

## C'est ma vie

Bettina et Guelma,  
une passionnante histoire d'amour

En épousant Hamid Ayache, un citadin de Guelma, Bettina a découvert la beauté de la région en 1963. Elle ne la quittera plus. «J'habite une maison à proximité du cimetière où repose mon époux. Pour moi, il occupe une chambre à côté, donc je vis toujours avec lui, dans cette ville que je porte dans mon cœur».

Par Noureddine Guergour

Le portrait de Bettina est une histoire réellement passionnante, parfois émouvante, influencée par des anecdotes curieuses et des aventures très singulières. Il retrace les origines, l'itinéraire et les rêves de cette artiste hors pair, qui a eu le privilège de promener son grand talent avec ferveur et passion, en Algérie, en Allemagne, en France...

Ses œuvres artistiques, qui ont pris une résonance toute particulière partout dans le monde, ont galvanisé les adeptes de l'art plastique. Bettina Heinen-Ayech, née en 1937 à Solingen (Allemagne), est élevée dans un milieu d'intellectuels nantis.

Elle suit sa scolarité normalement tout en s'adonnant au plaisir de l'art et dès son jeune âge, elle a tenu donc à développer sa vocation cultu-



Photos : DR

relle et artistique, tout en se penchant très précocement sur la peinture.

Cela veut dire que Bettina a suivi une scolarité résolument orientée vers les beaux-arts, elle a eu le privilège de faire un parcours d'excellence à l'Académie royale de Copenhague en passant par les écoles de Cologne et de Munich (1954-1959).

«Le grand mérite revient incontestablement à mon maître, l'artiste peintre Erwin Bowien (1899- 1972), cousin et ami de la famille car c'est grâce à lui que j'ai nourri mon talent. Je tiens à préciser qu'il ne suffit pas d'avoir du talent, mais il faut avoir encore du courage pour pouvoir l'exploiter. Cette conviction m'a permis d'organiser à Bad Homburg ma première exposition, alors que je n'avais que 17 ans», nous révèle cette artiste peintre douée, qui nous avait chaleureusement reçu chez elle, dans une maison pittoresque qui se trouve au cœur du vieux quartier, appelé communément «L'abattoir».

L'histoire de Bettina avec Guelma remonte au début des années 1960. «Mes liens avec cette ville sont solidement maintenus, de précieux souvenirs de plusieurs dizaines d'années sont définitivement ancrés dans ma mémoire», dira-t-elle. M<sup>me</sup> Ayache a accepté de nous raconter en toute candeur son coup de foudre pour Hamid Ayache (son défunt mari), un citadin de Guelma, francophone, réputé pour sa passion pour la culture : «Je l'ai vu pour la première fois au mois de janvier 1960 à Paris, dans le Quartier latin, à Saint-Germain-des-Prés. J'étais attirée par son élégance, sa force de caractère, sa finesse et son amour pour l'art, c'était tellement intense que j'avais eu l'intime conviction qu'il était fait pour moi. Finalement, nous avons pris la décision de nous marier ; sincèrement, j'ai eu la chance de le rencontrer.

Après un agréable séjour passé ensemble en Allemagne, Hamid décide de rentrer en Algérie, et j'ai accep-

té finalement de venir vivre avec lui et on s'est installé en 1963 à Guelma, sa ville natale.»

Et d'ajouter : «Ce choix m'a permis de découvrir la nature ensorcelante de cette ville. J'ai eu l'occasion donc d'illustrer dans mes toiles les luminosités naturelles des champs et des plaines de cette région fascinante d'Algérie. Comme vous pouvez le remarquer, j'habite juste à côté du cimetière où est enterré Hamid. Pour moi, il occupe une chambre à côté, donc je vis toujours avec lui dans cette ville que je porte dans mon cœur.» Au cours de cet entretien, Bettina Heinen a tenu à rendre hommage à certaines personnes et figures emblématiques de la ville de Guelma. «Sur le plan financier, mon mari a connu certaines 'traversées du désert', au début des années 1970, c'était grâce au défunt Laïdi Omar, dit Dada Omar, une personne serviable, gentille et très respectée dans le milieu des

citadins de Guelma, que Hamid a pu surmonter ces difficultés, mais je tiens également à rendre un vibrant hommage aux regrettés Ahmed Baâli dit Ouakha, Hocine Damiaty dit El Hou et Hocine Boudemagh pour leur

soutien indéfectible à notre couple. Ils étaient, sans conteste, braves et tenaces.» Bettina a à son actif un très grand nombre d'expositions individuelles et collectives dans plusieurs villes du monde, Munich, Berne (Suisse), Paris, Vienne, Alger, Rabat, Casablanca, Tunis, Le Caire, Damas... Il s'agit là d'un parcours plus qu'honorable d'une carrière longue et remarquable dont elle peut s'enorgueillir.

