

«Engouement pour les voyages religieux»

Zemmouri Zohir est gérant d'une agence de voyages, en activité depuis 2012. Dans cet entretien, il explique les nouvelles habitudes des Algériens en terme de vacances et l'impact du mois de carême sur les voyages.

Soirmagazine : Pouvez-vous nous présenter votre agence et votre parcours en tant que professionnel du métier ?

Zemmouri Zohir : Zemmouri Tours est une agence de voyages possédant plusieurs années d'expérience dans le conseil et l'organisation de voyages en Algérie et à travers le monde. Nous sommes une entreprise commerciale qui compose et vend des offres de voyages à ses clients. Nous jouons le rôle d'intermédiaire et/ou d'agrégateur de services entre les clients et les différents prestataires sur le marché du tourisme : compagnies aériennes, hôteliers, loueurs de voiture, compagnies d'assurances, etc. Notre métier s'exerce dans des structures telles que les offices du tourisme, les musées, les sites touristiques, les sites liés aux activités de loisirs comme les parcs de loisirs et les bases de loisirs. Nous offrons aussi à nos clients l'hébergement dans les hôtels, les campings et les villages vacances. Notre rôle principal consiste en l'accueil des visiteurs, l'accueil téléphonique pour prendre des réservations, concevoir des visites, des excursions, veiller à l'esthétique du lieu d'accueil et son entretien et participer à l'organisation de manifestations, festives ou culturelles. Les qualités requises pour ce métier sont la patience, le travail d'équipe, l'ouverture d'esprit, le sourire permanent, l'organisation. Il est aussi recommandé d'avoir de

bonnes bases en anglais, des notions d'une deuxième langue, et l'aisance en français et en arabe, à l'écrit comme à l'oral. Il faut aussi avoir un intérêt pour l'histoire, la géographie et l'art.

Nous avons essayé de développer le tourisme dans le grand Sud algérien, notamment dans les régions de renommée mondiale pour leurs sites paradisiaques et leur diversité culturelle qu'on ne trouve nulle part ailleurs dans le monde, mais malheureusement les années d'insécurité durant lesquelles notre pays a été plongé ont fait fuir de nombreux touristes nationaux et internationaux amoureux de ces régions. Nous recevons de nombreuses demandes de séjours touristiques de la part d'étrangers qui ont connu et visité ces régions dans les années 70 et 80, et qui ne peuvent être satisfaites car non permises par les autorités du pays pour cause d'insécurité.

Qu'en est-il de la demande des Algériens ?

La demande de séjour touristique des citoyens algériens est essentiellement axée sur le séjour à l'étranger dans les complexes touristiques. Si dans les années précédentes, la destination principale des touristes algériens était la Tunisie et le Maroc de par leur proximité géographique, les tarifs abordables affichés par les hôtels et surtout le visa qui n'était pas exigé, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Dans les années 2000 et jusqu'à aujourd'hui, le touriste algérien commence à s'aventurer dans d'autres pays lointains comme la Turquie, Dubai, la Grèce et autres Malaisie, Chine, Singapour et même les Etats-Unis. La deman-

de pour les pays nordiques est en net déclin à cause des restrictions dues aux visas qui sont délivrés au compte-gouttes.

L'Espagne en est la seule exception avec la France car l'obtention du visa est moins restrictive que les années précédentes.

Il est certain que le pouvoir d'achat d'une certaine frange de la population algérienne s'est en quelque sorte amélioré ces dernières années à cause de la conjoncture politique et financière du pays, ce qui a entraîné une soif des Algériens à découvrir certaines régions du monde jusque-là inaccessibles. Les Algériens sont en train de découvrir des sites jusque-là réservés aux riches tels que les îles Maldives dans des «water villa» (villas-hôtels bâties sur l'eau).

Pensez-vous que le fait que le mois de Ramadhan soit en été change les habitudes des Algériens ?

Durant le Ramadhan la demande pour les séjours à l'étranger est réduite aux seuls voyages d'affaires.

Les années précédentes, le Ramadhan a eu lieu durant l'été, ce qui a considérablement réduit l'engouement des Algériens à voyager durant ce mois sacré et par conséquent réduit considérablement notre chiffre d'affaires. Il est clair que le plus gros pourcentage du chiffre d'affaires d'une agence de voyages est réalisé durant les 3 ou 4 mois de l'été.

