

Photos: DR



Elle désespérait que le prince charmant n'ait pas frappé à sa porte. Mais à quarante ans, elle n'y croît plus. Elle garde toutefois une lueur d'espoir. Toujours coquette, élégante, elle sait mettre en valeur sa beauté qu'elle a su conserver, en se disant : «On ne sait jamais, il y aura toujours quelqu'un qui souhaiterait me prendre pour épouse.»

Par Naïma Yachir

Pour Nadjet, les jours se suivent et se ressemblent. Elle se rend à son lieu de travail comme chaque matin et a toujours le même souci pour trouver une place où garer sa voiture, elle croise son supérieur qui lui adresse des compliments sur sa nouvelle coiffure ou la couleur de son rouge à lèvres qui lui vont à ravir. Elle ne relève même plus le compliment, car cela fait des années qu'elle entend la même chanson. Elle rejoint son bureau, et dans des gestes mécaniques ôte sa veste, ouvre la fenêtre car elle sent toujours l'odeur du renfermé et déteste par-dessus tout la lumière des néons qui lui fatigue les yeux. Elle se met au travail. Elle appelle sa secrétaire, et vérifie si le parafeur a été envoyé à la signature. «Parfait».

Elle ajuste son maquillage, prépare son dossier et attend que le directeur l'appelle pour la réunion hebdomadaire, quand le téléphone sonne. «Une communication pour vous», lui annonce la standardiste.

Une voix masculine et non moins mielleuse s'adresse à elle.

- Bonjour, je suis bien à la direction des ressources humaines ?
- Non, vous vous êtes trompé de service, ici, vous êtes au contentieux.
- Excusez-moi.

Nadjet n'est pas indifférente à la voix du jeune homme. Elle se permet le luxe d'imaginer son physique. D'après la voix, il doit être beau garçon, et poli. De nos jours ça ne court pas les rues. Mais il ne faut surtout pas s'y fier, souvent on a de mauvaises surprises !

La réunion fut longue et les débats houleux. Elle n'a même pas eu le temps de déjeuner. Il est 14 heures, elle a une petite fringale. Elle ne peut pas sortir s'acheter un sandwich. Elle envoie l'agent de sécurité lui en chercher un. Je m'en souviens comme si cela datait d'hier. Nadjat nous narre son récit sans hésiter, avec beaucoup de plaisir et force détails.

«Alors que j'étais plongée dans ma pape-rasse, quelqu'un toque à la porte. je l'invite à entrer. Sans lever la tête, je lui demande ce qu'il désirait.

«Excusez-moi, je n'arrive pas à trouver la DRH.» Elle reconnut tout de suite la voix.

«Je mettrai ma main à couper que c'est la

personne qui a appelé ce matin !»

- C'est au fond du couloir, la première porte à droite.

- Pardon, ce n'est pas à vous que je me suis adressé au téléphone, il y a quelques heures ? Elle acquiesça en souriant.

«Assez bel homme», se dit-elle. Et elle continue sa tâche. Son ventre crie famine. «Ah ! vous voilà», s'adressant à l'agent de sécurité, je commençais à avoir des crampes à l'estomac.» Elle se jette sur sa pitance, quand la sonnerie du téléphone retentit.

«C'est pour vous mademoiselle.»

- Pardon mademoiselle, je suis celui qui cherchait la direction des ressources humaines.

**CE N'EST PAS POSSIBLE !
IL ÉTAIT SON CADET DE
5 ANS, JAMAIS MARIÉ.
TROP BEAU POUR ÊTRE VRAI...**

Je suis parti sans vous remercier. Je ferai bientôt partie de votre effectif, je suis venu finaliser mon dossier, je commence le mois prochain ; on est appelé à se voir plus souvent, et sûrement à travailler ensemble. Je serai affecté à la direction des moyens généraux. Moi, c'est Mustapha.

- Moi, c'est Nadjet, bienvenue parmi nous.

Elle, si perspicace, était loin de se douter que Mustapha était un «envoyé de Dieu». Que c'était lui le prince charmant dont elle rêvait

depuis toute petite. Ce n'est pas possible ! Il était son cadet de 5 ans, jamais marié. Trop beau pour être vrai. Mais non, c'était vrai. Quand il lui avoua, six mois après leur première rencontre, son intention de l'épouser, elle n'en revenait pas, ni d'ailleurs ses collègues dont beaucoup la jalousaient. Elle était heureuse mais ressentait une certaine appréhension vis-à-vis de sa future belle-famille.

