

C'est
ma vie

Par Naïma Yachir

Elle jeta un coup d'œil à sa montre et pressa le pas. Elle balaya du regard la salle et le vit au fond. Il lui fit signe de loin, elle se dirigea vers lui, les joues rouges. Il ne put s'empêcher cette fois de lui faire des compliments sur sa tenue. «Le noir te va à ravir, il contraste avec le blanc de ta peau.» Elle rougit et, sans transition, lui parle des révisions. Il ouvre son livre et entame «son cours». D'explications en débats, aucun d'eux n'a vu le temps passer. Elle lève la tête et regarde l'horloge qui lui fait face. «Il est déjà 17h, je ne m'en suis même pas rendu compte.» Il lui répond en la taquinant : «Tu sais, quand tu es avec moi, le temps s'arrête.»

Ils se quittèrent sur cette pointe d'humour et se séparèrent à l'arrêt du bus. «On se voit demain», lui dit-il, sûr de lui. Elle acquiesça, heureuse qu'il le lui ait demandé. Ainsi, leurs rendez-vous se multiplièrent, leurs rencontres se succédèrent, et sans le savoir Souhila et Wahab formèrent un couple.

Certains l'envièrent, d'autres s'apitoyèrent sur son sort, convaincus qu'il se moque de ses sentiments et qu'il l'ajoutera à la liste de ses conquêtes. Réda, qu'elle croyait disparu, réapparaît et revient à la charge. Les ragots vont bon train, et la nouvelle a vite fait le tour de la fac : «Souhila sort avec Wahab.» Réda, après plus d'un mois de persévérance, finit par coincer Souhila à la sortie de l'amphi. Elle eut envie de fuir, mais il l'a retient par le bras. «Je voudrais te parler. Je crois que je t'ai donné assez de temps pour réfléchir, j'ai droit à une réponse.» Elle baisse la tête, ne dit pas un mot et disparaît.

Dépitée, Réda n'a qu'une idée en tête, aller voir ses parents et la demander en mariage. Aussitôt dit, aussitôt fait. La rencontre s'est bien déroulée, et Réda fit très

bonne impression pour le malheur de Souhila qui pleura les larmes de son corps. Il n'est pas question d'épouser un homme qu'elle n'aime pas. Son père fut catégorique.

«Si tu laisses passer un aussi bon parti, tu ne remettras plus les pieds à l'université.» Elle n'en a cure. Elle resta à la maison une semaine, puis à l'approche des examens, la maman plaida la cause de sa fille : «Nous n'allons tout de même pas lui gâcher ses études, et puis, nous ne pouvons pas la forcer à se marier avec un homme qu'elle n'aime pas.» Le père, attendri, céda.

Souhila reprit les cours et passa ses examens avec succès. Elle espéra ses rencontres avec Wahab qui, touché dans son ego, ne comprit pas sa réaction. «Comment une femme peut-elle me résister ?» Elle finit par tout lui raconter. Il l'écouta attentivement et la félicita de sa décision : «Nous ne sommes plus à l'ère où la femme n'a pas le droit de refuser un prétendant.» Il se lança alors le défi de réussir là où Réda a échoué. C'est lui qu'elle prendra pour époux. Les parents de Souhila ne l'acceptent pas de gaieté de cœur. Il était en tous points de vue l'opposé de Wahab. Les noces furent célébrées et les deux tourtereaux entamèrent leur vie de couple.

La lune de miel ne dura pas longtemps quand Wahab commença à papillonner. Tantôt c'est la collègue de bureau, tantôt c'est une voisine qui vient de perdre son mari et que Wahab se donne à cœur joie

*Souhila,
soumise à son
gourou, s'enferma
dans sa bulle et finit par
accepter toutes ses
maîtresses, jusqu'au jour où
le démon de minuit se
réveilla. C'est une jeune
fille d'à peine 20 ans
qui le mettra à
genoux.*

*Elle qui, d'habitude,
se distinguait par sa simplicité,
a voulu épater Wahab le jour de
leur premier rendez-vous.
Souhila laissa tomber ses cheveux
sur ses épaules et enfila sa jolie
robe noire et son imperméable beige.
Wahab se trouvait déjà à la
bibliothèque, il l'attendait.*

de consoler. Il multiplia ses conquêtes, pendant que Souhila, passive, continue de l'aimer et de le servir. On a beau la prévenir de ce que faisait son époux mais elle fait la sourde oreille, priant ses amis de ne pas se mêler de sa vie privée.

Les jours passèrent, les années, deux garçons naquirent sans que Wahab se rende compte du bonheur qui l'entourait. Souhila, soumise à son gourou, s'enferma dans sa bulle et finit par accepter toutes ses maîtresses jusqu'au jour où le démon de minuit se réveilla.

C'est une jeune fille d'à peine 20 ans qui le mettra à genoux. Belle, attirante, cette jeune stagiaire qu'il rencontra dans une entreprise, où il assurait une formation, lui tapa dans l'œil. Cette fois, il décida de vivre avec elle.