Bettina Heinen Ayache, cette célèbre artiste peintre impressionniste et paysagiste, vit depuis le mois de février 1963 à Guelma, mais elle voyage très souvent en Allemagne pour rendre visite à son fils Haroun (42 ans), un praticien spécialiste en médecine du travail qui exerce dans la région de la Bavière. Elle a également une fille, Diana, 51 ans, que son père Hamid préférait appeler Zina. Elle enseigne les langues au Pérou, dans un établissement suisse. C'est donc l'histoire d'une artiste-peintre de renommée mondiale qui a fait le choix de vivre dans cette ville

de l'Est algérien, qui recèle un immense patrimoine culturel et naturel à l'image de la région de Hammam Meskhoutine. Elle dit tout le temps que «le hasard fait bien les choses» ■

**«Après un agréable séjour passé ensemble en Allemagne, Hamid décida de rentrer en Algérie en 1963, et j'ai accepté de venir vivre avec lui et on s'est installé à Guelma, sa ville natale. Ce choix m'a permis de découvrir la nature ensorcelante de cette ville. J'ai eu l'occasion donc d'illustrer dans mes toiles les luminosités naturelles des champs et des plaines de cette région fascinante.»**

## Voyage culinaire

## El melfouf, la brochette de foie enveloppée de crépine, bien de chez nous

El melfouf est le plat que nous allons découvrir lors de notre voyage culinaire de cette semaine après la fête de l'Aïd El-Adha, fête religieuse que le monde musulman célèbre en famille et avec les amis dans la joie et la piété.

Par H. Belkadi

Cette préparation simple et facile à la fois est réalisée dans toutes les villes algériennes de la même manière. La recette est identique.

Ce qui diffère cependant de région en région, ce sont les plats qui accompagnent la viande. C'est le matin du jour J. On vient d'égorger le mouton, et toute la famille est présente pour le déjeuner familial. Au menu, el melfouf, ce plat algérien que l'on attend chaque année et que l'on prépare tous ensemble,



surtout les hommes, qui sont fiers de le faire. Papa se donne à cœur joie de préparer les brochettes qu'il se plaît à enrober de cette crépine si fine et transparente qui va donner tout le goût et la saveur aux morceaux de foie tendres et moelleux.

Tous les enfants se mettent autour de lui et suivent avec admiration et impatience ses moindres gestes en essayant de temps à autre de mettre la main à la pâte.

C'est à qui surveille le feu, qui retourne une brochette, qui ramasse un petit bout de foie égaré...

Pendant ce temps, maman prépare les salades et les pommes de terre frites qui accompagneront notre plat. Papa s'affaire dans la cour de la maison, et dès que les premières brochettes sont prêtes, il les met dans le grand plat que maman lui a préparé à cet effet, et moi je cours les rapporter pour qu'elles ne refroidissent pas. Je fais ce va-et-vient jusqu'à ce que papa termine la cuisson.

Alors, je m'assois à côté de lui, et ensemble, nous mangeons ces brochettes de melfouf qui ont un goût particulier et sans égal ■

## La recette

## Ingrédients :

Un foie de mouton  
Une crépine de mouton  
Sel

Piques à brochettes.

L'idéal est de cuire les brochettes au barbecue avec du charbon de bois. Mais si ce n'est pas possible, la cuisson peut se faire tout aussi bien sur le gril.

## Préparation :

Laver le foie et la crépine, les mettre dans une passoire et laisser égoutter pendant quelques minutes.

Faire sécher la crépine après l'avoir étirée au maximum pour obtenir une crépine fine et transparente, la saler et la réserver.

Pendant ce temps, nettoyer le foie en enlevant les vaisseaux sanguins, les petites peaux. Saisir le foie sur le gril durant deux minutes pour chaque côté de manière à faire cuire la surface seulement, l'intérieur du foie doit rester cru (le but de cette opération est juste de raffermir un peu la chair).

Une fois refroidi, découper le foie en morceaux de 2 à 3 cm et les saler. Veiller à faire des morceaux égaux afin que la

cuisson soit homogène.

Enlever les parties épaisses de la crépine au couteau. Rouler la crépine comme sur la photo et la découper en bandes.

Envelopper chaque morceau de foie avec une bande de crépine.

Embrocher au fur et à mesure.

Faire griller les deux faces des brochettes sur les braises (en fondant, la graisse flambe, dans ce cas retirer les brochettes et asperger le feu d'un peu d'eau).

Servir aussitôt pour éviter le refroidissement de la graisse, avec des salades variées.

