



Entre le stéthoscope et la plume



Photos : DR

Comment peut-on lier son métier de docteur généraliste à celui de penseur et d'écrivain ? Nous avons suivi le docteur Zerouala Mohamed-Tahar pour vous raconter sa vie de médecin et d'auteur de quatre livres. A vos stéthoscopes pour pouvoir lire la signification des battements d'une vocation d'un médecin.

«En vérité, je n'aime pas beaucoup parler de moi. Je n'aime pas aussi parler des autres de crainte que mes propos ne soient incompris. Je préfère parler à mes semblables et prendre en considération ce qu'ils ressentent en bien ou en mal. En somme, partager. Partager est une valeur qui a accompagné toute mon enfance.»

C'est en ces termes que le docteur Zerouala Mohammed-Tahar a timidement entamé la discussion autour de son parcours. Dans son cabinet de médecin généraliste, à l'est d'Alger, à Rouiba, entouré de ses livres, il égrène les souvenirs au fil des passages de ses patients. Issu d'une famille nombreuse composée de treize enfants (six sœurs et sept frères), il a tout jeune appris à partager. «Nos parents nous ont appris à tout diviser à parts égales», raconte-t-il. Une famille nombreuse n'a pas pour autant signifié malheur mais a plutôt rimé avec épanouissement. Plongeant dans ses souvenirs, il enchaîne : «Une enfance heureuse, bien que dispersée par les événements de la guerre d'Algérie. Une vraie guerre. Je suis

né en 1946, un jour de printemps. Je fais partie du «baby-boom» qui a suivi la Seconde Guerre mondiale (1939-45), endeuillé malheureusement par les événements tragiques de mai 1945. Influencé fortement par mon grand-père, un érudit et polyglotte, et un père bilingue parfait dont le seul leitmotiv qu'ils nous recommandaient, à nous les enfants, la connaissance (el-ilm). Quant à ma mère dont la vigilance ne fléchissait jamais, toujours affectueuse et sans ostentation.» C'est donc tout naturellement que frères et sœurs ont fréquenté deux établissements scolaires : ils ont eu accès aux cours en même temps de l'école de la République française et la médersa à Constantine. «A l'école, l'on nous apprenait à devenir des citoyens français. A la médersa, les programmes sont plus détaillés. Outre le calcul, l'histoire, la géographie, les sciences naturelles, la littérature dans toute sa majesté occupait une place de choix.

La poésie chevauchait toutes les époques arabes : préislamique, islamique, omeyyade, abbasside, andalouse, nahda (renaissance). Ecole française et médersa ont été complémentaires.

La médersa a forgé notre identité arabo-berbéro-musulmane. La culture française est un précieux butin de guerre (dixit Kateb Yacine)», poursuit-il. C'est plutôt cette riche culture qui l'a inspiré à aller au monde littéraire. «Je n'ai jamais rêvé de devenir méde-

cin. Ma décision de m'inscrire à la faculté de médecine a précédé de quelques jours le début de l'année universitaire.

J'étais fasciné plutôt par une carrière littéraire. Je ne regrette pas du tout d'être devenu médecin. J'aime mon métier et il me semble que je l'exerce assez bien», explique ce médecin généraliste qui a pu par la suite concilier les deux mondes.

Et pourtant ses souvenirs à la faculté de médecine lui laissent un goût de rudesse : «Les études médicales en notre temps étaient très dures. Dépouillés, à l'époque



«Je n'ai jamais rêvé de devenir médecin. Ma décision de m'inscrire à la faculté de médecine a précédé de quelques jours le début de l'année universitaire. J'étais fasciné plutôt par une carrière littéraire. Je ne regrette pas du tout d'être devenu médecin. J'aime mon métier et il me semble que je l'exerce assez bien. J'ai pu par la suite concilier les deux mondes.»

de moyens technologiques, nous étions en sous-évaluation permanente. Encadrés par des maîtres dont l'activité médicale est un sacerdoce, ils voulaient faire de nous des médecins vertueux, ils nous inculquaient discipline, connaissance, disponibilité, honnêteté et sacrifice.» Après le service national, il s'installe dans un village, une petite commune, devenue quelques années plus tard chef-lieu de daïra.

Le village s'appelle Redjas, rattaché d'abord à Constantine, puis à Jijel, et enfin à Mila, suivant les découpages successifs. Revenant sur cette partie de sa vie, il révèle : «On est seuls face à une population rurale qui a subi de nombreuses privations. Mes confrères installés tout comme moi en zones démunies sur le plan de l'encadrement sanitaire ressentent cette fierté d'avoir accompli un

Par Sarah Raymouche

travail colossal. Une expérience sublime. Nous étions en même temps généralistes «multi-spécialistes», chirurgiens par moments, réanimateurs avec peu de moyens, médecins légistes... Notre plus grande satisfaction, c'est d'avoir participé activement à l'éradication du paludisme et de la tuberculose dans notre pays. L'exercice en milieu rural est une grande expérience. Nous avons apporté des soins, l'assistance, l'hygiène, l'éducation sanitaire, la contraception, la protection maternelle et infantile... Les progrès étaient palpables. Je signale que les relations avec l'administration sanitaire locale ou centrale étaient sereines et dénuées de toute bureaucratie.»

