

Le parcours d'un sans-papiers

J'ai toujours rêvé de vivre en Europe, quoique je n'avais pas à me plaindre. J'avais une petite boutique de téléphones portables qui me permettait de vivre convenablement. Mais le virus de vivre de l'autre côté de la Méditerranée me contamina.

Je n'ai jamais été tenté par une hargha, j'ai toujours voulu me rendre en Europe par la grande porte. J'ai eu de la chance après ma troisième demande de visa, enfin une réponse positive. Je brade alors mon local commercial ainsi que toute ma marchandise et je débarque à Paris.

Mon carnet d'adresses en poche, ma première visite, je la réserve à mon oncle paternel. Il avait l'habitude de venir chez nous pendant les vacances d'été, nous le traitions comme un pacha, notre meilleure chambre lui était acquise, mon frère mettait sa voiture à sa disposition et on se cotisait afin de lui offrir les plats qu'il appréciait : couscous, galette, boulettes de semoule avec de gros morceaux de viande et autres mets aussi succulents. Je m'attendais donc à un accueil plus que chaleureux.

Il habitait un HLM, j'ai toqué à sa porte et c'est une femme rousse qui m'ouvre la porte. Je ne l'avais jamais vue auparavant ; elle m'a demandé ce que je voulais, et j'ai répondu que j'étais venu voir mon oncle. Elle m'a introduit dans le salon et demandé d'attendre l'arrivée de mon parent, elle ne m'a même pas proposé un verre d'eau.



Photos : DR

Une heure plus tard, la porte d'entrée s'ouvre. Ouf ! c'est sûrement lui.

Puis les vociférations de la dame qui m'a accueilli me parviennent. Elle criait assez fort pour que je puisse l'entendre.

- Tu connais notre situation financière, tu es au chômage, on survit grâce à aux allo-

porte de sortie et me suis éclipsé en silence. Je voulais mettre fin à cette scène de ménage et épargner à mon tonton adoré la honte de m'annoncer que je n'étais pas le bienvenu chez lui.

Après avoir passé une dizaine de jours à l'hôtel, j'avais en poche une rondelle somme en euros qui provenait de la vente de mes biens en Algérie, j'ai décidé alors de rendre visite à ma tante. J'ai cru que j'allais être mieux accueilli. Quand elle nous rendait visite en Algérie, c'était juste pour la journée, je pensais aussi qu'elle vivait dans l'opulence. Quand elle nous rendait visite elle ressemblait à une bijouterie ambulante avec bagues à chaque doigt, ceinture en louis d'or, plusieurs chaînes au cou et boucles d'oreilles de taille impressionnante. J'arrive donc chez elle, et c'est sa fille qui me reçoit. Cette fois, j'ai eu droit à un verre de jus de fruit, j'ai demandé après ma tante, elle m'a répondu qu'elle était au marché qui se trouvait à proximité de la maison et qu'elle ne tarderait pas à rentrer. Après avoir attendu un bon moment, j'ai décidé de la rejoindre pour l'aider à porter ses courses. Deviner où je l'ai retrouvée ? Elle était en train de trier des melons dans une décharge improvisée par les marchands de fruits et

«C'EST UNE FEMME ROUSSE QUI M'OUVRE LA PORTE. JE NE L'AVAIS JAMAIS VUE AUPARAVANT ; ELLE M'A DEMANDÉ CE QUE JE VOULAIS, ET J'AI RÉPONDU QUE J'ÉTAIS VENU VOIR MON ONCLE. ELLE M'A INTRODUIT DANS LE SALON ET DEMANDÉ D'ATTENDRE L'ARRIVÉE DE MON PARENT, ELLE NE M'A MÊME PAS PROPOSÉ UN VERRE D'EAU.»

cations et tu oses inviter un membre de ta famille ?

Mon oncle d'une voix chevrotante répondit : -Je te jure que je ne l'ai pas invité et que je suis aussi surpris que toi de son arrivée.

Elle répondit :

-C'est lui ou toi, l'un de vous deux devra dormir ce soir dehors, tu n'as qu'à choisir.

Je me suis dirigé doucement vers la

légumes. C'est là qu'ils jetaient leurs marchandises avariées. Dieu merci elle ne m'avait pas vu, plus besoin de faire les présentations, je me taille en douce.

Ma troisième virée je l'ai gardée pour mon cousin Kader. Lui a bradé un immeuble de trois étages situé au cœur de la ville, a échangé ses dinars en devises au marché noir à un taux plus que dérisoire afin d'ac-

Par Belaïd Mokhtar

(1^{re} partie)

quérir un bar isolé en banlieue parisienne. Il était là, derrière le comptoir. La salle était vide. Enfin un face-à-face avec un membre de ma famille. Dès que ses yeux croisèrent les miens, j'ai vu son visage s'assombrir, ma présence n'avait pas l'air de trop le réjouir. Après quelques accolades hypocrites, il commence ses jérémiades : pas beaucoup de clients, les impôts, les factures à payer, etc. C'était à se demander s'il ne voulait pas que je l'aide, j'ai compris qu'il n'a pas réalisé une bonne affaire et qu'il n'était pas loin de déposer le bilan. Lui qui se vantait d'avoir fait d'une pierre deux coups, avoir un commerce à Paris et des papiers en règle, a vite déchanté. Il savait très bien que s'il venait à faire faillite, sa carte de séjour ne sera plus renouvelée.

