

Soirmagazine

A 97 ans, khalti Mimi a gardé la finesse de ses traits, la douceur de son regard et toute sa beauté. Elle était prédestinée à donner de l'amour à ceux qui en étaient privés, à s'entourer d'enfants aux yeux souvent tristes pour leur redonner joie et bonheur. Ces enfants, abandonnés, khalti Mimi les a accueillis, leur a ouvert ses bras et son cœur, pour les aimer, les chérir et les accompagner dans la vie. Elle en a adopté neuf, sept filles, parce qu'elle n'en a jamais eu, et deux garçons. Aujourd'hui devenus des femmes et des hommes, ils parlent avec beaucoup d'émotion de celle qui leur a donné une vraie famille.

Par Naïma Yachir

Khalti Mimi a mis au monde trois garçons, et en a perdu un. Mais la fille lui manquait. Elle ne pouvait concevoir une maison sans elle, alors elle décide d'en adopter. «En fait, il faut préciser que c'est une quarantaine d'enfants qui ont défilé dans cette chaleureuse maison, sur les hauteurs de Kouba. Il y en a qui ont retrouvé leurs parents, et ont dû la quitter, non de gaieté de cœur ; d'autres, pour des raisons que nous ignorons, ont été accueillis par d'autres familles. Ensuite, il y a eu nous, ses neuf enfants, qui nous nous sommes jamais séparés d'elle jusqu'à sa mort, il y a un peu plus d'un mois», nous raconte son aînée, Nadia. C'est en 1957 que la petite fille qu'elle était fut adoptée. «J'avais deux ans, ma mère était française ; étant très malade, elle ne pouvait pas s'occuper de moi, alors elle m'a laissée à l'orphelinat. Ma seconde maman s'y trouvait ce jour-là, et a demandé si elle pouvait me recueillir. Sitôt dit, sitôt fait. J'ai grandi dans cette maison, où ma mère m'a donnée toute l'affection et tout l'amour dont a besoin un enfant. Ma mère nous aimait tellement qu'elle ne nous a jamais dit que nous avons été adoptés. D'ailleurs, je l'ai su à l'âge de 15 ans, je m'en souviens comme si cela datait d'hier. Un jour, je me trouvais au jardin, on s'amusait avec des voisines à la balançoire que mon père avait conçue spécialement pour nous, (elle était accrochée à un arbre à l'abri du soleil), on se balançait joyeusement en chantant, quand l'une des filles qui avait à peu près mon âge me lance : «Tu sais, *khalti Mimi* n'est pas ta vraie maman.» A ce moment précis, c'est comme si on m'avait enfoncé un couteau

dans la poitrine. J'ai pleuré tout en la traitant de menteuse. Je ne voulais souffler mot à ma mère pour ne pas la blesser, mais je ruminais cette phrase qui me hantait, et je commençais à me remémorer certains détails, comme par exemple le fait que je ne pouvais pas consulter mon extrait de naissance. Mes soupçons se confirmaient, j'ai voulu alors savoir la vérité. Un après-midi, profitant de l'absence de ma mère, je suis allée dans sa chambre et j'ai fouillé dans un des tiroirs de son armoire où elle cachait ses documents. J'ai découvert qu'effectivement, j'étais une enfant adoptée. Sur le coup, cela m'a fait très mal, je n'ai pas accepté qu'on m'ait menti tout ce temps. Mais je ne lui ai jamais tenu rancune, cela n'a en rien altéré l'amour que je lui vouais. Pour moi, c'était elle ma vraie maman. J'ai compris qu'elle l'a fait pour nous protéger. Elle nous a donné une éducation exemplaire, elle débordait d'amour pour nous. Elle était la douceur personnifiée. Lorsque je me suis mariée en 1978, j'ai eu droit à une cérémonie

digne des contes de fée. Un trousseau dont rêvaient toutes les jeunes filles. Aujourd'hui, je suis grand-mère, mon petit-fils c'est ma mère qui lui a choisi son nom. Elle m'a dit : «Prénomme-le Anis, qui signifie compagnie en arabe, comme ça tu ne seras jamais seule.» Elle tenait à lui faire son trousseau, méticuleuse elle était, rien ne manquait à la liste. J'étais tellement heureuse, épanouie, comblée d'amour, que je n'ai jamais voulu chercher mon autre mère.

