

L'AUBERGE DU RUISSEAU DES SINGES

Une destination préférée des Blidéens

L'auberge du Ruisseau des singes, dans la wilaya de Blida, est devenue avec la forte canicule qui étouffe la plaine de la Mitidja la destination préférée des Blidéens.

Ils sont nombreux, souvent accompagnés de leur progéniture, à faire le déplacement sur ce site pour déguster quelques moments de repos et de fraîcheur et goûter aux plaisirs que procure ce site enchanteur.

Située à quelques encablures de la ville des Roses, sur les hauteurs de l'Atlas blidéen, cette auberge attire en cette période de grandes chaleurs un grand nombre de visiteurs qui viennent se prélasser au bord de l'oued et se rafraîchir dans les nombreuses cascades qui se déroulent au milieu d'une végétation luxuriante.

Dominant les gorges de la Chiffa, au pied d'un massif impénétrable, cette élégante auberge est tapissée d'arbousiers, de houx de chênes zeens et de chênes liège qui sont le repaire de nombreuses espèces animales comme le faucon, le vautour, le sanglier, l'hyène ainsi que le chacal et le renard entre autres. L'autre aspect attrayant de ce site est

sans conteste la présence en toute liberté d'une colonie de singes magots qui font la réputation de cet endroit, mais aussi la joie des visiteurs, plus particulièrement les enfants.

La ménagerie où vivent en captivité plusieurs espèces animales représente aussi l'autre curiosité du site.

On y trouve notamment des espèces volatiles comme le faucon, le vautour, plusieurs espèces de pigeons, des oies, des canards, l'autruche, le paon, le chacal d'Afrique du Nord, le porc-épic et le sanglier.

Cependant, le singe magot demeure la principale attraction des visiteurs plus particulièrement les enfants qui aiment taquiner cet animal.

La volonté de protéger ce mammifère, qui est menacé de disparition en raison de la dégradation de l'environnement, a incité les services techniques du parc national de Chrèa à le classer parmi les espèces rares à protéger et à



Le singe magot, la principale attraction des visiteurs.

mettre en relief en raison de son rôle vital dans l'équilibre de la nature et de l'homme.

L'intérêt que suscite le singe magot, selon les spécialistes du parc national, obéit à un souci de vulgarisation d'une culture écologique qui vise à changer les rapports d'hostilité entre l'homme et la nature avec toutes ses composantes et à instaurer des

rapports de cohabitation en sensibilisant, tout d'abord, l'enfant à mieux traiter le singe magot.

Attirés par des menus aliments, des singes jaillissent par groupes des massifs rocailloux et des arbres dans l'espoir de se procurer de la nourriture, histoire de changer leur «menu», devenu fade et sans saveur.

Ils sont admirés et

appréciés par des passagers et parfois importunés par les enfants mais ils sont toujours là, fidèles au rendez-vous.

Ils se laissent approcher par les visiteurs, se mêlent à eux et leurs moindres expressions et gestes constituent un spectacle pour les passagers.

Autrefois, les familles blidéennes, fuyant les journées caniculaires arpen-

taient en longues processions les chemins sinueux qui mènent à l'oued Sidi-El-Kebir pour se rafraîchir à l'ombre des saules au bord de l'oued dont les eaux limpides et glacées étaient très appréciées par les baigneurs qui ne quittaient cet endroit paradisiaque qu'à une heure tardive de la nuit, une fois la fraîcheur retrouvée.

«Les gens venaient même d'Alger pour passer la journée près de l'oued, on s'y baignait et on y passait d'agréables moments, jusqu'à une heure tardive de la nuit», a confié à l'APS un vieil habitant de la localité de Sidi-El-Kebir.

Le cadre enchanteur et idyllique qui attirait jadis les familles blidéennes qui venaient en pèlerinage au saint marabout Sidi Ahmed El-Kebir et profiter de l'air tonifiant de la montagne et de ses eaux fraîches et délicieuses a laissé la place à un paysage de désolation.

L'oued, dont les eaux limpides et abondantes grouillaient de poissons, n'est qu'un mince filet d'eau polluée coulant au milieu de la rocaille.

