Soirmagazine

Islam ou les secrets d'une réussite presque parfaite

Faite de hauts et de bas, la vie d'Islam Bessaci devrait inspirer, par sa trajectoire cahoteuse mais salutaire, les jeunes qui cèdent au découragement et au fatalisme après avoir cédé au chant des sirènes. Plutôt que de défier les mers pour aller à la recherche d'un hypothétique rêve qui vire souvent au cauchemar, Islam Bessaci a fait exactement le contraire : il a convoqué le rêve pour l'accompagner dans sa quête d'un avenir dans son pays. ■

Photos : D.R.

Par Salem Hammoum

Il a préféré l'insolence des siens à l'hypocrite comportement des autres, lui dont l'éducation ne permet pas de subir un affront raciste ou même de sentir sur lui un simple regard allusif. Cet universitaire licencié en sociologie a peiné pour être aujourd'hui ce qu'il est : un homme heureux qui fait le travail qu'il aime auprès de gens qui l'aiment. Mais à quel prix ! Il a trimé, sué et enduré les pires souffrances et bien des situations frisant l'humiliation avant de voir le bout du tunnel auquel il n'a jamais cessé de croire. Des moments devant lesquels il est resté digne et stoïque, attendant son heure qui est venue un jour pour le récompenser de sa patience, de son courage et de sa ténacité. Servi par un physique de jeune premier hollywoodien, il aurait pu contribuer à améliorer l'image d'entreprises concurrentes qui sollicitaient ses services. Mais au lieu d'être décor, il a choisi d'être mentor. Retour sur un passé vertigineux. Parce qu'il a toujours refusé de marcher sur les chemins des mensonges pour emprunter ceux de la vérité, Islam a d'abord fait tous les boulots et métiers sans rechigner, attendant son heure. Il a été tour à tour manœuvre, peintre, chauffeur, pizzaïolo, serveur dans un restaurant, cuisinier. Il a participé à des chœurs, psalmodié le Coran devant les linceuls et creusé des tombes au village, fait la cueillette des olives, participé aux campagnes de fenaison, planté des arbres et même fait du cinéma. Autant de métiers et d'épreuves surmontées avec courage qui ont forgé son caractère et modelé son tempérament de gagneur. Et autant de tribulations qui l'ont marqué dans sa chair et son âme torturée. Et pour exorciser ses vieux démons de la poésie qui l'a hanté depuis toujours, il s'est lancé dans la production d'œuvres déclinées sous forme de recueils de poésie frappés du sceau de l'espoir, de nouvelles et d'essais en attendant d'autres surprises. Et voilà donc né Mazal assirem (l'espoir demeure), un titre qui a subjugué les rédactions culturelles des quotidiens nationaux des deux langues qui lui ont ouvert leurs pages avec des manchettes rivalisant de belles phrases ciselées à la poésie qui habite l'auteur : «A la recherche de l'espoir perdu», «Lorsque le verbe hante la vie», «L'espoir à fleur de peau», «L'immense espoir», «Islam Bessaci décrète la pérennité de l'espoir», «Islam Bessaci publie son recueil Demeure l'espoir en tamazight»... Celui de notre confère Sofiane Aït-Iflis L'air du temps fait poésie pose la question de savoir s'il était possible de respirer l'air des hautes montagnes et rester insensible à la poésie. Et c'est cette poésie qui a justement donné à Islam cette envie de ne jamais s'arrêter d'écrire, aidé d'abord par sa formation en sociologie. Cette science humaine qui étudie les phénomènes sociaux et les évolutions de la cohabitation l'aide en effet beaucoup dans sa quête de rêves et d'aspirations à un monde fait d'espoir. Ainsi, lorsqu'il a été chauffeur, c'est aussi sur l'asphalte de l'espoir qu'il conduisait ses clients heureux de partager avec lui un morceau de temps et d'espace. Quand il a fait de l'art culinaire, c'est aux délices des «mais» qu'il préparait ses convives invités à la table de la