Lila, la deuxième fille, la cinquantaine bien entamée, parle de *khalti Mimi* comme d'un ange que le bon Dieu a envoyé sur terre pour aimer ceux que l'on avait reniés. Elle nous a réunis dans cette maison où il faisait bon vivre, elle nous a appris les bonnes manières des citadines, comment tenir une maison propre, la cuisine algéroise, elle répétait sans cesse : «Levez-vous toujours tôt, faites votre ménage, on ne sait jamais, des invités pourraient débarquer à l'improviste, votre maison doit toujours sentir la propreté, et l'ordre doit toujours y régner.» «C'était un cordon bleu, perfectionnis-

«Quand j'ai atteint mes 18 ans, elle m'a dit que je pouvais entamer des recherches pour retrouver ma vraie mère ; j'ose à peine le dire, car je n'en ai qu'une seule, celle qui m'a prise dans ses bras alors que j'avais tout juste 3 mois, qui ma accueillie chez elle, qui m'a aimée de toutes ses forces et de toute son âme, qui m'a comblé de bonheur et qui m'a donné la meilleure éducation.»

te, elle ne voulait pas que l'on mette la main à la pâte, mais tenait à ce qu'on l'assiste pour apprendre. Les gâteaux étaient l'une de ses spécialités. D'ailleurs, l'une de mes sœurs a hérité de ce don, c'est elle qui a pris la relève. Ma mère était une femme exceptionnelle, elle avait l'art de vivre qu'elle a réussi à nous inculquer, elle avait beaucoup de classe et elle a eu de la chance d'avoir épousé un homme qui dépassait son époque. Il l'a gâtée, il était très attentionné envers elle et envers nous. Ils ont réussi à eux deux à effacer le malheureux sort qui allait nous être réservé. Mais les mauvaises langues se déliaient, et on pensait tout bas que «*khalti Mimi* finira par avoir des bâtards sous les lits». Ma mère n'en avait cure, convaincue qu'elle n'avait pas failli à sa mission, qu'elle nous avait préparés à affronter la vie. Dieu merci, nous ne l'avons pas déçue. C'est d'ailleurs grâce à elle que nous avons pu

surmonter les quelques déceptions que nous avons vécues par rapport à notre statut d'adoptés. Elle nous a toujours dit de ne jamais le cacher à celui qui un jour sera l'élu de notre cœur. «Cela fait partie de vous, il ne faut pas en avoir honte. Et celui qui ne vous accepte pas comme vous êtes, vous ne pouvez partager sa vie.» Et il y en a eu qui se sont débinés quand ils l'ont appris. Mais cela nous rendait plus fortes, car nous avions l'essentiel : notre dignité. Ma mère était intraitable avec ceux qui voulaient nous humilier. Je me souviens, nous étions enfants, elle était fière de nous, elle voulait nous emmener avec elle pour assister à des fêtes de mariage, bien entendu, pas toutes à la fois. Nous étions très bien habillées comme des princesses, sages et polies, des petites filles modèles, au point où l'on nous jalousait. Au moment de servir les gâteaux, ma mère avait remarqué que tous les yeux étaient braqués sur nous, elle a vite compris le manège. On avait offert les gâteaux à tous les enfants sauf à nous. Ma mère, rouge de colère, s'était levée, nous a pris par la main et a quitté la salle sans même dire au revoir à la maman de la mariée, qu'elle a juré ne plus jamais revoir.»



Photos : DR

Nora, enseignante, les yeux rougis, évoque sa mère avec beaucoup de tristesse : «C'était ma confidente, en fait, la confidente de toutes celles et ceux qui lui ouvraient leur cœur ; elle savait convaincre dans le calme et la sérénité. Ma mère c'est cette main de fer dans un gant de velours. Quand j'ai atteint mes 18 ans, elle m'a dit que je pouvais entamer des recherches pour retrouver ma vraie mère. J'ose à peine le dire, car je n'en ai qu'une seule, celle qui m'a prise dans ses bras alors que j'avais tout juste 3 mois, qui ma accueillie chez elle, qui m'a donné une famille, qui m'a aimée de toutes ses forces et de toute son âme, qui m'a donné la meilleure éducation, qui m'a aidée dans mon instruction et qui m'a comblé de bonheur. J'ai refusé. Jusqu'à présent, je n'en ressens pas le besoin. Elle me manquera atrocement. Heureusement qu'elle a su cultiver en nous l'esprit de famille, elle nous a appris à rester unies quelles qu'en soient les circonstances. Elle a laissé une famille, celle qu'elle a forgée dans l'amour.» *Khalti Mimi* n'est plus de ce monde, elle a laissé derrière elle Nadia, Lila, Nora, Meriem, Lynda, Zineb, Sonia, Boualem et Halim, ses enfants, dont la plupart ont à leur tour fondé une famille, ils sont fiers de leur mère qui, grâce à elle, ont pu renaître. «Elle a eu un enterrement digne d'un président. Il y a avait un monde feu, même les 40 enfants qu'elle avait adoptés ont tenu à lui rendre un dernier hommage, et l'accompagner à sa dernière demeure.» «Elle restera dans nos cœurs à tout jamais.» ■

