Une carte de séjour pour Salim

Photos : DR

Salim a quitté l'école et a commencé à gagner sa vie dès l'âge de 12 ans. Il vendait des sachets en plastique au marché afin d'aider sa mère qui trimait du matin au soir en faisant le ménage chez les autres. Quant au père il dépensait son salaire dans les bars.

Par Belaïd Mokhtar, un lecteur

(1re partie)

A 15 ans, il sillonnait de nuit certaines villes de l'est du pays, s'approvisionnait en toutes sortes de marchandises et ne revenait qu'à l'aube. Les jours de repos, il écoulait sa marchandise au marché où il avait une place réservée à l'année. L'argent qu'il gagnait lui permettait de subvenir aux besoins de sa famille. Ainsi, sa pauvre maman n'était plus contrainte à nettoyer la saleté des autres. C'était une trêve bien méritée.

À 21 ans passeport en poche, c'est au Maroc, en Tunisie, Turquie et Syrie, bien sûr du temps de la splendeur de ce pays, qu'il faisait ses emplettes. S'étant spécialisé dans les vêtements pour femmes, il approvisionnait les grands magasins de la ville. Plus besoin d'aller au souk, il constitua sa petite fortune.

Il aurait aimé se rendre à Paris, à Bruxelles, à Londres et dans bien d'autres capitales européennes pour d'autres emplettes plus lucratives, mais il fallait des visas et ses demandes pour le fameux sésame qui eurent toutes des réponses négatives.

Cette manne financière finit par se tarir, ses fréquents voyages ont laissé des traces sur son document de voyage, il ne se doutait pas que les douaniers l'avait repéré et avait un œil sur lui.

Un jour, de retour de Turquie avec ses quatre valises pleines à craquer, de robes de mariée que seules peuvent se permettre une clientèle huppée, il est appelé à se soumettre à un contrôle douanier et là toute sa marchandise fut saisie. Il devait payer en plus une amende astronomique.

C'était la ruine assurée. Sa mère ayant toujours prié pour lui, sa bonne étoile ne tarda pas à resurgir. Un beau jour, un grand commerçant de la ville, à qui il livrait presque la totalité de ce qu'il achetait de l'étranger, lui proposa de devenir le gérant de son immense magasin de vêtements pour femmes qui ne désemplissait pas. Seul, il ne savait plus où donner de la tête. Le salaire étant plus qu'alléchant, Salim accepta l'offre. Plus de voyage éreintant et de problèmes aux frontières ! Il fut très vite adopté par l'ensemble des vendeuses, et pour cause ! Bel homme, toujours bien habillé, poli et sportif, il n'hésitait pas à venir en aide aux novices sans jamais les juger ou les tourner en ridicule. Les clientes aussi étaient satisfaites de ses services. Attentionné, il était toujours à leur écoute. Plusieurs clientes sont tombées sous son charme et commençaient à lui tourner autour. Ses admiratrices revenaient souvent sur les lieux juste pour avoir l'occasion de le revoir et de pouvoir discuter avec lui.

> «SAKINA, UNE CRÉATURE DE RÊVE, FIT SON APPARITION POUR LA PREMIÈRE FOIS DANS CE PALAIS DU VÊTEMENT FÉMININ. ELLE ILLUMINA TOUTE LA SALLE, ET LORSQUE SES YEUX CROISÈRENT CEUX DU GÉRANT, CE DERNIER CAPITULA.»

Pas dupe et ne voulant blesser aucune de ses fidèles clientes, il n'encourageait ni ne rejetait aucune. Il demeurait aimable et courtois avec elles.

Il n'avait aucune envie qu'on lui mette la corde au cou, du moins, pour l'instant.

Jusqu'au jour où Sakina, une créature de rêve, fit son apparition pour la première fois dans ce palais du vêtement féminin. Son aura relégua toutes les dames présentes au second rang. Elle illumina toute la salle, et lorsque ses yeux croisèrent ceux du gérant, ce dernier capitula.

Son cœur battait la chamade. Quand elle se dirigea vers lui, il ne sentit plus ses jambes. Il lui sourit, elle fit de même, le coup de foudre était réciproque. Ils se firent très discrets pour ne pas attirer l'attention des clientes. Elle acheta un beau chemisier et disparut. Elle revint plusieurs fois et c'est toujours lui qui se précipitait pour la servir.

