



Photos: DR

# Samy, le séducteur

Les noces furent célébrées et les deux  
tourtereaux entamèrent leur vie de couple.  
La lune de miel ne dura pas longtemps...

Par Naïma Yachir

(2<sup>e</sup> partie et fin)

**S**amy ne tarda pas à se lasser de sa vie de jeune marié. Il commença alors à papillonner. Tantôt c'est la collègue de bureau, tantôt c'est une voisine qui vient de perdre son mari, et Samy se fait un plaisir et une joie de compatir au malheur de la veuve éplorée. Il collectionna ses conquêtes, pendant que Meriem, passive, continue de l'aimer et de le servir. On a beau la prévenir de ce que faisait le Don Juan, mais rien n'y fait. Elle fait la sourde oreille, priant ses amis de ne pas se mêler de sa vie privée.

Les années passèrent, deux garçons naquirent sans que Samy jouisse du bonheur d'être papa. Il était trop occupé à séduire, le démon de midi s'étant réveillé. Meriem, soumise à son gourou, s'enferma dans sa bulle et finit par accepter toutes ses maîtresses.

Mais un jour, une jeune fille d'à peine 20 ans le mettra à genoux. Belle,

attirante, Sabrina, cette jeune stagiaire qu'il rencontra dans une entreprise où il assurait une formation, tombera sous son charme. Cette fois, il décida de vivre avec elle. Mais la nouvelle élue de son cœur consentira à l'épouser à

**C'EST UNE JEUNE FILLE D'À PEINE 20 ANS QUI LE METTRA À GENOUX. BELLE, ATTIRANTE, SABRINA, CETTE STAGIAIRE QU'IL RENCONTRA DANS UNE ENTREPRISE OÙ IL ASSURAIT UNE FORMATION, TOMBERA SOUS SON CHARME.**

condition qu'il divorce d'avec sa première épouse. Une mission qui s'est avérée délicate pour Samy : « Il faut que je la convainque. » Il prit son courage à deux mains pour le lui annoncer. Effondrée, elle n'en croyait pas ses oreilles. Il était prêt à tous les sacrifices. Il lui cédera le logement et la voiture.

Ainsi il était sûr qu'elle accepterait. N'ayant pas le choix et en désespoir de cause, la mort dans l'âme, elle finit par se rendre chez un avocat pour un divorce à l'amiable. Soulagé, Samy promit un mariage en grande pompe comme le lui avait exigé l'élue de son cœur.

Il voulait retrouver une nouvelle jeunesse. Il ne se doutait pas de ce qui l'attendait. La nouvelle mariée lui donnera du fil à retordre. Mais lui, aveuglé par l'amour, se plia à toutes ses exigences. Chaque jour elle demandait un

peu plus. Il s'endettera pour lui acheter les bijoux les plus chers, la plus belle voiture et, enfin, l'appartement.

Après quoi, arrivée à ses fins, elle ne veut plus de ce vieux et de surcroît d'une jalousie morbide «chez elle».

Elle demanda le divorce, et le chassera de la maison.

«N'oublie pas que tu es chez moi ! lui répétera-t-elle hargneusement. Moi, je ne suis pas Meriem.» L'enfant qui naquit de cette union ne l'empêcha pas de quitter l'homme de 25 ans son aîné. Fou de rage, il n'acceptera pas sa défaite. Il sombra dans le désespoir, mais n'abandonnera jamais.

Il continua à courir les filles, à la recherche d'autres conquêtes. Il finit par en trouver. Nora, une autre victime qui bouleversera sa vie, croyant se venger de Sabrina, celle qui l'a rendu fou et qui l'a rejeté. Un troisième mariage qui ne fera pas long feu.

Le pot aux roses fut découvert, et de nouveau il se retrouvera seul. A 65 ans, le tombeur de ces dames, l'intellectuel, le major de promo, finira par épouser Fatiha, la quatrième de la liste. Cette femme d'instruction primaire, ne pouvant soutenir aucune discussion intellectuelle, l'a recueilli. Sa cadette de 20 ans le mène à la baguette. Il se fera tout petit, et c'est avec elle qu'il finira ses vieux jours. ■

## Voyage Culinaire

Nous allons découvrir cette semaine une des plus grandes spécialités de M'sila, ville qui a su préserver ses coutumes et ses traditions culinaires ancestrales.

C'est lors de notre visite printanière à l'occasion de la naissance d'un joli poupon au foyer d'une de mes connaissances que j'ai été agréablement surprise par ce fameux couscous sucré-salé que nous avons, mes compagnons de voyage et moi, dégusté avec un plaisir intense et une surprise encore plus forte. Il est vrai que le couscous est le plat incontournable de toutes les cérémonies traditionnelles dans la majorité des régions d'Algérie et tout le Maghreb et c'est ainsi qu'on retrouve une infinité de recettes de couscous, variant d'un pays à l'autre et d'une ville à une autre.

Depuis le couscous traditionnel à la sauce jusqu'au couscous aux fruits secs en passant par les innombrables variantes, on ne peut ignorer ce roi de la cuisine maghrébine qui trône majestueusement sur nos tables, faisant la joie et le bonheur des convives. Mais il faut reconnaître que je n'avais pas l'habitude de manger du couscous sucré, encore moins sucré-salé.

De prime abord, j'avais une petite appréhension devant cette nouveauté culinaire qui me subjuguait par son aspect attractif, me donnant l'eau à la bouche et me poussant à en savoir plus sur ce plat jusque-là inconnu au bataillon.

## Berbouchet laâress, un plat festif

### Ingrédients

#### 1) Pour la sauce aux oignons

Du sel, 2 c. à s. de sucre, 1 piment moulu, de l'huile végétale, une tomate fraîche, 1 c. à s. de concentré de tomates.

#### 2) Pour la sauce à la viande

6 morceaux de viande d'agneau ou de mouton, 2 oignons, 2 c. à s. d'huile d'olive, une poignée de pois chiches trempés la veille, sel, piment doux, piment fort, du *fouah*, une épice odorante de la région de M'sila, de l'eau.

#### 3) Pour la décoration :

Du sucre glace, des raisins secs

### Préparation :

1) Préparer le couscous à la manière classique

2) La marinade aux oignons

Eplucher, laver et émincer les oignons dans le sens de la longueur puis faire revenir dans une poêle à fond épais dans un peu d'huile sur feu doux, à couvert. Lorsque les oignons sont devenus translucides, ajouter le sel, le sucre et le piment moulu et laisser mijoter. Ajouter la tomate fraîche pelée, épépinée et râpée puis à la fin de la cuisson, arroser d'un filet d'huile.

3) La sauce à la viande

Dans une marmite, émincer les oignons finement et les faire revenir avec une cuillerée d'huile d'olive pendant quelques minutes, ensuite ajouter les morceaux de viande et les pois chiches.



Incorporer toutes les épices ainsi que le *fouah*. Mouiller avec de l'eau claire jusqu'à couvrir la viande et laisser cuire à feu moyen.

Pendant ce temps, faire cuire les raisins secs à la vapeur dans un couscoussier. Lorsque la viande et les pois chiches sont cuits à point, remplir un grand plat creux de couscous enduit de beurre, mettre les morceaux de viande tout autour, les pois chiches au milieu avec la marinade d'oignons sucrés puis arroser de sauce et décorer de raisins secs et de sucre glace. ■

Par H.  
Belkadi