

Soirmagazine

Au premier, regard ce fut le coup de foudre.

Assia avait alors 17 ans.

C'était l'année du bac,

et il venait remplacer le

professeur de français

sorti en congé de

maternité. Lui ne l'avait

même pas remarquée.

Elle savait qu'un jour le destin allait les réunir.

Par Naïma Yachir

Cette année-là, Assia avait mis les bouchées doubles. Elle voulait coûte que coûte décrocher son examen et entamer des études universitaires. C'est avec brio qu'elle sera admise et opéra pour une licence de lettres arabes. Elle obtiendra son diplôme et choisira de faire carrière dans l'enseignement, comme son père, un ancien directeur d'école. Mais elle se rendra compte très tôt que la pédagogie n'était pas son fort. En revanche, le milieu de l'éducation l'attirait. Sans doute par nostalgie à son premier amour, se disait-elle. Elle versera alors dans l'administration. Elle était au contact des élèves mais sans les inconvénients de l'enseignement.

La rentrée scolaire de cette année-là s'annonçait plutôt mouvementée. De nouveaux enseignants, des départs en retraite, des mutations, les emplois du temps à figurer ; bref, elle avait du pain sur la planche !

Le nez fourré dans sa paperasse, elle n'avait pas aperçu ce beau jeune homme aux cheveux lisses, aux yeux noisette, à la denture blanche, qui franchira le seuil de son bureau. Après un bonjour très courtois, Assia, un peu surprise par cette visite inattendue, lève la tête. Elle n'a pas eu le temps de répondre à son salut, qu'elle sentit le sang lui monter à la tête. Elle vit le prof de français. «C'est lui, je le reconnaitrai entre mille. Mon Dieu ! Il a vraiment embelli.»

Elle met de l'ordre dans ses dossiers, bafouille, face au regard intimidant de son

Assia, la téméraire

visiteur venu s'enquérir de son emploi du temps. Elle se confond en excuses, puis de sa voix douce lui répond.

- Je suis désolée, pour les enseignants de langue française, ils sont encore au tirage

- Ils seront prêts quand ?

- D'ici mardi.

- D'accord. Je repasserai.

Il lui adressera un regard furtif et quittera les lieux aussi discrètement qu'à son arrivée. Il n'avait pas remarqué cette fois aussi les yeux verts pétillants de Assia, la blanchœur éclatante de sa peau.

«Je ne sais pas comment le dire mais j'avais l'impression que j'étais sur un nuage. Quelle coïncidence ! Par quel miracle il a été muté dans ce lycée ?

C'est la volonté divine, il n'y avait pas d'autres explications.»

Assia brûlait d'envie de savoir s'il était marié. Sitôt dit, sitôt fait. Elle jeta un œil sur les fiches de renseignements. Quel soulagement ! Monsieur est libre comme le vent. «J'étais étonnée par l'effet que cet homme avait sur moi, moi, connue pour ma fierté, moi, la jeune fille réservée. J'ai compris que j'étais amoureuse pour la première fois. Mais je n'allais pas pour autant lui tomber dans les bras, mais je priais pour que son cœur batte pour moi.»

Dieu a répondu à ses prières, et Sofiane lui aussi tomba sous le charme de Assia. Son sourire discret, sa douce voix, la couleur de ses yeux le fascinaient. Il ne tarda pas à lui avouer son amour, et ainsi naquit une véritable idylle. Issue d'une famille d'intellectuels mais au demeurant conservatrice, Assia rencontrait Sofiane loin des regards curieux. Il lui parlera du projet de mariage, mais sa concrétisation ne se fera pas avant l'acquisition de son logement.



Photos : D. R.

- Je voudrais avoir tous les atouts de mon côté avant de demander ta main. J'aimerais que tu me fasses confiance, c'est ça le plus important.

Assia adhèrera à cette démarche. Le couple continuera à se fréquenter pendant cinq années, durant lesquelles Sofiane équipera petit à petit son appartement.

- Aujourd'hui je suis prêt à rencontrer ton père.

La demande officielle aura lieu et Sofia-

homme de mauvaise réputation. Tu nous feras le plaisir de ne plus approcher notre fille. Quant à Assia elle sera dorénavant escortée jusqu'à son lieu de travail.

Profitant d'une baisse de la garde, elle finira par esquiver et se rend à la librairie que tient le père de Sofiane. Son frère finira par la retrouver et fera irruption dans le magasin. Rouge de colère, il sommera violemment sa sœur de le suivre. Sofiane s'interposera. Ce qui n'a pas été du goût du chaperon. N'était la sagesse de Sofiane qui ne voulait pas répondre à la provocation par respect et amour pour Assia, une bagarre aurait éclaté. Assia, en pleurs, suivra son frère. Elle était ferme et ne comptait pas revenir sur sa décision : «J'épouserai Sofiane, avec ou sans votre consentement !» La vie sans lui n'avait aucun sens pour moi. C'était l'homme le plus gentil, le plus respectueux, le plus aimant et le plus attentionné que je n'ai jamais rencontré. J'étais prête à tout pour vivre avec lui. J'ai fait une tentative de suicide, et j'ai eu droit à une semaine d'hospitalisation.

