



Photos : DR

Sabrina, ou le regard qui tue

Lorsque son regard croisa celui de cette ravissante créature, ce fut le coup de foudre. Il ressentit une bouffée de chaleur parcourir tout son corps. Il n'en croyait pas ses yeux.

La femme dont il avait toujours rêvé était là, devant lui. L'instant magique ne dura que quelques fractions de secondes, le regard froid et méprisant qu'il reçut en retour eut vite fait de tempérer ses ardeurs et de le faire revenir sur terre. Trop belle, donc inaccessible, en plus elle lui a envoyé un message visuel qu'il a vite traduit par : «Hors de ma vue, espèce de laideron, passe ton chemin, tu ne m'intéresses absolument pas !»

Confus et complètement désappointé, il baissa la tête vaincu, mais ne se découragea pas, il pensait qu'à force de persévérance, il arriverait peut-être à adoucir et amadouer ce rayon laser qui lui transperce le cœur chaque fois qu'il se pose sur lui. Il multiplia les occasions de rencontres et de confrontations des yeux, il se mettait en face d'elle dans le bus, en faisant le tour du pâté de maison pour se retrouver chaque fois en face d'elle, l'attendait à la sortie du bureau, mais chaque fois même scénario et même réponse : «Tu n'as aucune chance avec moi, tu te fatigues pour rien, tente ta chance ailleurs.» Pourtant, sans être un Don Juan, il est arrivé à séduire toutes les femmes qui lui ont donné l'occasion de les aborder.

Elle, il n'a jamais osé l'approcher vu qu'il n'a pas eu le moindre signe d'encou-

agement, bien au contraire les indices qu'il a pu déceler sur ce joli visage le dissuadèrent de s'engager dans une entreprise hasardeuse et vouée à l'échec. De plus, il ne voulait pas que sortent de cette merveilleuse bouche des paroles blessantes qui risqueraient de briser le charme et de mettre fin à ses espoirs.

Lui qui a toujours taquiné un de ses amis, qui avait l'habitude de perdre l'usage de la parole et devenir rouge écarlate dès qu'il se trouve face au sexe faible, n'est-il pas à son tour paralysé et paniqué chaque fois que cette femme le fixe méchamment?

Après mûre réflexion, il décida de se confier à une des personnes qu'elle connaissait. Cette personne servira de messenger et pourra transmettre sa fougue. Cela tombe bien : Nassim, un de ses amis de la salle de sport, qui, lui aussi, travaille dans le même immeuble, connaît bien celle qui l'a envoûté et l'empêche de dormir. Il le chargea donc d'intervenir et de plaider sa cause.

Ce soir-là, il passa une nuit blanche, il comptait les minutes, les secondes où il retrouvera son émissaire. Le moment fatidique arriva enfin. Il s'attendait à ce que son ami vienne le délivrer de cette longue et angoissante attente, hélas, ce ne fut pas le cas. Faisant comme s'il avait oublié, il discuta comme d'habitude de

sujets et d'autres sans aborder la mission qui lui a été confiée. Il ne fallait pas être d'une grande perspicacité pour comprendre que son partenaire sportif n'a pas voulu le blesser en lui communiquant la mauvaise réponse. Il ne posa donc pas de question et fit semblant lui aussi d'avoir une perte de mémoire temporaire.

Avant ce rejet, il pensait pouvoir rendre n'importe quelle femme heureuse. Cadre dans une entreprise nationale, sportif, non buveur, non fumeur, fidèle, jovial et toujours le sourire aux lèvres, il n'avait pas la beauté d'un d'Adonis mais il ne ressemblait pas non plus à Frankenstein. Il était donc convaincu qu'il aurait dû avoir une petite chance aussi mince fut-elle. Il ne s'attendait pas à un revers aussi cuisant.

Par l'intermédiaire de son ami, il apprit qu'elle aimait les excursions, les voyages, la lecture et plusieurs autres points com-

APRÈS MÛRE RÉFLEXION, IL DÉCIDA DE SE CONFIER À UNE DES PERSONNES QU'ELLE CONNAISSAIT. CETTE PERSONNE SERVIRA DE MESSAGER ET POURRA TRANSMETTRE SA FOUGUE. CELA TOMBE BIEN : NASSIM, UN DE SES AMIS DE LA SALLE DE SPORT, QUI, LUI AUSSI, TRAVAILLE DANS LE MÊME IMMEUBLE, CONNAÎT BIEN CELLE QUI L'A ENVOÛTÉ ET L'EMPÊCHE DE DORMIR.

muns qu'ils auraient pu partager ensemble. Mais comment peut-on espérer construire une relation stable avec

Par Belaïd Mokhtar, un lecteur

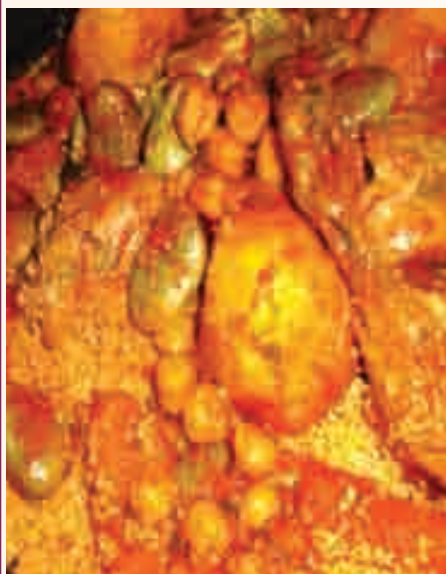
une personne qui vous dédaigne, dont vous ne connaissez même pas le son de la voix puisque il n'y a jamais eu d'échange verbal entre eux? Les yeux de cette femme ont construit entre elle et lui une sorte de mur de Berlin impossible à franchir.