Posséder un local et pouvoir se procurer une licence pour la vente de boissons alcoolisées en Algérie, c'est le jackpot assuré, ce n'est pas les clients qui manquent et vous pouvez vendre vos consommations au double et parfois même au triple du prix d'achat, certains de nos compatriotes comme Kader pensent qu'en France c'est pareil, eh bien ils se trompent lourdement ! Ici la concurrence est féroce, donc pas beaucoup de clients et les marges qu'on peut se faire sur les boissons sont presque insignifiantes. Donc troisième parent à biffer sur ma liste des personnes dont j'avais espéré un soutien.

Par la suite, j'ai rencontré d'autres membres de ma famille qui ont réussi, ils m'ont accueilli les bras ouverts, m'ont fait découvrir les lieux touristiques parisiens. Ils m'ont aussi expliqué gentiment que tant que je suis en situation régulière, j'étais le bienvenu chez eux mais si je m'obstine à vouloir basculer dans la clandestinité, leurs portes me seront interdites car héberger un sans-papiers est un délit passible d'amendes et même d'emprisonnement. ■

(A suivre)



Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons rester dans l'ambiance de l'Aïd et découvrir ensemble une recette bien connue aussi bien dans la région du centre que dans les autres grandes villes de notre cher pays, à quelques différences près.

L'atmosphère de fête règne toujours au sein des familles algériennes et durant toute la semaine qui suit l'Aïd El-Adha, les maîtresses de maison continuent de varier les plats les plus goûteux en puisant dans la liste si

Chtitha gelb lekrouf bel maâdnous, un plat de circonstance

longue et tellement variée des recettes traditionnelles de notre terroir. Ainsi, pour recevoir la visite de la future belle-famille de sa fille Imène, la jeune maman Rachida s'est réveillée tôt le matin car c'est pour déjeuner qu'elle les attend. D'un commun accord avec sa fille et avec la complicité de sa future belle-sœur, elle a décidé de cuisiner le plat préféré de son fiancé, à savoir *chtitha lsen elkrouf*, qui est quelque peu différente de celle du veau du fait du goût assez fort de la viande. Alors, toute la maisonnée se met au travail et s'attelle à préparer la venue de ces invités de marque à qui on réserve une attention particulière.

La jeune fiancée insiste particulièrement pour que ce déjeuner soit des plus réussis car elle veut épater sa nouvelle famille et elle y met toute son énergie et tout son savoir-faire. Avec l'aide et le soutien de sa mère et de ses sœurs, elle vérifie le moindre détail et veille à ce que tout soit parfait. Imène insiste pour que le plat-surprise soit cuisiné par sa mère qui, pour elle, est un cordon-bleu. Quant à elle, elle s'occupera des salades et des *kémiette* d'accompagnement qui vont donner de la couleur à la table qu'elle veut impeccable et originale.

D'ailleurs, elle, qu'y a travaillé depuis une bonne semaine, a opté pour un thème traditionnel avec meïda et matelas à même le sol. Elle a fait sortir toute la vaisselle ancienne de sa mère qui la tient, elle aussi, en partie, de sa mère et qui reste dans la famille depuis maintenant quelques générations.

Ingrédients : 1 à 2 cœurs d'agneau de taille moyenne, 1 gros oignon ou 2 petits, 4 gousses d'ail, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuillère à café de poivre noir, 1 cuillère à café de curcuma, 2 cuillères à café de coriandre moulue, 1/2 cuillère de piment rouge fort en poudre, 1/2 bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 2 cuillères à soupe de vinaigre, du persil et du citron pour décorer

Par H. Belkadi

Préparation : Dans une marmite, faire chauffer l'huile et ajouter les cœurs d'agneau lavés et coupés en petits morceaux. Les faire dorer de tous les côtés. Lorsqu'ils le sont bien, retirer les morceaux de cœur et y mettre l'oignon émincé. Laisser rissoler à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bien blond, voire caramélisé.

A ce moment, incorporer l'ail, les clous de girofle et les bâtons de cannelle. Laisser mijoter pendant quelques minutes, ajouter le poivre, le curcuma, le piment rouge, la coriandre, le vinaigre et bien remuer pour que tous les ingrédients s'imprègnent les uns les autres.

Remettre les morceaux de cœur dans la marmite et mélanger le tout puis mouiller avec de l'eau bouillante. Couvrir la marmite et laisser cuire sur feu moyen pendant quelque 40 minutes.

Présenter dans un plat de service et décorer avec le persil haché finement et des tranches de citron. ■