

C'est
ma vie

Le cauchemar

Bloqué dans la circulation depuis plus d'une heure, Kheir-Eddine n'arrivait pas à se concentrer sur un seul sujet de réflexion pour s'occuper utilement et surmonter le stress de la route.

Par Mohamed Djaâfar

(2^e partie et fin)

Kheir-Eddine oublia vite l'individu, médiocre, vilain délateur, fier de sa vasalité comme les adorent gouvernants et décideurs, et s'amusa à compter les navires pour passer le temps. Il y en avait autant que la veille et tous les autres jours de la semaine.

A croire qu'ils avaient élu domicile dans la baie d'Alger ad vitam æternam. «Mon Dieu ! se dit-il, le jour où nous n'aurons plus assez d'argent pour payer tout ce qu'ils nous apportent, ce jour-là, nous allons nous entretuer !»

Il pensa à ses enfants encore jeunes, et cette pensée l'attrista ; mais il la chassa vite de son esprit comme on éconduit un visiteur indésirable et détourna les yeux sur son flanc gauche à la recherche d'une attraction moins affligeante.

De l'autre côté de l'autoroute, s'étendait le chantier de la plus grande mosquée d'Afrique ou peut-être même du monde. Elle surplombera la mer et sera la plus belle et la plus grande de toutes et surpassera encore celle de *mawlana* Hassan. Ses promoteurs travaillent pour leur tombe, semble-t-il, ils gagneront sans doute une place au Paradis. Quant aux Algérois, ils auront toujours la possibilité d'y prier le Bon Dieu de ne pas tomber malades, car le Val-de-Grâce est tout ce qu'on veut, sauf l'armée du salut. «N'y a-t-il vraiment pas d'autres priorités ?» se demanda Kheir-Eddine en détournant les yeux, agacé par tant de gabegie et fixa les automobiles devant lui pour oublier ces idées funestes. En fin de compte, il n'y avait guère de sujet plaisant à se mettre sous la dent. Il alluma la radio pour oublier ces pensées contrariantes. Une

douce musique s'échappa du récepteur, une mélodie du terroir annonçant la dernière prière de la journée. «Déjà ! Heureusement que je ne suis plus très loin de la maison. J'espère trouver rapidement une place de stationnement.»

Immédiatement après le dîner, Kheir-Eddine vérifia rapidement les devoirs de ses enfants et sauta dans son lit. Il alluma la télé pour se détendre et actionna plusieurs fois la télécommande sans se décider. Il s'attarda quelques instants sur un film, puis sur un autre... «Que des films stressants ! se dit-il, ce n'est sûrement pas ce qu'il me faut pour passer une bonne nuit.» Il finit par éteindre la télé et s'apprêta à dormir. Au salon, les enfants suivaient encore une série télévisée. Il les entendit s'exclamer et pousser des ah ! puis des oh ! «Encore un film d'épouvante», pensa-t-il en se retournant dans son lit.

Il ne faisait pas encore jour quand Kheir-Eddine sortit pour se rendre à son travail. Dès qu'il se retrouva à l'extérieur de l'immeuble, il fut surpris par le nombre impressionnant de voitures qui s'apprêtaient à démarrer simultanément ce matin-là. Feux de croisement allumés, elles faisaient vrombir leurs moteurs dans un immense vacarme. C'était inhabituel et il pensa tout de suite à un groupe de voleurs de voitures effectuant une descente en règle dans son quartier. Pendant un moment, il demeura perplexe, ébloui par les lumières. Il pensa appeler la police quand

une voiture sortit subitement du stationnement, monta sur le trottoir et fonça sur lui. Il eut juste le temps de se déporter sur la chaussée pour ne pas être culbuté. «Salaud !» cria-t-il. Mais à peine eut-il parlé, qu'une autre voiture arrivait déjà dans sa direction, le repoussant sur le trottoir. «Ils veulent me supprimer ! Je suis le témoin à abattre !»

se dit-il affolé. Il chercha des yeux sa voiture en stationnement au coin de la rue là où il l'avait laissée la veille et courut s'y réfugier. Dès qu'il s'en approcha, ses phares s'allumèrent brusquement tandis que le moteur s'emballait.

La voiture sortit de son stationnement et fonça sur lui. «Au voleur ! Au voleur !» cria-t-il en sautant sur le capot d'une voiture à l'arrêt dont le moteur démarra aussitôt. Il s'en écarta, faillit trébucher, se redressa et courut se mettre à l'abri à l'entrée d'un immeuble. Mais à peine arriva-t-il dans

l'entrebâillement de la porte, qu'une voiture lui faisait déjà face, tous feux allumés, prête à foncer sur lui et l'écraser sur le pas de la porte. Il allait être écrabouillé contre la lourde porte qui s'était refermée, lui interdisant l'accès à l'intérieur de l'immeuble. Il était terrifié. En entendant le crissement des pneus, son cœur se mit à battre très fort. Il rassembla toutes ses forces, prit appui sur le capot de la voiture qui le menaçait et virevolta dans les

A peine arriva-t-il dans l'entrebâillement de la porte, qu'une voiture lui faisait déjà face, tous feux allumés, prête à foncer sur lui et l'écraser sur le pas de la porte. Il allait être écrabouillé contre la lourde porte qui s'était refermée, lui interdisant l'accès à l'intérieur de l'immeuble.