Néanmoins, la préparation du séjour à l'étranger des touristes algériens pour l'après-Ramadhan se fait durant ce mois. Nous recevons énormément d'appels téléphoniques et

Par Sarah Raymouche

de visites dans notre agence, de citoyens demandant les offres de séjour pour le mois d'août. Donc, nous travaillons dessus.

Comment faites-vous à cet effet ? Y a-t-il des offres spéciales ?

Il n'y a aucune offre spéciale durant le mois de Ramadhan. Comme c'est un mois de prière et de recueillement pour la majorité des Algériens, le désir de voyager s'en trouve réduit au minimum. C'est vrai que l'engouement est beaucoup plus important pour les voyages religieux tels que la omra. Cas exceptionnel, une famille algérienne a choisi le mois de Ramadhan pour partir passer ses vacances au Canada chez des proches parents. Une façon pour elle d'atténuer l'isolement culturel et spirituel de leurs proches résidant au Canada.

Quelle est la destination la plus prisée ?

La destination la plus prisée par les Algériens est la Tunisie et le Maroc car proches culturellement et aussi parce que les offres de séjour sont très abordables et compétitives. Il y a aussi le problème de transport par avion, qui est saturé durant l'été pour toutes les destinations. Les Algériens se rabattent sur ces deux pays car ils remplacent l'indisponibilité du moyen de transport par avion par le transport en voiture. La construction de l'autoroute Est-Ouest a aussi favorisé cet engouement pour ces deux pays car la durée du trajet est réduite. ■

VOYAGE CULINAIRE



Notre voyage culinaire de ce mois sacré de Ramadhan nous fait voyager à travers les villes d'Algérie où nous allons découvrir chaque semaine un plat algérien du terroir.

Cette semaine, nous allons entamer notre périple culinaire par une visite conviviale dans Alger la Blanche, pour y découvrir un plat typique

Tadjine dar ammi

Par H. Belkadi

au nom insolite que les vieilles familles algéroises de la Casbah préparent spécialement durant ce mois de jeûne.

Tadjine dar ammi (le plat de la maison de mon oncle paternel) est un plat qui me reste en mémoire depuis mon enfance. Lorsque j'entendais ma mère parler de ce plat, je pensais que l'on ne pouvait le manger que chez mon oncle et que l'on n'avait pas le droit de le cuisiner ailleurs. J'en étais triste et inquiète en même temps. Alors venait ma mère qui me rassurait en me disant que ce n'était qu'une appellation et que tout le monde avait le droit de cuisiner ce plat tellement il était populaire.

C'était la première fois que je jeûnais, il y a de cela plus de vingt ans et je garde ce souvenir intact en ma mémoire. J'avais à peine huit ans et ma mère m'encouragea à terminer le jour en me promettant de me cuisiner tous les plats qui me faisaient envie. Je lui dressais alors une liste interminable de petites gourmandises qui me donnaient l'eau à la bouche juste en les citant. J'insistais cependant sur ce plat si simple mais que j'adorais.

Il s'agissait de croquettes de viande hachée avec du fromage servies dans une sauce blanche épaisse avec beaucoup de pois chiches. A

quelques minutes d'*el adhan*, je tournais dans la cuisine comme un lion en cage et n'arrêtais pas de demander à ma mère combien de temps il restait pour manger. Elle me répondait à chaque fois qu'il ne restait plus que cinq petites minutes et que mon plat de croquettes de viande était presque prêt et que j'allais me régaler. Je m'en réjouissais et ne quittais pas pour autant la cuisine où il me semblait que le temps passait plus vite.

La recette :

Ingrédients :

- 4 morceaux de viande d'agneau
- 1 gros oignon
- Une poignée de pois chiches trempés la veille
- 500g de viande hachée
- ¼ de bol de chapelure
- 1/2 bol de fromage
- 1 œuf
- Sel, poivre et cannelle
- 2 c. à s. de beurre

Préparation :

Dans un faitout, faire revenir les morceaux de viande avec les oignons et le beurre. Saler, poi-

vrer, ajouter la cannelle et bien mélanger tous les ingrédients. Mouiller avec de l'eau jusqu'à couvrir les morceaux de viande, rajouter les pois chiches.

Couvrir la marmite et laisser cuire.

Pendant ce temps, prendre un saladier, y mélanger la viande hachée avec la chapelure et le fromage, saler et poivrer, ajouter l'œuf et bien mélanger.

