



Je connaissais à peine Djamel, il m'arrivait juste de m'arrêter devant sa petite table qu'il a installée sur un trottoir face au lycée polyvalent de Béjaïa, et ce, afin d'acheter un petit paquet de cacahuètes, notre conversation se limitait à bonjour, au revoir et bonne journée. Il est toujours là, qu'il pleuve, qu'il vente ou sous la canicule ; souriant et toujours poli avec ses clients malgré le menu pécule qu'il glane auprès d'eux.

J'ai remarqué plusieurs fois en passant devant son modeste lieu de vente des jeunes et des moins jeunes qui le provoquent et lui jettent des pierres avant de prendre la fuite. Je n'ai jamais compris les raisons de cette méchanceté gratuite envers ce monsieur qui demande juste qu'on le laisse en paix.

Le lundi 23 janvier dernier, en montant dans un bus, j'ai eu l'agréable surprise d'être assis à côté de lui. Je l'ai invité à prendre un café avec moi. Il a accepté de me suivre. J'ai voulu savoir ce qui pousse des lycéens, des passants et même des automobilistes à le traiter d'une façon aussi ignoble. Il m'a gentiment expliqué qu'il est handicapé. Son invalidité se résume à des crises d'épilepsie, mais il a été vite assimilé par certains ignares à un fou. J'ai constaté que cet homme est doté d'une intelligence et d'une sagesse qu'on ne devine pas tout de suite. Mais quand on se donne le temps de l'écouter, on s'aperçoit qu'il a toutes ses facultés mentales, mais aussi un esprit de discernement et de clairvoyance plutôt rare.

Ensuite, il m'a raconté ceci : «Je suis âgé de 37 ans, issu d'une fratrie de cinq enfants, trois garçons et deux filles, j'ai un frère jumeau qui s'appelle Tahar, lui a toute sa tête d'après mes parents. C'est le seul qui me comprenne et qui ne m'a jamais stigmatisé. On s'entend très bien d'ailleurs.

Ma propre mère me rejette. Pour elle, je suis un débile, la honte de la famille, le vilain petit canard. Mon frère cadet, voulant me chasser de la maison, est allé raconter à notre mère que je l'ai menacé avec un couteau. C'est une pure invention. Je jure devant Dieu que c'est absolument faux, il a réussi son coup, cela a décuplé la haine de

ma génitrice à mon égard. J'ai voulu amadouer maman en lui remettant tout l'argent que je gagne, quitte à rester sans un sou en poche, mais rien à faire, elle ne refuse jamais de prendre mes billets de banque mais elle me repousse comme si j'avais la lèpre. Quand je lui parle de mariage, de mon envie de fonder une famille, d'avoir des enfants, elle me répond méchamment : «Qui voudrait d'un débile

comme toi dans sa famille ?» Lorsque les êtres que vous chérissez vous traitent d'une manière aussi abjecte, comment voulez-vous avoir le respect des autres ? Je sais que lorsque je pique une crise en pleine rue, le spectacle que j'offre aux passants est effrayant, je n'y peux rien. Mais depuis que je suis suivi par un excellent psychiatre, j'ai de moins en moins de crises, mais il m'arrive encore d'en avoir une de temps en temps à cause justement des provocations. Pendant ces moments douloureux, les gens compatissants sont peinés de me voir dans cet état, mais certains spectateurs me considèrent comme une bête immonde et maléfique qui mérite son sort.

Quand je retrouve mes esprits, ces personnes méchantes et malveillantes essayent de m'énervier à nouveau en m'insultant, en faisant fuir mes clients, en disant de loin que mes cacahuètes sont pourries, ainsi que la chique que je vends, que je suis dangereux.

Ils me jettent même des pierres et déversent sur moi leurs instincts les plus bas et les plus vils. Ma bonne constitution physique m'évite à me salir les mains, puisque dès qu'ils profèrent leurs injures, ils détalent comme des rats apeurés, ils me poussent à commettre l'irréparable, ce qui me conduira soit à l'asile,

soit en prison pour le

restant de mes jours. Afin de ne pas en arriver là, je me bouche les oreilles et fait semblant de ne pas les entendre, quoiqu'intérieurement je suis blessé à mort. Il m'arrive souvent de pleurer en cachette.

Moi, je compare ces énergumènes à des charognards qui traquent une proie et attendent qu'elle s'effondre

pour la déchiqueter. Leurs brimades et leurs ricanements répugnants réussissent souvent à rendre inefficace l'effet bénéfique des médicaments qui m'évitent d'avoir des crises, ils veulent me pousser au suicide. Je ne leur offrirai jamais cette satisfaction.

Mon seul réconfort, je le trouve avec un jeune désœuvré, qu'on surnomme Kamel Tiskerte, je ne sais pas pour quelle raison, mais moi, je n'ai jamais senti d'odeur de l'ail chez lui. Il vient me remplacer quand j'ai une affaire urgente à régler, il me donne aussi un coup de main. Je le récompense en fin de journée en lui offrant un peu d'argent. Au sein de la police aussi, il y a ceux qui s'api-

«PENDANT CES MOMENTS DOULOUREUX, LES GENS COMPATISSANTS SONT PEINÉS DE ME VOIR DANS CET ÉTAT, MAIS CERTAINS SPECTATEURS ME CONSIDÈRENT COMME UNE BÊTE IMMONDE ET MALÉFIQUE QUI MÉRITE SON SORT.»

