

Soirmagazine

Deux tourtereaux, un rêve et des désillusions

L'histoire de nos deux tourtereaux relate les péripéties d'une relation entre deux jeunes qui s'aiment intensément. Si profondément qu'ils n'ont pas vu venir les coups du destin qui fait tout pour retarder la concrétisation de leur amour vécu comme au premier jour et toujours avec la même intensité depuis plus de dix ans.



Photos : D.R.

Tout a commencé par un regard innocent échangé un jour dans la cour de récréation d'un lycée, au milieu du brouhaha et de la cohue. Un regard innocent ? Pas tout à fait si l'on se fie à l'effet produit par ce regard langoureux chez les deux jeunes adolescents qui passèrent le plus clair du cours à penser à ce court moment de fusion où ils eurent pour eux seuls tout le ciel et la terre. Ils étaient en terminale. C'est en première année qu'ils se sont découverts et aimés secrètement, sans s'avouer leur amour ni oser franchir le cap d'une discussion sur quelque sujet que ce soit. Elle la fille effarouchée et intimidée par ce beau jeune homme, un brun ténébreux avec beaucoup d'allure, le chouchou de la classe, un tantinet arrogant et provocateur. Mais paradoxalement faible devant cette fille naturelle et douce qui ne cherchait ni à séduire ni à se faire remarquer et encore moins à tenter une approche.

Le premier contact entre eux fut une heureuse rencontre arrangée par leurs amis qui en avaient ras-le-bol de les voir se chercher sans jamais se trouver. Et c'est là qu'a commencé une aventure sentimentale sans pareille. L'aveu du jeune homme l'a laissée de glace : ainsi il l'a toujours aimée secrètement sans

oser lui parler, intimidé qu'il était par cette fille aussi belle que la lune avec ses cheveux d'or et ses yeux clairs. On comprend dès lors qu'il piaffait d'impatience de sortir avec elle. Une invitation

Il a fallu un heureux concours de circonstances pour voir ce rêve se réaliser, car les deux tourtereaux n'ont pas franchi le cap d'un rendez-vous ni d'une conversation, les choses n'étant pas encore claires entre eux. Le coup du sort viendra d'un banal incident survenu en cours de route, lorsque Mary s'est fait draguer sans ménagement par un jeune sans scrupule.

qui ne se refuse pas pour la fille qui balaya d'une main les éventuelles représailles d'un frère naturellement jaloux. Mais il a fallu un heureux concours de circonstances pour voir ce rêve se réaliser car les deux tourtereaux n'ont pas franchi le cap d'un rendez-vous ni d'une conversation, les choses n'étant pas

encore claires entre eux. Le coup du sort viendra d'un banal incident survenu en cours de route lorsque Mary s'est fait draguer sans ménagement par un jeune sans scrupule. Tel les héros des films hollywoodien, Donny qui se trouvait dans les parages a surgi de nulle part pour la sauver du collant jeune homme qui fila sans demander son compte.

Il lui proposa alors de l'accompagner et lui fit de nouveau part de ses sentiments et de son attirance pour elle, il la trouvait belle et séduisante avec ses yeux couleur de l'arc-en-ciel et son sourire radieux. Et elle, qu'il la fascinait par son charme et son pouvoir de séduction sans pouvoir le lui avouer. Et ce fut le début d'une relation extraordinaire avec ces nuits blanches passées au téléphone à se raconter leurs vies et leurs espérances. Une relation scellée par les nuits étoilées, témoins de leur amour. Puis il y eut ces résultats du bac qui ont failli tout anéantir sans la solidité de leur amour. Son succès à cette épreuve avait un goût d'inachevé pour elle qui allait rejoindre la fac sans son bien-aimé auquel la chance n'avait pas souri à cet examen qui était pourtant à sa portée. Une dure séparation qu'ils réussirent à transcender en se jurant amour et fidéli-

Par Salem Hammoum

té et aussi de se voir le plus possible pour entretenir leur amour qui enflait de jour en jour. Et ce ne fut que juste récompense puisque l'année suivante, Donny avait réussi à décrocher son bac et à rejoindre sa bien-aimée à l'université. S'ensuivit alors une douce et heureuse relation que les petits couacs survenant naturellement dans tous les couples ne parviendront jamais à altérer. Bien au contraire, après chaque tornade, la relation en sortait plus raffermie et plus grandie.

