

Soirmagazine

## Aïssa, le ciseleur de l'amour

La valeur n'attend pas le nombre des années. Cette tirade du *Cid de Corneille* qui consacre le talent comme qualité innée chez une personne est... taillé sur mesure pour le jeune Maâkri Aïssa, sculpteur sur pierre et sur bois qui a trouvé et tracé sa vocation, alors qu'il n'avait que onze ans, lors d'un hommage rendu au chanteur Matoub Lounès.

L'enfant de Souk El-Khemis (Maâtkas), une région plutôt célèbre pour sa poterie, a fait une heureuse reconversion en optant pour la sculpture, une vocation artistique qui lui a été révélée au moment de son recueillement sur la tombe de l'artiste.

Ce jour-là, il était tombé en admiration devant une statuette réalisée par un sculpteur dédiée au chanteur. Une œuvre qui se ressent et qui ne s'oublie pas.

Cela a provoqué chez l'enfant une véritable onde de choc. Et une foule de questions l'assaillirent : comment une main humaine a-t-elle réussi à réaliser cette fresque d'une beauté vous à couper le souffle ? Que faire pour y arriver moi qui ne connais rien à la sculpture ? S'ensuivirent alors une quête introspective et un combat intérieur qu'il se livra pour arriver à la conclusion que si les autres sont bien arrivés à transformer la matière en objets suscitant admiration et émotion, lui aussi en serait capable. Mieux, il jura que ses œuvres seraient si belles qu'on les regarderait comme on lit un joli poème ou comme on admire une fleur épanouie.

Et le voilà parti à la recherche du matériau idéal. Il prospecta minutieusement les bords d'un cours d'eau où venaient s'échouer et mourir des arbres déracinés par les intempéries. Et d'entre toutes ces essences, il jeta son dévolu sur le chêne, bois noble par excellence, qu'il transforme à sa guise. Il avait raison le petit puisque le chêne apporte plus de force à ses œuvres auxquelles il donna une âme pour devenir



dès, Bouira, Oran, Tamanrasset, Constantine, Guelma, ainsi que dans beaucoup de villages de Kabylie où ses œuvres font fureur. C'est cependant dans les universités qu'il se sent le plus à l'aise avec des étudiants raffolant de belles œuvres qui donnent une projection

C'est dans le charme de la campagne de Maâtkas qu'il se ressourçait pour s'accomplir avec la pierre et réaliser ses œuvres qui font la part belle aux rois numides Massinissa, Jugurtha ressuscités par l'art.

à leurs rêves et à un futur qu'ils idéalisent par les objets exposés.

avec le temps à la fois poétique et énigmatique. Il commença bien sûr par de petits bibelots et autres gadgets qui ravissent l'œil, ce qui le conforta dans sa démarche artistique à laquelle il s'habitua au point de devenir sa seconde nature. Il entraîna dans son sillage les jeunes de sa génération séduits par toute cette beauté qui revit à travers cette matière morte.

Un peu plus tard, lui qui est profondément attaché à la culture des ancêtres, habilla intelligemment ses œuvres de signes et autres symboles de sa culture ancestrale amazighe. Une manière pour lui d'apporter sa contribution à une culture millénaire vouée à l'oubli si rien n'est entrepris pour la sauvegarder et la promouvoir. Puis surgit une autre passion : la sculpture sur pierre de par son amour pour la matière consacrant à ses créations un effort acharné à travers un projet personnel qui s'enrichit de jour en jour d'idées nouvelles. C'est dans le charme de la campagne de Maâtkas qu'il se ressourçait pour s'accomplir avec la pierre et réaliser ses œuvres qui font la part belle aux rois numides Massinissa, Jugurtha ressuscités par l'art.

Et c'est le début d'une carrière de sculpteur de pierre qui l'a conduit à exposer un peu partout en Algérie. Des expositions qui l'ont mené de Tizi-Ouzou à Alger, Boumer-

la communauté estudiantine. Et les jeunes font la chaîne pour se faire sculpter le nom d'un ami ou d'un être cher inscrit sur un pendentif en ardoise. Et beaucoup se souviendront pour toujours du modeste présent offert par un ami ou une copine devenu aujourd'hui leurs légitimes compagnes. On imagine toutes les romances vécues par ces couples que le génie du sculpteur a devinées d'un regard fugitif et illustrées pour la postérité d'un geste auguste et avec amour par la grâce de son ciseau à pierre. Lisant mieux que quiconque dans les yeux de tous ces jeunes aux cœurs embrasés, il laisse aller son ciseau qui donne alors naissance à un objet reflétant leurs doux rêves.

D'une situation aussi anodine soit-elle, il tire une idée qui se transforme en monde enchanté que sa main a façonné avec adresse et une tendresse infinie, convaincu qu'il est plus facile de suggérer les choses de la vie par ce travail que par des mots. Car toute cette démarche artistique a un secret : Aïssa vous ouvre son cœur avant que vous ne lui ouvriez le vôtre. Cela lui permet de mieux voir en vous. Et ses œuvres déclinent alors des thèmes qui se rapportent à vos pulsions et se rapprochent de votre bonheur. Il aime la matière, mais son médium de prédilection c'est la pierre

Par Salem Hammoum

qu'il sait si bien façonner. Et ce n'est pas une surprise si des beausaristes de l'école régionale viennent le questionner sur sa démarche artistique et ses techniques de travail. Et ils en ont eu pour leur curiosité, eux qui repartent avec de riches enseignements que l'on ne tire qu'au contact d'artistes qui gardent intacts cette passion et ce goût pour la matière à laquelle ils redonnent vie. Car Aïssa est altruiste. Il rêve lui aussi de s'extasier un jour à la vue des œuvres de tous ceux à qui il a livré les secrets de son travail. C'est le cas de cette imprimerie réalisée manuellement à échelle réduite. De 10 cm<sup>2</sup>, elle renferme 16 caractères de 1 cm<sup>2</sup> de coulage. Destiné à un remodelage dont l'apprentissage permet de retrouver rapidement d'autres caractères par simple adjonction ou retrait de signes, elle constitue un outil pédagogique irremplaçable pour les férus des signes de l'alphabet tiffinagh.

