C'est ma vie

Le tombeur de ces dames

Beau parleur, instruit, pas très séduisant mais plaisant, Wahab ne passait pas inaperçu, non pas par son physique, mais par son verbe facile et son intelligence. A l'université déjà, il savait attirer les jeunes étudiantes quand il dissertait sur Platon ou Mao.

Par Naïma Yachir

(1re partie)

Téméraire, ambitieux, il ne reculait devant rien. Défier tout et tout le monde, c'est ainsi qu'il concevait sa vie. Et ce qu'il détestait par-dessus tout, c'est qu'on lui résiste. Mal en pris à cette étudiante de 18 ans qui, belle, altière, riait de celles qui, pendues à ses lèvres, délectaient ses discours. Elle passait devant elles et ne prêtait jamais attention au conférencier qui jubilait à mesure que le cercle qui se formait autour de lui grandissait. Wahab, avec ses yeux de lynx, n'a pas manqué de remarquer cette «petite sainte nitouche, mais néanmoins jolie» qui ose circuler sans même jeter un coup d'œil sur cette foule hypnotisée par ses paroles. «Toi, ma petite, tu ne perds rien pour attendre», se disait-il.

Il ne roulait pas en DS, n'habitait pas une maison cossue, mais avait tout pour séduire les jeunes filles de l'époque qui rêvaient d'un intellectuel de l'époque des années 1970 de toutes les révolutions, et qui savait leur parler d'amour comme Baudelaire, ou de politique. Lui, en était un. Major de promo, il était diplômé en droit et préparait un DEA et de surcroît travaillait. Souhila était sa proie idéale, d'autant qu'elle était courtisée par un étudiant, beau, riche, mais qui ne conversait pas beaucoup et rougissait à chaque fois qu'il l'invitait à prendre un thé à la cafétéria. Tout le contraire de Wahab. Ce dernier déclenchera un plan machiavélique pour se rapprocher de Souhila sans que l'innocente se doute de ses desseins. C'est à la bibliothèque de l'université que tout a commencé. Alors que Souhila préparait son examen avec son binôme, Wahab installé sur leur trajectoire les observait discrètement. Toutes les deux butaient sur une leçon de droit politique. Sa camarade avait remarqué Wahab et ne voulait pas rater l'occasion de lui demander de l'aide. «Celui-là encore, ce «Monsieur Je-Sais-Tout», lui dit-elle. «Mais on s'en moque, l'essentiel c'est qu'il nous explique, tu sais qu'il est très fort», lui répond-elle. Souhila se laisse convaincre. Et voilà Wahab sur scène. Il leur prodigua un véritable cours magistral qui les laissa pantois. Elles quittèrent la salle, heureuses. «On n'a même plus besoin d'ouvrir un livre ou un cahier. Demain on va cartonner.»

Souhila, contrariée, ne comprenait pas ce sentiment qui l'envahissait et qu'elle n'osait pas nommer. «Non, se disait-elle, pas moi.» Elle rentre chez elle, exténuée et l'esprit préoccupé. Elle pensait à Wahab qu'elle n'avait pas vu depuis trois jours, à cette copine qui est sortie du néant.

Elles ne croyaient pas si bien dire, car l'examen s'est bien déroulé, mieux encore, les notes étaient au-dessus de ce qu'elles espéraient. Elles ont tout simplement décroché les meilleures.

Souhila, contente, tenait à remercier son bienfaiteur. Elle le chercha partout ce jour-là. Aucun signe de lui. Quant à son courtisan, il n'avait aucune chance. Son esprit était accaparé par Wahab, cet intellectuel hors normes. Au deuxième jour, l'inquiétude la gagne. Elle ne peut plus la taire. Elle en parle à son amie qui lui rit au nez.

