AMAR CHOUIKH, MEMBRE FONDATEUR DE L'ASSOCIATION ÉCOLE CAUSSEMILLE, AU *SOIRMAGAZINE* :

«A chaque rencontre, beaucoup d'émotion et des larmes sont versées»

Des repas entre amis de temps en temps, des échanges d'e-mails, des moments de retrouvailles. C'est l'objectif de l'association Ecole Caussemille : créer des petites rencontres de «rafraîchissement» de mémoire. Amar Chouikh en a fait une culture. Il nous explique comment a été créée cette association et dans quel but.

Photos : DR

Ecole de garçons Caussemille.

Par Sarah Raymouche

***Soirmagazine :* Pouvez-vous vous présenter et de même votre association ?**

Amar Chouikh : Je suis un ancien élève de l'école primaire Caussemille du Hamma à Belouizdad (ex-Belcourt). Je suis ingénieur polytechnicien de formation, marié et père de 3 enfants. J'ai passé pratiquement toute mon enfance à Belcourt avec quelques espaces à Jijel, wilaya dont sont originaires mes parents. Pour moi, Belcourt représente les senteurs de mon enfance et les matchs de football infinis. Je pense que tout est parti de mon besoin de m'accrocher à cette belle enfance. Donc, cette association, Ecole Caussemille, a été créée par quelques contacts timides au départ, en 2012. Et c'est internet, notamment les réseaux sociaux, qui en a longuement contribué. Donc, sous forme de groupes d'amis sur les réseaux sociaux, nous avons commencé à retrouver les anciens élèves de cette prestigieuse institution. Elle a formé des générations depuis les années 50 à ce jour.

Pour ceux qui ne connaissent pas la rue Caussemille et l'école du même nom, celles-ci sont situées en bordure du jardin du Hamma dans la commune de Belouizdad (ex-Belcourt). A l'époque se trouvaient les ateliers de la Société des tabacs et allumettes avec la haute cheminée qui domine tout le quartier. Ces ateliers ont été réalisés en 1926.

Actuellement, ils abritent, sur ce même site, le siège de la direction générale de la SNTA. Quant à l'école, elle existe toujours.

Comment avez-vous eu l'idée de créer cette association ?

Je suis un peu gêné par le terme association. Je préfère dire collectif ou groupe. Donc, il est ouvert à tous les élèves de l'école primaire Caussemille, filles et garçons. Pour l'instant, nous comptons 61 membres dont 12 femmes.

Au départ, nous avons pu réaliser des contacts timides avec quelques anciens camarades. Mais l'idée de créer ce groupe et de le matérialiser réellement m'est venue lors d'une rencontre avec un ami, Krimo Bouameur, à Sidi M'hamed. Pour moi, il s'agit d'une mine de souvenirs. Il possède des photos de classes. Il a même gardé le contact avec un nombre important parmi nos compagnons.

Sur le plan psychologique, que vous apporte ce groupe ?

Par quoi commencer? C'est comme si on mettait le monde sur le bouton pause. Pour moi, il s'agit d'un bain de jouvence, d'un retour aux sources, d'une seconde enfance. On oublie les ennuis. On efface les malheurs des grands et les tracas des adultes. On redevient tout simplement les élèves de l'école Caussemille.

Il s'agit pour nous de faire revivre des souvenirs, de se rappeler les enseignants ou les pions. Ce groupe nous permet de recréer une ambiance où l'innocence est permise. Donc, on se rappelle des noms que nous avons oubliés. A chaque échange, il y a beaucoup d'émotions et des larmes sont versées.

Pensez-vous que les amis d'enfance sont les plus fidèles ?

Je vous réponds spontanément et en toute sincérité : sûrement. Pour moi, il s'agit des personnes les plus fidèles. Le fait de se connaître depuis des années et bien qu'on ne se voit pas souvent, ils demeurent mes amis les plus chers à mes yeux. Je dirais que les amis d'enfance, on ne les voit pas, mais on sait qu'ils sont là.

A quelles occasions vous retrouvez-vous ?

