boulots avant de



Photos : D.R.

somber dans l'alcoolisme. Nadjet est devenue pour lui son souffre-douleur et son déversoir. Après les mots cinglants viennent les gifles et les coups. Peur du qu'en-dira-t-on, peur du regard des autres, elle se tait et courbe l'échine. Avec le temps, les coups ne feront plus mal. Avec de la résistance, elle peut affronter son mari et le toiser. Petit à petit, elle mûrit et commence à se rebeller contre un époux ingrat. Pour ses enfants et pour elle, Nadjet décide de ne plus se laisser faire. Un jour, entourée de ses proches, elle fait face à ce mari qui les a délaissés et laissé pour morts. Et comme par magie, cet homme si brut s'est assagi. Il disparaît pendant des jours et réapparaît quelque temps. Mais pour Nadjet et ses enfants, ils n'en ont cure. L'essentiel est que les cris et les coups ne font plus partie de leur quotidien. La misère aussi. Eh oui, cette femme blessée, mais déterminée, armée de son courage, avait décidé de prendre sa revanche sur la vie. Elle tente coûte que coûte de maintenir la barque et rester digne. Pour cela, elle se renseigne et s'informe comment

s'inscrire dans le dispositif Angem. Elle y réussit. Avec son diplôme de couturière, elle a pu convaincre qu'elle peut s'en sortir en achetant une machine à

Entourée des siens, elle attend la délivrance. Son mari s'est, depuis longtemps, remarié. Mais heureusement, elle n'est pas seule. Entourée de ceux avec qui elle a partagé ses joies, ses douleurs, elle survit. Ses enfants, sa bataille sont aussi là pour la veiller.

coudre. Le bouche-à-oreille aidant, elle réussit à avoir de petits marchés. Cela lui permettait d'acheter ce dont ses enfants ont besoin. Pour elle, il est important qu'ils puissent réussir leur scolarité, et son vœu sera exaucé. Sa fille a réussi à l'examen du baccalauréat après un premier échec. Elle entame un

cursus universitaire. Cela l'a comblé de fierté. Pour ses deux garçons, après les traumatismes causés par le comportement de leur père, ils abandonnent très vite les bancs de l'école. Mais Nadjet ne leur tient pas rigueur. Pour elle, l'essentiel est qu'ils ne fassent pas de mal. Après quelques errements, ils ont suivi des formations dans des centres de perfectionnement. La dureté de leur enfance leur a bien fait comprendre qu'il est essentiel d'acquérir un savoir-faire.

En peu d'années, chacun d'entre eux a pu décrocher un emploi stable et goûter à une certaine tranquillité d'esprit. Une tranquillité partagée désormais par la maman. Mais bien fragile. La vie leur a réservé d'autres surprises... A peine le temps de savourer certaines joies que Nadjet doit encore faire face à d'autres épreuves. Son mari veut que sa fille se marie. Il a décidé qu'elle ne poursuivra pas ses études. Et une fois encore, ce sont les proches qui viennent à la rescousse. Nadjet ne peut rien seule. Le futur époux choisi par son mari est de mauvaise réputation, mais le père n'en fait pas cas. Grâce à sa famille, elle réussit à sauver sa fille. Celle-ci poursuit son parcours universitaire coûte que coûte et Nadjet son travail qui grandit. Et au fil du temps, elle commence à se plaindre de petites douleurs. Des douleurs sourdes et inexplicables à l'estomac. De consultation en consultation, elle ne trouve pas de remède. Son maigre revenu ne lui permet pas de consulter des médecins spécialisés et se contente des

recommandations de généralistes. Nadjet, en plus, n'a pas le temps de se lamenter sur son sort. Son mari est de retour à la maison. Il promet de rester calme. N'est-il pas son époux depuis 20 ans ?! De guerre lasse, Nadjet accepte pour sa tranquillité.

Une tranquillité de courte durée, trop courte même. Ses douleurs abdominales resurgissent, elles ne se taisent plus. Au sein de l'hôpital, elle est prise en charge. Des analyses, des radios et scanners sont effectués. Le diagnostic est là, infaillible et irréversible : cancer. Se plaindre, gémir, Nadjet ne veut pas ou ne sait plus s'y abandonner. La vie a été pour elle ce qu'elle est. Encore une fois, armée de courage et de patience, accrochée à ses prières, elle commence un lourd et épuisant combat. Durant sept années, les radiothérapies prennent par la suite la place des comprimés. Les hospitalisations et les sorties font partie de sa vie et celle de ses proches. Durant sept années, Nadjet a connu d'autres affres. Mais jamais seule. Ces années noires ont marqué la vie de ses enfants et de tout son entourage.

