C'est ma vie

L'amour a gâché mon existence

(1re partie)

C'est l'histoire d'une désillusion ô combien commune pour le genre humain : celle de l'amour qui se transforme en haine pour des femmes et des hommes qui se sont donnés corps et âme à l'autre avant que ce dernier ne devienne leur pire ennemi. C'est l'histoire tristement vraie de Rym, la trentaine à peine entamée, mais qui vit dans l'amertume et le regret depuis le jour où elle a rencontré le grand amour.

Photos : DR

Par Katya Kaci

«Je vais commencer mon récit par un flash-back sur mon enfance et mon adolescence ; des périodes heureuses de mon existence et durant lesquelles personne n'aurait imaginé que ce que la vie m'a réservé par la suite. Voilà, je suis l'aînée d'une fratrie de quatre garçons, le premier étant plus jeune que moi de cinq ans. Je ne vous cache donc pas que mes parents m'ont chouchoutée et gâtée plus que tous mes frères.

Ma mère me raconte que quand j'étais encore jeune, tous les voisins, les oncles et les amis se disputaient ma garde et m'offraient tant de bonbons et de friandises que ça s'est vite vu sur mes joues biens charnues dont on disait qu'elles étaient faites pour les bisous. J'avais aussi beaucoup de caractère et un franc-parler qui ne faisaient que confirmer à mes parents quel prodige j'étais. Mes parents avaient à l'époque fait un enregistrement vocal de moi, et je m'étonne vraiment de l'aisance que j'avais à trois ans. Je parlais de tout et de rien, et surtout, j'étais décidée à devenir médecin. Physiquement aussi, j'avoue ne pas avoir à me plaindre ; je suis blonde aux yeux bleus, et j'ai depuis toujours eu un tas de compliments sur mon physique : ma mère me comparaît à Brigitte Bardot et mon père préférait dire que je tirais plus vers Romy Schneider. Bref, j'étais adulée, aimée, cajolée et la vie s'annonçait pour moi et les miens rose comme la pulpe de mes lèvres charnues. L'arrivée au monde de mon petit frère n'a, par la suite, pas empiété sur mon existence. Ma maman me raconte que j'ai été tout de suite une grande sœur affectueuse et protectrice et que je l'ai très souvent aidée en m'occupant de lui tandis qu'elle faisait son ménage. J'ai ainsi grandi dans une famille qui s'est peu à peu agrandie. J'ai dû aller à l'école et la vie s'est enchaînée aisément pour moi et les miens. Adolescente, ma vie ressemblait à toutes celles des filles de mon âge. J'avais beaucoup d'amis filles et garçons, je m'épanouissais bien avec l'entourage qui était le mien, et malgré des résultats moyens à l'école, jamais, je n'ai eu de remarque ou de remontrance ni de mes profs et encore moins de mes parents qui disaient que malgré ma paresse, j'étais douée et intelligente et que rien que cela ne me permettrait de faire de grandes choses dans ma vie.

Le lycée a été pour moi la plus belle des expériences, même si vous verrez par la suite que mon cauchemar a débuté à cette époque-là. J'avais intégré une classe scientifique, et je m'étais découvert une réelle passion pour les sciences naturelles.

Il est vrai que j'étais nulle en maths et physique, mais j'ai réussi à garder le cap vers la terminale qui m'ouvrirait, selon mes parents, tous les horizons pour un avenir glorieux. Concernant les projets de carrière, de médecin, je suis passée à biologiste et plus précisément à rêver de devenir la future «Nicolas Hulot» dont je savourais chaque samedi soir les périples dans son émission «Ushuaia Nature». Côté cœur, j'estime ne jamais avoir réellement craqué pour un garçon, la raison étant simple, je les avais tous à ma botte. Tous les garçons de mon âge, de mon quartier et de ma ville étaient amoureux de moi ou me trouvaient à leur goût, certains me le montraient avec de simples compliments sur ma beauté alors que d'autres se lançaient en des déclarations enflammées et éperdues. Il y eut un garçon qui étais dans la même classe que moi, en seconde, et qui, en terminale, avait carrément largué sa copine juste pour tenter sa chance avec moi. J'ai bien entendu refusé, car au-delà du fait que ma famille ne tolérait pas que j'aie un petit copain, voir ces garçons devenir si accessibles et tellement vulnérables me faisait ne pas m'intéresser à ce genre de relations. Je préférais de loin les amitiés et passer du bon temps avec mes copains et copines après les cours. Je me préparais donc pour l'ultime étape du lycée vers l'université, mais plus le fameux examen approchait, plus je sentais le trac m'envahir, et malgré une préparation intense et des révisions acharnées, la peur et le stress ont eu raison de moi, j'ai ainsi échoué à mon premier baccalauréat. Dévastée et déçue par ma stupidité, j'ai sombré dans une grande mélancolie, et malgré les consolations de mes parents, tout autant déçus que moi mais qui savaient que cet échec n'était pas une fatalité, je restais inconsolable.

C'est durant des balades dans les longs boulevards de la ville de lumière qu'un jeune homme séduisant à l'allure imposante et au regard de braise, descendant d'une belle voiture de sport, s'avança vers moi et me demanda s'il pouvait s'entretenir avec moi. Il me lança tout de go qu'il voulait demander ma main.

