

# C'est ma vie Après la réussite, l'échec

Le parcours scolaire de Hocine Smaâli, un jeune handicapé, n'a pas été un long fleuve tranquille. Il est né dépourvu de ses quatre membres. Ce qui ne l'a pas empêché de décrocher son baccalauréat avec mention excellence lors de la session de juin 2012.

Par Nouredine Guergour

«J'ai eu mon bac avec mention excellence. Ce n'est pas pour me faire mousser, mais j'en suis tellement fier, j'en ai tant bavé que je crois que je peux me le permettre», confie ce jeune homme de 20 ans.

De nos jours, rien n'empêche un handicapé d'intégrer l'université, pourtant, pour Hocine, cela devient un grand problème.

Ce jeune homme plein de courage et de volonté veut faire partager son expérience, mais il s'élève contre la vision purement misérabiliste du handicap, pour ne pas passer sous silence les grandes difficultés rencontrées dans la vie de tous les jours. A 20 ans, le jeune Smaâli Hocine est toujours révolté par le regard négatif de la société sur le handicap.

«Mais je remercie vivement mes amis, ma famille, mes voisins, pour toutes les souffrances qu'ils ont dû endurer, pour le courage dont ils ont fait preuve durant de longues années pour m'aider à surmonter mon lourd handicap.»

**Aujourd'hui le jeune Smaali vit chez ses parents à Bordj Sabath, son rêve de toujours est de pouvoir poursuivre ses études universitaires, mais il n'a aucun doute sur sa capacité à se mobiliser pour concrétiser cela, et n'a plus à prouver qu'il a de la ressource.**

La présence et la volonté de son entourage s'avèrent primordiales pour que Hocine suive normalement les cycles d'enseignement, primaire, moyen et secondaire, comme tous les enfants de son âge, dans son village natal, Bordj Sabath (daïra de Oued Zénati), situé à une cinquantaine de kilomètres de Guelma. Hocine Smaâli, symbole de courage et détermination, faisait partie des lauréats du bac 2012 de la wilaya de Guelma qui ont eu droit à une cérémonie officielle de remise de prix, organisée au siège de la wilaya par les services de la Direction de l'éducation.

Les Guelmis, qui l'avaient donc découvert à cette occasion, ont été stupéfiés par la volonté farouche de ce jeune bachelier hors pair, qui, en dépit de son handicap majeur, a réussi avec brio à franchir l'épreuve du baccalauréat 2012. Issu d'une famille modeste, Hocine se félicite du profond esprit d'unité et de solidarité qui anime les membres de sa famille, ses amis ainsi que les habitants de la localité rurale dans laquelle il vit depuis sa naissance. «Ce cadre m'a



Photos : D.R.

permis, dans un esprit d'entraide, de me déplacer quotidiennement dans mon fauteuil roulant et de suivre régulièrement mes cours à l'école.»

Il faut le voir pour y croire, Hocine ne s'exprime donc que par sa bouche, puisqu'il manipule le stylo avec ses lèvres, en impressionnant vivement ses proches et son entourage. «J'ai appris à écrire avec la bouche dès mon jeune âge. Je faisais des dessins sur le sable», déclare-t-il, et d'ajouter : «Si j'ai développé cette technique, c'est parce que je suis dépourvu de membres, donc

j'étais obligé de tout exécuter avec la bouche, outre l'écriture, j'accomplis aussi d'autres tâches courantes.» Et là encore, on se demande comment il parvient à le faire. Dès le premier rendez-vous à l'Université du 8-Mai 1945, Hocine, accompagné de ses parents, se rend compte que rien n'est vraiment prévu pour son cas.

«Je n'ai pris conscience de mon handicap qu'à ce moment-là, je me suis vraiment retrouvé pour la première fois en situation de handicapé moteur. Je ne pouvais pas compenser tout seul, cela a énormément

inquiété mes parents, j'ai surmonté bon nombre d'obstacles et d'expériences de rejet, mais maintenant je me sens complètement dépassé», révèle-t-il.

Aujourd'hui, le jeune Smaâli croit vraiment atteindre ses limites, et cela en dépit des efforts consentis par les responsables de l'Université de Guelma et certains groupes d'amis.

Effectivement, à l'université, Hocine ne bénéficiera plus d'une assistance et d'une aide intime. «En fait, cela m'a plutôt desservi. J'habite à une cinquantaine de kilomètres de l'université, je dois donc passer la nuit à Guelma pour suivre régulièrement mes cours à l'amphi, ce qui m'est impossible», explique Hocine.