- Mais ma parole, tu es amoureuse, toi.
- N'importe quoi, je voulais juste le remercier. C'est quand même grâce à lui que nous avons eu la meilleure note. On est tranquille, nous avons ainsi assuré notre année.
- Mais je croyais qu'il te pompait l'air, que tu le snobais?
- Ça n'a rien avoir avec ce que je pense de lui, il est balaise, il nous a sorties de la gadoue, la moindre des choses, c'est de lui témoigner notre reconnaissance.
- D'accord, si tu insistes, je vais voir sa copine.
- Parce qu'il sort avec une fille ?
-Mais tu es naïve, qu'est-ce que tu crois ?
- Bon, laisse tomber.

Souhila, contrariée, ne comprenait pas ce sentiment qui l'envahissait et qu'elle n'osait pas nommer. «Non, se disait-elle, pas moi.»

Elle rentre chez elle, exténuée, et l'esprit préoccupé. Elle pensait à Wahab qu'elle n'avait pas vu depuis trois jours, à cette copine qui est sortie du néant.

Puis elle se ressaisit. Elle est prise d'une migraine qui l'empêche de trouver le sommeil. Elle avalera un comprimé qui soulagera ses douleurs. Elle dormira toute la nuit et se réveillera résolue à le voir coûte que coûte. ■

(A suivre)

Voyage culinaire

L'aadess, koul ou dess

Vous découvrirez dans ce numéro un plat typique de la saison hivernale qui se cuisine dans toutes les régions d'Algérie. Il s'agit des lentilles en sauce dont la préparation diffère quelque peu d'une ménagère à une autre, mais la recette de base reste la même.

Photos : D.R.

Par H. Belkadi

Pendant très longtemps, les lentilles ont constitué la base de la nourriture de plusieurs populations à travers le monde et continuent de l'être jusqu'à nos jours.

Leurs qualités nutritionnelles leur ont permis d'occuper une place importante dans les préparations culinaires. Grâce à leur richesse en fer et en acide folique, elles sont essentielles dans l'alimentation de la femme enceinte, en particulier, et chez les enfants. Depuis la nuit des temps, les lentilles ont été considérées comme un aliment remède. Lorsqu'un membre de la famille souffrait d'anémie, on le mettait en cure de lentilles, et après une semaine, il se remettait sur pied. C'était une pratique connue et généralisée dans toutes les familles algériennes. En plus de ses qualités curatives, il procurait aussi une sensation de satiété. C'est pour cette raison que dans les familles nombreuses, les maîtresses de maison préconisaient ce légume sec qui était un aliment riche de par sa composition nutritive et aussi et surtout à la portée des revenus modestes. On le cuisinait de différentes manières et selon les goûts et les moyens. En ragoût à la sauce rouge ou blanche, accompagné de légumes de saison, ou encore en soupe veloutée parsemée de blanc de poulet.

Certains même le préfèrent en salade, agrémenté de thon ou de poisson blanc. Les femmes en couches devaient le manger régulièrement car il favorisait la montée de lait.

Ainsi cuisinées, les lentilles sont alors un repas complet, nourrissant et délicieux apprécié de tous.

La recette

Ingrédients

- 1 morceau de viande rouge ou de poulet
- 2 gros oignons
- 2 tomates fraîches concassées
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cumin
- 1,5 l d'eau
- 2 carottes coupées en rondelles
- 250 g de lentilles trempées la veille dans de l'eau tiède

Préparation

Mettre la viande ou le poulet coupé en petits morceaux dans une marmite, ajouter l'oignon râpé, les tomates écrasées, l'ail, le concentré de tomates et les épices. Mouiller avec un verre d'eau et laisser mijoter pendant quelques minutes. Lorsque la viande est à mi-cuisson, ajouter les lentilles filtrées de leur eau et les carottes coupées en petits dés réguliers. Mouiller avec de l'eau chaude jusqu'à recouvrir les lentilles.

Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ.

Si la sauce n'a pas réduit après cuisson totale, augmenter le feu et laisser bouillir à découvert. Présenter les lentilles dans un plat de service garnie de viande.

Parsemer de coriandre fraîche finement hachée et servir chaud accompagné de pain fait maison.

.....

NB : On peut ajouter des pommes de terre coupées en dés. ■