

C'est
ma vieDa Makhlouf, ou la passion
de transmettre

*C'est l'histoire d'un
pionnier de l'enseignement
de la langue française à
Bouira où il a marqué de
son empreinte des
générations entières avec
lesquelles il garde à ce jour
des relations d'amitié, de
respect et de reconnaissance.
Son secret : l'amour qu'il
voue à la jeunesse qu'il
considère être le meilleur
atout de la société.*

Par Katya Kaci

«Après la Révolution de 1954, j'ai passé un concours d'accès à l'enseignement du français, j'avais le niveau de cinquième année primaire et j'ai quand même réussi la main levée. J'ai de ce fait été affecté à Bechloul où j'enseignais à des élèves d'âges et de niveaux différents qui étaient tous casés dans la même salle, il y en avait même qui avaient juste une ou deux années de moins que moi. J'ai ainsi fait mes débuts dans l'un des métiers les plus nobles de l'humanité, et je dois dire qu'à cette époque, le pouvoir en place faisait tout pour garantir à ses écoles des professeurs bien formés. Nous suivions régulièrement toutes sortes de formations, de séminaires et d'évaluations afin de rester toujours à la hauteur et de s'améliorer davantage. Nous avions des formateurs venus directement de France pour nous enseigner les méthodes pédagogiques et nous avions droit à des cours de langue, de psychopédagogie et de tout autre science utile dans le domaine de l'enfant et de l'enseignement. Ensuite, j'ai réussi à décrocher un autre diplôme qui m'a permis de passer de simple maître d'école à professeur.

Après une année d'étude à Bouzeréah, où l'on nous dispensait, comme à l'université, des cours de pédagogie, de psychologie, de littérature et de langues, j'ai pris mes quartiers au collège Ibn Khaldoun, l'un des plus illustres de la ville de Bouira où j'ai travaillé durant six années : six années de bonheur et de plénitude,

notamment grâce à un personnage d'exception, le directeur, M. Amriou, qui était non seulement un homme de grande culture et d'instruction, mais aussi un chef d'établissement dévoué et toujours au service de ses employés et de ses élèves. C'est dans ce climat positif et constructif que j'ai fait mes premiers pas en tant que professeur de français. J'avais des classes d'adolescents à gérer, mais jamais je n'ai eu à me plaindre de l'un d'eux ; ils étaient respectueux, studieux et toujours à l'écoute. Il faut dire aussi que c'est grâce à moi que l'ambiance en classe était aussi bonne, car je me suis toujours mis à leur place, dans leur tête et dans leur peau pour les comprendre et leur faire comprendre ce que je leur dispensais. Je ne dis pas par là que j'étais familier ; il fallait de toute façon imposer le respect et une certaine discipline en classe, mais je faisais tout pour les mettre à l'aise et en confiance afin qu'ils voient en moi non pas un bourreau, mais quelqu'un de bienveillant en qui ils pouvaient faire confiance. Après cela, j'ai été appelé à travailler comme formateur à l'Institut de technologie de l'éducation (ITE). J'ai donc formé des instituteurs trois années durant où j'ai encore agi comme je le faisais au collège, c'est-à-dire que je respectais mes étudiants et jamais je n'ai eu à le regretter.

Après la suppression des ITE — l'une des grandes pertes pour le système éducatif actuel —, mes collègues et moi avons été affectés pour travailler dans l'enseignement secondaire. Le lycée Abderrahmane-Mira, le premier lycée de la ville de Bouira, a été mon tout premier dans la fonction de professeur de français du niveau secondaire.

Après cela, j'ai été affecté au lycée Polyvalent où, je ne sais pas si c'était parce j'avais l'air compétent ou si le directeur avait une dent contre moi, mais j'ai eu à tenir pas moins de cinq classes : deux terminales et trois premières années avec chacune une cinquantaine d'élèves. Je dois dire que travailler autant n'a pas été de tout repos, mais je reviens encore à mes rapports avec mes élèves qui m'ont toujours aidé à y voir mieux et à supporter toutes les épreuves. Pour vous dire, et tout au long de ma carrière, je ne me suis absenté que deux

fois, et à ce jour, lorsque je croise un ancien élève, je me sens heureux déjà d'avoir contribué à sa construction et à son éducation et aussi parce que le respect qu'il me vouait enfant ou adolescent n'a pas changé. Je me sens heureux car j'ai réussi à tisser avec eux des liens solides et indestructibles». «Le métier de professeur requiert de la passion et le don de soi. J'ai pris mes fonctions en 1963, et ce, jusqu'en 1993, soit quarante années de ma vie que j'ai entièrement vouées à ce métier. Et durant toute cette période, j'avoue avoir été le témoin impuissant de la dégradation du secteur de l'éducation et du niveau des élèves et des professeurs qui ne cessent malheureusement de baisser. Il y a aussi le niveau social du professeur qui a pris des allures de chute libre. A mes débuts, je percevais 520 DA qui me suffisaient largement à faire vivre toute ma famille. Le professeur pouvait se dire chanceux et avait les moyens de vivre dignement, cela se répercutait indéniablement sur son rendement professionnel. On se consacrait pleinement à notre tâche car notre seul souci était de bien accomplir notre mission. Du point

de vue de formation aussi, j'ai été témoin d'un recul tel qu'il a réussi en quelques années à miner le secteur de l'éducation nationale et de là le niveau de toute la société. A mes débuts, on ne ratait aucune occasion pour suivre un tas de formations et de mises à niveau, on le faisait sur notre temps libre, et durant les vacances, on passait des semaines entières en séminaires et en stages. L'Algérie d'alors voulait le meilleur pour ses enfants, et elle ne lésinait sur aucun moyen pour y arriver. Pour notre part, nous nous donnions corps et âme à notre métier. Nous étions en perpétuelle



