

Soirmagazine

Une traînée de poudre explosive suivie d'une détonation, et la vie de Saïbi Mohand a basculé en quelques secondes dans l'horreur. Cela remonte à une quinzaine d'années. Le paisible père de famille travaillait alors dans une carrière d'agréats à Ath-Zikki où l'extraction de sable nécessitait le recours aux explosifs qui brisaient la roche bleue dans un bruit effarant, répercuté par la montagne déchirée dans ses entrailles laissant apparaître des séquelles indélébiles aux flancs de ce massif rocheux d'une beauté magique avec ses circuits de randonnées qui laissaient rêveurs les touristes étrangers.

Par Salem Hammoum

Criant aux nuisances sonores et à la pollution de l'air et de ses ressources hydriques, les habitants de la localité avaient initié un mouvement de protestation pour s'opposer à l'exploitation de ce patrimoine naturel national qui était la fierté de tous. Chose qui n'était pas facile dans le contexte de l'époque. En dépit de tout, la population avait fait le choix de crier sa colère, ce qui avait abouti à l'arrêt de l'exploitation du gisement rocheux dont la surexploitation pouvait signifier, selon des hydrauliciens, la disparition des généreuses sources arrosant les deux versants des régions limitrophes de Ath-Zikki dans la wilaya de Tizi-Ouzou et Ifri dans la daïra d'Ouzellaguen.

C'était dans la tourmente de ce contexte de fièvre contestatrice et de dilemme entre économie et environnement que Saïbi Mohand fut pris un jour. Il s'en souvient dans les moindres détails. Sommés de surseoir à une mise à feu, les ouvriers du chantier non rompus à ce genre d'exercice de déminage allaient, par ignorance du danger, faire exploser la montagne et tout ce qui était autour, y compris de nombreux travailleurs affairés sur le site. C'est alors que le malheureux ouvrier, un artificier ayant suivi une formation dans la manipulation des explosifs dans une société de barrages de la région, a foncé droit pour empêcher le pire. Sa téméraire intervention évita certes l'irréparable mais pas une explosion qui lui valut de recevoir des bris d'un fût



Photos : DR

destiné à incinérer les mèches. C'est ainsi qu'un éclat de tôle de 40 cm de long sur 15 cm de large tubulé est venu se loger dans son foie après avoir transpercé le thorax et le diaphragme. Le patient ayant hérité du statut de grand blessé par éclats de mine dut subir une délicate intervention, pratique consistant en la réparation chirurgicale. La lecture du compte rendu donne froid dans le dos avec les dommages collatéraux entraînés par l'éclat, comme ces fractures de côtes multiples, effondrement du diaphragme, un gros cratère de la face postérieure du foie et des lambeaux hépatiques.

Et ce fut le début d'un cauchemar qui n'est pas près de se terminer pour cet audacieux ouvrier qui s'est porté courageusement au secours de ses camarades de chantier au détriment de sa vie.

Depuis, ce travailleur, un conducteur d'engin initialement, souffre de pathologies chroniques invalidantes avec de graves complications. Il fut amputé au tiers supérieur de la jambe droite suite à une gangrène du pied, une infection cutanée chronique due à la brûlure par éclat de dynamite au niveau du thorax, de l'abdomen et au dos. Le constat médical est en effet implacable pour ce patient.

Sujet à des plaies suppurantes, Saïbi Mohand se plaint de diverses douleurs. Il est en outre sujet à des dépressions et à des

troubles, ce qui nécessite, d'après des médecins, un taux d'invalidité de 100% et l'assistance d'une tierce personne.

Mais l'avis médical de ce spécialiste en médecine, tout comme le certificat médical établi par un professeur chef de service des brûlés et de chirurgie plastique qui a conclu que le malade admis pour des séquelles cicatricielles post-traumatiques, de deux ulcérations thoracique et abdominale, biopsie exérese-cicatrization dirigée en tant que malade en surveillance, ne sera pas partagé par la commission d'invalidité de la wilaya de Tizi-Ouzou qui a décidé d'une pension basée sur un taux de 65 % fixée à 15461,47 DA.

Ce qui a contraint la victime à présenter un recours devant la juridiction compétente qui a contesté la décision de fixer le taux à 65%, a infirmé la première décision pour la revoir à la baisse. Le taux d'IPP qui était donc de 65% est redescendu à 60 %, et ce, «conformément au barème officiel». Ce qui provoqua une onde de choc psychologique chez ce patient qui n'en revient pas encore de cette incroyable décision après requête.

C'est plus qu'il n'en fallait pour anéantir les espoirs de ce malade qui croyait en la justice et en le droit, lui qui a douze bouches à nourrir dont dix filles ayant dépassé l'adolescence, toutes sans ressources car sans emploi. L'état de santé de Saïb a périclité au point de choper d'autres maladies collaté-

rales. Il est devenu irascible et prêt à s'enflammer à la moindre occasion. Réduit à la pauvreté, il arpente les artères de la petite ville de Bouzeguène avec ses deux béquilles, quémendant un sourire, un geste d'affection ou une reconnaissance qui ne viennent pas. Seules des âmes charitables viennent à son secours dans des actions de bienfaisance que la fierté et l'orgueil du malade peinent à accepter dans un geste désespéré. Mais il le faut bien pour faire face au besoin de plus en plus grand de sa nombreuse famille. Comme un malheur n'arrive jamais seul, Saïb Mohand a eu à faire face aux déchaînements de la nature puisqu'en hiver 2012, sa maison n'a pas été épargnée par les intempéries.

