

S
oirmagazine

Nounou, la nouvelle vocation de Nabila

Nabila, une quadragénaire sociologue de formation, maman de deux filles, a choisi de s'occuper des enfants des autres. Elle nous relate sa vie de nounou. Une nouvelle vocation qui a changé son existence.

Soignée et bien habillée, Nabila a accompagné sa fille jusqu'au portail de son collège. La quarantaine, le pas alerte, elle prend quelques minutes pour discuter avec les autres mamans regroupées devant l'établissement. Le temps des salamalecs, elle presse le pas pour rentrer chez elle. Pour elle, sa journée ne fait que commencer. Et pour cause, Nabila est nourrice au sens noble du terme. Elle s'occupe des enfants des autres. Pour cela, elle doit rentrer chez elle pour préparer le déjeuner, faire le ménage et repartir à l'école primaire à côté de chez elle pour récupérer deux petites filles.

Elle leur a donné à manger, les a habillées et les laisse se reposer avant de les raccompagner à l'école. A 14h30, rebelote.

Après qu'elles aient pris leur goûter, elle se repose un peu avant que les cours du soir ne soient entamés. Nabila, en effet, en plus d'être nourrice, donne des cours de français, d'arabe et de mathématiques aux écoliers.

«Je suis sociologue de formation et j'ai travaillé pendant de longues années avec les enfants en tant qu'éducatrice. J'ai dû à un certain moment quitter mon emploi pour m'occuper de ma fille cadette qui a eu une maladie grave. Cela a nécessité son hospitalisation et je n'ai pas eu d'autre choix que d'abandonner mon poste», confie-t-elle.

C'est grâce à son expérience acqui-



Photos : DR

se en tant qu'enseignante au sein des établissements scolaires et dans les crèches, que le chemin de la reconversion en assistante maternelle a pu se faire de façon très naturelle.

Ses années de travail lui ont valu une bonne maîtrise de la gestion de son temps et assez d'expérience pour encadrer les enfants.

Depuis le rétablissement de sa fille, le travail a pris le sens inverse. C'est l'emploi qui est venu chez elle. Elle assume un travail épanouissant, enrichissant en émotions et fatigant en même temps. Un travail taillé sur mesure pour une passionnée des petites têtes bien pleines.

«Je n'estime pas être femme au foyer ; pour moi, j'occupe un poste à plein temps et en plus c'est un Contrat à durée indéterminée (CDI)», dit-elle tout sourire. Et de continuer : «Pour moi, c'est un travail comme un autre. J'ai un programme pour la journée et pour la semaine. Tout doit être fait à l'heure et au moment opportun pour que cela ne déborde pas.» Et sa journée est très speed. «Dire que je m'ennuie est tout à fait faux. Bien au contrai-

re, ma journée est comme une tornade ou un ouragan, elle passe très vite mais heureusement rien n'est cassé au passage !» «Je suis très zen et en même temps très stressée pour que tout se

C'est grâce à son expérience acquise en tant qu'enseignante au sein des établissements scolaires et dans les crèches, que le chemin de la reconversion en assistante maternelle a pu se faire de façon très naturelle.

passer bien. J'adore travailler avec les enfants. Il suffit de savoir leur parler et les diriger. Et surtout, ne pas sous-estimer leur intelligence.

Par contre, avec les adultes, c'est une autre paire de manches. Je trouve qu'il y a beaucoup de difficultés avec eux. Lorsque j'étais éducatrice dans

Par Sarah Raymouche

une crèche, j'ai préféré démissionner devant le comportement de certains gestionnaires. Dans mon environnement, je suis plus à l'aise et apte à donner plus aux enfants», confie Nabila en caressant la tête de ses protégés. Et des têtes, elle en garde.

«Je ne sais pas comment expliquer cela, mais je pense que c'est inné d'être nourrice. Chacun a un comportement différent et une façon d'être particulière», ajoute-t-elle. «Ce que j'apprécie le plus ce sont les anecdotes et la façon avec laquelle les enfants décrivent leur monde et leur quotidien. Par exemple, une de mes petites filles que je garde m'a raconté son retour à la maison avec sa maman. Elle m'a dit : «Dès que nous rentrons chez nous, nous dormons et ma mère ne cuisine jamais, nous ne mangeons pas.» Et elle le disait avec une telle assurance ! Une autre, pour expliquer qu'il ne fallait pas décevoir sa maman, m'a raconté que sa mère était tellement sévère qu'elle pouvait la couper en petits morceaux.

