



Photo : DR

# Meriem, l'écrivaine publique

Par Naïma Yachir

Elle avait du plaisir à revoir ses textes, les corrigeait, et de son air le plus altier, elle remettait les messages. «J'étais comblée quand l'une de mes camarades tout heureuse me confiait»: «Ça y est, il ne me boude plus et il m'a donné rendez-vous jeudi après-midi pour m'offrir une glace. Mon cœur bat déjà la chamade. Je ne sais pas comment te remercier.» «J'avais 15 ans, j'en ai 66 aujourd'hui, et à cette époque il ne fallait surtout pas se

faire coïncider par son frère ou son cousin, sinon le collège, il fallait mettre une croix dessus après bien sûr avoir reçu une bonne correction. J'étais très prudente, car je sentais que les profs soupçonnaient quelque chose, mais jamais ils n'ont découvert le pot aux roses. Je décrochais toujours la meilleure note en français, mes parents étaient fiers de moi, et j'étais la coqueluche de la classe.» Tout baignait dans l'huile, et Meriem prenait très au sérieux son rôle jusqu'au jour où tout bascula. «Je me souviens comme si cela datait d'hier, je rédigeais une lettre pour ma camarade qui était affligée car un garçon

l'avait larguée pour une autre. Ne pouvant contenir ma colère, je l'ai secouée en lui disant qu'il ne faut jamais pleurer parce qu'un garçon nous laisse tomber. Il n'en vaut pas la peine. Il faut toujours garder sa dignité. C'est en le fuyant qu'il reviendra.

LES LETTRES  
ÉTAIENT TELLEMENT  
BIEN ÉCRITES QU'ELLES  
REMPORTÈRENT UN  
FRANC SUCCÈS AUPRÈS  
DE NOS PETITES  
AMOUREUSES  
TRANSIES. ET MERIEM  
AVAIT DU MAL À  
SATISFAIRE LA  
DEMANDE. ON SE  
BOUSCULAIT AU  
PORTILLON,  
ON SE CHAMAILLAIT  
POUR SE PLACER EN  
TÊTE DE LISTE.

Ne t'inquiète pas, je vais lui écrire un billet, et je te promets qu'il te suppliera pour t'adresser la parole». Elle a essuyé ses larmes, et moi, je me suis mise à la tâche, mais je n'avais pas terminé la missive, alors je l'ai rangée soigneusement dans mon cartable, et je m'empressais de rentrer à la maison pour la terminer loin des regards indiscrets. Malheureusement, je n'en ai pas eu le temps. Ma mère fut plus rapide que moi. En fouillant dans mon cartable comme à son habitude, elle découvrit la lettre.

Elle est entrée dans une rage folle et personne ne pouvait la calmer. Elle me sermonna, m'infligea une bonne raclée et jura par tous les Dieux que je ne remettrais plus les pieds à l'école.

«Tu veux me déshonorer, que vont penser de moi tes oncles, les voisins ? Parce que je suis veuve, je ne sais pas élever mes enfants ? Ainsi soit-il ! J'ai arrêté mes études sans passer mon brevet. La lecture fut alors mon seul refuge. Avec du recul, j'en ris avec nostalgie. Le

seul bémol c'est que je n'ai pas réalisé mon rêve. Je voulais tant devenir romancière ! Mais je n'ai pas à me plaindre. Mes lectures m'ont servi. Au fil du temps je m'intéressais à l'art culinaire, et c'est comme ça que je suis devenue traiteur.» ■

A peine adolescente, Meriem craquait pour les romans d'amour. Elle se délectait de ces histoires à l'eau de rose. Il fallait la titiller pour laver la vaisselle, essuyer le parterre ou faire la lessive. Souvent elle négociait avec ses petites sœurs, qui la remplaçaient.

De la lecture, elle s'est vite versée dans l'écriture. Ainsi, elle devint l'écrivaine de ses camarades de classe.

