

Les rêves inassouvis de **Kenza**

Photos : DR

Petite, elle épatait ses camarades en leur décrivant sa belle maison d'été au bord de la mer, les promenades en bateau, et les vacances d'hiver en Europe. La neige, le ski, les pauvres gamines ne voyaient ça qu'à la télévision. Elles se désolèrent de ses belles aventures et l'enviaient...

Kenza rêvait d'un papa jeune, fort, beau et riche, d'une maman instruite, d'une grande maison avec des domestiques, un rêve qu'elle n'a jamais vu se réaliser. Pour se consoler, elle s'est créé le monde qu'elle a toujours souhaité. Toute petite déjà, cette fille unique, tant adorée par ses parents, racontait à toutes ses camarades que le papa longiline, au dos légèrement voûté, aux cheveux presque blancs qui venait l'attendre devant l'école n'est autre que le chauffeur.

La maman, qu'on ne voyait jamais car elle faisait le ménage pour que Kenza ait les plus belles robes, les meilleures chaussures et qu'elle ne manque jamais de rien, est toujours en voyage d'affaires. Que le F2 dans lequel ils vivent, bien que doté de tout le confort et les commodités, s'est transformé en une somptueuse villa dans un quartier résidentiel.

Kenza voulait supplanter Mimi, devenue sa rivale. Elle rageait quand une rutilante voiture noire la déposait chaque matin devant l'école. La vue de cette

blonde aux boucles d'or la rendait folle. Elle faisait l'admiration de toutes les élèves qui la regardaient avec envie. Kenza, elle, la fusillait de ses yeux, en pensant dans son for intérieur :

- Tu ne perds rien pour attendre, bientôt c'est moi qu'on va admirer.
En rentrant à la maison, elle jette tout

KENZA NE REMARQUERA MÊME PAS QUE SA MÈRE A DU MAL À SE REDRESSER, QU'ELLE A LE VISAGE PÂLE, MAIS ELLE N'EN A CURE. ELLE LUI REPROCHERA DE NE JAMAIS ÊTRE À LA MAISON POUR LUI SERVIR SES REPAS, DE FAIRE LA BONNE CHEZ LES RICHES PARCE QU'ELLE N'A PAS ÉTÉ À L'ÉCOLE.

son venin sur son pauvre papa qui lui prépare son déjeuner, prend soin de ne pas trop griller sa viande ou trop chauffer sa purée de pommes de terre. Elle prend son air le plus triste et lui dit :

- Papa, pourquoi nous ne sommes pas riches ? Pourquoi il n'y a pas de chauffeur qui me conduit à l'école comme Mimi ? Ce n'est pas juste.

Le père, profondément vexé, se sentant coupable de ne pas lui offrir tout ce qu'elle désire, lui promet que désormais elle se rendra en voiture à l'école. Elle reprit son air le plus sournois et l'embrassa. Sitôt dit, sitôt fait. Le lendemain il engagera un chauffeur qui sera chargé de son transport. Kenza s'arrangera pour qu'il la dépose à quelques mètres du portail de l'établissement pour que toutes ses camarades et toutes les élèves puissent l'admirer à son tour. Elle descendra de la voiture et jettera un regard narquois à tous ceux qui la regarderont. Manque de pot, ce jour-là et au même moment, Mimi claquera la porte d'une nouvelle voiture d'un rouge éclatant devant les yeux

exorbités des écolières. Encore une fois, ce n'est pas Kenza qui attirera l'attention, mais Boucles d'or. Le visage rubicond de colère, elle monta à toute vitesse les escaliers de l'école et ne dira pas un mot de toute la journée. La mine défaite, elle rentre à la maison, en hurlant : «Mais pourquoi elle me fait ça, pourquoi elle a de belles boucles, et pas

Par Naïma Yachir

moi. C'est votre faute !» Elle boudera son père, refusera d'adresser la parole à sa pauvre mère épuisée par le travail. Kenza ne remarquera même pas que sa maman a du mal à se redresser, qu'elle a le visage pâle, mais elle n'en a cure. Elle ne la ménagera pas et lui reprochera de ne jamais être à la maison pour lui servir ses repas, de faire la bonne chez les riches parce qu'elle n'a pas été à l'école. La mère pleurera toutes les larmes de son corps en lui répétant :

- Mais c'est pour toi que je fais cela, parce que la pension de retraite de ton papa n'est pas suffisante. Pour que tu aies tout ce que tu désires, pour que tes camarades ne se moquent pas de toi.