«J'ai toujours été responsable de mes actes et de toutes mes décisions ; je suis un enfant unique, et ma mère sera fière d'avoir une belle-fille comme toi.» Cela la rassurait. Elle annonça la nouvelle à ses parents qui en ont eu les larmes aux yeux. Finies les paroles cinglantes de ses belles-sœurs, qui sans prononcer le mot fatidique de «*baïra*» (vieille-fille) en disaient long sur son statut social. Enfin, on ne la regardera pas avec des yeux méprisants. Elle ne sera plus ce fardeau dont on veut se séparer coûte que coûte. Elle n'est pas près d'oublier le veuf de 65 ans qu'on voulait lui fourguer. Arguant «qu'à son âge elle n'espérait tout de même pas un jeune homme, célibataire de surcroît !» Eh bien le destin les a contredites ! Nadjat convola en justes noces avec les honneurs, et en prime, une lune de miel en Turquie. «La vie de couple m'a épanouie. C'est dingue comme les gens ont changé à mon égard ! C'est surtout cette pitié dans leurs yeux que je ne pouvais pas supporter. Pour eux, on n'est accompli que par le mariage.» Comme quoi, il ne faut jamais désespérer dans la vie ! ■

VOYAGE CULINAIRE

Batata m'chermla, un plat pour un déjeuner express

Par H. Belkadi



Dans notre voyage culinaire, nous allons rafraîchir la mémoire de beaucoup d'entre nous qui auront peut-être oublié cette recette miracle à laquelle toutes les mamans algéroises recouraient lorsqu'elles étaient à court d'idées au moment de préparer le repas.

C'est une des recettes les plus simples et les moins coûteuses que les ménagères d'Alger et sa périphérie improvisaient pour un déjeuner express. Mes souvenirs sont restés très frais dans ma mémoire et je me rappelle tous les détails la première fois que j'ai goûté à cette fameuse *batata mchermla* qui est devenue par la suite mon plat fétiche durant très longtemps et je pouvais en manger à tous les repas du jour sans jamais m'en lasser. C'était un plat que ma mère réussissait à préparer en un tour de main tellement elle l'avait cuisiné, mais chaque fois que je le goûtais, il me laissait à la bouche une saveur particulière de beurre vieilli mélangé au goût légèrement pimenté du carvi frais que ma mère pilait elle-même. Je me rappelle encore son vieux pilon en étain jauni qui me laissait un son de cloche mélodieux à l'oreille. C'est un pilon que je garde jalousement encore aujourd'hui car il me rappelle tant de souvenirs de notre vieille maison de La Casbah. Dans la minuscule cuisine aux rideaux en toile de Vichy rouge et blanc, ma mère cuisinait toutes sortes de plats aussi bons et goûteux les uns que les autres. Elle s'affairait dans cet espace restreint et me poussait délicatement pour me dégager de ses jupons auxquels je m'accrochais. Je ne la quittais pas d'une semelle car la cuisine m'attirait et je voulais, dès mon plus jeune âge, m'initier à l'art culinaire qui me fascinait. Ma mère ayant remarqué mon attirance particulière pour la cuisine m'encourageait en me faisant participer à la réalisation des recettes qu'elle concoctait et me confiait de vraies tâches comme on le faisait pour les aides-cuisiniers dans les plus grands restaurants. C'est ainsi que j'ai appris tellement de merveilleuses choses sur l'art culinaire que j'en ai fait une de mes passions.

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- Quelques branches de coriandre fraîche
- Quelques branches de persil plat
- 3 à 4 gousses d'ail
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 2 c. à c. de paprika
- 2 c. à c. de carvi
- 1 filet de jus de citron
- 3 c. à s. d'huile d'olive ou végétale selon les goûts
- Sel, poivre, de l'eau

Préparation

On commence d'abord par laver et éplucher les pommes de terre puis les rincer abondamment à l'eau claire et les sécher. Les couper en petits dés plus ou moins réguliers pour une cuisson homogène.

Saler et poivrer puis les faire cuire à la vapeur. Veiller à ce qu'ils ne soient pas trop cuits. Préparer entre-temps la *dersa*. Dans un saladier en verre, écraser l'ail et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Ajouter le persil et la coriandre ciselés finement, le concentré de tomates puis les épices.

Ajouter un demi-verre à thé d'eau et bien mélanger le tout avec une cuillère en bois pour obtenir une sauce homogène épaisse. Laisser mijoter pendant quelques minutes à feu doux puis incorporer les cubes de pommes de terre. Faire revenir pendant un petit moment en mélangeant délicatement pour ne pas endommager les dés de pommes de terre. Ajouter un peu d'eau et rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis arrêter la cuisson.

Au moment de servir, parsemer de persil ciselé et arroser d'un filet de citron. On peut accompagner cette recette d'une bonne salade de laitue. ■