

Soirmagazine

La quarantaine passée, Settoute, la veuve d'El Mounchar, sortait du même moule que son défunt mari. Elle aussi ne me portait pas dans son cœur. Chaque fois que je la croisais dans le hall, elle me plantait son regard dans le visage comme si j'étais son ennemi juré.

Depuis que je l'ai surprise en compagnie d'El Phéraoun, leur associé du sixième, elle a changé d'attitude à mon égard. Elle avait alors compris que je la soupçonnais d'entretenir une relation extra-conjugale avec le meilleur ami de son mari. Quant à sa fille, elle n'était pas exempte de défauts, du reste pas plus méchants que de petits péchés mignons. Mais c'est une vraie bombe, de celle que j'aurais aimé avoir quand j'allais sur ma trentaine. Maintenant, quand elle me faisait les yeux doux, je baissais la tête ; et, j'ai bien peur qu'elle ne vienne sans raison taper à ma porte de célibataire.

Heureusement que l'inspecteur me tira à temps de mes rêveries en me balançant les conclusions de son enquête.

- À neuf heures dix, tu descends l'escalier en compagnie d'El Mounchar. Trois minutes plus tard, un pan de mur s'écroule sans qu'on sache d'où il est tombé. Ce constat est corroboré par le témoignage de Settoute. J'ai bien vérifié les horaires. J'ai même chronométré le trajet que vous avez fait ensemble jusqu'à la porte d'entrée de l'immeuble. C'est exactement trente secondes de moins. Le temps qu'il vous a fallu pour le retenir et permettre à votre complice de lui balancer le bloc sur la tête.

- C'est faux ! Elle n'avait tout de même

L'accident

(3^e partie et fin)

Par Kouider Kadouri

pas un œil collé au chronomètre et l'autre à mes semelles !

- Elle n'avait pas besoin de ça. Tout est enregistré dans son portable. À neuf heures dix, elle reçoit une communication de leur associé du sixième. La conversation ne dure que trois minutes. Le temps qu'elle raccroche et elle entend le patatras. Ce n'est pas tout. J'ai la preuve écrite de votre implication dans ce meurtre prémédité, me dit-il en me donnant une copie de la chronique du premier dimanche du mois de mai.

Tremblant de la tête aux pieds, je parcourus la nouvelle que j'ai moi-même publiée.

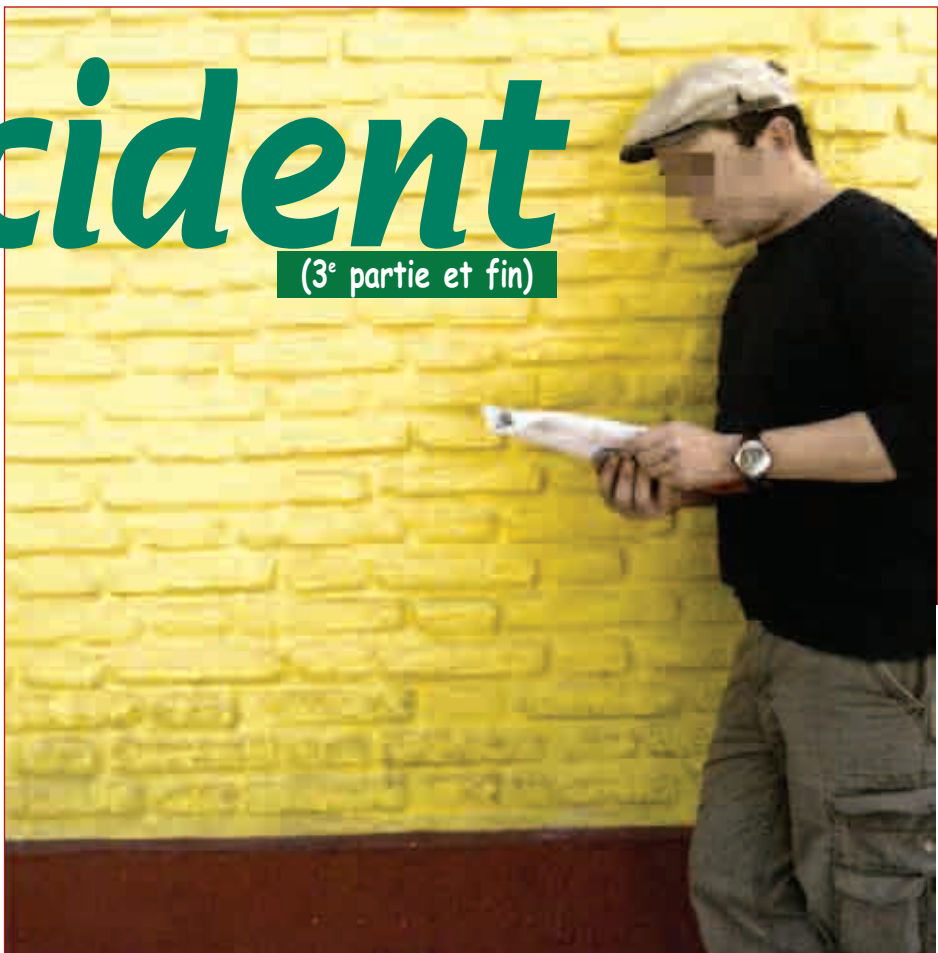
- Il y a autre chose, monsieur l'intello, me lança de nouveau l'officier, j'ai trouvé ce message sur votre page Facebook. Il vient de votre complice, un certain Loupiot. Il dit ceci en substance : «C'était hier ! La gazette affiche en gros caractères le titre ravageur ! Massacre à coup de murs ! Accident ou acte malveillant !»