Par la suite, et fort de ses expériences, il ouvre son propre cabinet de médecin généraliste. Pour lui, le secteur privé est complémentaire du public.

Moins de pression et plus de temps lui ont permis d'entamer la rédaction sur un nouveau mal du pays. «J'ai commencé à écrire sur les régimes alimentaires devant la dérive quant à une certaine consommation alimentaire anarchique qui a gagné nos compatriotes et devant la recrudescence des maladies métaboliques, très rares pendant nos études médicales : diabète, hypertension, cardiopathies, obésité sont diagnostiqués quotidiennement. Il est vrai que les diagnostics sont mieux posés actuellement. Pour prendre en charge ces maladies, la facture est très lourde.

Me sentant interpellé en tant que médecin, je rédige l'ouvrage *Gérer son assiette et bouger*, en réaction à cette consommation dangereuse pour la santé du citoyen. Il est victime d'une publicité qui vante des produits qui ne sont pas nécessairement sains, à savoir les sucreries, les produits salés et gras qui inondent le marché. Je reste optimiste. L'Algérien s'éduquera. Il réfléchira avant chaque achat», dit-il confiant.

Hormis cet ouvrage, trois livres ont été publiés auparavant : *Le petit guide du patient*, *Contraception et moyens contraceptifs*, *Ce sang qui circule en nous*. Ces trois livres ont été produits à Constantine. «Une pensée pour ces éditeurs qui ne sont plus de ce monde et qui ont cru en moi. Mon «dada», c'est mon roman récent *Bonheurs pathétiques*, un ensemble de nouvelles édité en même temps que *Gérer son assiette et bouger* par Thala éditions dont le directeur est un humaniste.» ■

Voyage culinaire

Nous découvrirons cette semaine dans notre voyage culinaire une recette très simple, connue sous différentes appellations, selon les régions. *El bey oua dayertou*, *El Kadi oua adlou* ou encore *El kadi oua djmaâtou*. Cependant, la signification des trois appellations est plus ou moins la même, à savoir «le chef entouré de ses sujets».

Ce plat est tout indiqué pour ceux qui n'aiment pas les légumes car il est composé de viande de poulet et d'œufs, une vraie mine de protéines animales.

Lorsque j'étais enfant et que ma mère attendait la visite des deux grandes tantes de mon père, je me rappelle encore aujourd'hui du plat favori qu'elle allait préparer à ses invités de marque. Il fallait qu'elle leur cuisine ce qu'il y avait de plus riche en qualité et en argent pour les épater et leur en mettre plein la vue en leur offrant un des plats les plus copieux.

Ma mère allait voir alors mon père qui était bien installé dans son fauteuil au salon. Elle s'asseyait en face de lui et le fixait dans les yeux sans rien dire. Il enlevait ses lunettes, les remettait dans leur étui, car il était très ordonné, puis la fixait à son tour dans les yeux et lui demandait de lui citer la liste des courses dont elle avait besoin pour le déjeuner qu'elle allait présenter à ses deux grandes tantes paternelles.

Alors ma mère s'empressait de lui dire un à un les ingrédients nécessaires pour confectionner son plat en lui recom-

El kadi oua djmaâtou, un plat riche en valeurs

mandant de bien choisir les produits avant de les acheter. Elle ne cessait de lui répéter qu'il fallait qu'il se lève tôt pour prendre les produits les plus frais. Il l'écoutait attentivement en acquiesçant à chaque mot qu'elle prononçait. Il appréhendait un peu de prendre connaissance de cette fameuse liste, mais au fond de lui-même, il était fier et heureux de voir que sa femme réservait le meilleur à sa famille.

La recette

Ingrédients :

5 morceaux de poulet, 5 œufs, 1 gros oignon, 2 c. à s. d'huile végétale, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, sel, poivre noir, cannelle, 1 bouquet de persil frais, 1 citron pour la décoration.

Préparation :

Dans un tajine allant sur le feu, faire revenir les morceaux de poulet avec l'oignon émincé très finement ou haché dans l'huile. Ajouter le sel, le poivre et la cannelle. Mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à recouvrir entièrement la viande. Ajouter les pois chiches et laisser cuire (environ 30 minutes). Lorsque la viande est cuite (le poulet ne doit pas cuire trop longtemps),



prélever les morceaux de poulet dans une assiette et réserver. Laisser la sauce réduire. Dans une *tahmira* (une grande poêle), disposer les morceaux de poulet en cercle avec un morceau au milieu. Prélever deux louches de sauce et arroser la viande avec. Prendre les œufs et les casser un à un entre chaque morceau de poulet et enfin le dernier œuf sur le morceau du milieu. Faire cuire au four jusqu'à ce que le blanc ait pris complètement ou sur feu vif. Servir en arrosant du reste de sauce. Parsemer de persil frais haché finement et décorer de quartiers de citron. ■

Par H. Belkadi