La journée de mardi est encore plus chargée. Les cours commencent plus tôt et le nombre d'enfants est un peu plus important mais cela ne m'empêche pas de bien m'organiser et d'avoir l'œil sur tout le monde», relève Nabila.

A 18 heures, c'est la fin de sa journée de nourrice. Je range mon tablier de maman de substitution et je prends celui de maman à plein temps.

«Mes deux filles sont grandes maintenant mais je prends le temps de revoir avec elles les cours, de discuter. Toute la soirée, après le dîner, la vaisselle, ce qui me reste comme temps, je le leur consacre. C'est ma source de vie, de joie et de fierté», conclut-elle.

Voilà une journée bien remplie d'une nourrice à plein temps ! ■

Voyage culinaire



Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir ensemble une très vieille recette algéroise, mais qui est cependant cuisinée dans les villes de l'Est algérien, que peu de maîtresses de maison préparent encore aujourd'hui.

Il s'agit d'une délicieuse soupe très simple à réaliser, onctueuse et parfumée au pouliot (*fliou*), plante sauvage aux mille vertus. Dans la modeste demeure de Si Ali, toute la maisonnée

dort encore. Et pour cause, il est à peine six heures du matin. Mais *khalti* Khdaouedj, elle, est déjà debout, levée aux aurores car aujourd'hui n'est pas un jour comme les autres : elle reçoit son fils aîné qui vit à l'étranger et qu'elle n'a pas vu depuis deux ans.

Elle n'a pas fermé l'œil de toute la nuit et attendait que le jour se lève, crispée dans sa couche. Elle fait ses ablutions et se prépare un café à l'ancienne, dans sa petite cafetière en émail bleu qu'elle garde jalousement. Une fois sa prière effectuée, elle se couvre de son voile de soie et court au marché du quartier rapporter tout ce qui lui faut pour le repas de son fils prodigue. Il faut préciser que le plat a été commandé depuis l'Allemagne et il est impensable que *lla* Khdaouedj n'honore pas la commande. C'est pour cette raison qu'elle s'est réveillée très tôt afin d'acheter la fameuse menthe sauvage (*fliou*), une denrée rare en cette saison.

Enfin, elle l'a trouvée et en rapporte deux bonnes bottes, fraîches et parfumées qu'elle enfouit soigneusement

dans son petit couffin en osier tressé. Sans plus attendre, elle marche à pas décidés à travers les ruelles étroites de son quartier et se dirige vers la maison. Elle rentre directement dans la cuisine, met son minuscule tablier en broderie anglaise et se met au travail.

La recette :

Ingrédients :

- 1 botte de pouliot (*fliou*)
- 6 gousses d'ail
- 1 c. à s. de purée de poivron rouge (*dersa*)
- 1 piment vert
- 1 c. à c. de concentré de tomates
- 1 verre à thé d'huile végétale
- sel, poivre noir
- 1 c. à c. de carvi (facultatif)
- 1 c. à s. de semoule gros calibre

Préparation :

Dans une marmite allant sur le feu, écraser l'ail, le faire revenir dans l'huile, verser dessus quelques gouttes

Par H. Belkadi

d'eau pour que l'ail ne brûle pas, ajouter la *dersa*, le concentré de tomates, le sel, le poivre puis le carvi. Mouiller avec environ un litre d'eau et laisser mijoter à feu moyen. Pendant ce temps, effeuiller la botte de pouliot et la laver à grande eau. Laisser égoutter. Lorsque la sauce s'est imprégnée de tous les ingrédients, verser en pluie la cuillère de semoule en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour ne pas laisser les grumeaux se former. Y plonger le piment vert lavé et laisser cuire pendant environ 20 minutes sur feu moyen jusqu'à ce que le bouillon épaississe. A la fin de la cuisson, ajouter de l'eau chaude, s'il n'y en a pas assez (rectifier l'assaisonnement dans ce cas) et à la première ébullition, ajouter progressivement les feuilles de pouliot, mélanger délicatement le tout puis éteindre le feu. Servir chaud accompagnée d'une bonne salade de laitue et de pain fait maison. ■

Chribet el fliou