Kenza ne prêtera aucune attention à ses lamentations, la regarde droit dans les yeux et lui lance froidement :

- Mais tu ne pourras jamais m'offrir une grande maison avec des domestiques qui me servent et un chauffeur qui m'emmène où je veux. Je préfère encore mourir.

Elle avait 10 ans et s'était juré d'épouser un homme riche. Elle ne voulait pour rien au monde ressembler à sa mère.

A 35 ans, elle se mariera avec un grand industriel. Elle vivra à l'étranger, aura la maison de ses rêves, des domestiques, voyagera, et subira la jalousie morbide de son époux. «C'était le prix à payer», avoue-t-elle. ■

Voyage Culinaire

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir une très vieille variante de couscous qui nous vient tout droit de Dzair kdim dans l'Algérois et qui reste cependant une recette très prisée par les jeunes et les moins jeunes.



COUSCOUS BEL BALOUT

Quand j'étais enfant, je raffolais de ce couscous au goût sucré que je mangeais souvent lorsque je partais avec ma mère chez mes grands-parents qui habitaient dans une grande maison mauresque dans la Basse-Casbah.

Je connaissais bien le couscous aux grains de blé car c'était le plat incontournable du vendredi qui réunissait toute la famille. Quant au couscous de ma grand-mère, qu'elle nous préparait avec amour, il était à base de farine de glands qu'on lui rapportait à chaque printemps et qu'elle conservait pendant tout une année car elle avait pris l'habitude d'alterner entre le couscous de blé et le couscous de glands. Aujourd'hui, ce couscous me rappelle des souvenirs de mon enfance et chaque fois que j'en mange, des senteurs lointaines me remontent aux narines et un frisson parcourt tout mon être. Je me revois enfant, le dégustant cuillerée après cuillerée, sans relâche jusqu'à la dernière bouchée. Et puis, d'un revers de la main, je

m'essuyais la bouche et secouais mes vêtements pour me débarrasser des quelques grains égarés ça et là pendant ma course folle.

Ingrédients : 500 g de couscous de farine de chêne, 5 à 6 morceaux de viande de mouton ou autre, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 3 carottes, 2 courgettes, 1 gros oignon, 1 tomate bien mûre, 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à s. de *smen* (beurre clarifié), 2 c. à s. d'huile végétale, 1 c. à c. de paprika, 1 c. à c. de *ras el hanout*, sel/ poivre.

Préparation : Préparer le couscous de la manière classique sauf que pour la farine de chêne, il ne faut pas trop le mouiller pour que les grains ne collent pas.

Pendant ce temps, prendre un fait-tout, y mettre les morceaux de viande avec l'huile et le beurre clarifié. Ajouter l'oignon râpé, les pois chiches, le sel, le poivre et les

autres épices. Faire rissoler le tout à petit feu pendant quelques

minutes en remuant la viande pour qu'elle ne brûle pas. Mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à recouvrir la viande et laisser cuire à couvert en augmentant le feu.

A mi-cuisson, ajouter les légumes rincés, épluchés, lavés et coupés en morceaux égaux pour une cuisson harmonieuse.

Peler et mixer la tomate fraîche, incorporer la tomate concentrée diluée dans un peu d'eau. Ajouter de l'eau (tiède) si nécessaire et transvaser la sauce dans le bas du couscoussier pour continuer la cuisson. Lorsque tous les ingrédients sont cuits, éteindre le feu.

Présenter le couscous dans un plat de service et l'enduire abondamment d'huile d'olive.

Arroser de sauce et garnir avec les morceaux de viande et les légumes. Ce couscous demande beaucoup de sauce. Ne pas hésiter à l'arroser plusieurs fois. ■

Par H. Belkadi