Là, mes parents ont bien compris. Cette année nous fêtons notre 22^e année de mariage. Notre fille est à l'université, notre fils passe le bac, nous avons construit une belle petite maison, et nous nous aimons plus qu'au premier jour.

Pour mes parents, Sofiane est devenu le gendre le plus aimé. Ils ont fini par le connaître et ont compris que leur fille avait toutes les raisons de l'aimer et de s'entêter à l'épouser. Comme quoi il ne faut jamais croire les ragots. Et comme dit l'adage bien de chez nous : «Celui qui ne me connaît pas me salit.» ■

«J'épouserai Sofiane, avec ou sans votre consentement !»
La vie sans lui n'avait aucun sens pour moi. C'était l'homme le plus gentil, le plus honnête, le plus respectueux, le plus aimant et le plus attentionné que je n'ai jamais rencontré. J'étais prête à tout pour vivre avec lui. J'ai fait une tentative de suicide, là, mes parents ont bien compris.»

ne était un bon parti. Mais le père de Assia aura cette phrase mémorable :

- Je ne t'accorderai pas la main de ma fille avant que je me renseigne sur ta famille, tes origines, sur toi. Je voudrais savoir où ma fille mettra les pieds. Accorde-moi 15 jours.

Sûr de lui, Sofiane n'avait peur de rien et savait qu'il réussirait à la perfection au test. Le délai tire à sa fin et Sofiane, comme prévu, reçoit un coup de téléphone du père qui lui annonce sans ambages son refus.

-Nous avons appris que derrière tes apparences de gentleman se cache un

Voyage culinaire

La recette que vous découvrirez cette semaine dans notre voyage culinaire est très vieille. Je la tiens de ma grand-mère qui nous racontait une drôle d'histoire chaque fois que ma mère nous cuisinait ce plat de cervelle en sauce que nous adorions.

Je n'ai jamais su si les faits étaient réels ou le fruit de l'imagination de l'esprit créatif dont ma mère était dotée. Il n'en est pas moins que cette histoire nous passionnait autant qu'elle nous intriguait et on ne se lassait jamais de l'écouter, mes frères et moi.

Elle nous disait qu'il y a très longtemps, les enfants n'avaient pas le droit de manger les abats car ces derniers pouvaient provoquer certaines tares ou maladies chez eux. Un jour de marché hebdomadaire, un grand commerçant venu d'une ville lointaine amena sa

Mokh bel batata, un remède pour réussir !



Ingrédients :

- 2 cervelles d'agneau ou 1 de bœuf
- 2 ou 3 pommes de terre moyennes
- 3 ou 4 œufs (selon la grosseur de la cervelle)
- 1 petit oignon
- 2 petites gousses d'ail
- Un filet d'huile d'olive ou d'huile végétale
- 4 grosses tomates mûres
- Sel et poivre noir
- ½ c. à c. de poivre rouge
- ½ c. à c. de cumin
- 4 à 5 œufs
- Quelques feuilles de coriandre
- Quelques feuilles de persil
- 1 feuille de laurier

Préparation :

Faire bouillir 1 litre d'eau dans une marmite et y plonger la cervelle pendant quelques minutes pour la faire blanchir. La ressortir, l'égoutter puis lui enlever les nervures et la fine membrane qui se forment à la surface, réserver.

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits dés réguliers pour une cuisson homogène puis réserver. Dans un tajine en terre cuite ou dans un faitout, verser l'huile et y faire revenir l'ail et l'oignon émincés finement à feu doux sans les brûler en remuant avec une cuillère en bois. Dans une petite casserole, faire bouillir de l'eau et y plonger les tomates entières pendant 5 minutes puis les retirer. Encore chaudes, leur

marchandise de viande fraîche et vint l'écouler sur la place du grand marché.

Il criait à tue-tête qu'il possédait le pouvoir de rendre intelligents tous les enfants qui avaient quelques difficultés scolaires. Il suffisait de leur faire manger la cervelle de mouton qui ajouterait de la matière grise à ces chérubins. Alors, tous les parents qui voulaient que leurs enfants réus-

Par H. Belkadi

sissent en classe s'empressaient de faire provision de ce remède miracle, au grand bonheur de ces derniers qui n'en demandaient pas moins. C'est ainsi que ce marchand mit fin à cette histoire, mythe ou réalité, et libéra des générations d'enfants qui furent longtemps privés d'un mets des plus délicieux. ■

La recette

enlever la peau à l'aide d'une pointe de couteau. Couper chaque tomate en petits cubes et les écraser à la fourchette.

Les mélanger aux condiments, ajouter la coriandre hachée et le cumin, le sel, le poivre noir et le poivre rouge puis la feuille de laurier. Ajouter les dés de pommes de terre, mouiller avec un grand verre d'eau et laisser mijoter à feu moyen. Lorsque les pommes de terre sont cuites, ajouter la cervelle coupée en gros morceaux à la sauce et laisser cuire pendant une dizaine de minutes environ. Casser les œufs dessus et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes sans remuer. Au moment de servir, parsemer de persil haché finement.