Entourée des siens, sous morphine, elle attend la délivrance. Son mari s'est, depuis longtemps, remarié. Mais heureusement, elle n'est pas seule. Entourée de ceux avec qui elle a partagé ses joies, ses douleurs, elle survit. Ses enfants, sa bataille sont aussi là pour la veiller. A elle seule, elle représente tous les combats. Nadjet est la femme courage. ■

Voyage culinaire

Adjidjet de chou-fleur en sauce

Cette semaine, nous découvrirons un plat national dont la recette est simple dans sa composition. Il est cuisiné dans la région d'Alger et du Constantinois. A base de poulet et de chou-fleur, cette recette économique des plus anciennes a été longtemps mise aux oubliettes. Grâce à nos mères et grands-mères, il reste cependant quelques familles qui œuvrent à la raviver.

Par H. Belkadi

C'est le cas de ma bonne vieille grand-mère qui ne cessait de nous répéter qu'une femme digne de ce nom devait pallier entre la cherté de la vie moderne et la préparation de bons plats délicieux et économiques à la fois. Elle devrait être capable de mijoter de bonnes vieilles recettes à sa famille en faisant des économies sur son budget, sans pour autant lésiner sur la qualité des repas qu'elle présentera.

Et justement, les bons petits plats traditionnels de nos grands-mères sont parfaits dans ce sens.

Lorsque j'étais enfant, je me souviens que ma mère passait quasiment toute la journée dans sa cuisine. C'était là une chose qui m'intriguait quelque peu. Je ne comprenais pas pourquoi. Aujourd'hui que j'ai grandi et que je suis devenue mère à mon tour, je fais la même chose.

Mon fils ne cesse de me faire le reproche de passer trop de temps dans ce «lieu de prédilection», chose que je ne pouvais faire à mon époque. Je lui répondais que la cuisine était une passion qui m'a été léguée par ma mère et que je ne me laisserai jamais de préparer de bons petits plats à votre grand bonheur et à ma grande satisfaction.

Ingrédients

Pour la sauce :

- 1 poulet coupé en morceaux (ou 2 cuisses coupées en 4)
- 1 gros oignon
- Huile végétale
- 1 bâton de cannelle
- 1/4 de c. à c. de cannelle en poudre
- 1/2 c à c de poivre
- Sel
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille
- Persil frais haché

Pour les beignets de chou-fleur :

- 1 beau chou-fleur
- 4 œufs
- 2 c. à s. de farine
- Sel
- Poivre
- Persil haché
- Jus de citron ou quelques

- gouttes de vinaigre
- Huile pour friture

Préparation

1) La sauce :

Faire revenir l'oignon haché et les morceaux de poulet dans l'huile. Ajouter les épices, un peu de persil et laisser cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que la viande dore. Mouiller avec de l'eau tiède, incorporer les pois chiches et laisser cuire à couvert. Entre-temps, nettoyer le chou-fleur, le détailler en bouquets de la même taille.

Mettre de l'eau salée citronnée à bouillir dans une grande marmite, y plonger les bouquets (queues vers le bas) et les faire blanchir pendant 5 minutes environ. Egouttez et réservez.

Dans un grand saladier en verre, battre les œufs avec la farine, le sel, le poivre et un peu



de persil haché. Préparer un bain de friture à 190°C, y plonger les bouquets de chou-fleur et les faire dorer. Egoutter les beignets sur du papier absorbant et réserver. Lorsque la sauce est prête et les morceaux de poulet cuits, les retirer et les garder au chaud dans un récipient couvert.

Plonger les beignets de chou-fleur dans la sauce et laisser mijoter à découvert pendant

quelques minutes, sans laisser le chou-fleur s'effriter.

Vérifier également qu'il y ait assez de sauce en ajoutant un peu d'eau, puis rectifier l'assaisonnement. Servir chaud en dressant sur un plat de service les morceaux de poulet entourés des beignets de chou-fleur.

Parsemer de persil finement haché et décorer le plat avec des quartiers de citron. ■