Voyage culinaire

Couscous à la cherchelloise

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous emmener dans la ville côtière de Cherchell, Juliae Ceasaréa à l'époque romaine, et qui existait déjà au IV^e siècle avant Jésus Christ et s'appelait lol. Il s'agit du couscous aux courgettes et au lait poivré.

Par H. Belkadi

Nous allons découvrir ensemble un plat traditionnel très prisé dans cette région qui n'est autre que le couscous préparé d'une façon différente de celui qu'on a l'habitude de manger dans les autres villes d'Algérie. On le sait, le couscous est le plat traditionnel par excellence, et chaque région a sa manière de le préparer. On connaît le couscous en sauce rouge aux légumes avec ou sans viande, ou celui en sauce blanche aux navets tendres, mais l'on ne connaît peu ou pas du tout celui préparé par les habitants de cette ville portuaire qui sont très modestes et très humbles de part leur nature paysanne et agricole. Leurs habitudes culinaires sont riches d'ingrédients naturels et simples. De beaux légumes frais du potager mélangés à une multitude d'herbes suffiront pour qu'une mère de famille cherchelloise vous mijote un bon petit plat sans pareil. Elle vous préparera un bon couscous au lait poivré qui mettra en relief et don-

nera du goût à ce vieux légume, la courgette, qui est relativement fade et pas très apprécié lorsqu'il est cuisiné sans viande.

C'est ainsi qu'à Cherchell, et dans chaque foyer, vous ne pouvez rater ce fameux couscous aux courgettes et au lait poivré, préparé chaque vendredi par des mains habiles et agiles qui savent manier la cuillère et donner toute la saveur et le goût à chaque plat qui prône sur nos tables durant toute l'année. La particularité de ce couscous est qu'il se suffit à lui-même.

Parsemé de courgettes coupées en lamelles fines et arrosé de lait frais généreusement poivré, l'on n'a nullement besoin de viande ou d'un quelconque ingrédient pour apprécier son goût fin et piquant qui lui donne toute son originalité et son intérêt. Ce couscous est une spécialité de la ville de Cherchell qui a été perpétrée par nos grands-mères qui ont su garder jalousement la recette de ce plat unique et que l'on ne peut manger et savourer que dans cette région du pays. ■

La recette

Ingrédients

Pour la sauce :

1kg de courgettes nouvelles, 1 oignon, 1l de lait, 1l d'eau, Sel, Poivre

Pour le couscous :

500 g de semoule de couscous à grains moyens, 125 g de beurre

Préparation :

Dans une grande casserole, faire bouillir le lait et réserver.

Dans une marmite allant sur le feu, verser l'eau, ajouter l'oignon finement haché, les courgettes grattées, lavées et coupées en lamelles assez larges, la moitié du beurre, le sel et le poivre (en mettre sans modération). Couvrir et laisser cuire pendant 20 min. Lorsque les courgettes sont cuites et le bouillon réduit de moitié, ajouter le lait bouilli et laisser mijoter quelques minutes pour que le lait s'imprègne des épices. Terminer ensuite la cuisson. Pendant ce temps, préparer le couscous. Comme pour un couscous en sauce, mouiller les grains dans un



grand plat puis les faire cuire à la vapeur dans un couscoussier. Après la première cuisson, mouiller le couscous avec 1 verre d'eau légèrement salée et recommencer l'opération une seconde fois.

Une fois la sauce et le couscous prêts, enduire le couscous avec un peu de beurre et le servir arrosé de cette sauce au lait et garni de courgettes.

Les amateurs de viandes peuvent l'agrémenter de morceaux de poulet. ■