

# La nouvelle destinée de Nadira

Par Naïma Yachir

armée de courage pour le dire et affronter tous ses futurs ennemis. Elle sera honnie des siens et convolera en justes noces avec Mouloud qui lui promettra le bonheur éternel. En quittant sa petite famille qui l'accompagnait à son lieu de travail, elle était heureuse à l'idée de le retrouver. Elle était excitée comme une adolescente. Ce jour-là, quelle fut sa déception lorsqu'elle ne le vit pas. Elle s'empessa de rentrer dans son bureau pour l'appeler (à l'époque le téléphone portable n'existait pas). C'est sa secrétaire qui décrochera. Confuse, elle bafouilla, évoquant un dossier qu'ils devaient traiter ensemble, et tel un coupe-ret, la nouvelle tomba : « Il est en mission à l'étranger, il sera de retour dans 15 jours. » Elle passera 15 jours de calvaire où plus rien n'existera pour elle. Son entourage remarquera vite le changement ; elle n'est plus concentrée à ses tâches, elle, calme, est devenue nerveuse et acariâtre.

A la maison, d'habitude douce et attentionnée envers ses enfants, elle se transforme en une mère indifférente, prétextant la fatigue et le stress du travail. Elle attendra sur des charbons ardents son retour. Le jour J arrive enfin et Nadira décide de se faire belle pour lui. Elle choisira une robe moins sobre, ira chez le coiffeur pour rafraîchir sa coupe

**APRÈS UN AN DE MARIAGE ET LA NAISSANCE DE SA FILLE, ELLE BAIGNAIT DANS LE BONHEUR, ELLE SAVAIT QU'ELLE NE S'ÉTAIT PAS TROMPÉE. SES DEUX ENFANTS ONT FINI PAR COMPRENDRE QUE LEUR MAMAN A TOUJOURS ÉTÉ HONNÊTE ET RESPECTUEUSE ENVERS LEUR PÈRE. CELA LA VALORISAIT À LEURS YEUX.**

cheveux et optera pour un maquillage bonne mine. La transformation ne passera pas inaperçue et lui vaudra des compliments de ses collègues qui ne comprennent pas ce chan-

gement subit ; les mauvaises langues diront qu'à coup sûr, son mari la trompe et qu'elle essaye de rattraper le coche. Elle n'en a cure. Maintenant, il n'y a plus de doute, elle est amoureuse de lui et elle ne peut concevoir sa vie sans lui. « Quelle métamorphose ! Tu es resplendissante ! » Elle rougit, et le remercie. Ce fut pour lui le déclic. Il ne la verra plus désormais comme la bosseuse, mais comme une femme ravissante, douce et élégante. « Comment ne l'ai-je pas remarquée toutes ces années ? »

Ils ne s'étaient pas retrouvés depuis longtemps, et pour la première fois, ils se sentaient gênés de ce tête-à-tête. Il quittera alors vite son bureau et comprit à son tour qu'elle ne lui était plus indifférente. Ses visites se faisaient de plus en plus régulières, et les déjeuners en « couple » de plus en plus fréquents.

Les langues se déliaient, et elle fut au centre des ragots. « Comment ose-t-elle tromper son mari avec un vieillard ? Elle n'a pas pensé à ses enfants. Une fille sage, de bonne famille ! » Mais personne ne savait que Nadira pour la première fois vivait le grand amour. Ayant fait un mariage de raison, elle fut pendant plus de douze ans une parfaite épouse, une bonne mère, une belle-fille exemplaire, pensant toujours aux autres avant elle ; jusqu'au jour où elle retrouvera en Mouloud tout ce dont elle rêvait. Le couple qui s'était avoué son amour a décidé de se marier. Si pour Mouloud la décision n'était pas difficile à prendre, pour Nadira, en revanche, dire oui, bouleverserait sa vie, et surtout celle de ses enfants, que pour rien au monde elle ne voudrait perdre. Après un an de mariage et la naissance de sa fille, elle baignait dans le bonheur, elle savait qu'elle ne s'était pas trompée. Ses deux enfants, qui n'ont jamais cessé de l'aimer même s'ils ont subi le traumatisme de la séparation, ont fini par comprendre que leur maman a toujours été honnête et respectueuse envers leur père ; cela la valorisait à leurs yeux. ■

*Torturée, elle ne pouvait plus supporter de mentir aux autres, d'avoir honte de ce qu'elle ressentait pour Mouloud. Discrète et n'ayant jamais fait de vagues, elle surprendra tout le monde, quand elle décidera de tout laisser tomber.*

Après de brillantes études à l'université, elle fera carrière dans l'administration. On lui confiera un poste de responsabilité aux côtés de Mouloud. Ce dernier, encore beau garçon, toujours plaisant, malgré la soixantaine bien entamée, très galant, avait un faible pour les femmes. On disait de lui qu'il savait user de son charme et réussissait à séduire les plus rebelles et se distinguait par son humour irrésistible. Après son vuvage, il se retrouve célibataire une fois de plus. Très respectueux envers les femmes qu'il adulait, il avait beaucoup de classe, en était conscient et savait en faire bon usage. Nadira ne l'attirait pas. Travailleuse, toujours disponible, il l'admirait pour son sérieux, quand il s'agissait de boucler un dossier épineux en moins de trois jours ou préparer une étude pour une mission urgente en 24 heures. Il anticipait toujours sur les événements, et tous étaient subjugués devant ses analyses dignes d'un grand politologue.