Ne possédant pas de machines, il réalise artisanalement ses œuvres. Et à la longue son corps ressent les effets de la fatigue nés d'une position inconfortable et de la poussière envahissante dégagée lors de son activité, même s'il ne s'en plaint pas. Cela l'a fait réfléchir pour fabriquer une petite machine pour éviter à ses mains les crampes provoquées par la pression exercée par le ciseau sur la pierre.

Que de chemin parcouru alors par Aïssa depuis l'année 1998 ! Aujourd'hui, ce talentueux autodidacte, qui a peaufiné son art venu à lui un jour de recueillement, voit grand. Il souhaite l'aide de l'Etat pour permettre aux jeunes sculpteurs de s'adonner à leur passion dédiée à la beauté. Ces esthètes privés d'ateliers ne peuvent aller au bout de leurs rêves habités par des œuvres essentielles réalisées à partir de projets personnels. Une façon pour lui de parer et d'orner nos villes et villages de belles fresques à même de leur redonner leur cachet typiquement culturel où le regard est toujours attiré par leur charme exquis. De cette aventure artistique entamée dès l'âge de 13 ans dans son petit village de Maâtkas, Aïssa est sorti grandi de son art qu'il aime faire partager un peu partout dans le pays. ■

## Voyage culinaire

## Un couscous aux lentilles qui a bercé mon enfance

Cette semaine, dans notre voyage culinaire, nous allons raviver un vieux plat enfoui dans notre mémoire mais qui reste cependant un délice au goût inégalable.

Qui de nous n'a pas raffolé durant sa tendre enfance du fameux couscous arrosé d'une sauce aux lentilles ? A base de deux produits à grand succès, le couscous aux lentilles était un plat que nos mères préparaient assez souvent pour les dîners des soirées d'hiver.

Le couscous étant le plat traditionnel par excellence dans les familles algériennes, quelles que soient leurs origines ; dans l'Algérois, on l'agrémentait d'une sauce à base de lentilles que l'on préparait aussitôt ou que l'on récupérait du repas de la veille.

Avec ou sans viande, ce plat populaire a longtemps été un repas complet, et continue de l'être, grâce aux ingrédients qui le composent. Pâtes et lentilles se marient harmonieusement aussi bien par leur goût que par leur richesse en vitamines. Ainsi,



Photos : DR

les lentilles se caractérisent par leurs qualités nutritionnelles, notamment leur richesse en fer, en protéines végétales et en minéraux. Associées au couscous, les lentilles prennent alors une tournure plus forte. Cette complémentarité apportée par les pâtes fait de ce plat un mets complet que nos mères cuisinaient très souvent pendant les journées rudes de l'hiver sachant très bien ses bienfaits culinaires et étant convaincues des apports énergétiques qu'il fournissait. Alors, chaque fois que nous mangions un plat de lentilles, j'allais m'assurer qu'il en restait au fond de la marmite

en soulevant le couvercle, et je savais donc que le repas du lendemain allait être sans aucun doute le fameux couscous aux lentilles et je m'en réjouissais d'avance.

## La recette :

## Ingrédients

## 1) Pour la sauce :

- . 150 g de lentilles
- . 2 c. à s. de graisse séchée (ou graisse animale)
- . 2 oignons
- . 2 tomates
- . 2 courgettes
- . 1/2 c. à c. de graines de coriandre en poudre
- . 1/2 c. à c. de cumin
- . 1/2 c. à c. de poivre noir
- . 1/2 c. à c. de paprika
- . 1/2 c. à c. de noix de muscade
- . 1 c. à c. de concentré de tomates
- . Sel

## 2) Pour le couscous :

- 2 bols de semoule de couscous
- 100 g de beurre (ou 2 c. à s. d'huile d'olive)

Par H. Belkadi

## Préparation :

Rincer les lentilles, les frotter entre la paume des mains pour enlever la pelure qui les enveloppe puis les faire bouillir quelques minutes avant de les faire égoutter. Réserver.

Rincer le morceau de graisse, le mettre dans un récipient à fond épais avec les oignons hachés, les courgettes coupées en petits cubes et les tomates égrenées et râpées.

Ajouter toutes les épices, saler et mouiller avec 3 l d'eau froide.

Porter à ébullition. Ajouter les lentilles, le concentré de tomates dilué dans un peu de bouillon chaud et laisser cuire pendant 45 min environ.

Préparer le couscous. Lorsqu'il est prêt, le beurrer et le réserver.

Servir le couscous dans une assiette de service creuse dressée légèrement en dôme et arrosé du bouillon de lentilles.

On peut faire cuire dans la sauce 1 à 2 pommes de terre pour le grand bonheur des enfants. ■