APS

SÉTIF

La brochette enchantée d'Aïn Oulmène

Quiconque connaît la région de Aïn Oulmène au sud de la wilaya de Sétif, manque rarement, lorsqu'il s'y rend ou s'y trouve de passage, d'aller déguster quelques brochettes grillées confectionnées au moyen de petits morceaux d'une succulente viande d'agneau.

Située à une trentaine de kilomètres à peine de la capitale des Hauts-Plateaux, la localité de Aïn Oulmène, célèbre pour la qualité exceptionnelle de sa viande de mouton, marque le début des territoires pâturés qui prennent naissance dans les hautes plaines sétifiennes pour rejoindre les grandes étendues steppiques des wilayas de M'Sila et de Djelfa.

L'élevage ovin y a de tous temps prospéré et le mouton de ces régions, essentiellement nourri au chih (arrose blanche, appelée aussi thym des steppes), se singularise par une chair très goûteuse.

La qualité et la saveur de la viande ne sont pourtant pas les seules raisons de l'engouement marqué pour la brochette grillée «made in Aïn Oulmène».

Il y a aussi l'accueil des maîtres de céans et cette ambiance particulière qui règne, été comme hiver, dans les petites (et nom-

breuses) échoppes spécialisées de la ville, notamment dans l'étroite boutique de Ahmed Herbadji qui y officie depuis plus de trente ans.

Les deux braseros disposés à même la façade étriquée de l'endroit font continuellement crépiter leurs braises au-dessous de dizaines de brochettes qui diffusent à longueur de journée d'appétissantes exhalaisons de viande et d'abats grillés.

La vitesse de cuisson des brochettes arrive, comme par miracle, à répondre sans coup férir au rythme «démontiel» des commandes car dès les premières heures de la matinée jusqu'à la tombée du jour, le petit restaurant de Ahmed Herbadji ne désemplit pas.

Mieux, pour se faire une petite place sur l'un des quatre bancs qui longent la boutique et pouvoir enfin commencer (en attendant la «livraison») par tremper un bout de pain dans un savoureux mélange de

harrissa et de cumin), il faut souvent attendre 10 bonnes minutes en surveillant du coin de l'œil les clients qui paraissent sur le point d'achever leurs agapes.

Un service assuré sans passer commande

L'attente, agrémentée de l'irrésistible fumet des brochettes en train de cuire, met davantage en appétit les clients qui en profitent pour «discuter le bout de gras» avec le patron.

Aux petits soins avec ses clients, ce dernier ne perd pourtant pas de vue les deux braseros, tournant et retournant les brochettes pour qu'elles soient à point.

L'autre particularité liée à la dégustation de la brochette de Aïn Oulmène a trait au service. En effet, contrairement aux usages en pratique partout ailleurs, ici le client n'a pas à passer de commande.

Il se contentera de s'asseoir, de patienter en grignotant un bout de pain à la harrissa et d'attendre que le serveur, muni d'une impressionnante «gerbe» de brochettes fumantes, en dépose une partie dans son assiette. Cela continue



De délectables brochettes qui attirent une nombreuse clientèle.

ainsi jusqu'à ce que le client, repu, jette l'éponge.

A la fin du repas (autre particularité), c'est au client que revient la tâche de compter les brochettes consommées et d'en informer Ahmed Herbadji qui se contentera d'encaisser le montant dû en se gardant, c'est une tradition solidement établie, de procéder à la moindre vérification.

A quelques encablures de là, tout près du jardin public du centre-ville, les

Herbadji tiennent un second grill-room.

Plus vaste, accolé à un joli jardin fleuri, l'endroit, géré par le frère cadet de Ahmed, est pourvu de petites salles taillées sur mesure pour les familles et de tables disposées en plein air.

La viande y est tout aussi goûteuse, les abats aussi délectables, l'accueil y est aussi convivial mais, curieusement, c'est chez l'aîné qu'afflue quotidien-

nement le plus grand nombre de clients.

Il semble n'y avoir aucune explication à ce fait, sauf pour Ahmed Herbadji qui soutient que son échoppe «ouverte par (son) père il y a 52 ans», considérée comme un «temple» de la brochette, a une histoire intimement liée à la qualité et à la réputation de la brochette enchantée de Aïn Oulmène.

APS