Soirmagazine

NACIMA HAFIZ, DOCTEUR VÉTÉRINAIRE, AU *SOIRMAGAZINE* :

«La relation qu'a le maître avec son animal est fusionnelle»

Quelle place occupe aujourd'hui l'animal de compagnie dans la famille algérienne ? Quelles sont les bêtes que l'on adopte et dont on ne peut plus se séparer ? Des questions auxquelles Nacima Hafiz, docteur vétérinaire, ayant à son actif 19 ans d'exercice, a bien voulu répondre. Elle mettra l'accent sur l'évolution des mentalités concernant ce type de relation qu'elle n'hésite pas à qualifier de «fusionnelle».

Photos : D. R.

Par Naïma Yachir

***Soirmagazine* : Cela fait 19 ans que vous exercez, quels sont les animaux les plus prisés par les Algériens ?**

Dr Nacima Hafiz : Les chiens, les chats et les oiseaux se placent en tête de liste ; toutefois, ces dernières années d'autres animaux auxquels on ne s'attendait pas sont venus s'ajouter à la liste. Il s'agit des moutons. C'est devenu très tendance. Ils sont carrément élevés dans des appartemens. Une chambre leur est même reservée ! Ils sont attachés à des chaînes et sont préparés pour des combats. Leurs propriétaires parient sur eux. En fait, on les adopte pour cela. Beaucoup de propriétaires viennent me voir pour le dopage. Ce que je refuse catégoriquement.

D'autres, et ils sont nombreux, atterrissent dans mon cabinet pour des blessures. Mais ils ne le disent pas. Ils invoquent d'autres causes. Ils prétendent que leurs moutons se sont blessés à la suite de chutes. D'autres élèvent des poules, des coqs,j'ai même eu droit à un hérisson. Ce qui est pour le moins surprenant, quand c'est dans un appartement.

Je me souviens d'une dame qui ne pouvait pas se séparer de sa poule. Un petit poussin qui a grandi et faisait partie de la famille. La poule ne quittait pas sa propriétaire. Elle se perchait sur son épaule et ne la dérangeait nullement dans ses tâches ménagères, même quand elle préparait ses repas. Elle dormait avec elle, la patte du volatile sur la sienne.

Je constate ces dernières années que les relations des personnes avec les animaux ont beaucoup changé. Aujourd'hui on est plus attentionné.Par exemple on ne donne les restes à son chien ou à sa poule, on s'inquiète pour sa santé, je suis souvent réveillée le soir par des propriétaires en larmes parce que leur chat est agité, leur poule est triste ou leur lapin constipé. Tout ça est nouveau pour moi.

Comment expliquez-vous cet attachement ?

Le phénomène s'est accentué, faut-il le préciser, avec la décennie noire. J'ai l'impression que l'humain ne fait plus confiance à son prochain. Je l'ai souvent entendu de la bouche de mes clients. «Je sais que mon animal ne se retournera jamais contre moi, de plus il n'est pas ingrat ; l'affection que je lui donne, il me la rend bien.»

De là découle une relation fusionnelle entre eux. L'animal devient un membre de la famille à part entière. Le facteur psychologique a une place importante dans le traitement de l'animal. Il m'est arrivée de faire appel au propriétaire pour pouvoir venir à bout d'un traitement. L'animal est plus rassuré en présence de son maître. Il y a une nouvelle pathologie chez les animaux qui relève beaucoup plus de la psychologie : aujourd'hui, les félins par exemple dépriment. Quelque part, ils sont devenus très dépendants de leur maître, ils ont perdu un peu leur côté sauvage. On les a «humanisés». Il faut dire aussi que ces dernières annéesles constituent à leur tour une thérapie pour les humains.Une carence affective, la solitude, ce sont des facteurs qui expliquent l'attachement démesuré des personnes pour leurs animaux. J'ai eu affaire à des clients qui vivent seuls, qui sont arrivés à accueillir plus d'une trentaine de chats dans un petit appartement. C'est un chaton qu'on a trouvé dehors malade qu'on me ramène, puis un autre, puis encore un autre, et puis 30, et on n'arrive plus à s'en détacher. A la longue, ça devient ingérable. C'est mauvais aussi bien pour les animaux que pour leurs maîtres. Pour moi, ils représentent des propriétaires lourds, car je sens leur détresse, leur malvie. J'ai le sentiment que leur existence se limite à leurs animaux. Il m'est arrivé de recevoir des clients au bord du suicide parce que je n'ai pas pu sauver leur animal. Je me souviens de cette femme qui m'a fait comprendre qu'elle ne trouvait pas chez sa famille le bonheur que lui procurait sa poularde.