Afin de se consoler, il se disait que peut-être elle aussi était amoureuse de quelqu'un d'autre, qu'il était arrivé trop tard. Jamais il n'a eu le courage de demander si elle avait un fiancé ou un prétendant, il ne voulait pas le savoir, ne dit-on pas que l'espoir fait vivre? Il aurait pu envoyer sa mère demander la main de celle qui l'a ensorcelé, mais il connaissait la réponse et voulait donc éviter un tel affront à sa génitrice.

Durant quelques années assis sur les bancs de la place Gueydon, face à la rue, il la voyait passer, altière et toujours aussi ravissante. Elle habitait sur les hauteurs de la vieille ville.

Finalement, il se résolut à mettre une croix sur cet amour à sens unique, épousa une femme attentionnée et aimante qui lui donna un garçon et une fille. Un court instant, il eut l'idée de donner à cette dernière le prénom de cette femme inaccessible, mais par respect à son épouse, il renonça et lui donna le nom de sa défunte grand-mère Karima. Aujourd'hui «casé» et heureux, il ressent toujours un petit pincement au cœur lorsqu'il la croise en ville, il croit, ou son imagination lui joue des tours, mais il lit moins d'hostilité dans ce regard et même un petit sourire au coin des lèvres. Peut-être qu'avec le temps s'est-elle assagie, peut-être mariée, elle a des enfants et qu'elle n'a plus besoin d'être sur la défensive et de foudroyer du regard les impudents qui la dévisagent. ■

Voyage Culinaire



Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons voyager dans la région de la Petite Kabylie, plus exactement dans la localité de Draâ Kébila, connue pour sa grande consommation de fèves aussi bien fraîches que séchées.

SEKSOU AVISSAR, POUR FÊTER TA NAISSANCE

Ce petit légume vert est très prisé dans la cuisine des régions montagneuses où on le prépare de différentes façons : seul, en sauce, cuit à la vapeur avec de l'huile d'olive ou accompagné de gros couscous. Ecrasées avec d'autres légumes de saison, les fèves servent à préparer une sauce épaisse qu'on mange avec du gros couscous. C'est d'ailleurs le plat type qui nous a été préparé à l'occasion de la naissance du petit Ali et qu'on a partagé avec convivialité avec les membres de la famille, les voisins et les amis. Nos hôtes nous expliquent que cette sauce peut se manger seule, sans couscous en guise de soupe mais il faut qu'elle soit très épaisse. Ils ajoutent que les fèves sont un légume indispensable dans la cuisine kabyle et qu'on les prépare à toutes les sauces. La culture de ce légume est aussi très répandue et chaque famille en cultive dans ses terres pour ses besoins domestiques. On les fait sécher et on les conserve dans des *akoufi* pour en consommer durant toute l'année.

Ingrédients :

- Quelques morceaux de poulet (de ferme de préférence)

- 1 morceau de viande séchée
- 1 gros oignon
- 6 à 7 gousses d'ail
- 2 tomates fraîches bien mûres
- 250 g de fèves (fèves sèches)
- Quelques navets
- 1 verre d'huile d'olive
- Sel/ poivre noir
- Paprika
- De l'eau
- 1 kg de couscous gros calibre ou moyen

Préparation :

La veille, mettre les fèves à tremper dans de l'eau froide.

Dans un bol rempli d'eau froide mettre le morceau de viande séchée à dessaler (si elle est trop salée).

Le lendemain, dans le bas du couscoussier, porter à ébullition 3 litres d'eau. Lorsque l'eau a bouilli, y déposer la viande séchée et les morceaux de poulet, les tomates épluchées et concassées, le poivron, les oignons coupés grossièrement, la moitié des gousses d'ail, une cuillère à soupe d'huile végétale. Ajouter les épices et laisser cuire à couvert.

Pendant ce temps, préparer le couscous après l'avoir mouillé et laissé gon-

fler de manière classique sauf que pour l'huile, on utilisera l'huile d'olive.

Par H. Belkadi

Lorsque la viande est à moitié cuite, ajouter les fèves puis enduire le couscous d'un peu d'huile d'olive et le mettre dans le couscoussier en l'adaptant à la marmite et en vérifiant le niveau d'eau.

Terminer la cuisson de la sauce à feu moyen en la remuant avec une cuillère en bois pour que les fèves ne collent pas au fond.

Une fois les fèves cuites, retirer la viande et passer le tout au mixer ou au moulin à légumes. Remettre sur le feu et porter à ébullition.

Si la sauce est trop épaisse ajouter de l'eau bouillante et y plonger les navets coupés en deux dans le sens de la longueur ainsi que le reste des gousses d'ail écrasées et les laisser cuire.

Lorsque le couscous est prêt et les navets cuits, remplir un grand plat creux de couscous enduit généreusement d'huile d'olive, placer les morceaux de poulet et arroser de sauce aux fèves. Décorer avec les navets et présenter accompagné de petit-lait. ■