Un jour, il l'invita dans un salon de thé, et lui avoua ses sentiments. Il faut dire qu'elle n'attendait que cela, et sans tarder elle passa à son tour aux aveux.

Il était comblé, il était fier de s'afficher partout avec elle, accroché à son bras. Que demander de plus au Bon Dieu : un job bien rémunéré et une créature de rêve comme future épouse, il ne pouvait espérer mieux ! Jamais, non jamais personne ne pouvait les séparer. Sakina était un don du ciel ! Mais un jour, Nadia, une immigrée, débarqua dans le magasin.

Dès qu'elle aperçut notre beau Salim, elle s'est mise dans la tête de lui mettre le grappin dessus, elle lui fit des avances qui le laissèrent froid, puis le harcèlement commença. ■

(A suivre)

Voyage Culinaire

Ktef m'hamer, une recette pleine d'amour et de passion

Par H. Belkadi

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir et partager une recette traditionnelle du terroir qui nous vient du centre de l'Algérois et qui est cuisinée spécialement pour les fêtes.

Cette recette est l'incontournable plat que chaque famille algérienne prépare lors des jours qui suivent les fêtes de l'Aïd El-Adha. Après la *bekbouka*, les *osbanes*, le *bouzelouf* et autres plats de circonstance, on réserve l'épaule du mouton de la *tedhia* pour une bonne *tahmira* accompagnée de légumes, en particulier des pommes de terre bien dorées et moelleuses.

Il était impensable de ne pas disposer de cette partie du mouton et de convier toute la famille quelques jours après l'Aïd pour savourer l'épaule gauche du mouton, car la droite était réservée à la fête de l'Achoura, cuisinée en rôti à la manière traditionnelle de nos mères et grands-mères. C'est aussi et surtout un plat propice de l'été pour recevoir ses invités de marque !

Il faut savoir qu'à l'époque de nos grands-parents, rares étaient les familles qui possédaient des fours, et pourtant cela n'empêchait pas les ménagères de préparer les meilleurs plats et gâteaux qu'elles offraient avec un grand plaisir et une fierté inavouée à leurs enfants et petits-enfants. Ma mère disait toujours que le plaisir culinaire n'était pas seulement de manger soi-même de bons petits plats mijotés avec amour, mais c'était aussi le fait de partager ces mets savoureux et goûteux avec amis et parents. Elle ne cessait de répéter à nous, ses filles, que le meilleur ingrédient et l'essentiel pour réussir une recette, est l'amour avec lequel la cuisinière prépare ses plats. C'était pour elle aussi la condition première d'un apprentissage correct et assuré de la cuisine. Cet amour, ma mère a su le planter au plus profond de moi-même et la cuisine est devenue une passion que je cultivais au quotidien.

INGRÉDIENTS :

- 1 épaule d'agneau
- 5 à 6 gousses d'ail
- 2 à 3 gros oignons
- 1 c. à c. de gingembre
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de poivre
- 1 c. à c. de paprika
- 2 c. à s. de *smen* (beurre clarifié). On peu utiliser du beurre ou de l'huile
- 1 pincée de sel.

PRÉPARATION : Prendre un petit saladier, mettre le *smen* ainsi que toutes les épices, 2 gousses d'ail hachées ainsi que le sel. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. En badigeonner l'épaule d'agneau sur tous les côtés. Faire des entailles assez profondes sur toute la surface de la viande et y insérer les gousses d'ail qui restent. Laisser macérer pendant au moins 2 heures. Pendant ce temps, prendre une *tahmira* (poêle en fonte assez creuse) et l'enduire avec une cuillère à soupe de *smen*. Laver, éplucher et couper les oignons en fines lamelles. Prendre la moitié et en tapisser la *tahmira* puis disposer l'épaule dessus. Mouiller avec un verre d'eau et couvrir la viande avec le reste des oignons. Couvrir hermétiquement la *tahmira* et mettre sur feu moyen pendant 3 heures en retournant la viande de temps en temps. (Il faut absolument bien fermer le plat et ne pas laisser la vapeur s'échapper pour que la viande ne s'assèche pas. On peut accompagner la viande avec des pommes de terre coupées en rondelles et ajouter en fin de cuisson de la viande, pour qu'elles s'imprègnent du jus de cuisson. ■