Par Belaïd Mokhtar

toient et ferment les yeux en passant devant moi, mais il y a les autres qui appliquent la loi dans toute sa rigueur, commerce informel disent-ils, saisie de marchandises, convocations au tribunal et amende astronomique. Chaque fois, c'est la ruine pour moi, le désastre et un nouveau départ. Ma marchandise a été saisie à deux reprises, la dernière fois durant le mois de Ramadhan 2016, d'ailleurs j'ai une nouvelle citation à comparaître pour le 12 février 2017 avec sûrement à la clef une autre pénalité. Afin d'éviter toutes ces déconvenues, j'ai entrepris des démarches auprès de l'APC, afin de bénéficier d'un kiosque dans le cadre de l'aide aux handicapés. J'ai même été reçu par le maire en personne. Après avoir bien écouté mes déboires et mes souffrances, il m'a promis qu'à la prochaine distribution, j'aurai mon petit espace collé à l'abribus. Puis c'est l'oubli. Il y a eu plusieurs attributions sans que personne pense à moi. Dès que je suis sorti de son bureau, je n'existe plus.»

A la fin de toutes ces confidences, il m'a demandé si je voulais bien le suivre à mon tour. J'ai bien sûr accepté. Il voulait me montrer ce dont il rêve tous les soirs, le lieu magique, l'endroit qui mettra fin à tous ses tracasseries. Délivrance, summum de la réussite pour lui, il s'arrêta devant l'arrêt de bus de Daouadj, il me le montra du doigt avant de prononcer : «Si nos élus daignent un jour se souvenir de moi, c'est là que j'aimerais avoir mon petit espace de vente collé à cet abribus, je serai enfin à l'abri du mauvais temps, des autorités et peut-être même des hostilités quotidiennes.» ■

VOYAGE CULINAIRE

Talejt, un mets qui sent bon le beurre frais

Cette semaine, dans notre périple culinaire, nous irons dans l'est du pays, pour y découvrir ensemble la recette d'un mets savoureux qui nous vient de l'ancienne ville de Bône, la Coquette.

C'est plus exactement d'un entremets qu'il s'agit, une des plus vieilles recettes du terroir que les Bônois préparent lors des cérémonies de fiançailles et de circoncision. Cette douceur parfumée d'un subtil mélange de cannelle et de clous de girofle est servie entre deux plats et accompagne aussi la fameuse soupe *eldjari*, plat emblématique des grandes villes de l'Est algérien. Ce mélange sucré-salé est une pratique plus ou moins connue dans cette région depuis des décennies car nos mères et grands-mères avaient coutume de servir un mélange de plats sucrés et salés durant les fêtes familiales et religieuses. Et c'est durant la fête de mariage de ma jeune cousine qui convolait en justes noces dans la ville de Annaba, que nous avons découvert, avec un plaisir gustatif prononcé, cette douceur au goût subtil. A notre arrivée dans

la maison de la belle-famille, nos hôtes nous ont conviés à passer dans la grande salle où plusieurs tables basses étaient déjà dressées, recouvertes de nappes blanches immaculées, sur lesquelles se dressaient de grandes assiettes pleines de mets irrésistibles les uns les autres. Et entre tous ces chefs-d'œuvre, on nous présentait ce fameux *talejt* fumant et ruisselant de beurre frais.

LA RECETTE

Ingrédients pour trois pièces :

Pour la pâte : 500 g de semoule fine ou moyenne de blé dur, 1 c. à s. de levure de boulanger, 1 gros œuf, 1 c. à c. de sel, de l'eau tiède, 500 g de pâte à dattes (*ghers*), 250 g de beurre, 1 c. à c. de cannelle, 1 ou 2 clous de girofle en poudre, 1 verre à thé d'eau.

Préparation : Prendre un grand récipient creux en bois, y mettre la semoule, le sel et bien mélanger le tout.

Ajouter la levure et mélanger une deuxième fois. Mouiller avec l'eau tiède pour obtenir une pâte à beignets molle, souple et non collante. Couvrir et laisser reposer. Pendant ce temps, préparer le *ghers* en le dénoyant si vous utilisez



Photos : DR

Par H. Belkadi

le brut, ajouter le beurre, bien malaxer, ajouter la poudre de clous de girofle et pétrir le tout en aspergeant d'eau de façon à obtenir une pâte malléable et luisante, puis réserver. Reprendre la pâte et la pétrir longuement puis commencer à la ramollir peu à peu en l'aspergeant d'eau jusqu'à obtenir une pâte molle en la battant contre le plan de travail comme on fait pour le *khfaf*. Laisser reposer quelques minutes. Passer à la cuisson. Prendre une poêle, l'enduire légèrement d'huile et la mettre sur un feu doux. Prendre une boule de pâte, l'abaisser sur toute la surface de la poêle, disposer le *ghers* en morceaux sur la pâte et les aplatir avec les doigts.

Recouvrir d'une autre couche de pâte et retourner la galette sur la deuxième face et la faire cuire à feu doux.

Avant la fin de la cuisson, fendiller en 4 sans arriver au fond. Servir chaud avec du beurre fermier et du sucre cristallisé sur toute la surface. On peut déguster avec du petit-lait ou un bon café au lait fumant. ■