- Ah ! non, surtout pas ce monsieur ! On

«D'UN PAS DÉCIDÉ, JE ME DIRIGE CHEZ MOI. JE VAIS ENFIN DÉJEUNER ET M'ALLONGER FACE À LA TÉLÉ. LA CHUTE DE LA NOUVELLE ATTENDRA PLUS TARD, QUAND L'INSPIRATION ME REVIENDRA EN FIN D'APRÈS-MIDI.»

n'accuse pas un poète qui jongle avec les mots ! Ce genre de personnage n'est même pas capable de faire du mal à une mouche !

Ça ne me plaît pas cette fin. Je relis depuis le début, et je constate que ma nouvelle manque de sérieux, de punch. Je fais une sauvegarde de mon fichier et en tire



Photos : DR

une copie que je plie et mets dans la poche. Je demande la note au patron du cybercafé. Cent dinars pour trois heures. Je le paie et sors. Il est déjà onze heures

L'un d'eux s'approche de moi et m'informe que deux policiers m'attendent à l'intérieur de l'immeuble. Je rentre. Surpris par l'homme qui ressemble comme un sosie au flic de ma nouvelle, j'ai failli tomber à la renverse n'était la main de son collègue qui m'a remis d'aplomb.

- On ne va pas vous retenir trop longtemps, me dit le sosie. Nous voulons juste vérifier l'état de votre balcon. Ce matin, votre voisin El Mounchar a échappé de justesse à une mort certaine. Heureusement, ses jours ne sont pas en danger. Le bloc de mur n'a fait que l'effleurer.

Je savais qu'il avait la tête dure. Il s'en était sorti à bon compte, le nigaud. Une fin moins dramatique que celle que je lui avais souhaitée au départ. ■

VOYAGE
CULINAIREChribet el foul,
une soupe du terroir

Nous allons ressortir des oubliettes, une vieille recette de notre patrimoine culinaire si riche pour raviver les mémoires endormies et partager un plat si simple, mais ô combien savoureux et exquis, chribet el foul.

C'est aujourd'hui samedi et c'est au tour de Soumya de préparer le ftour de ce 23^e jour de Ramadhan. Comme le veut la coutume dans les familles algéroises, dans chaque foyer, les filles doivent préparer à tour de rôle le repas du ftour. Elles doivent élaborer le

menu et c'est ainsi que naît entre elles une vive concurrence, chacune voulant épater les membres de sa famille. Soumya est un peu embarrassée car elle ne sait pas trop quels plats elle va préparer. Il faut dire que nous sommes presque à la fin de ce mois

sacré et on a épuisé presque toutes les recettes. Elle décide alors de se rapprocher de sa chère grand-mère pour lui demander conseil. Elle sait que cette petite vieille tient dans sa mémoire des tiroirs profonds dans lesquels est enfoui un trésor de souvenirs inestimable.

C'est alors qu'elle commence à évoquer les histoires et les souvenirs qui ont bercé son enfance et sa jeunesse.

Elle évoque ainsi ses premières fois dans la cuisine, elle avait à peine treize ans, elle racontait ses premiers pas dans le monde culinaire et elle disait combien elle était fière et heureuse de se frotter aux chevronnées de la cuisine et se faisait intérieurement la promesse de les égaler un jour.

Après les longues histoires de ses débuts en cuisine, elle finit par se tourner vers sa petite-fille pour la guider et l'orienter. Elle lui propose alors de préparer une soupe qui viendrait casser la routine établie depuis le début de ce mois.

Une soupe simple et légère, à base de fèves séchées et parfumée de cumin et de coriandre fraîche.

LA RECETTE

Ingrédients :

- . 500 g. de fèves sèches trempées et décortiquées
- . 1 c. à s. de concentré de tomates

- . 3 c. à s. d'huile d'olive
- . 1 c. à c. de cumin
- . 1/2 c. à c. de ras el hanout (mélange d'épices)
- . 1/2 c. à c. de piment rouge fort en poudre (felfel driss)
- . 3 gousses d'ail écrasées
- Sel, poivre
- . 1/2 c. à c. de bicarbonate
- . Quelques branches de coriandre finement ciselées
- . 1 l d'eau froide

Par H.
Belkadi

Préparation :

Laver et décortiquer les fèves sèches. Les égoutter puis les mettre dans un faitout et réserver. Prendre un bol en verre et préparer la *dersa* en commençant par verser l'huile, ajouter le concentré de tomates, l'ail écrasé, le piment en poudre, le cumin, le sel et le poivre et bien mélanger le tout pour obtenir une texture consistante.

Verser la *dersa* sur les fèves, mouiller avec les 3/4 d'eau, couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les fèves cuisent (1 heure environ).

Surveiller la cuisson en vérifiant le niveau de la sauce. Servir chaud avec un filet de citron et parsemer de coriandre fraîchement hachée, accompagnée de pain au levain (*khobz ettadjine*). ■