Former des petits boudins et réserver. Lorsque la viande en sauce est presque cuite, plonger les boudins de viande hachée un à un dans la sauce et laisser cuire environ 15 mn.

Retirer les boulettes et laisser égoutter sur du papier absorbant, avant de les faire frire à la poêle dans un mélange d'huile et de beurre.

Dresser dans une assiette en mettant les morceaux de viande au milieu, entourés de croquettes de viande hachée puis arroser de sauce et de pois chiches.

Parsemer de feuilles de persil hachées et décorer de rondelles de citron.

La datte, le fruit incontournable pour rompre le jeûne

Savez-vous que la première friandise au monde n'est autre que la datte ? Née en Perse et en Mésopotamie, elle est probablement l'un des tout premiers «bonbons» de l'humanité. L'Antiquité a chanté la gloire de son père le palmier.

Quant aux Bédouins, qui la chérissent, ils lui ont donné pas moins de sept noms.

Par Abdelhamid Zekiri

Petite brune à la chair fripée, elle semble si malheureuse lorsqu'elle arrive sur les marchés, serrée, alignée avec ses sœurs dans des cageots de bois, ou de carton ! Elle a la mine triste, chiffonnée, de celles qui n'ont jamais reçu d'amour. Pas une feuille, pas une brindille pour l'égayer, mais elle est le fruit incontournable que les musulmans dégustent pour rompre le jeûne. Personne n'a pris la peine de la rassurer, de tapisser de palmes la boîte où elle est enfermée pour qu'elle sente contre elle une présence connue. Pourtant elle est aimée, adorée depuis si longtemps ! Sans doute pas comme elle le voulait. Elle est usée, fatiguée de ces baisers, ces caresses si souvent mais si mal donnés ? Qu'il est loin le soleil de son enfance ! Il a offert aux autres fruits des formes pleines et d'éclatantes couleurs. Et elle, que lui a-t-on légué ? Il faut aller sur les lieux de sa naissance pour connaître sa filiation. Son père, majestueux, royal, dresse fièrement son stipe où circule la génitrice nivelle sur une hauteur de trente mètres. Il semble vouloir atteindre les cieux, sans arrogance, avec une certaine nonchalance, puis tout à coup gracieuse-

ment déploie ses palmes bleutées comme un éventail. Il est un peu rêveur ce père, les pieds dans l'eau et la tête au soleil. C'est là qu'elle va naître au creux de ses palmes, blotties dans ses bras protecteurs et attentifs. Lui et les siens ont repéré un point d'eau, une halte entre les espaces désertiques et arides où fleurit, s'épanouit la vie. Au loin, le désert à perte de vue. Sa mère l'oasis ruisselle, elle est un miracle, le miracle de l'eau au milieu d'étendues inhospitalières ; elle vibre, vit luxuriante et bruisante.

Cette rencontre n'était pas suffisante pour lui donner la vie, il fallait aussi la main de l'homme, ses soins vigilants pour capter l'eau, la drainer, la concentrer sur cet îlot de verdure pour qu'elle puisse croître, grandir et se gorger de sucre. Avant d'arriver à Biskra, c'est entre la Perse et la Mésopotamie qu'elle vit le jour, il y a près de six mille ans. Perses, Sumériens, Egyptiens, Hébreux connaissent sa douceur depuis bien longtemps. Ils savent que petite fille blonde, accrochée à ses sœurs, elle devrait mûrir sous l'ombre protectrice des palmes qui laissent passer juste ce qu'il faut de soleil pour atteindre un joli teint ambré. Elle est sans doute la première saveur sucrée que les hommes portent à la bouche. Pourtant, c'est son



père le palmier debout, altier et gracieux que l'on retrouve sur toutes les fresques, tous les dessins, toutes les sculptures. Ce père était suffisamment important, il y a trois mille ans pour figurer dans ce que l'on considère le plus vieux étendard du monde : le drapeau de métal de Shahdad. Du Moyen-Orient à l'Afrique du Nord, il n'est pas un festin, une célébration où elle ne soit présente.

Et elle est le fruit incontournable que les musulmans dégustent pour rompre le jeûne. Nul besoin de grands chefs pour la préparer. Nul besoin de sources raffinées, de marinades ou de sirops pour exhiler sa saveur. C'est crue, naturelle qu'elle régale avec le même bonheur petits et grands, princes et mendiants. ■