Cela dépend des plannings de chacun. Il y a quelques rendez-vous et des repas partagés entre deux ou trois camarades, pas plus. Nous communiquons surtout à travers les réseaux sociaux en échangeant des nouvelles. Nous avons voulu justement créer un événement pour inviter tous les membres de cette association autour d'un match de football amical au stade du 20-Août.

Ce match devrait opposer les anciens élèves de notre école aux anciens de l'école de Ben Omar, à Kouba. C'est dire que nous avons donné l'idée à plusieurs autres établissements.

Cette rencontre était prévue pour le 1er mai, mais nous l'avons reportée. Dommage, mais ce n'est que partie remise pour un trop-plein d'émotions. ■

Voyage Culinaire

El jari be roz, la recette indétrônable

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir une recette très simple qui nous vient de l'Est algérien, plus exactement de Constantine, cette cité millénaire qui a bercé plusieurs civilisations.

Arrivée dans cette grande ville avec un trafic routier des plus denses, je fus impressionnée par le nombre important de voyageurs qui allaient et venaient dans tous les sens, descendant d'un train ou grimpant dans un bus. Pour ma part, je me dirigeais vers la station de taxis et m'enfonçais confortablement dans une belle Mercedes des années quatre-vingt. Il était dix-huit heures et le soleil tapait très fort. J'indiquais l'adresse de ma destination au chauffeur qui essaya tant bien que mal de se faufiler entre les ruelles encombrées pour se frayer un chemin et, après une trentaine de minutes, on arriva dans le vieux quartier de Souika où mon jeune cousin m'attendait. Marchant d'un pas alerte, je le suivais entre les dédales des maisonnettes collées les unes aux autres, formant ainsi un bloc de pierres fortement soudé. Mon cousin se retournait de temps à autre pour vérifier que je le suivais bien et reprenait la cadence, sûrement pour arriver avant l'*adhan* qui ne devait pas tarder à se faire entendre.

Une fois dans la maison familiale, une foule de souvenirs défila dans ma mémoire et je me revoyais dans cette petite maison en pierres bleues avec mes cousins et cousines, jouant et courant dans la cour en chantant à tue-tête des refrains populaires en attendant la rupture du jeûne. Sitôt après, on se ruait dans la maison en criant de joie en pensant aux mets délicieux qu'on allait déguster. Et parmi les innombrables plats cuisinés par ma grand-mère, celui du *jari be roz* était mon préféré.

Cette soupe, très simple et onctueuse, est agrémentée d'une poignée de riz qui lui donne un aspect velouté.

On en mangeait à chaque *f'tour* et c'était toujours avec la même envie, sans jamais s'en lasser.

LA RECETTE

Par H. Belkadi

***Ingrédients* :** 300 g de viande de mouton, 1 gros oignon sec, un bouquet de cèleri et coriandre, une bonne poignée de pois chiches trempés la veille, 1 à 2 tomates fraîches bien mûres, 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à s. de smen, 1 c. à s. d'huile végétale, 1 piment vert, 1 c. à c. de menthe séchée, 4 c. à s. de riz lavé et trempé, 1 c. à c. de *felfel driss* (piment rouge), sel/poivre..

***Préparation* :** Dans une marmite à fond épais, mettre la viande coupée en petits morceaux égaux avec le smen et l'huile, ajouter l'oignon émincé ainsi que le bouquet de céleri et de coriandre hachés finement et faire revenir le tout pendant quelques minutes jusqu'à ce que l'oignon fonde totalement.

Ajouter alors les pois chiches et les épices, sauf le sel, mouiller avec environ deux litres d'eau tiède, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire viande et pois chiches à couvert pendant une trentaine de minutes. Lorsque la viande et les pois chiches sont cuits, ajouter les tomates pelées et réduites en purée, le concentré de tomates, ainsi que le riz dans son eau.

Laisser cuire le riz en soulevant à demi le couvercle de la marmite pour y plonger le piment vert en fin de cuisson, afin qu'il libère son arôme. Au moment de servir, parsemer de menthe séchée et de quelques feuilles de coriandre ciselée. Décorer avec des quartiers de citron et accompagner de *khobz eddar*. ■