

Les rêves de Sonia

Appuyée sur son frottoir, Sonia est songeuse. Elle rêve d'une autre vie. Celle qu'elle a longtemps imaginée, quand, toute petite, elle parlait avec ses petites poupées. Elle s'imaginait avec son prince charmant dans leur nid douillet, loin des sarcasmes de sa belle-mère. Elle fera la grasse matinée, mûronnera des petits plats et se fera belle pour son cher mari, qu'elle accueillera le soir quand il rentrera de son travail.

Par Naïma Yachir

Mais la voix de sa belle-sœur l'arrache de son rêve. «Eponge cette eau et finis vite le ménage. Tu es lente comme une limace. Il est presque 20h, ton mari va bientôt rentrer, et comme tu sais, il a horreur de trouver le seau au milieu de la cuisine.»

Telle une automate, le visage triste, Sonia sans rechigner, essore la serpillière et s'empresse d'achever ces sales besognes dont elle a horreur. Elle ne comprend pas pourquoi, dans cette maison, il faut lustrer le parterre deux fois par jour. Et cette vieille fille, mauvaise comme une teigne, qui ne la lâche pas d'une semelle.

Elle soupire, range son attirail de Cosette, se lave les mains, ôte son tablier et pose la table. Elle a juste eu le temps d'éteindre le feu que la sonnette retentit. «C'est lui. Mon Dieu ! Il faut que je serve le ragoût. Mouloud va encore faire des scènes s'il est top chaud. Et la belle-sœur se frottera les mains. Et bien, je ne lui donnerai pas ce plaisir.» La smala est au complet. Sonia va enfin être autorisée à s'asseoir. Elle a les pieds en compote. Elle baille déjà, et du coup elle n'a plus faim. Mais elle ne peut pas quitter la table avant que belle-sœur, beau-frère et beaux-parents n'aient terminé de dîner. Elle bouillonne, mais ne dit rien. Elle affiche un rire jaune et demande «le feu vert» pour débarrasser. L'aval est donné par celle qu'elle appelle la «vermine».

La vaisselle est lavée, puis séchée en deux temps, trois mouvements. Maintenant plus rien ne l'arrête. Elle s'excuse auprès de qui de droit et file dans sa chambre. Elle retrouve son unique espace, sa chambre à coucher, le seul lieu où elle jouit de ses

moments d'intimité. Le jour, on ne le lui permet pas. Il y a trop à faire ailleurs. Allongée sur son lit, elle pense à Meriem, sa cousine, celle qui a tout pour elle, une belle-famille dont elle rêvait, une belle villa cossue, meublée avec luxe et un grand jardin, dans un quartier chic de la capitale où elle est libre de se pavaner comme elle le désire, faire la grasse matinée quand le cœur lui en dit, se permettre une petite sieste après un repas copieux sans se soucier de débarrasser la

TELLE UNE AUTOMATE, LE VISAGE TRISTE, SONIA SANS RECHIGNER, ESSORE LA SERPILLIÈRE ET S'EMPRESSE D'ACHEVER CES SALES BESOGNES DONT ELLE A HORREUR. ELLE NE COMPREND PAS POURQUOI DANS CETTE MAISON IL FAUT LUSTRE LE PARTERRE DEUX FOIS PAR JOUR. ET CETTE VIEILLE FILLE, MAUVAISE COMME UNE TEIGNE, QUI NE LA LÂCHE PAS D'UNE SEMELLE !

table, car Ratiba, la femme de ménage, est là pour cela. Mais Meriem n'est pas contente. Elle ne veut pas partager la maison avec ses beaux-parents, elle n'en a cure de son lave-vaisselle, son lave-linge, son téléviseur plasma, son lit confortable et sa chambre à coucher qui a coûté à son mari 40 millions de



Photos: DR

centimes. Elle ne supporte plus de voir sa belle-sœur passer par son jardin, elle ne veut pas de monde autour d'elle, elle veut recevoir ses amies, ses parents sans qu'ils soient épiés.

Elle n'en peut plus de ses belles-sœurs, qui tous les week-ends, rappiquent avec leur marmaille. Elle veut une grande maison à elle toute seule, un garage et un portail qu'elle n'est pas obligée de disputer à son beau-frère. Explorée, sa belle-mère n'arrive pas à comprendre cette situation, elle est vieille et se sent heureuse d'être entourée de ses garçons et de ses quatre filles.

«J'avoue que j'ai du mal à comprendre ma belle-fille avec laquelle je m'entends bien

du reste, elle habite une maison de rêve et semble pourtant malheureuse.»

