

## Soirmagazine

Toute petite, elle rêvait de l'altitude, de la nature vue du ciel. Setti a finalement pu exaucer son rêve en 2010.

Elle pratique depuis le parapente et le paramoteur, bousculant toutes les idées reçues, en choisissant un sport réservé aux cascadeurs et, il faut le faire, dans une ville aussi conservatrice que Tlemcen. Elle a été membre fondatrice de l'aéro-club de cette ville depuis 1999.

Par Miloud Zenasni

Cette grande adepte de la nature a ouvert le premier magasin de déco-vert et ne n'oublie jamais d'offrir à ses visiteurs un bouquet de fleurs qu'elle importe au prix fort. Son amour pour les airs date depuis son contact avec la Fédération des sports aériens, qui cherchait des filles intéressées par cette discipline au niveau du territoire national. Elle prend part au premier stage de formation pour filles à Menéa, en 2010 et un regroupement de perfectionnement à Béjaïa en 2011... «A l'époque nous étions à peine cinq filles dans cette discipline, quatre à Tlemcen et une de Béjaïa», nous confie Setti. Des débuts difficiles pour une femme qui se lance dans un sport plutôt macho. De plus, ce loisir nécessite des moyens financiers, mais quand on a une passion des airs et du risque, on se sacrifie. «J'ai fait des formations, que je paye moi-même, et ce, dans le but de développer ce sport, bien que ce matériel revienne cher, je ne reçois aucune subvention, la voile parapente coûte à elle seule 8 000 euros», affirme Setti. Cette colombe ne rate jamais une occasion pour prendre de l'altitude, elle passe son temps à dénicher des lieux naturels pour s'exercer. Elle

aura donc une occasion en or pour exercer son talent au premier Festival des sports de nature qui aura lieu au mois de juin sur les hauteurs de Tlemcen, dans la vallée amazighe de Béni Bahdel. Notre «dame de Lalla Setti» se rendra prochainement en France pour suivre une formation en deltaplane et ULM, mais en attendant elle est confrontée à de sérieux problèmes, et ce, malgré l'aide de la haute autorité de Tlemcen, qui l'a encouragée à persévérer.

Le 14 janvier, elle devait passer un véritable test pour obtenir son brevet, ce qui lui aurait permis de créer son club à Tlemcen et attirer

Le 14 janvier, M. Didier Eymin, conseiller de Nicola Hulot, a fait le déplacement avec ses propres moyens pour aider Setti à déve-



**Son amour pour les airs date depuis son contact avec la Fédération des sports aériens, qui cherchait des filles intéressées par cette discipline au niveau du territoire national. Elle prend part au premier stage de formation pour filles à Menéa, en 2010 et un regroupement de perfectionnement à Béjaïa en 2011... «A l'époque nous étions à peine 5 filles dans cette discipline».**

plus d'adhérents. Pour faire son baptême du feu et avoir sa licence de vol, elle a fait appel à l'un des plus prestigieux formateurs qui n'est autre que Didier Eymin, le formateur et conseiller de Nicolas Hulot pour les émissions de «Ushuaïa» depuis 1988, mais encore une fois la bureaucratie était au rendez-vous.

manquait cette autorisation de vol, que les autorités concernées devaient délivrer pour cet examen, et pourtant tout a été transmis aux concernés et la demande d'autorisation déposée par l'intéressée. M. Didier Eymin, gérant de la société Air et Aventure, a été le premier instructeur paramoteur en France depuis



Photos : D. R.

lopper ce sport en Algérie malheureusement il

1989 et l'auteur du premier vol sur les chutes du Nil bleu en Ouganda, il dirige aussi la formation des jeunes pilotes parapente à Bousgenne, en Algérie.

Il nous a rendu visite au bureau de Tlemcen et il n'a pas manqué d'exprimer son attachement à ce pays. Il nous a promis de revenir pour aider Setti.

Quel gâchis ! Tout de même, elle aurait pu obtenir son diplôme et par là même encourager les jeunes à découvrir ce sport très pratiqué à Dubaï et en Tunisie. En attendant, bon vent Setti ! ■

Voyage  
culinaire

A travers notre voyage de cette semaine, nous allons partager une vieille recette traditionnelle de notre patrimoine culinaire qui se cuisine depuis des générations. Il s'agit d'une soupe de saison très prisée durant les soirées froides de l'hiver.

Par H. Belkadi

Très simple et totalement faite à base de légumes, cette soupe qui a bercé mon enfance est tout à fait idéale pour les rudes soirées d'hiver. Elle réchauffe les entrailles et fait partie des recettes familiales. On la prépare dans ma famille depuis des générations et elle a su garder sa place intacte au fil des années. On ne s'en lasse jamais et lorsque l'on est à court d'idées de menus, on la ressort toute fraîche de notre mémoire et, croyez-moi, le dernier arrivé n'en trouvera qu'un fond de

## Chorbet el dzben, une soupe pour tous les temps



marmite. Ma mère nous la préparait très souvent et elle disait que cette soupe était une aubaine car c'était le seul moyen qu'elle avait trouvé pour nous faire manger des légumes.

Avec cette recette magique, finis les légumes triés et mis de côté dans les assiettes des enfants. Ils finissaient tous leurs assiettes et, souvent, ils en redemandaient.

Alors ma mère était aux anges et s'empressait de remplir à nouveau nos assiettes avec une lueur de satisfac-

tion. Cette soupe était devenue un rite dans notre grande famille. On la retrouvait chez mes oncles, mes tantes, mes cousines et mes cousins nouvellement mariés, les nièces et les neveux n'en démordaient pas moins. Où que l'on aille, on se réjouissait d'avance à l'idée de se régaler avec notre soupe modèle au menu.

## Recette

## Ingrédients :

- 3 grosses pommes de terre
- 4 grosses carottes
- 2 navets
- 1 grosse courgette
- 3 tomates fraîches mûres
- 1 gros oignon sec
- 1 poireau
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- Sel
- 1 litre et demi d'eau chaude ou plus si nécessaire
- 2 carrés de fromage à pâte molle

## Préparation :

Rincer les légumes, les éplucher, les couper en morceaux égaux pour une cuisson homogène.

Prendre une marmite et les mettre à cuire à couvert dans de l'eau salée en ajoutant le bouquet de coriandre fraîche. Lorsque les légumes sont cuits, retirer le bouquet de coriandre. Les filtrer de leur eau et réserver cette eau. Passer les légumes au mixer. Couper le fromage en petits morceaux et le mettre sur la purée de légumes ainsi obtenue. Verser petit à petit l'eau de cuisson bouillante dessus afin que la pâte de fromage fonde sur les légumes. S'il manque de l'eau, en ajouter et bien mélanger le tout.

Remettre la soupe sur feu vif et laisser bouillir pendant 5 à 10 minutes en ajoutant 1 branche de thym frais. Râper sur la soupe du gruyère et couvrir. Servir la soupe chaude avec des croûtons de pain grattés d'ail. ■