Soirmagazine

MOUNIR ZIANI, RESPONSABLE ÉVÉNEMENTIEL À INGESE EVENT AU *SOIRMAGAZINE* :

«Faire découvrir le patrimoine algérien de façon ludique»

Photos : DR

Courir, chercher, découvrir, chasser et trouver ! Ce sont les verbes que conjuguent les membres de l'agence Ingese Event qui a organisé, récemment, une chasse au trésor au niveau des ruines romaines de Tiapasa. Une façon sympathique de passer un bon week-end. Dans cet entretien, Mounir Ziani, responsable événementiel à Ingese Event revient sur ce concept, et les personnes intéressées par ce genre d'évènements.

Par Sarah Raymouche

***Soirmagazine* : Pouvez-vous présenter votre entreprise ?**

Mounir Ziani : Ingese Event est une jeune entreprise d'événementiel spécialisée dans la culture et le sport.

Elle a pour objectif de faire découvrir l'Algérie de façon ludique et de faire découvrir des sports peu pratiqués chez nous entre autres le jeu d'échecs. Nous avons notamment organisé des chasses au trésor dans plusieurs lieux d'Alger pour enfants et adultes et aussi des tournois et initiation au jeu d'échecs.

Comment vous est venue l'idée de réaliser une chasse au trésor grand public ? Pouvez-vous nous présenter le concept ?

C'est après avoir visité le Musée national des beaux-arts. Nous avons été émerveillés aussi bien par la beauté des œuvres que par la vue dominant la baie d'Alger. Nous nous sommes lancés le challenge de faire découvrir ce beau lieu au maximum de personnes amoureux d'Alger et de l'Algérie. L'idée a germé pour organiser une chasse au trésor amusante aux jeunes comme nous au sein même du musée. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour le concrétiser. Finalement notre rêve d'apporter un petit plus à l'Algérie a pu se concrétiser. Pour le concept, les équipes sont dotées d'une carte géographique permettant aux équipes de se déplacer d'un lieu à un autre tout en répondant aux énigmes. Ces dernières peuvent être des mots croisés, des rébus ou bien des quiz. Nous faisons en sorte d'adapter nos énigmes au lieu de chasse et à un thème spécifique, par exemple, le Jardin d'essai ce sera les plantes et Tipasa l'histoire numide.

La chasse au trésor de Tipasa est-il votre premier événement ?

Non, nous avons déjà organisé une vingtaine de chasses au trésor dans différents lieux. Pour le site archéologique de Tipasa, ce fut la deuxième édition.

Je voudrais donner plus de détails sur la journée elle-même. Le site archéologique de Tipasa devient, par exemple, le terrain de jeux des participants à une visite guidée bien particulière, puisqu'elle cache un trésor en son sein.

En plus de visiter le site archéologique et le musée, les participants doivent résoudre des énigmes tout au long du chemin et trouver un trésor.

Les participants s'acquittent de 1 200 DA, mais pour les enfants de moins de 10 ans le jeu est gratuit. Le prix inclut l'entrée au musée, le déjeuner et la collation ainsi que la participation à la chasse au trésor.

Quelle est la moyenne des participants et leur profil ?

Je ne peux avancer de chiffres exacts. Ce que je peux dire est que cela varie d'un lieu à un autre et cela dépend aussi de la période de la tenue de l'événement. Donc, je peux m'avancer en disant qu'ils sont entre 50 et 100. Quant à leur profil, il est vraiment très large. En fait, il n'y a pas de profil-type du chasseur au trésor. Cela va de jeunes étudiants à l'esprit de découverte, d'aventure et de sensations fortes aux familles, en passant par de jeunes couples. Je peux aussi dire qu'il y a des parents qui amènent leurs enfants parce qu'eux-mêmes, petits, ont participé à des chasses au trésor. Donc, cela leur permet de revivre leurs propres souvenirs.

Viennent-ils en famille ?

Oui, comme je viens de l'expliquer, il y a beaucoup de familles algériennes qui participent. Il faut dire que pour la dernière édition de la chasse au trésor de Tipasa, les premiers gagnants étaient les membres d'une même famille composée des parents et de leurs fils.

En quoi consiste votre programme ?

Le programme c'est d'abord une visite guidée avec des spécialistes des lieux qui leur feront découvrir plein d'anecdotes autour du lieu visité. La chasse au trésor, elle-même, dure près de deux heures. Les participants, sans se rendre compte, commencent petit à petit à courir et faire de l'escalade. Ils partagent ces mêmes sensations. Ce qui est bien c'est que les touristes et les badauds qui ne sont pas inscrits aux jeux y participent et essayent de guider les joueurs. C'est assez amusant !