> *Il a trimé, sué et enduré les pires souffrances et bien des situations frisant l'humiliation avant de voir le bout du tunnel auquel il n'a jamais cessé de croire. Des moments devant lesquels il est resté digne et stoïque, attendant son heure qui est venue un jour pour le récompenser de sa patience, de son courage et de sa ténacité.*

réflexion, quand il a fait fleuriste, c'était du parfum des fleurs de son jardin qu'il arrosait les unions conjugales, et enfin, c'était aux mélodies de l'amour et du bonheur que renvoyaient les chants qu'il fredonnait en silence. Aux sites sociaux qu'il anime pour rendre le sourire aux Algériens établis à l'étranger à travers ses nostalgiques écrits dans la langue maternelle, c'est tout un torrent de générosité qui coule de son verbe, suscitant les réactions les plus folles. Et si sa poésie chante finalement la vie de tous les jours, elle est aussi peinture des peines et des souffrances qu'elle inflige à ceux qui osent la braver. Mais avec cet aveu secret que si la vie ne vaut rien, en revanche rien ne valait la vie. Et ce sont ces paradoxes qui font la force d'Islam qui, en côtoyant la nature fulgurante de sa région de naissance, a pris le risque de mettre sa sensibilité au service de l'écriture. Et le voilà écrivain, poète, journaliste et essayiste. Puis il passe de l'écriture à la parole en entamant une carrière de journaliste à la radio. Ainsi, chaque matin, il alimente les auditeurs de nouvelles et d'informations de proximité utiles et variées allant de l'annonce d'un simple tournoi de ping-pong à celle, culturelle, d'une rencontre avec un éminent philosophe, berçant aussi les auditeurs de sa voix qui tonne et détonne.

Des nouvelles audevant desquelles il va quand elles ne viennent pas à lui. Ses initiatives vont jusqu'à proposer des enquêtes, des reportages et des documentaires sur des thèmes sociétaux sensibles osant des sujets jusque-là tabous. Son exhortation ne s'arrête pas là. Dans sa quête de perpétuer le message de ceux qui se sont sacrifiés pour le pays en le libérant du joug colonial ou encore de ceux qui ont aujourd'hui la charge d'en sauver l'économie ou la santé, il ne lésine sur aucun moyen pour en faire connaître le combat et les sacrifices.

Après *L'espoir demeure,* le voilà revenu à la charge avec *Azal N Tayri* (Le prix de l'amour), toujours rédigé dans sa langue maternelle, un recueil de nouvelles où l'on s'interroge comment il a pu, tout au long de sa narration, introduire cette touche sociale dans son œuvre pour en faire un véritable chef-d'œuvre. Le poète, écrivain et journaliste qu'il est devenu après une formation dans une école privée en fera un homme respectable et respecté. Il écrira dans un quotidien d'information, collaborera avec des revues et magazines évoluant d'un genre à un autre avec aisance et dans les trois langues.

La place et le rôle de la femme dans la société est son discours favori. La misogynie l'interpelle et pour faire changer le regard de l'autre sur la femme, il lui rend hommage à travers un sublime essai mettant sa sensibilité à son service. Poète de la solitude et du silence, cela ne l'empêche pas de crier sa rage dans l'exploration de son petit monde, balayant sur son chemin les doutes et les incertitudes qui le minent. Ainsi, le pays dont il pleure le malheur reste sa source d'inspiration. Et le premier poème *Thayemats* (La mère) écrit à l'âge de 15 ans donne le la d'une carrière qui fait la part belle à la découverte des trésors de son pays. Il figurera ainsi parmi les quinze créateurs, à côté de Mohia, Ben Mohamd et Youcef Merahi dans l'Almanach de Tizi-Ouzou pour son œuvre *Le Prix de l'Amour* en tamazight.

Cet éternel insatisfait qui a lancé divers projets dont celui magistral «La Malédiction des Parents», travaille depuis trois ans 19 heures par jour, sept jours sur sept quels que soient le temps qu'il fait et le moment pour être au rendez-vous de l'information, devenant la référence en la matière. L'éternel insatisfait qui a prospecté tous les sentiers fut aussi secrétaire de l'association Mohand-Oulhadj à 25 ans, membre fondateur de la Ligue algérienne contre le cancer avec Aït Menguellet et l'ancien ministre de la Communication Abdelaziz Rahabi, il a anticipé aux actions de gens qui luttent pour la réappropriation de la culture algérienne en animant assidument les pages en tamazight d'un hebdomadaire. Et ses textes, devenus des références, seront repris dans des études et recherches ou encore pour servir de support aux projets de création et d'enseignement. C'est ainsi qu'un extrait de *Azal N Tayri* a servi d'épreuve de dictée dans un examen de passage à Montréal en 2009, alors que des associations culturelles d'Algérie, de Libye, deTunisie, du Maroc et des Iles Canaries l'ont sollicité pour les besoins d'enseignement de tamazight. Ce qui lui a valu d'écrire dans un site libyen.