Sonia aussi a du mal à comprendre sa cousine, quant au téléphone, elle ne cesse de se plaindre. «Il faut t'estimer heureuse. J'aimerais bien que l'on change de vie, et je te promets que tu béniras le jour où tu as connu ton mari.» Mais Meriem n'en démord pas. «La liberté c'est d'être loin d'eux, de ne pas les voir tous les jours. Je troquerai sans regret la villa contre un F2. Mon plus grand bonheur c'est de ne partager mon espace avec personne. Là au moins, je n'aurai pas à me farcir les éternels invités du vendredi. «C'est drôle Meriem, nous n'avons pas les mêmes rêves !» ■

Voyage Culinaire

Lors de notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons rester dans l'Algérois pour y découvrir ensemble un plat typique de la ville natale de ma mère où elle a vécu sa plus tendre enfance, bercée de merveilleux souvenirs qu'elle nous racontait avec une pointe de nostalgie.



C'est une recette bien de chez nous et elle est tellement ancienne que beaucoup d'entre nous l'ont oubliée jusqu'à ne plus la cuisiner. Et c'est à l'occasion du mariage de mon neveu et en se concertant pour l'élaboration du menu du repas de noces que nous nous sommes rappelées, ma sœur aînée et moi, cette recette que notre mère nous avait léguée et qu'elle préparait souvent pendant le mois de Ramadhan et aussi lorsqu'on recevait des invités de marque telle ma grande tante, la sœur de mon père. Selon ma mère, l'origine du nom de ce fameux plat viendrait du fait des différentes couleurs que l'on y trouvait

Tadjine erkham, un plat aux mille couleurs

Par H. Belkadi

lorsqu'on coupait les boules d'œufs enrobées de viande hachée. Cela donnait des marbrures de différents tons qui faisaient penser au marbre zébré. On lui attribua le titre de *tadjine erkham* et tout le monde l'adopta. Ma mère le cuisinait sous différentes versions, selon la disponibilité des ingrédients et aussi selon l'importance de l'événement. Avec de la viande de poulet ou de la viande de mouton, en sauce blanche ou en sauce rouge, *tadjine erkham* n'en reste pas moins un plat des plus savoureux et des plus prisés parmi la liste ô combien longue des plats traditionnels de notre patrimoine gustatif si riche. Bien évidemment, lorsque ma mère attendait la visite de *amma* Hafidha, c'était la version la plus riche qui était prévue au menu. Elle s'empressait de dresser la liste des ingrédients qui lui fallait, en tête le fameux gigot d'agneau qu'elle exigeait très tendre car il y allait de la réputation de sa cuisine qu'elle ne voulait à aucun prix entacher. Et comme à l'accoutumée, mon père s'exécutait et lui ramenait la plus belle pièce de viande qu'il trouvait chez son boucher. Et elle, elle s'évertuait à cuisiner son plat fétiche en attendant les mille et un compliments qui faisaient son immense bonheur.

RECETTE

Ingrédients : 500 g de viande d'agneau, 1 gros oignon, 1c. à s. de *smen* (beurre clarifié) ou d'huile d'olive, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, 1 bâtonnet de cannelle, quelques pistils de safran, sel/poivre.

Pour la garniture : - 6 œufs de petit calibre, 450 g de viande hachée, 1 petit oignon, 1 gousse d'ail, 2 c. à s. de chapelure, ½ bouquet de persil, 1 gros œuf, sel/poivre.

Préparation : Dans une marmite à fond épais, faire revenir la viande d'agneau coupée en morceaux dans l'huile ou le *smen* avec l'oignon haché finement. Saler et poivrer puis ajouter la cannelle et le safran. Mélanger le tout avec une cuillère en bois pour que la viande s'imprègne de toutes les épices puis mouiller avec de l'eau tiède jusqu'à la hauteur de la viande. Incorporer les pois chiches, couvrir et laisser cuire à feu moyen. Pendant ce temps, plonger les œufs dans une eau bouillante durant 9 minutes environ. Lorsqu'ils sont fin cuits, les retirer à l'aide d'une écumoire puis les plonger dans de l'eau froide, voire glacée, et les écaler. Réserver.

Mettre la viande hachée dans un saladier en verre, ajouter l'ail écrasé ainsi que l'oignon émincé, la chapelure, le sel, le poivre et la moitié du bouquet de persil ciselé finement. Ajouter progressivement l'œuf battu légèrement et malaxer le tout en une pâte homogène. Prendre chaque œuf et l'envelopper de ce hachis de viande puis réserver les boules au réfrigérateur pendant 5 à 10 min. Faire frire les œufs enveloppés de viande dans un peu d'huile en les retournant de tous les côtés puis les mettre sur du papier absorbant. Réserver.

Lorsque la viande du tajine est cuite, découvrir la marmite, augmenter le feu et laisser la sauce réduire au trois quarts. Déposer délicatement au fond les œufs coupés en deux et laisser mijoter 2 à 3 min. Au moment de servir, parsemer de persil ciselé et décorer de quartiers de citron. ■