Quel est votre prochain projet ?

Nous organiserons, prochainement, des week-ends culturels à Timgad, Djemila et Tlemcen pour la rentrée sociale. Nous comptons, de même, ouvrir bientôt une école de jeu d'échecs. ■

Voyage Culinaire

Dolmet essardine, une affaire d'hommes

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, je vais vous faire découvrir et partager avec vous une vieille recette algéroise du terroir qui est très convoitée pendant cette période de chaleur.

Par H. Belkadi

Aussi vieille soit-elle, *dolmet esserdine* reste cependant une recette qui a su garder toute sa fraîcheur et sa jeunesse durant toutes les générations passées. Cette autre manière de manger la sardine est une des innombrables variantes de cuisiner ce poisson si riche et dont les bienfaits sont multiples. Il est vrai que la sardine avait longtemps eu la réputation d'être le poisson du pauvre, mais aujourd'hui, il n'en reste pas moins que côté richesse et efficacité, il est bien le numéro un sur la liste.

Les plus âgés diront toujours que ce plat était très courant dans les foyers algérois et que toutes les femmes excellaient dans sa préparation. Au moins une fois par semaine, leurs maris ramenaient le poisson bien frais à la maison et elles le cuisinaient sans plus attendre et sans rechigner car le nettoyage était plus ou moins fastidieux. Et le mode de cuisson revenait toujours au mari qui

décidait de la recette. Frit, en sauce, dolma ou en escabèche, c'était selon l'envie du jour. Et les femmes s'exécutaient sans le moindre signe de protestation.

C'était rentré dans les traditions que le poisson était une affaire d'hommes du début jusqu'à la fin et on ne pouvait pas les rouler quant à la fraicheur du produit. Les femmes reconnaissaient volontiers qu'elles ne savaient pas y faire et elles ne s'en cachaient pas, laissant cette tâche aux connaisseurs. Cependant, elles ne dissimulaient pas leur fierté lorsqu'elles présentaient les différentes recettes de sardines que leurs convives appréciaient et couvraient d'éloges.

LA RECETTE

Ingrédients

Pour les boulettes

- 1 kg de sardines moyennes
- 1 poignée de riz étuvé (non cuit)
- 1 petit oignon
- Quelques branches de persil
- 1 jaune d'œuf, sel, poivre
- 2 à 3 c. à s. de farine pour former les boulettes

Pour la *dersa*

- 3 à 4 gousses d'ail
- 2 c. à c. de paprika
- 1 bonne c. à c. de cumin pilé
- Sel, poivre
- 1 c. à s. d'huile végétale
- 1 c. à c. de concentré de tomates

Pour la sauce

- 1 petit oignon, 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 petites tomates bien mûres
- Sel, poivre, de l'eau

Préparation :

Commencer par nettoyer les sardines en les vidant et en enlevant les têtes, les arêtes et les queues. Les rincer abondamment à l'eau claire puis les mettre à égoutter dans un couscoussier. Prendre ensuite un saladier en verre et malaxer la chair des sardines avec les doigts afin de les écraser et de les hacher grossièrement. Ajouter le riz étuvé et l'incorporer aux sardines écrasées pour obtenir une pâte homogène et assez sèche puis réserver. Préparer alors la *dersa*.

Dans un mortier, bien écraser l'ail avec toutes les épices. Ajouter le concentré de tomates et un filet d'huile. Saler, poivrer et réserver. Prendre la moitié de la *dersa* et la mélanger aux sardines/riz, ajouter l'oignon râpé, le persil haché finement, le jaune d'œuf, le sel et le poivre et bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte consistante. Couvrir avec du film plastique et réserver au frais. Prendre une marmite, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon haché avec le reste de la *dersa*. Ajouter les tomates pelées et concassées, saler et poivrer.

Couvrir d'eau et laisser cuire quelques minutes à feu moyen. Pendant ce temps, former des boulettes de sardines de la taille d'une noix, les enfariner pour qu'elles ne collent pas, puis les disposer délicatement dans la sauce. Couvrir la marmite et laisser cuire une dizaine de minutes environ. Au moment de servir, parsemer de persil haché et d'un filet de jus de citron et accompagner d'une bonne salade de laitue. On peut ajouter au plat des carottes qu'on fait cuire dans la sauce avant les boulettes de sardines. ■