C'est comme ça que dix années sont passées et que les deux amoureux n'ont jamais cessé de s'aimer comme au premier jour. Mais ils doivent faire face à une nouvelle épreuve, celle des conventions et des codes sociaux qui imposent aux couples de se tenir à l'abri des regards et de conclure le pacte officiel du mariage.

Là encore, le chômage et le manque de moyens se sont mis de la partie pour empêcher ce jeune couple de réaliser ses rêves et ses objectifs de se marier, d'avoir des enfants et de vivre ensemble... Le sort en a voulu ainsi. Et pour combien de temps encore ? ■

Voyage culinaire

Zrodia m'chermla, les deux versions

A travers notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir une recette très simple et très nutritive qui se cuisine dans l'Algérois, particulièrement pendant le mois sacré de Ramadhan. Cette recette à base de carottes se prépare en deux versions : sauce rouge ou blanche.



Cette bonne vieille recette de ma grand-mère ne saurait manquer sur la table du f'tour pendant le mois sacré qui est une occasion pour les familles musulmanes de varier les menus et de satisfaire les goûts et les envies de chacun. Cette façon de cuisiner les carottes, ce

légume pas très apprécié par les enfants, est un moyen efficace de le leur faire manger.

Certes, la recette reste facile à réaliser, cependant je n'ai pas encore pu égaler la zrodia de ma grand-mère qui reste, à mon avis et à mon goût, la meilleure que j'ai jamais mangée. Je ne suis pas la seule à dire que sa façon de la préparer reste un mystère même si elle nous a révélé tout le secret de sa réussite. C'est dire combien nos grands-mères avaient un don pour la cuisine même si les moyens qu'elles avaient en main, à leur époque, étaient minimes en comparaison avec les nôtres. Pour tout ce qu'elle nous préparait, ma grand-mère tenait à acheter elle-même les épices qu'elle choisissait avec minutie chez le même droguiste

Par H. Belkadi

qu'elle connaissait depuis son enfance. Une fois toutes les épices réunies, elle se mettait alors à les piler avec son pilon en cuivre qu'elle astiquait et faisait briller de mille éclats. Soigneusement, délicatement, elle préparait des bocaux en verre qu'elle essuyait scrupuleusement, pour une longue conservation nous disait-elle, puis les remplissait de ses épices odorantes qu'elle s'empressait de refermer. Aujourd'hui que ma grand-mère n'est plus avec moi, il me reste ce souvenir qui refait surface chaque veille de Ramadhan.

La recette

1) VERSION SAUCE ROUGE

Ingrédients :

- 1 kg de carottes bien tendres
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 c. à c. de carvi fraîchement moulu
- 1 c. à c. de poivre rouge
- Piment rouge, sel, poivre
- 1 bouquet de persil
- 1 verre d'huile végétale
- Eau

Préparation :

Laver puis couper les carottes en rondelles de la même grosseur pour une cuisson homogène. Les mettre dans une terrine. Ajouter l'ail écrasé et faire revenir le tout avec un filet d'huile.

Verser un peu d'eau, saler, poivrer et ajouter le carvi. Bien mélanger pour que les carottes s'imprègnent des condiments. Mouiller avec de l'eau jusqu'à recouvrir toutes les carottes puis laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ. A mi-cuisson, ajouter le concentré de tomates et finir la cuisson.

Il faut que la sauce réduise de moitié.

Lorsque les carottes sont cuites, les présenter parsemées de persil finement haché. ajouter un filet de vinaigre.

La préparation peut se consommer froide, et peut être conservée dans des bocaux au réfrigérateur sans vinaigre.

2) VERSION SAUCE BLANCHE :

Les ingrédients restent les mêmes sauf que l'on va éliminer le concentré de tomates, le piment rouge et le poivre rouge. ■