Photos : D.R.

quête d'évolution et de savoir que nous partagions ensuite avec nos élèves. Aujourd'hui, et pour le grand malheur des élèves, bon nombre de leurs professeurs ont à peine les compétences de leur fonction, mais je ne me permettrai pas de leur en tenir rigueur, car ils sont aussi victimes d'un système qui a lâché les grandes valeurs et la qualité au profit de la quantité et de la facilité. J'ai pris ma retraite en 2000, et je peux vous dire que je ne regretterai jamais de m'être engagé dans l'enseignement, les relations et les liens tissés tout au long de ma carrière avec ces générations entières de jeunes adolescents, actuellement adultes, m'emplissent de bonheur et d'honneur. Je suis fier d'avoir partagé mon savoir, mon expérience et mes connaissances avec eux et je me sens tout aussi avantageux et heureux d'avoir côtoyé et connu ces jeunes que je respecterai toujours et que je défendrai envers et contre tous, tous ceux qui les croient indignes d'accéder au pouvoir, tous ceux qui disent que nos jeunes n'ont pas de niveau ni de culture, tous ceux qui méprisent les jeunes mais qui ignorent qu'ils représentent notre espoir, notre avenir, notre futur.

A ces jeunes, je leur dirai juste de croire en eux-mêmes, d'aller de l'avant et de s'instruire davantage, autant que possible, de lire tout ce qui leur passe entre les mains et de faire que leur existence soit positive et qu'ils deviennent ainsi les pierres fondatrices et essentielles de notre société future.» ■

«J'avais des classes d'adolescents à gérer, mais jamais je n'ai eu à me plaindre de l'un d'eux ; ils étaient respectueux, studieux et toujours à l'écoute. Je me suis toujours mis à leur place, dans leur tête et dans leur peau pour les comprendre et ce que je leur dispensais.»

Voyage culinaire

Le nez dans la soupe

Ensemble, nous allons découvrir une bonne vieille recette qui m'a été léguée par ma grand-mère et que je prépare avec autant d'amour que la première fois que je l'ai essayée. Il s'agit de la soupe de pois cassés. Cette soupe énergétique est délicieuse, nourrissante et se laisse déguster par les grands et les petits.

Par H. Belkadi

C'est à base d'un seul légume sec que ma grand-mère confectionnait cette merveilleuse soupe veloutée dont je ne me lassais jamais. Quand je plongeais ma cuillère dans mon bol de soupe de pois cassés, sa couleur vert pâle me donnait l'impression de nager dans un champ de blé que le vent balayait par vagues ondulées. Cela me procurait un sentiment de bonheur intense. Je mangeais à grandes cuillères, le nez dans ma soupe, en écoutant ma

grand-mère me raconter comment, durant les années difficiles de sa jeunesse, les mères de famille parvenaient à préparer les repas du jour qu'elles présentaient à leurs familles, très souvent nombreuses. Il fallait combiner et user de beaucoup de stratagèmes afin de contenter tout le monde.

A son époque, il y avait les légumes secs qui étaient à la portée du pauvre, et c'est à base de ces légumes que les mères préparaient leurs repas. Ma grand-mère faisait partie de ces femmes et elle me citait les bienfaits du pois cassé entre autres. Elle disait que c'était un légume sec très nourrissant et qu'il apportait une grande quantité d'énergie grâce à l'amidon qu'il contenait. Elle me disait aussi que manger des pois cassés au moins une fois par semaine était suffisant pour nous donner la force de passer un bon hiver. Elle me faisait promettre de faire entrer ce légume dans le menu des repas que je cuisinerais lorsque je serais grande et que j'aurais des enfants, et je le faisais avec un naturel d'enfant obéissant et convaincu. Ma grand-mère est partie, j'ai grandi et je cuisine la soupe de pois cassés à mes enfants comme elle voulait que je le fasse.

La recette

Ingrédients

Pour environ

6 personnes :

- . 1 grand verre de pois cassés
- . 1 c. à c. de persil haché
- . 1 poignée de vermicelles ou de riz étuvé
- sel, poivre
- . 1 pointe de couteau de cannelle
- . 2 litres d'eau ou bouillon de volaille
- . 1 grande cuillerée de beurre salé ou de margarine
- . 1 c. à s. d'huile végétale
- . 1 gros oignon sec
- . 1 citron jaune

Préparation

Mettre les pois cassés à tremper dans une bonne quantité d'eau bouillie et refroidie pendant 2 bonnes heures. Les égoutter puis les enduire d'huile. Mettre les pois cassés dans un faitout, les couvrir d'eau non salée et porter sur feu doux. Laisser cuire en écumant la mousse



qui se forme à la surface de la marmite. Dans une autre marmite, faire revenir l'oignon haché dans le beurre, saler, poivrer, ajouter la cannelle. Mouiller avec ½ verre d'eau, et laisser mijoter pendant 10 minutes environ.

Ajouter ensuite les pois cassés filtrés de leur eau puis couvrir d'un litre d'eau tiède. Laisser prendre quelques bouillons puis baisser le feu au maximum et laisser cuire pendant 30 à 40 minutes à couvert.

Les pois cassés fonderont d'eux-mêmes. Ajouter alors les vermicelles ou le riz et un peu d'eau chaude si l'on voit que la soupe est trop épaisse. Après quelques minutes de cuisson, retirer du feu et couvrir la marmite afin que les vermicelles ou le riz gonflent. Servir chaud parsemé de persil finement haché ajouté de quelques gouttes de citron. ■