Dans sa tête, non encore désertée par les cauchemars, il revoit la scène de son intervention héroïque pour sauver des vies humaines à ses risques et périls alors qu'il pouvait bien anticiper sur le danger en se mettant à l'abri et préserver sa vie. Mais Saïb Mohand est de ceux qui sont prêts à donner leur vie pour sauver celle des autres. La révision à la baisse de son taux d'IPP était-elle une façon de le récompenser de sa bravoure, lui, qui vit actuellement de la solidarité des gens car la pension d'invalidité et les quelques milliers de dinars que lui verse mensuellement son ex-entreprise ne suffisent même pas à nourrir sa famille non épargnée par le sort.

Se sentant délaissé et livré à lui-même, il désespère de recevoir des soins susceptibles de réduire ses souffrances que seule une intervention chirurgicale dans un établissement privé est susceptible d'assurer. Les soins en question avoisinent les 100 millions de centimes qu'il trouve toutes les peines du monde à amasser en dépit de retours d'écoute de généreux donateurs comme ce citoyen d'Ath-Waghliss dans la wilaya de Béjaïa qui lui a fait don de 10 millions alors que d'autres d'Ath-Zikki et d'Idjeur lui ont collecté 14 millions. Dans les hôpitaux publics, il semble qu'il n'a pas sa place pour subir ce genre d'intervention. Compatissants, des gens multiplient les initiatives pour lui venir en aide. Parmi ces actions, le recrutement d'une ou deux de ses filles pour l'aider à arrondir ses difficiles fins de mois lui qui a moins de 20 000 DA par mois. Saïbi Mohand, qui a lutté de toutes ses forces depuis des années, est maintenant à bout de force. Sa santé précaire ne lui permet plus de mener son combat pour la dignité.

Faute d'attendre du bien des hommes, il s'en remet à Dieu pour lui venir en aide. ■

Voyage culinaire

Soirmagazine

Al hamamma, un couscous aux mille senteurs

C'est en visite à la station thermale de Hammam Melouane, à 15 km de la ville de Blida, que nous avons découvert un mets typique de la région. Modeste et simple à réaliser, ce plat fait la fierté des habitants de la ville des Roses et des villages avoisinants.

Par H. Belkadi

Après les rudes journées d'hiver, voici le printemps qui s'installe, amenant avec lui des journées claires et ensoleillées durant lesquelles parents et enfants iront se détendre et profiter des vacances de la saison pour aller visiter des régions jusque-là méconnues.

C'est ainsi que nous avons décidé, ma famille et moi, d'aller faire une virée du côté de Ham-

mam Melouane, un endroit que je n'avais pas revu depuis ma tendre enfance et dont le seul souvenir qui me reste aujourd'hui est celui où je me baignais dans une eau brûlante avec ma mère dans un grand bassin d'où montait une fumée épaisse.

A notre arrivée dans le petit village, je fus attirée par les maisons bâties modestement et blanchies à la chaux. Ce fut pour moi le déclic qui raviva mes souvenirs enfouis dans ma mémoire d'enfant. Je voulus alors revoir la placette qui menait à l'ancien bain où nous allions avec ma grand-mère qui ne pouvait rater son rendez-vous avec Sidi Slimane qui «l'appelait» chaque année à ce moment précis. C'était pour elle un pèlerinage qui allait la soulager de ses rhumatismes et de son arthrose pour toute l'année. Quant à nous, c'était un enchantement de l'accompagner, et ce qui nous intéressait le plus, c'était la cascade d'eau fraîche où nous allions nous rafraîchir et

où nous nous amusions comme des fous pendant que les plus grands s'offraient des moments de détente et de relaxation au bain.

Après de longues heures de jeux, grand-mère nous appelait pour le déjeuner, moment que nous attendions avec impatience car le repas qui allait nous être présenté était bien sûr l'incontournable *al hammama*, ce plat à base de couscous et d'herbes de montagne qui symbolise le printemps car il renferme plus de 70 sortes d'herbes que l'on doit laver et frotter entre les mains avant de les mélanger au couscous. D'après les explications de nos grands-mères, ce plat tiendrait son nom du fait des grandes sueurs qu'il provoque après sa consommation. C'est un plat qui mêle le goût un peu amer des plantes sauvages à la saveur très particulière de l'huile d'olive et des cristaux qui craquent sous les dents pour fondre délicatement dans la bouche. ■

La recette

Ingrédients

- 1 kg de couscous à grains moyens
- 1 bouquet de fleurs de lavandes séchées
- Quelques feuilles de sauge séchées
- 1 bouquet de menthe fraîche
- Du thym
- 1 verre d'huile sans goût (pour la cuisson du couscous)
- 1 verre d'huile d'olive
- Sel, eau
- Du sucre glacé ou cristallisé

Préparation :

Faire cuire le couscous à la vapeur comme pour le couscous classique (nous avons déjà donné le mode de préparation dans les numéros précédents). Lorsque le couscous est fin prêt, réserver. Pendant la cuisson du couscous, équeuter et laver soigneusement les fleurs de lavande, les feuilles de sauge, le thym et la menthe puis les faire cuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes et les mixer. Mélanger les grains de couscous à toutes les herbes mixées de façon à obtenir un couscous coloré (noir). Faire cuire ce mélange à la vapeur. Lorsque la cuisson est terminée, arroser d'huile d'olive et laisser le mélange bien imprégner. Saupoudrer de sucre ou enduire de miel et servir avec du lait ou du petit-lait, selon les goûts. ■