Photos : DR

airs. Kheir-Eddine n'était pas spécialement sportif, il était même assez bedonnant mais la peur le fit bondir comme un athlète. Il atterrit sur la chaussée à la manière d'un cascadeur dans un film d'action. Il descendit la rue en courant, tout en sueur. Mais le monstre d'acier le prit en chasse. Il ne faisait aucun doute qu'il allait le défoncer s'il ne trouvait pas une solution tout de suite. C'est alors que le coffre de sa voiture s'ouvrit devant lui comme par enchantement. Haletant, terrorisé, il s'y engouffra sans réfléchir.

Le coffre se referma sur lui instantanément et il se retrouva dans l'obscurité totale dans sa propre voiture qui redémarra en trombe dans un crissement de pneus et un concert de klaxons assourdissants. «Ils m'ont enlevé dans ma propre voiture, ils vont sûrement me liquider !» pensa-t-il. Il se rappela les paroles de son vieil ami au sujet des coups dans le dos, et se demanda si ces gens-là n'étaient pas en train de lui faire payer ses critiques. Subitement, quelque chose bougea à ses pieds. Son sang se glaça dans ses veines tandis que la chose remontait le long de ses deux jambes atteignant rapidement son bas ventre.

Il paniqua, pensant à quelque reptile qu'il aurait ramassé à son insu sur cette maudite route de Réghaïa et tenta sans succès d'ouvrir le coffre pour s'échapper. C'est à ce moment-là qu'il sentit un pincement terrible. Il cria de toutes ses forces : «Au secours !» et se retrouva dans les bras de sa femme interloquée. «Tu as encore fait un cauchemar !... Je te ramène un verre d'eau tout de suite», dit-elle en sortant du lit. ■



Cette préparation est composée essentiellement de piment vert. Ce condiment au goût particulier, le plus consommé dans le monde. Son goût piquant et fort lui donne une particularité exotique qui agrmente une grande variété de plats. Le piment existe sous plusieurs variétés, toutes très riches en vitamine C. Il renferme aussi une substance qui aurait la propriété d'induire un effet de satiété, bénéfique pour les personnes désireuses de perdre du poids.

Ce condiment est généralement préparé avec de l'huile d'olive. En effet, cette huile a la capacité d'atténuer la sensation de brûlure et de chaleur que

l'on ressent dans la bouche. Le piment peut être conservé sous plusieurs formes. Il peut être séché au soleil puis conservé dans un endroit sec. On peut aussi le garder au congélateur cru dans des sachets de congélation, ou cuit dans un récipient fermé hermétiquement.

Dans la cuisine traditionnelle algérienne, les foyers ne peuvent pas se passer de ce condiment qui est un élément essentiel dans l'apport du goût particulier qu'il apporte aux plats cuisinés.

C'est la touche finale que chaque ménagère apporte à son plat.

C'est ainsi qu'elle plonge *guern har* qui va donner tout le goût à son plat.

Voyage culinaire

Boufedjoukh ou piment concassé

Dans notre voyage culinaire de la semaine passée, nous avons découvert ensemble un plat rustique du terroir, spécialité de la région du Sud algérien. Cette semaine, nous allons ajouter un complément à notre recette du couscous à l'étouffée. Il s'agit d'une entrée froide et corsée très répandue dans les Aurès et qui accompagne certains plats traditionnels à base de pâtes maison.

Par H. Belkadi

La recette

La préparation de cette entrée est simple. Les mesures sont données à titre indicatif. On peut cependant préparer cette recette selon les besoins et les moyens de chacun.

Ingrédients :

- 1 kg de piment vert de saison
- 1 tête d'ail
- 1 grande cuillerée à soupe de gros sel

Préparation

Dans un mortier (*mahraz*), concasser les gousses d'ail avec le sel, puis ajouter les piments lavés, épinés et cou-

pés grossièrement. Continuer de concasser jusqu'à l'obtention d'un hachis assez régulier. (On peut utiliser un mixeur pour cette opération).

Mettre la pâte ainsi obtenue dans des pots bien séchés, couvrir d'huile d'olive puis fermer hermétiquement et réserver au frais jusqu'à ce que la préparation obtienne une couleur dorée (une petite semaine environ).

Cette préparation peut se conserver longtemps si l'on respecte les règles.

Au moment de consommer, mettre la quantité désirée dans une assiette plate et arroser d'un filet d'huile d'olive. ■