Sa participation au Salon multimédias et sa contribution à la réussite de rencontres culturelles par des exposés et des récitals poétiques le poussent à faire encore plus pour aider son pays à s'affranchir des obstacles qui s'opposent encore à son épanouissement culturel. Rien d'étonnant pour ce battant dont la vie a été synonyme de lutte, mais aussi de déclamation de poésies d'amour et d'espérance. ■

Voyage culinaire

Des parfums annonciateurs

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons ensemble découvrir comment les familles algéroises accueillent le mois sacré de Ramadhan et tout ce qu'elles préparent pour le passer agréablement dans une ambiance de piété et de convivialité.

Il ne reste plus que quelques jours avant l'arrivée de Sidna Ramadhan qui se fait sentir agréablement. Certaines familles, dont les aînés font partie, restent attachées aux traditions ancestrales, alors que d'autres ont été atteintes par le syndrome de la vie moderne et oublié quelque peu le rituel des préparatifs de ce mois sacré. Dans la grande maison, on hume à grande bouffée les senteurs des épices et des condiments que Mennana prépare depuis déjà une bonne semaine. Assise à l'ombre du citronnier à même le sol, vêtue de son seroual en coton fleuri, elle s'affaire à piler chaque épice qu'elle met dans des bocaux en verre qu'elle essuie soigneusement avant de les fermer et les réserver pour le mois des jouissances culinaires. Elle prépare aussi les pâtes maison comme *el mketfa* pour la chorba et le couscous qu'elle roule elle-même pour le repas du s'hour.

C'est un rituel qu'elle s'est promise de respecter jusqu'à la fin de ses forces. C'est ce qu'il lui donne, chaque année, la volonté d'accueillir ce mois de piété et de foi malgré ses 85 ans. Pendant ce temps, les plus jeunes femmes de la maison s'entraident pour le nettoyage. C'est Mennana qui répartit les tâches chaque année entre elles et avec entrain et dans une ambiance chaleureuse, elles frottent et lavent à grande eau sans jamais se plaindre. Une fois le grand ménage terminé, elles font sortir la vaisselle consacrée à ce mois et chacune d'elle montre avec fierté la nouvelle pièce qu'elle vient d'acquérir, car on ne peut concevoir passer Ramadhan sans une nouveauté dans la cuisine. Il y avait aussi un plat dont on ne pouvait se passer pendant tout le mois : le fameux bourek laâdjine classique. Dans ma famille, on n'achetait pas les feuilles de diouls pour le confectionner quotidiennement et qui accompagnait la mketfa, mais Mennana nous a appris à les préparer avec une pâte faite maison. Elle insistait pour qu'on respecte la recette d'origine et ne permettait pas qu'on déroge à la règle. Aucune fantaisie n'était permise et on se contentait de la farce de viande hachée, d'oignon et d'œufs. Et comme la chorba, pendant trente jours de jeûne, on les dégustait avec grand appétit.

Ingrédients

1) La pâte :

- 250 g de farine
- 25 g de beurre
- 1 pincée de sel
- De l'eau pour ramasser la pâte

2) La farce :

- 300 g de viande hachée
- 1 oignon, 3 œufs
- 3 c. à s. d'huile
- Huile pour friture
- (Un moule à chaussons, sinon un couvercle de boîte ronde)

Préparation :

1) Tamiser la farine. La mettre dans un récipient, ajouter le sel. Creuser un puits et déposer le beurre ramolli. Mélanger bien entre la paume des mains jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée.

Ajouter l'eau à petites doses et ramasser la pâte en boule sans pétrir. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer pendant 30mn au réfrigérateur.

2) Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon.

Dans une poêle, verser l'huile et faire revenir. Ajouter la viande, saler, poivrer et laisser cuire puis réserver. Prendre une autre poêle et cuire une omelette assez ferme puis la mélanger à la viande.

3) Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un moule à chaussons ou d'un couvercle de boîte, découper des disques de pâte. Y déposer au centre un peu de farce, rabattre la pâte et à l'aide d'une fourchette, sceller les bords.

4) Faire chauffer l'huile dans une poêle et y plonger les boureks un à un en mettant de l'huile dessus pour que la pâte fasse des bulles. Lorsqu'ils sont bien dorés des deux côtés, les retirer et les mettre à égoutter dans un couscoussier.

5) Servir chauds, décorés de feuilles de persil et de quartiers de citron. ■