Ce dernier a réclamé aux œuvres universitaires du 8-Mai-45 un hébergement adéquat qui réponde à ses besoins spécifiques et qui permette donc à ses parents de l'accompagner dans ses tâches quotidiennes, afin de respecter son intimité et son rythme de vie. Ce vœu n'a, en effet, pas été exaucé et notre jeune bachelier se voit donc contraint de quitter momentanément les rangs de l'Université de Guelma. Aujourd'hui, le jeune Smaâli vit chez ses parents à Bordj Sabath, son rêve de toujours est de pouvoir poursuivre ses études universitaires, mais il n'a aucun doute sur sa capacité à se mobiliser pour concrétiser cela, et n'a plus à prouver qu'il a de la ressource. L'appel est donc lancé pour mettre en place des mesures spécifiques afin d'améliorer l'accueil, l'accessibilité et l'accompagnement pédagogique aux études, à la vie étudiante et à l'insertion dans la vie active des personnes handicapées. C'est pour permettre donc à Hocine Smaâli de rejoindre l'université le plus vite possible, un rêve qui lui tient à cœur. ■

## Voyage culinaire Cherchem, un plat qui augure fertilité et prospérité

Notre voyage culinaire de cette semaine va faire sortir de l'oubli un plat traditionnel à base de légumes secs, très nourrissant, issu de la cuisine algérienne. Le cherchem, car c'est le nom de notre sélection, est préparé le plus souvent pour fêter le nouvel an berbère.

Par H. Belkadi

Nous sommes dans les montagnes de Kabylie, dans un village typique de la région. Yennayer est pour bientôt chez ammi Rezki, on s'affaire à préparer les festivités de la nouvelle année qu'on veut accueillir avec bonheur et réjouissance.

Pendant que les femmes de la maison s'occupent à préparer le repas du dîner de Yennayer, la grand-mère Tassaâdit rassemble autour de la cheminée tous les petits enfants et leur raconte l'histoire de la vieille de l'univers culturel berbère.

Un drame mythique marqua ce mois et une histoire légendaire est contée à propos d'une vieille femme qui, croyant l'hiver passé, sortit un jour de soleil dans les champs et se moqua de lui. Yennayer (le mois de janvier) mécontent et fou de rage, emprunta deux jours à Furar (le



mois de février) et pour se venger de l'ironie de la vieille, déclencha un terrible orage qui emporta dans ses énormes flots la vieille femme ainsi que ses maigres chèvres.

Depuis lors, les paysans de la région se gardaient de faire sortir leur bétail pendant ce jour et réunissaient les vaches et les moutons dans la grange de la maison qui était une source de chaleur pendant les jours de grand froid. Toutes les grands-mères de Kabylie racontaient l'histoire avec la même ferveur et le même ton si bien que les parents menaçaient leurs enfants qui ne terminaient pas

leur bol de soupe ou qui ne mangeaient pas de légumes verts de faire venir la vieille qui allait leur gratter le ventre et les emporter avec elle dans les flots de la tempête.

Pendant ce temps, dans la cuisine, c'est la belle-mère qui sélectionne le blé dur qui va être utilisé pour la préparation de cherchem, le plat de Yennayer qui symbolise la fertilité et la prospérité dans les régions montagneuses de Kabylie. Elle s'appliquait dans la confection du plat qui allait réunir tous les membres de la famille et être le premier repas de la nouvelle année berbère. ■

### La recette

#### Ingrédients

- 250 g de fèves sèches
- 250 g de blé dur
- 250 g de pois chiches
- 100 g de lentilles (blondes de préférence),
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- Sel, poivre
- 1 cuillère d'huile d'olive.



#### Préparation

Deux jours avant la préparation du plat, mettre les fèves sèches à tremper dans de l'eau froide en changeant l'eau chaque jour. Faire de même pour le blé si vous en utilisez. L'idéal serait d'utiliser du blé précuit que l'on trouve dans le commerce. La veille, faire tremper les pois chiches (pendant 24 heures) ainsi que les lentilles.

#### Cuisson

Egoutter les légumes secs. Dans une cocotte minute de préférence ou un faitout allant sur le feu, déposer tous les légumes. Ajouter l'huile d'olive, les épices, le sel et recouvrir le tout avec suffisamment d'eau. Faire cuire pendant 40 minutes environ. Lorsque les légumes sont cuits et après échappement de la vapeur, découvrir la cocotte minute et laisser mijoter pendant quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que la sauce soit réduite. Servir chaud accompagné d'une salade pimentée et arrosé d'un filet d'huile d'olive.

## A nos lecteurs...

Cette page est la vôtre. Si vous avez été témoin de faits qui vous ont parus hors du commun, de situations heureuses ou malheureuses, si vous connaissez des personnes qui mènent une vie peu ordinaire, profitez de cet espace que nous vous offrons pour vous exprimer. Partagez-les avec nos lecteurs. Cette richesse d'expériences que vous allez leur conter les rendra, sans nul doute, un peu plus forts pour affronter avec courage la vie. Alors, à vos plumes !