Pr Massen, le médecin des pauvres

Par M. Zenasni

Notre première rencontre avec le Dr Massen reste gravée dans notre mémoire. C'était en automne 1989, à l'hôpital de Tlemcen, au service pédiatrie plus exactement. Il était 5h du matin, nous étions au chevet de notre fils Abdou. De son air le plus avenant et le plus serein, il nous dira : «Demain il ira mieux.»

Abdou avait alors six mois, il était hospitalisé pour insuffisance respiratoire. Son état ne s'améliorait guère, il faut dire que nous commencions à perdre espoir, mon épouse et moi, et c'est à ce moment-là qu'un jeune médecin avança vers nous pour nous rassurer en nous parlant sur un ton très calme : «Demain votre enfant ira mieux.» Trois jours plus tard mon fils quitta l'hôpital et ne garde aucune séquelle de son mal.

L'annonce de la mort du docteur Massen a été ressentie comme un véritable drame aussi bien par sa famille que pour tous les petits malades à qui il savait rendre le sourire. Ce sont désormais de véritables orphelins qui le pleurent. C'est une perte énorme pour le service pédiatrie, la disparition de cet éminent professeur a été vécue comme un choc à Tlemcen et les petits patients ne sont pas près d'oublier celui qui fut pour eux, un père.

Après de brillantes études en médecine, il est affecté à l'hôpital de Béni Messous, où il acquiert une grande expérience auprès de grands spécialistes, comme les Prs Grangaud et Mazouni.

Il arrive en 1984 à Tlemcen, comme maître-assistant et en compagnie du Dr Inal, il sera l'initiateur et le fondateur du service pédiatrie et des différents services de néonatologie.

Le Pr Massen était aussi un spécialiste de la nutrition infantile et souvent sollicité par les experts de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) sur différents sujets, tels que la malnutrition protéinocalorique, protéique et en micronutriments. On le sollicitait également pour des missions dans les pays africains comme le Mozambique pour traiter les enfants souffrant de malnutrition.

Il a commencé à former ses premiers résidents en 1991 et depuis, des générations de pédiatres sont sorties de son service. En 2008, il obtient son doctorat autour du thème «La carence en fer et en vitamines chez l'enfant».

Il était d'une grande humilité et ne tolérait aucune forme de gaspillage. Intègre et cultivé, il exprimait toute sa compassion et sa solidarité aux parents du monde rural, et aux couches défavorisées. On l'appelait le médecin des pauvres. La santé souvent fragile de leurs enfants l'inquiétait beaucoup. Cet enfant de Miliana a été très vite adopté par la population de Tlemcen qui exprime aujourd'hui à sa famille et à l'ensemble du corps médical sa compassion et sa reconnaissance. Le souhait de ses amis est de baptiser de son nom l'EHS pour lequel le défunt s'est pleinement engagé et a donné les meilleures années de sa vie. Il y a 10 ans, le professeur Massen nous rendit visite au bureau du *Soir d'Algérie* à Tlemcen en compagnie de son épouse, pour annoncer par voie de presse à la population l'ouverture de son cabinet médical à El-Kiffane.

Photos : DR

NOUS GARDERONS DU PROFESSUER MASSEN LE SOUVENIR DE L'HOMME INTÈGRE QUI A FAIT DE SON MÉTIER UN VÉRITABLE SACERDOCE, IL A DONNÉ TOUTE SA VIE À LA MÉDECINE ET AUX ENFANTS MALADES, EN NÉGLIGEANT PARFOIS SA PROPRE SANTÉ.

Nous garderons de lui le souvenir de l'homme intègre qui a fait de son métier un véritable sacerdoce, il a donné toute sa vie à la médecine et aux enfants malades, en négligeant parfois sa propre santé. Aimant son pays et ayant l'amour de la patrie, il ne l'a jamais quitté même dans les moments les plus difficiles. Il est mort dans son sommeil sans souffrir, suite à une crise cardiaque. Il avait 63 ans. ■

VOYAGE CULINAIRE

Zrodiya bel l'ham

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons puiser au fond des oubliettes pour en ressortir la recette d'un plat traditionnel des plus anciens et des plus populaires. Cette recette, qui nous vient de l'Ouest algérien, est un tadjine de carottes qui se prépare exclusivement avec de la viande de veau dans une sauce épaisse et onctueuse.

Ce plat simple mais fort goûteux est un mélange de sucré-salé au naturel, car il rassemble le goût sucré de la carotte fraîche, qui habituellement accompagne d'autres légumes, au goût salé de la sauce. Rares sont les jeunes cuisinières des générations actuelles qui connaissent cette recette car pour elles, et pour beaucoup d'autres, la carotte a toujours été un légume difficile à cuire. Cependant, nos mères et nos grands-mères avaient l'art et la manière de cuisiner les ingrédients les plus hostiles et elles sont parvenues à créer des recettes qui aujourd'hui sont devenues des plats traditionnels des plus prisés.

C'est un souvenir qui restera gravé longtemps dans ma mémoire car lorsque j'étais enfant, j'accompagnais souvent ma mère au marché et comme je n'aimais pas la carotte, j'appréhendais le moment où elle s'arrêtait devant les étals et demandait au marchand de lui peser un, deux, trois kilos de carottes bien rouges et brillantes.

Je savais qu'on allait avoir pour le repas du soir de la carotte et cela me déprimait pendant de longues heures en attendant le dîner. Ma mère, ayant remarqué la chose, essayait de toutes ses forces et avec toute la résolution d'une maman de me faire changer d'avis et avait même la prétention de me faire aimer la carotte. Après un travail de longue haleine et sans jamais se lasser, elle finit par y arriver grâce à sa recette miracle de carottes à la viande de bœuf. Ainsi, elle a mis le doigt sur mon point faible pour le sucré et elle a concocté cette recette dans laquelle elle a su mélanger les saveurs avec subtilité et art.

LA RECETTE

Ingrédients :

- 500 g de viande de veau (de préférence du jarret)
- 1 kg de carottes assez grosses
- 1/2 bouquet de persil
- 1 gros oignon
- 3 c. à s. d'huile d'olive ou végétale selon les goûts
- sel/ poivre
- 1 c. à c. de safran
- 1/2 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1c. à c. de cannelle
- 1 c. à c. de miel (facultatif)
- 1/2 citron confit (facultatif)

Préparation :

Dans une marmite à fond épais et allant aur feu, faire revenir l'oignon haché dans l'huile d'olive ou l'huile végétale. Après quelques minutes, y ajouter la viande coupée en morceaux moyens, ajouter toutes les épices et en dernier le sel, mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à recouvrir les morceaux de viande et laisser cuire à couvert sur feu moyen. Pendant ce temps, éplucher les carottes, les laver puis les couper en rondelles de 2 à 3 cm d'épaisseur et réserver.

Lorsque la viande est cuite, la retirer dans une assiette en l'arrosant de sauce pour qu'elle ne noircisse pas et ne durcisse pas. Mettre les carottes dans la sauce et les laisser cuire en vérifiant le niveau de la sauce. Lorsque les carottes sont cuites, faire réduire la sauce et ajouter le miel. Eteindre le feu.

Parsemer de persil finement haché et arroser d'un filet de citron et décorer de quartiers de citron confit. Servir accompagné d'un bon pain fait maison. ■