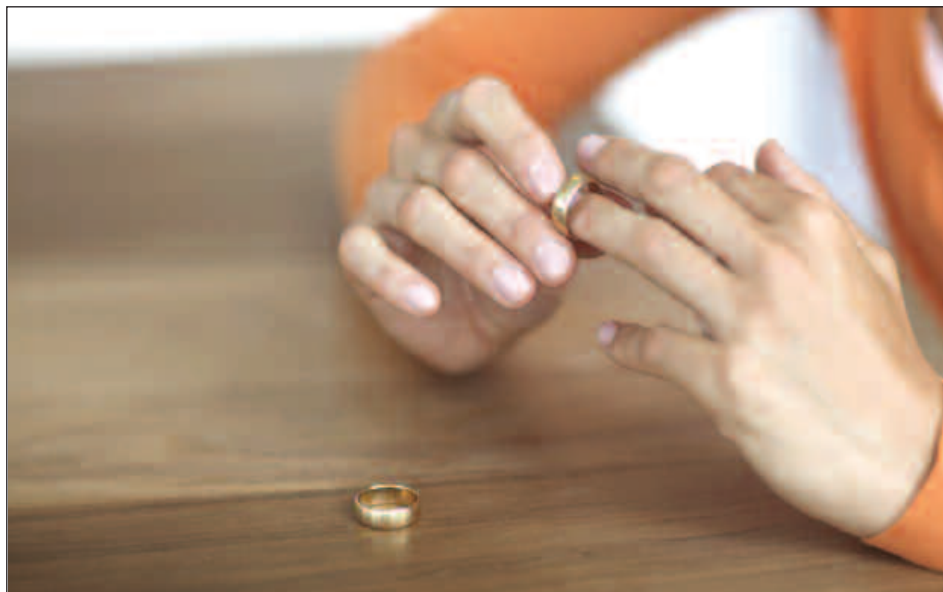



**ABAHRI NACÉRA, PSYCHOLOGUE CLINICIENNE, AU SOIRMAGAZINE :**

# «Les divorces ne se produisent pas uniquement dans les mariages d'amour»



Photos : DR

**Abahri Nacéra, psychologue clinicienne, spécialiste au niveau du centre pour traitement psychiatrique des enfants et des adolescents Mahfoud Boucebcî à Dely Ibrahim, explique dans cet entretien les raisons et les motifs entraînant le divorce, quelle que soit l'union du couple.**

Il est souvent évoqué que le mariage d'amour est plus conclu par un divorce en comparaison avec le mariage de raison. En l'absence de chiffres ou d'études, il est difficile de se prononcer sur ce préjugé. Dans cet entretien, il sera expliqué la différence entre ces deux concepts de mariage et les raisons les plus répandues conduisant au divorce.

**Soirmagazine : Qu'entend-on, à l'origine, par «mariage de raison» dans notre société?**

**Abahri Nacéra :** Le mariage de raison — ou traditionnel — est une désignation ou une nomination qui est apparue pour le différencier du mariage d'amour. Ce dernier s'est répandu dernièrement avec le déve-

loppement des relations sociales, notamment entre les hommes et les femmes. En plus de la prévalence de la liberté individuelle qui permet au couple de choisir l'un ou l'autre type de mariage. Ce qui est également récent.

**Y a-t-il une évolution du concept de mariage dans notre société ?**

Le concept de mariage n'a pas beaucoup évolué dans la société algérienne par rapport aux pays arabes. Il garde encore beaucoup de son aspect religieux mais les signes de changement ont commencé à émerger en raison de l'ouverture excessive aux sociétés occidentales et arabes et suite aux changements sociaux, politiques et économiques. Par conséquent, quelques

individus sont sortis de ce qu'ont prévu les préceptes islamiques et les lois logiques. Ces personnes expliquent cet état de fait par le changement social et l'évolution des sociétés.

**Quand s'effectue le passage au mariage d'amour ?**

Les mariages d'amour se font lorsqu'un attachement émotionnel est supposé entre un homme et une femme. L'harmonie de leurs sentiments, de leur attente, de leurs objectifs fait qu'ils nourrissent un désir de vivre ensemble. Et cela se fait en se liant légalement par le mariage.

**Dans quel type de mariage les partenaires doivent-ils faire plus de concessions ?**

Un couple fait des concessions pour deux principales raisons : la première s'explique par le désir de continuer de vivre avec l'autre compte tenu de l'amour que les partenaires éprouvent l'un pour l'autre, ou par habitude. La seconde est que, pour éviter un divorce, l'une des deux parties devrait faire des concessions comme sacrifier sa carrière professionnelle, ou reculer le désir d'avoir des enfants. Ce sont des situations que nous retrouvons dans le mariage civil et nous pouvons dire à cet effet que les concessions sont beaucoup plus importantes dans le mariage «almissiar» ou temporaire. Dans ce genre d'union, la seconde épouse consent à se désister de certains de ces droits comme le logement car elle accepte d'être une épouse qui vit dans la clandestinité pour de multiples raisons.

