

SÉTIF

Un patrimoine culinaire en fête à Tizi-Mejber

Le retour aux sources est éclairage pour l'avenir, dit-on. Puiser dans le patrimoine culturel pour instituer une vie sociale dynamique, au sens moderne, c'est ce que font, chaque année, les villageois de Tizi-Mejber dans la commune de Guenzet (wilaya de Sétif) et la diaspora, nombreuse, issue de ce bourg accroché sur le flanc d'adhrar.

Au cours d'une discussion anodine à l'ombre de *taskif-th* (abri où se réunit généralement *tadjmaath* en Kabylie) il y a plus d'une décennie, les débatteurs plongeaient dans le passé de cette région des Ath Yala. Une idée surgit. Une idée qui visait, d'une part, à redonner vie à ce village déserté en hiver et réunir la collectivité issue des lieux d'autre part. Pourquoi ne pas organiser un concours de *thikourbabine* ? s'interrogeait un orateur. La proposition est vite retenue. Elle a été retournée dans tous les sens. Ainsi naquit «le concours du meilleur plat de *thikourbabine*». Les familles nombreuses avaient adhéré, non sans enthousiasme, à la proposition. En ce mois d'août 2009, «*ass n'thkoubabine*» (journée de *thikourbabine*) dans sa 12^e édition a connu un autre grand succès tel que des candidatures venant d'autres villages de la communes ont été repoussées. «Nous n'avons ni les moyens ni les espaces pour accueillir tout le monde», déplorait un organisateur.

Thikourbabine est un plat exotique, fort appétissant qui fait partie du patrimoine culinaire séculaire de la région des Ath Yala, dans les montagnes de la Petite-Kabylie. Ce mets, diversement préparé, est un élément de la liste des plats spécifiques à cette région comme la fameuse *chlitta* ou *seksou n'tmaghra* (le couscous à la sauce rouge, unique au monde préparé



Photos : DF

lors des fêtes, les mariages notamment). En l'espace d'une journée, le dernier jeudi avant le Ramadhan, le village de Tizi-Mejber est devenu La Mecque des familles nombreuses venues majoritairement d'Alger. Elle sont venues participer au concours de la préparation de ce plat (*thikourbabine*). Ainsi cette activité festive ravive une tradition culinaire millénaire, mais permet surtout aux familles de se retrouver et aux jeunes citadins qui accompagnent leurs parents de découvrir leurs origines. N'est-ce pas à partir d'idées jugées parfois farfelues que le patrimoine culturel se retrouve vulgarisé ou que des vocations touristiques surgissent ?

En matière d'art culinaire, notre pays est fort heureux

sement bien pourvu et n'a aucun complexe vis-à-vis des pays autour de la Méditerranée. La richesse du patrimoine culinaire est indéniable et avant que d'autres considérations n'interviennent, il serait souhaitable de propager l'exemple des citoyens de Tizi Mejber et d'autres régions du pays qui prennent des initiatives citoyennes louables en la matière. Le patrimoine culinaire national et régional exige protection.

L'exemple du couscous que des gens malintentionnés tentent de nier l'appartenance historique à l'Algérie est aussi à méditer. En effet des personnes ignorant tout de ce plat et qui s'érigent en expertes racontent, particulièrement dans des médias étrangers, des énormités et pervertissent la réalité sur notre plat national.

Pour revenir à Tizi Mejber, parallèlement à cette activité gastronomique, les organisateurs ont oscillé entre tradition locale et modernité pour enrichir les festivités de cette journée.

Un débat public libre entre adultes, la récompense des lauréats scolaires et une démonstration des arts martiaux ont été des occasions aux grands et petits de se retrouver. Exploitant un fait socio-religieux ancestral intitulé *tamelalt n'tezuik* (œuf coloré), les organisateurs ont initié les jeunes

aux règles sociales régissant il y a plusieurs siècles les tribus dans cette région montagneuse. *Tamelalt n'tezuik* se déroulait à la veille des vacances des talebs. Le meilleur dessin, un œuf coloré sur *talouih* (planche de bois pour l'écriture et l'apprentissage du Coran) est exhibé dans une procession dans le village par un apprenant du Coran tandis que le meilleur taleb fait des prières (*douaâ*). D'une maison (*l'hara*) à une autre, les talebs ramassent ainsi des dons (blé, orge, semoule, figues sèches, huile d'olives...) au profit de l'imam du village pris en charge par la communauté.

Accompagnant les invités d'honneur dont le chef de la daïra d'Ath Ouartilane, le P/APC de ladite localité et le docteur Benadouda, P/APC de Guenzet, le professeur Berchiche, ancien ministre de la Jeunesse et des Sports qui ne cache pas son amitié à la région, tenait à féliciter les organisateurs qui, selon lui, par des telles activités s'efforcent de réhabiliter cette région hautement symbolique et culturellement riche.

A l'issue des délibérations du jury, composé de simples connaisseurs natifs de la région, les familles Zeroual Larbi, Zeroual Saïd et Hassas Cherif ont été déclarées gagnantes de ces joutes gastronomiques populaires.

Abachi L.

ANDALOUSSIATE RAMADAN

Beihdja Rahal animera trois concerts



L'interprète de musique andalouse Beihdja Rahal animera trois concerts durant ce mois de Ramadan. Jeudi 27 août, Beihdja donnera un récital au palais de la culture Moufdi-Zakaria, à Alger, dès 22h. Le 7 septembre, à la salle Mouggar, sous l'égide de l'Office national de la culture et de l'information (ONCI), l'interprète animera un second concert. Quant au troisième concert, il est prévu le 8 septembre à Chlef en soirée. Trois soirées, rencontres festives, durant lesquelles Beihdja Rahal enchantera les mélomanes avec l'interprétation de la nouba Sika, récemment enregistrée, et des morceaux de hawzi et de medh. Des récitals «avec des programmes différents et où il y aura des nouveautés», dira Beihdja, rencontrée. Une artiste qui poursuit l'œuvre de transmission et préservation du patrimoine lyrique national, «tant qu'il y a du travail, de la matière et un public qui écoute et qui en redemande», dira-t-elle, enjouée. Certes, elle a déjà enregistré 18 noubas et a même participé à la rédaction d'un ouvrage avec le musicologue et chercheur en littérature, Saâdène Benbabali. Néanmoins, Beihdja Rahal estime que le rêve de transcrire tout le patrimoine andalou demeure encore un rêve et que le chemin reste encore loin pour le concrétiser.

Autre mission dans laquelle Beihdja s'investit également, l'enseignement de la musique andalouse, notamment au Centre culturel algérien de Paris et dans des master class. Comme à Sougueur (Sidi-Bel-Abbès) où, en avril 2009, Beihdja Rahal a apprécié le travail d'une jeune association musicale, Amel El-Andalous, qui avec peu de moyens œuvre pourtant dans l'apprentissage et la transmission de la *çanaâ*. «Ce sont ces associations, ces orchestres dans les petites villes, à l'intérieur du pays qu'il faut aider», affirme l'interprète, convaincue que l'andalou est un patrimoine national.

Chérif Bennaceur