Les mathématiques, les sciences, ce n'était pas son fort, mais écouter lire des poèmes, ou des textes littéraires aiguisait son imaginaire et la rendait, à la longue, de plus en plus romantique. Les filles qui partageaient sa classe avaient vite décelé ce don. Elles avaient 13 ans, et commençaient à s'intéresser aux garçons, échanger les billets doux à la sortie de l'école, mais n'avaient pas la plume de Meriem. Une déclaration d'amour, un rendez-vous, une réconciliation ou une rupture, tout passait par elle. Une règle que tout le monde devait respecter : la discrétion.

Elle n'avait surtout pas intérêt à se faire attraper par ses professeurs. Pour ce faire, ce sont les sanitaires qu'elle a choisis comme pupitre.

Les lettres étaient tellement bien écrites qu'elles remportèrent un franc succès auprès de nos petites amoureuses transies. Et Meriem avait du mal à satisfaire la demande. On se bousculait au portillon, on se chamaillait pour se placer en tête de liste. Meriem continuait à lire pour améliorer son français, et se prêtait au jeu de la réconciliatrice, de la confidente, d'autant que son âge la confortait dans ce rôle.

## Voyage Culinaire Makaroune bel hchaouch, un mets printanier

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons accueillir le printemps avec une recette un peu oubliée dont je me suis rappelé lors d'une randonnée pédestre dans les montagnes. Les chemins sinueux et étroits étaient bordés d'une intense variété de plantes sauvages aux mille senteurs que les habitants de la région cueillaient et utilisaient dans de délicieuses recettes traditionnelles.

Il est six heures du matin et déjà *amti* Ouardia est dans la cuisine en train de siroter son café noir du matin. Elle l'accompagne d'une bonne *kesra* chaude qu'elle vient tout juste de préparer. Elle attendait ainsi que je me réveille pour aller faire une promenade à travers champ et cueillir les herbes et fleurs sauvages qui allaient constituer notre repas de midi.

Paniers à la main, on essayait de se frayer un chemin à travers les champs couverts de verdure à n'en plus finir. *Amti* marchait devant d'un

pas ferme et je la suivais tant bien que mal, attentive à ses moindres gestes et paroles.

Elle m'expliquait comment on pouvait reconnaître les plantes comestibles et les cueillir sans danger et me donnait les vertus de chacune des racines qu'elle cueillait.

Elle disait que dans chaque foyer, les plantes constituaient un remède suffisant et sûr. Alors, j'essayais de prendre leçon de son savoir en l'im-

tant et en remplissant mon panier de toutes les plantes et fleurs dont je découvrais les bienfaits pour la première fois. Après une bonne récolte, on entra à la maison, épuisées mais fières de notre butin. On se dirigea tout droit vers la cuisine pour y préparer ce fameux plat de *khobize* dont j'avais si longuement entendu parler et qu'il me tardait de goûter.

Par H.  
Belkadi

### Ingrédients :

- 500 g de pâtes *rchita* ou autres selon les goûts
- 1 bonne botte d'un mélange d'herbes (des fleurs de mauves ou *khobize*, *guernina*, lavande sauvage, menthe sauvage, feuilles de néflier, origan frais, quelques brins de thym et de romarin, du basilic)
- Quelques feuilles d'épinards tendres
- 2 à 3 gousses d'ail sauvage
- 1 à 2 fenouils sauvages
- 1 piment, huile d'olive, sel/poivre

### Préparation :

Parsemer de gros sel avec une c. à s. d'huile végétale et mettre à bouillir.

A la première ébullition, jeter les pâtes en pluie et laisser cuire une dizaine de minutes. Retirer du feu et remplir la marmite d'eau froide pour arrêter la cuisson des pâtes. Débarrasser les pâtes de leur eau et réserver (laisser 1 ou 2 c. à s. d'eau de cuisson).

Prendre une grande poêle creuse et y faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les

fenouils émincés, les herbes préalablement triées et lavées abondamment avec un demi-verre d'eau, ajouter le piment et l'ail sauvage.

Saler, poivrer et laisser cuire pendant environ 10 minutes à feu moyen.

Verser les pâtes dans la poêle, ajoutez alors les herbes aromatiques (menthe, origan...) et l'eau de cuisson des pâtes et remuer pendant une à deux minutes.

Servir en parsemant de feuilles de menthe ou de basilic. ■