On décida alors d'aller passer quelques jours à Béjaïa pour oublier les chagrins et reprendre sur de meilleures bases. Dans cette ville, où il faisait bon vivre, j'ai réussi à surmonter ma peine entre plage, soleil et balades avec mes cousines. Je repris goût au rire et à la vie, et c'est durant l'une de ces balades dans les longs boulevards de la ville de lumière qu'un jeune homme séduisant à l'allure imposante et au regard de braise, descendant d'une belle voiture de sport, s'avança vers moi et me demanda s'il pouvait s'entretenir avec moi quelques instants. Ne prenant pas la chose au sérieux et voulant savoir ce que ce beau jeune homme voulait me dire, j'acceptais son offre et nous allâmes tous, y compris mes deux cousines, prendre la glace que nous offrait celui qui se prénommait Yanis. Après les présentations et quelques bavardages fortuits, il me lança tout de go qu'il ne cherchait nullement une simple aventure mais qu'il comptait aller voir mes parents pour demander ma main. Alors, prenant cette déclaration à la dérision, je le mis au défit de le faire étant certaine que ce n'était là qu'une tentative pour se faire bien voir par moi et mes cousines.

Pourtant, deux jours après, rentrant de plage avec mes frères, je retrouvais Yanis installé dans le salon avec mon père et ma mère. ■

(A suivre)

Voyage culinaire

La confiture de figues, celle qui faisait éternuer ma sœur

Notre voyage de cette semaine va nous faire revivre un souvenir culinaire que nos mères et grands-mères ont perpétué durant des décennies mais, qui, hélas, est en train de se perdre petit à petit. La confiture maison, une tradition ancestrale qui accompagnait tous les événements heureux et qui augurait le bonheur et la prospérité.

Par H. Belkadi

La figue, puisque c'est de la confiture de ce fruit qu'il s'agit, n'est pas un fruit au sens botanique du terme, mais un réceptacle de fleurs comestibles. La figue nous vient de la région ouest de l'Asie, et sa culture s'est répandue au Proche-Orient il y a plus de 6 000 ans. Ce sont les colons espagnols qui l'ont exportée pour arriver dans presque tous les continents, notamment dans les pays du bassin méditerranéen et l'Afrique du Nord. Il existe une multitude de variétés de figues mais celle qu'on connaît et qu'on déguste avec plaisir est la figue-fleur qu'on trouve sur nos étals.

La figue apporte une grande quantité de micronutriments et de fibres alimentaires ainsi qu'une variété de vitamines. Elle se consomme crue ou cuisinée surtout en confiture et se conserve au congélateur pendant quelques mois. Je me souviens, avec une nostalgie certaine, quand ma mère se mettait à ses fourneaux pour préparer la confiture de l'année. Elle achetait des kilos de fruits qu'elle lavait et qu'elle cuisait avec amour et passion.

Elle en remplissait des dizaines de bocaux qu'elle gardait à l'abri des regards gourmands. Mais elle avait beau les cacher, ma grande sœur arrivait toujours à trouver l'endroit, et d'une main furtive, elle plongeait la cuillère pour savourer le fruit défendu.

Alors elle se mettait à éternuer et c'est comme ça que ma mère s'apercevait du stratagème. On en rit encore aujourd'hui. Je vous ai choisi trois recettes de confiture de figues : figues entières, marmelade de figues et un mélange de 2 fruits, figues/oranges. ■

La recette

Confiture de marmelade de figues

Ingrédients

- 1 kg de figues
- 850 g de sucre
- Jus d'un 1/2 citron.

Préparation

- Rincer les fruits dans une eau claire. Les couper en petits morceaux (avec la peau), les laisser macérer une heure ou deux avec le sucre et le jus de citron.
-Faire cuire pendant 10 à 15 minutes dans un récipient assez lourd. Après ébullition, vérifier la gélification en faisant tomber sur une assiette froide une goutte de confiture.
- Mettre en bocal dès la fin la cuisson, couvrir.

Confiture figues/oranges

Ingrédients

- 800 g de figues
- 1 grosse orange coupée en fines lamelles (on peut remplacer l'orange par du pamplemousse)
- 900 g de sucre en poudre.
- Jus d'un 1/2 citron.
- 2 clous de girofle

Préparation

- Laver puis couper les figues en petits morceaux, mélanger avec le sucre, l'orange et le jus de citron.
- Cuire jusqu'à frémissement en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois puis éteindre le feu et laisser macérer toute une nuit. Le lendemain, cuire pendant 10 à15 minutes en maintenant l'ébullition. Ecumer de temps à autre.
- Vérifier la gélification comme pour la confiture marmelade.
- Mettre en bocaux dès la fin de la cuisson et couvrir.

Confiture de figues entières

Ingrédients

- 1 kg de figues petites et fermes (pour éviter qu'elles n'explosent à la cuisson)
- 600 g de sucre
- 30 cl d'eau
- Le jus d'un citron et un ruban de zeste
- Le jus d'une orange et un ruban de zeste
- 3 clous de girofle
- 1 c. à c. de cannelle.

Préparation

- Mettre l'eau, le jus de citron, le jus d'orange, le sucre et les zestes dans un récipient assez large (les figues doivent avoir de la place), laisser bouilloter pendant 3 minutes.
- Rajouter les figues délicatement, les clous de girofle et la cannelle.
- Laisser cuire pendant environ 40 minutes. Ecumer toujours délicatement.

Si le sirop est trop liquide, prélever les figues et laisser réduire le jus de cuisson à feu réduit.

- Mettre en bocaux et couvrir.