

lesoirculture@lesoirdalgerie.com

TROISIÈME ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL  
DU FILM ARABEL'actrice Yousra épingle  
la drama turque

La célèbre actrice égyptienne Yousra a annoncé, ce jeudi lors d'une conférence de presse animée à l'hôtel Royal d'Oran, qu'elle prépare pour ses télé-spectateurs, à l'occasion du mois de Ramadhan, une série intitulée *Khas Jiden* (très spéciale).

Cette série, explique-t-elle, sera réalisée par la vedette Ghada Salim et le scénario est de Tamer Habib. Selon l'actrice, c'est pour la première fois que la jeune actrice tunisienne va l'accompagner dans cette série. Elle a également précisé que ce n'est que dans le but de répondre à l'invitation qui lui a été adressée, vu l'importance de l'événement (festival du film arabe), qu'elle a accepté d'interrompre le tournage de cette série et venir assister à l'ouverture du festival. A l'occasion, la charmante



Yousra a expliqué que c'est à cause de cette série qu'elle a refusé à la présidence du jury des films de long métrage qui lui a été proposée par les organisateurs du festival. Le dernier film, qui est projeté actuellement en Egypte, de l'actrice Yousra est intitulé *Boubouss*, un film dans lequel elle partage la vedette avec le

célèbre acteur Adel Imam. En plaidant la cause du cinéma égyptien, Yousra, la star de la télé arabe, a sévèrement épinglé les séries de Drama Turc, devenues très populaires ces derniers temps. Selon Yousra, l'Egypte est toujours le leader en matière de cinéma dans le monde arabe, loin de la Syrie, son principal concurrent, avec

le nombre de ses films réalisés qui dépasse la centaine. Yousra a salué le public algérien, tout en rappelant le témoignage du défunt Youssef Chahine, décédé le 27 juillet de l'année dernière, et qui lui avait fait remarquer que le public algérien est très important.

B. A.

FESTIVAL DE TIMGAD  
*Chaouli, Staifi, Anouar  
et la troupe Los Gaiteros  
font vibrer le public*

Un cocktail de chansons variétés a été offert au public batnéen qui était au rendez-vous au Thamugadi, jeudi soir, deuxième jour de la 31<sup>e</sup> édition du festival international de Timgad. La troupe Los Gaiteros (côte caraïbe de la Colombie) a ouvert le bal. La soirée s'est poursuivie jusqu'aux aurores. Vêtus de leur tenue traditionnelle, les Los Gaiteros ont interprété des chansons sentimentales et de société. La scène sera investie successivement par l'artiste Nasreddine Chaouli, qui fera vibrer le public avec ses chansons hawzies dont *Hnina* et *Ouahran el bahia*, et Ouahid Staifi qui présentera des chansons de son répertoire,

un mélange de musique sétienne et de folklore naïf.

Anouar clôturera la soirée en interprétant, à la grande joie du public, quelques-unes de ses chansons célèbres.

En marge de cette soirée, le responsable de l'Office national de la culture et de l'information, un des organisateurs du festival, M. Lakhdar Bentorki, a souligné dans une conférence de presse que le succès de cette édition est tributaire des efforts de l'ensemble des partenaires, y compris la famille de l'information. Le festival, qui se tient sous le haut patronage du président de la République, a débuté mercredi soir et se poursuivra jusqu'au 31 juillet.

Photos : DR

## FÊTES TRADITIONNELLES

Les *m'naouliya* de Constantine, un talent rare

S'il peut arriver que leur talent de cordon-bleu soit quelquefois contesté — encore que cela reste rarissime — ce n'est pas du tout le cas de leur intarissable faconde qui, elle, est parfaitement reconnue, faisant que l'on s'en gausse parfois à loisir à Constantine. Qu'on le trouve amusant, ennuyeux, méchant ou désespérant, le phénoménal bagout des *m'naouliya*, ces femmes que l'on recrute dans la ville des Ponts et sa région pour préparer les repas de fêtes, est devenu légendaire sur le Vieux Rocher. Au point, d'ailleurs, où tout groupe d'individus surpris en plein commerce est invariablement taxé (à tort) de *m'naouliya*, un peu à la manière des «*tayabate el hammam*» dans d'autres régions du pays. Avec cette différence, toutefois, que les *m'naouliya*, elles, sont très loin d'être des commères ou des femmes médisantes s'occupant de ce qui ne les regarde pas. Leur volubilité est plutôt entièrement tournée vers leur métier, les découvertes qu'elles font en l'exerçant, les égards avec lesquels elles sont accueillies et tout ce qui touche à la préparation de ces mets si particuliers qui font l'orgueil de Constantine. Un savoir-faire et un savoir-vivre centenaires.

Persifleuses ? Sans doute, mais pour la bonne cause. Mais s'agit-il pour autant d'une réputation qui remet en question leur talent de cuisinières expérimentées et sur leur statut d'élément incontournable dans les réjouissances de la cité du Malouf ? Sûrement pas à Constantine, depuis plus de cent ans, les familles aisées et même celles qui le sont un peu moins font appel au savoir-faire des *m'naouliya* pour la préparation des repas de fêtes. Au fil des décennies, ce qui était une nécessité — les membres

de la famille avaient autre chose à faire qu'à se confiner en cuisine — devint un art de vivre, une sorte de raffinement à l'aune duquel l'on mesurait la position de la famille dans la société.