Femmes, hommes : qui sont les plus sensibles à nos amis les bêtes ?

Eh bien aujourd'hui, beaucoup d'hommes élèvent des chats alors qu'avant ils étaient portés sur les chiens de race, les bergers allemands aux oreilles bien dressées. Je constate qu'en fait les gens sont de plus en plus sensibles à la cause animale. Mais on va dire qu'il y a un peu plus de femmes qui désirent les animaux de compagnie.

Quelle est la catégorie sociale qui est plus encline à posséder des animaux de compagnie ?

Je vous répondrai tout de go, toutes catégories sociales confondues. J'ai des clients aux revenus bas qui viennent me voir quand leur lapin ou leur chat souffre de diarrhée, ou ne s'alimente plus. Ils sont à jour pour leurs vaccins. Ce n'était pas le cas il y a dix ans où l'on avait du mal à sensibliser les gens pour le vaccin antirabique. Maintenant ils investissent pour leur bien-être. En fait, la manière de s'occuper de son animal a changé. On le nourrit mieux, son alimentation est étudiée, on cherche les meilleures croquettes, les plus vitaminées. Ils prennent soin de son corps aussi, en achetant tous les produits et les accessoires nécessaires pour sa toilette et si besoin ils la font dans un cabinet vétérinaire. On fait tout pour lui. Même les enfants s'impliquent. Certains payent les soins de leur poche. C'est l'amour sincère !

Et il ne faut pas oublier cette catégorie de personnes qui conduisent chats, chiens, oiseaux, victimes des accidents de la route à mon cabinet. Quand je vois un carton devant le pas de la porte, je comprends. Je n'oublierai jamais ce jeune garçon qui a raté son examen pour sauver un chat. Comme je l'ai dit, les gens sont de plus en sensibles à la cause animale.

Après leur guérison, ces bêtes deviennent mes pensionnaires jusqu'à ce qu'ils soient adoptés. Parfois ils passent plus de six mois chez moi, avant de trouver une famille d'acceuil.

Et que diriez-vous des personnes qui ont une révulsion pour les animaux ?

Souvent ce sont des personnes qui évoquent des problèmes d'allergie, mais en fait, je pense qu'il n'en est rien.

Ce sont tout simplement des maniaques de la propreté. Ils ne supportent pas qu'un chat s'assoit sur leur divan, ou qu'un chien se prélasse sur leur tapis. ■

Voyage Culinaire

Tadjine krafess, un petit goût d'amertume

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire découvrir une recette à base d'une plante légume qui est utilisée en cuisine plutôt comme condiment que comme légume à part entière. Nous allons découvrir une recette dont l'élément essentiel est ce légume qui était cuisiné par nos grands-mères dans l'Algérois.

Par H. Belkadi

Le cèleri, car c'est de ce légume qu'il s'agit, est originaire du Bassin méditerranéen mais a été aussi cultivé un peu partout dans le monde. Dans l'antiquité, cette plante légume était connue sous le nom de selenon ou plante de lune, en rapport à Séléné, la déesse grecque de la lune.