**Le mariage d'amour entraîne-t-il plus de divorces que le mariage de raison ?**

Les raisons poussant les couples au divorce ne sont pas dues forcément à la différenciation entre le mariage traditionnel et d'amour. Mais les motifs conséquents au divorce sont d'origine purement personnelle

**Par Sarah Raymouche**

et sociale dans la plupart des cas. Et ce sont les mêmes raisons que nous retrouvons dans les deux types de mariage, sauf que pour le mariage de raison, dans certains cas, nous perdons parfois des facteurs objectifs permettant son succès et sa continuité.



**On dit que l'amour naît avec le temps, et que plusieurs couples qui ont opté pour le mariage de raison finissent par connaître le grand amour. Qu'en pensez-vous ?**

En effet, l'amour peut naître après s'il y ait rapprochement affectif et intellectuel entre le couple et la cohabitation conjugale se fait de façon effective et complète entre les deux parties. Mais l'image de l'amour après le mariage peut prendre différentes formes qui ne sont pas explicites et exprimées de façon directe. Et la raison est due au fait que l'homme manque de tendresse dans le couple et à son refus d'assumer plusieurs responsabilités après le mariage et le partage des rôles dans le couple. ■

## Voyage Culinaire

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous sommes invités à l'est, dans la Vieille Cirta, cette ville antique aux mille parfums et saveurs, pour goûter à un plat traditionnel très répan-

du dans cette région.

Cependant, ce mets savoureux et irrésistible, nous le trouverons aussi dans d'autres régions de l'Algérie mais sous des appellations différentes et des aspects changeants, comme *rfiss ziraoui* dans les Aurès et *el ftat* dans le centre. Ce «dessert» est présenté lors des cérémonies de mariage, de fiançailles ou de circoncisions pour donner à la circonstance un goût sucré dans la bouche et la mémoire. On dira que le mariage d'une telle s'est déroulé tout en douceur comme le délicieux *mchelwech* qu'on nous a offerts !

Et c'est ainsi que la tradition de présenter une douceur à la fin d'un repas de noces copieux s'est perpétuée à travers les générations et les âges, et nulle famille algérienne ne saurait manquer à cette coutume ô combien appréciée et suivie par tous.

Pour ma part, je connaissais bien les feuilles de la *tchakhtchoukha* de Biskra, cet incontournable plat traditionnel algérien pré-

## El mchelwech, une autre façon douce de célébrer les fêtes



sent à toutes les tables, mais je connaissais moins bien cette version sucrée de ces mêmes feuilles de pâte qui constituaient la base du plat avec des variantes considérables. Il faut dire que j'ai été agréablement surprise par la texture translucide des feuilles imbibées de beurre fondu et de miel doré, dégageant le parfum subtil des fleurs d'oranger. Cette version sucrée du plat venait donner au plat une légèreté particulière qui rendait la recette plus digestive que sa version salée. Et pour cause, cette dernière étant accompagnée et enrichie de sauce épicée, de viande grasse et de légumes divers.

### LA RECETTE

#### Ingrédients

- 500 g de semoule fine
- 1 c. à c. de sel
- De l'eau selon le besoin
- 1 bol moyen d'huile pour travailler la pâte
- 1 verre de lait froid
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 250g de beurre pur, du miel pur
- Du sucre glace
- Quelques amandes, noisettes et noix pour décorer

**Préparation :** Dans une grande jatte en bois (*sahfa*), préparer la pâte en mélangeant la semoule avec la pincée de sel et en ajoutant l'eau progressivement pour ramasser la pâte en boule. La recouvrir d'un linge propre et la laisser reposer tout en pétrissant jusqu'à obtenir une boule de 15 à 20 millimètres environ. Lorsque la pâte a bien reposé, la pétrir avec la paume des mains jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique et fasse des bulles. Enduire les mains d'un peu d'huile et façonner des boules en pressant avec l'index et le pouce. Recouvrir les boules d'un film plastique pour qu'elles ne croustillent pas et laisser reposer pendant un quart d'heure environ. Pendant ce

temps, faire chauffer le tadjine, huiler le plan de travail et commencer à faire cuire les feuilles en prenant les boules une à une et en les étalant avec la paume de la main et en les étirant sans les trous. Prendre la première feuille délicatement et la mettre sur le tadjine bien chaud. L'asperger d'huile, et mettre par-dessus la seconde feuille, puis les tourner sur le tadjine, pour que la seconde feuille cuise. Recommencer l'opération avec les autres boules jusqu'à obtenir un *burnous* (une pile de 10 feuilles cuites) et réserver.

Prendre le *burnous* et l'enrouler en boudin puis à l'aide d'un couteau, découper en fines lamelles, les asperger légèrement d'eau de fleurs d'oranger et les mettre dans un couscoussier pour une première cuisson à la vapeur. Retirer du feu, laisser refroidir puis asperger de lait et recommencer l'opération une deuxième fois au couscoussier.

Etaler les lanières de pâte dans une jatte en bois et encore chaudes, les enduire de beurre et avec les doigts, les séparer délicatement. Ajouter les amandes et les noisettes grillées et concassées.

Au moment de servir, arroser de miel pur et décorer avec des cerneaux de noix. Saupoudrer de sucre glace. ■

**Par H. Belkadi**