Plus la *m'naouliya* était réputée, plus la famille était cotée dans la hiérarchie sociale. A l'inverse, conscientes du rôle qui leur était désormais dévolu, à leur corps défendant, dans la détermination du statut social des grandes familles constantinoises, les *m'naouliya* en tiraient tout naturellement des dividendes. Aujourd'hui, les «prestations» des plus connues d'entre elles, voire leur seule présence devant les fourneaux, a un prix. Et il est loin d'être à la portée de toutes les bourses.

Stars  
des grandes fêtes

Elles sont devenues de véritables «stars» des grandes fêtes du Vieux Rocher et des invités, au cours de leurs papotages, sont aussi curieuses de savoir qui a cousu et passémenté la gandoura «Fergani» de madame Untel, que de connaître l'identité de la *m'naouliya* qui a préparé les «*ch'bah essefra*», ce mets coûteux à base d'amandes et de noix, qui flatte délicatement leurs papilles ! Généralement bien habillées, souvent chamarrées de bijoux (foin de la toque et du tablier !), les *m'naouliya* de Constantine, les authentiques qui constituent les chaînons d'une lignée et qui tiennent à leur statut de «*beldiyate*» (citadines), s'acquittent de leur métier comme d'un sacerdoce. Khalti Djamilia est de celles-là et ça s'entend. En chants et en directives : *Kharjouli zouz sbaya... wahda fnaaar lokhra chamaâ dawwaya... dak*



*ennaharâ*. Déplace donc un peu le couvercle !», tonne khalti Djamilia, la *m'naouliya* chargée de préparer le repas de noces de Badro, le cadet «chouchouté» d'une grande famille de Sidi Mabrouk sur les hauteurs de Constantine.

Après avoir rappelé à l'ordre son «apprentie», Djamilia, la soixantaine, alerte, se remet tout naturellement à sa complainte : «*Dak en nahar*» Elle est l'une des *m'naouliya* les plus cotées à Constantine. Fille de Sidi Djellis, d'une lignée de «cordons-bleus» qui remonte à Salah Bey, sa carrière de grande confectionneuse de repas de fête (mais aussi de «grande chroniqueuse») remonte à une quarantaine d'années lorsqu'elle avait reçu le témoin de sa regrettée mère, M'ma Halouma, une autre icône à Constantine. Assise, altière, sur un petit banc en bois, doublé d'un coussin aplati, khalti Djamilia, la gandoura retroussée jusqu'aux

genoux et ramassée en dessous d'elle, dans une posture pleine d'aisance et de sérénité, règne sans partage sur sa jeune apprentie et sur l'impressionnante panoplie d'ustensiles qui l'entourent de toutes parts.

La «noubâ»  
des fourneaux

Et elle reprend de plus belle sa mélodie en dandinant la tête avec nonchalance et en agitant sa main à la manière d'un maestro dirigeant son orchestre. Une façon bien à elle de participer aussi, depuis son espace réservé, à la fête qui bat son plein, de l'autre côté de la demeure, et que des enceintes acoustiques diffusent à pleins décibels. Mais pour toutes celles qui côtoient «*bit enoual*» (l'espace cuisine de circonstance), la fête, l'autre «noubâ», c'est khalti Djamilia qui l'anime par ses belles envolées lyriques puisées du

patrimoine du malouf. Plus la mélodie s'élève, plus l'assistance est captivée. Khalti Djamilia ne tarde pas à entrer en transe rien qu'en chantant : en d'autres termes, «*tetkhammar*».

Les marmites qui bouillonnent, sifflant à qui mieux-mieux, semblent accompagner les jeunes danseuses qui surgissent soudain de leur courrette pour participer aux réjouissances. Une façon d'affirmer que la fête n'est pas seulement du seul apanage des maîtres de céans et de leurs invités. De temps en temps, M'ma Z'heira, la propriétaire des lieux, jette un œil depuis le seuil de la cuisine, histoire de s'enquérir de l'avancement de la cuisson et s'assurer que tout va pour le mieux et que la *m'naouliya* ne manque de rien. Non, khalti Djamilia ne manque de rien. La preuve ? Les mets mijotant tranquillement pour un bon bout de temps encore, la *m'naouliya* invite les jeunes filles du «service vaisselle», muées pour un temps en danseuses, à s'asseoir autour d'elle, s'assure que tout le monde est tout-ouïe, et entame son one woman show : «Ce *aârs* (fête), c'est bien, tout a été bien planifié, mais l'année dernière, mes filles, chez M. et M<sup>me</sup> Untel, puis la semaine suivante chez le couple Untel, même le poivre, il fallait hurler pour l'obtenir !» Et ça continue : «L'année d'avant, au lieu de la journée convenue, je suis restée encore quatre jours dans la famille X, tellement ils ne voulaient pas me lâcher, il faut dire que les convives s'étaient régalés». Le monologue, ponctué de hochements de tête respectueux, dure ainsi jusqu'à ce que le riche repas, constitué d'au moins cinq plats, soit prêt à la dégustation. C'est l'autre «génie» de khalti Djamilia. Un génie qui fait son charme autant que ses talents de maître-queux.