Mais la nouvelle élue de son cœur consentira à l'épouser à condition qu'il divorce d'avec sa première épouse. Une mission qui s'est avérée délicate pour Wahab. Il prit son courage à deux mains et l'annonça à Souhila.

Cette dernière, effondrée, n'en croyait pas ses oreilles. Il se proposa de céder le

(3 partie et fin)

logement à ses enfants et la voiture, pourvu qu'elle accepte.

N'ayant pas le choix et en désespoir de cause, elle finit par se rendre chez un avocat pour un divorce à l'amiable.

Le mariage fut célébré en grande pompe, et Wahab croyait retrouver une nouvelle jeunesse. Mais la nouvelle mariée lui mena la vie dure.

Le couple bat de l'aile, et c'est elle qui demanda le divorce. L'enfant qui naquit de cette union ne l'empêcha pas de quitter l'homme de 25 ans son aîné et qui était d'une jalousie morbide. La défaite, il ne l'a pas supportée. Il sombra dans le désespoir, mais n'abandonnera jamais.

Il continue à courir les filles, à la recherche d'autres conquêtes. Il finit par en trouver. Sofia, une autre proie, pour se venger de Nassima, celle qui l'a rendu fou et qui l'a rejeté. Son troisième mariage durera le temps que naisse sa petite fille.

Le pot aux roses fut découvert, et de nouveau il se retrouvera seul. A 65 ans, le tombeur de ces dames, l'intellectuel, le major de promo, épousera une femme illettrée qui l'a recueilli, sa cadette de 20 ans, qui le mène à la baguette, et avec qui il se fait tout petit. C'est avec elle qu'il finira ses vieux jours. ■

Photos : DR

Voyage culinaire

Left bel l'ham

Nous allons voyager dans D'zair lekdima pour y découvrir un plat très ancien, très prisé par nos mères et grands-mères, mais qui est aujourd'hui perdu dans les mémoires de cette nouvelle génération fervente des repas légers et faciles à concocter.

Par H. Belkadi

Considéré comme le légume des plus démunis, le navet a longtemps été dévalorisé par les peuples, et nombre de gens disent de lui que c'est le légume «mal aimé». Il serait originaire du bassin méditerranéen et aurait été consommé par les Grecs et les Romains.

Les enfants et même les adultes n'en raffolent pas davantage et vont même jusqu'à le boycotter. Ne dit-on pas d'un mauvais film sans succès que c'est «un navet» ?

Cependant, ce légume tant dévalorisé renferme de nombreuses qualités nutritionnelles et gustatives. Il contient une quantité modérée de fibres, de

glucides, de lipides et de protéides, et regorge d'eau et en sels minéraux. Très peu calorique, il contient aussi plusieurs vitamines. Il est donc recommandé aux personnes qui désirent garder la ligne d'en consommer, mais avec modération, car il a aussi la réputation de ne pas être très digeste.

Il existe plusieurs variétés de navets de différentes formes et de différentes couleurs.

Certaines variétés possèdent des feuilles, les fanes qui, fraîches, sont cuisinées comme les épinards.

Préparé avec de la viande ou du poulet, il devient alors un légume très apprécié et donnerait du goût aux plats tradition-

nels algériens à base de pâte, comme le couscous algérois aux navets, la *rechta*, *leftayer* et d'autres encore. Le navet est ainsi un légume qui accompagne des plats traditionnels ou autres, mais il est rare de le cuisiner comme légume principal d'un plat. On s'est tellement habitué à le manger de la sorte qu'on ne penserait pas à le cuisiner seul en plat principal.

La recette

Ingrédients

. 500 g de viande de mouton
. 2 bottes de navets tendres
. 1 gros oignon
. 1 bonne poignée de pois chiches trempés

. 1 c. à s. de beurre salé
. Sel/poivre (blanc de préférence)
. ½ c. à c. de cannelle
. 1 œuf
. Du persil
. 1 jus de citron

Préparation

Découper la viande en morceaux moyens puis les mettre dans un faitout. Ajouter l'oignon râpé, le sel, le poivre, la cannelle puis mouiller avec 1 demi-verre d'eau. Faire revenir la viande imprégnée des épices sur feu modéré pendant quelques minutes puis mouiller avec 1 litre d'eau tiède. Ajouter les pois chiches préalablement trempés et cuits et laisser cuire à couvert pendant environ 30 minutes. A

mi-cuisson, disposer sur les morceaux de viande les navets épluchés et coupés en longueur. Rectifier l'assaisonnement puis continuer la cuisson. La sauce doit réduire de moitié. Lorsque la viande et les navets sont cuits, lier la préparation avec l'œuf et le jus de citron ajouté de branches de persil finement hachées. Lorsque la liaison a pris, éteindre le feu immédiatement (la liaison ne doit pas trop cuire, elle doit juste coaguler). Servir chaud dans un plat de service saupoudré d'un voile de cannelle et parsemé de tranches de citron.

N. B. : On peut remplacer la viande de mouton par du poulet. ■