Nadira était en admiration face à ce puits de savoir. Après avoir partagé pen-

dant quelques années son service, où ils avaient formé un excellent binôme, elle fut promue et changera de direction.

Une séparation, somme toute sans aucune « incidence » sur elle. Mais au fil des jours, elle commençait à ressentir comme un vide autour d'elle. Mouloud, elle le croisait à la sortie du boulot lorsque son époux et ses enfants venaient la récupérer ou le matin en regagnant son poste de travail. Ils discutaient longuement et se remémoraient les jours où ils abattaient une masse de travail, satisfaits des résultats. Ça finissait toujours par un « passe au bureau, on discutera plus longuement » et chacun rejoignait de son côté son petit espace.

Un rituel duquel est devenue dépendante Nadira. Tous les matins, en franchissant le portail de son institution, son cœur battait la chamade, et son visage virait au rouge lorsqu'elle le rencontrait.

Elle ne compte pas rater l'occasion de vivre une nouvelle vie avec un homme qu'elle a choisi et qu'elle aime. Elle s'est

## Voyage Culinaire



Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire remonter dans le temps et faire découvrir aux nostalgiques de *Dzair qdima*, une recette qui tient ses origines de notre Casbah profonde.

Ce mets, à base de viande d'agneau et d'œufs, était très prisé par les Algérois et dans les temps anciens, on le préparait surtout pendant le mois de Ramadhan et lors de repas de fête. C'était un plat traditionnel copieux et riche que les hôtes présentaient aux invités de marque. Au fil du temps et des époques, *khdawedj ala derbouz* ou *tadjine el casbah* est devenu très

## Khdawedj ala derbouz, un plat qui nous vient de notre Casbah profonde

populaire si bien que de nos jours, il est devenu la recette incontournable dans la liste des plats du mois sacré de Ramadhan.

Comme son nom le montre si bien, cette recette, très simple et très populaire dans les milieux de la gastronomie algéroise, remonte à l'époque ottomane.

La fille du Dey d'Alger, Hassan Pacha, la princesse Khdawedj El-Amia, raffolait de ce plat si bien qu'on lui attribua son nom. On raconte qu'elle se faisait accompagner dans l'aile du palais où se trouvaient les cuisines et qu'elle restait à attendre pendant des heures appuyée sur la rampe du corridor, s'enivrant des effluves qui se dégageaient des cuisines en attendant que les cuisinières du palais finissent de cuisiner pour elle son plat favori.

Elle restait ainsi des heures entières à guetter la venue de ses servantes qui lui annonçaient que le repas était prêt. Alors sans plus tarder, elle se dirigeait dans ses appartements et s'installait confortablement pour se gaver de son mets à l'abri de tous les regards.

### Ingrédients :

#### Pour la sauce :

500 g de viande de mouton  
1 gros oignon  
1 c. à s. de *s'men* (beurre clarifié) ou d'huile végétale  
3 œufs, 1 c. à c. de cannelle  
Sel/poivre

#### Pour les boulettes :

300 g. de viande hachée fraîche  
500 g. de pommes de terre  
1 jaune d'œuf, 1 bouquet de persil  
Sel/poivre  
Huile pour la friture, 2 c. à s. de farine

### Préparation :

Dans une marmite allant sur le feu, faire revenir à feux doux la viande coupée en morceaux, l'oignon haché finement dans le *s'men* ou l'huile, ajouter la cannelle, le poivre noir et le sel. Mouiller avec un verre d'eau, couvrir et laisser cuire sur feu moyen. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, les passer à la

moulinette et les réduire en purée. Incorporer la viande hachée, le persil finement ciselée, le jaune d'œuf, le poivre noir et le sel. Bien malaxer le tout et former des boulettes de la taille d'une noix. Passer chacune des boulettes dans la farine et les faire frire dans une friture d'huile bien chaude. Egoutter les boulettes dans un couscoussier ou dans du papier absorbant.

Prendre un plat allant au four, y disposer les morceaux de viande au milieu, disposer les boulettes tout autour, arroser de sauce. Travailler les œufs en omelette et la verser sur la viande et parsemer de persil haché puis enfourner pendant 10 minutes côté grill. Lorsque les œufs auront pris une couleur dorée, sortir le plat du four.

Au moment de servir, parsemer de persil haché et décorer de quartiers de citron. On peut aussi confectionner de petits bâtonnets avec la viande hachée en forme de dattes puis les enrober de purée de pommes de terre, les passer légèrement dans de la farine puis les faire frire. ■

Par H.  
Belkadi