A l'origine, le cèleri ressemblait au persil et c'est pour cette raison qu'il a été utilisé pendant très longtemps comme aromate. Mais au fil du temps et des peuples, le cèleri est arrivé à sa morphologie actuelle et est considéré en cuisine comme un légume à part entière. De nos jours, beaucoup de gens utilisent encore le cèleri pour aromatiser des soupes ou parfumer des plats à sauce rouge ou de poisson grâce à sa saveur un peu piquante. Rares sont les cuisinières qui préparent un plat essentiellement à base de cèleri et parmi cette catégorie, il y avait ma grand-mère qui savait préparer le tadjine krafess comme personne d'autre. Elle a légué la recette à ma mère qui, à son tour, me l'a transmise. Elles seules excellaient dans la préparation de la recette qui était et reste unique. Très simple, ce plat savoureux qui vous pique le bout de la langue est un régal sans égal. A première vue, le cèleri ne fait pas très envie et on ne pense pas à le préparer en tadjine ou en sauce, encore moins rouge. On est persuadé que le plat serait fade et sans goût. Eh bien c'est faux, ce légume, très longtemps mis en quarantaine, peut être un délice pour les fins gourmets.

LA RECETTE

Ingrédients

- 500 g de viande de mouton ou de bœuf
- 1kg de cèleri frais
- 1 gros oignon
- 1 poignée de pois chiches
- 1 c. à s. de smen (beurre salé)
- 3 œufs
- 1 bouquet de persil frais
- 1 citron
- Sel/ poivre/ cannelle
- Eau

Préparation

Laver et couper la viande en morceaux puis les mettre dans un faitout. Ajouter le smen et l'oignon haché finement, le poivre noir, la cannelle, le sel et les pois chiches. Faire revenir à feu moyen pendant quelques minutes puis mouiller avec un verre d'eau et laisser cuire. En cours de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir entièrement la viande et terminer la cuisson. Pendant ce temps, peler et enlever les fils des cèlris, les couper en morceaux réguliers, les laver et les faire blanchir dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans la sauce. Laisser cuire avec la viande. Lorsqu'ils sont cuits à point, napper avec 3 oeufs battus additionnés de persil haché et de jus de citron. Laisser prendre l'omelette pendant 1 à 2 minutes puis retirer du feu.

Servir arrosé d'un filet de citron.

Remarque

Cette recette peut se cuisiner en sauce rouge. On ajoutera alors de la tomate fraîche et du concentré de tomates, de l'ail et on supprimera les œufs et le citron. ■

INITIATIVE CULINAIRE MONDIALE

La France rayonnera à travers sa gastronomie

Six chefs ont été sélectionnés en Algérie pour prendre part à l'opération «Goût de France». Une initiative culinaire lancée par Laurent Fabius, ministre des Affaires étrangères et du Développement international, et le grand chef français Alain Ducasse.

Prévue pour le 19 mars prochain, l'opération «Goût de France» permettra d'organiser 1 300 dîners gastronomiques français simultanément partout dans le monde. En Algérie, six chefs ont été sélectionnés par un jury présidé par le grand chef Alain Ducasse pour participer à cet événement.

«L'Algérie qui a de grandes gastronomies et de grandes cuisines aura toute sa place dans cette opération inédite. Dans leurs restaurants respectifs à Alger, les six chefs vont présenter un repas traditionnel français», a indiqué l'ambassadeur de France en Algérie, Bernard Emié, ce jeudi, lors de la présentation de l'opération «Goût de France», à Alger.

Mêmes français, tous les plats proposés seront réalisés à partir «des meilleurs produits du terroir algérien». Un mariage que l'ambassadeur qualifie de «sympathique». Pour lui, cette soirée s'annonce déjà «merveilleuse». «Elle permettra aux Algérois de découvrir notamment ceux qui ne la connaissent pas, la gastronomie à la française», dit-il. Il sera également question de «faire rayonner notre pays à travers sa cuisine», a-t-il ajouté.

Le challenge est ainsi lancé pour les six chefs sélectionnés. Il s'agit de Mme Nawel AMAOUI, chef chez Air Algérie, du jeune chef du restaurant Caracoya à Alger, Fateh Ben Harkat, de Rémy Bidron qui s'est illustré dans de grandes adresses partout dans le monde et désormais chef au Sofitel, de Ahmed Keddache, habitué aux réceptions diplomatiques et aujourd'hui chef au relais de Paris et de Farid Guerra, formé aux meilleures tables en France et notamment à Grenoble.

Rym Nasri