LE RESTAURANT DES VOÛTES OFFRE 200 REPAS À TABLE ET PRÈS DE 30 À EMPORTER

La solidarité au quotidien

Il est dix-huit heures trente, le soleil éclaire encore les rues d'Alger qui commencent à se vider. Au restaurant du Quai, un groupe de jeunes gens entre et sort, disposant des tables à l'extérieur. A l'entrée, un tas de chaises mises l'une dans l'autre, une ligne de tables de huit, allant jusqu'au fond de la voûte. Les couverts sont déjà posés. Sur les serviettes, deux dattes pour rompre le jeûne et un gobelet. Au menu, l'inévitable chorba, des frites, du poulet au four et une riche salade variée au thon.

Mounira Amine-Seka - Alger (Le Soir) - Dans la salle du fond, quatre ou cinq marches mènent vers la cuisine. Le plafond bas, un grand piano de cuisine, un potager qui va en U et deux «tabouna». Le cuisinier, en nage, s'essuie le visage avec une serviette qui ne quitte pas son épaule, avant de remuer la chorba dans la très grande marmite, tout en gardant un œil sur les frites. Les bénévoles, pas moins d'une trentaine, cadres d'entreprise, pour la plupart, activent çà et là, accomplissant chacun sa tâche.

Organisés comme des abeilles, ils sont répartis en plusieurs groupes : ceux qui préparent les bols, ceux qui disposent les salades dans les assiettes, ceux qui sortent les bouteilles d'eau des réfrigérateurs pour les mettre sur les tables et parmi tout ce monde, trois filles, ne dépassant pas les 11 ans, étaient là à exécuter les ordres de leur maman qui leur préparait la vinaigrette à mettre dans les assiettes de salade. «Ces trois belles filles ont dressé les tables, ce soir», dit fièrement un bénévole. Elles étaient heureuses, comme dans une fête foraine.

Le gardien des lieux, Houari, qui vient chaque année de Hammam Bouhadjar, à Aïn-Témouchent, est, lui, chômeur. «Ce garçon est extraordinaire, confie le responsable, il est là chaque année et ne se presse que pour rendre service.»

Merzak Loubar, l'initiateur de l'idée et coordinateur du réseau Algérie Bénévolat et Solidarité, a déclaré que «cette initiative citoyenne, née en 2008, constitue une véritable plateforme de solidarité entre les Algériens, à travers un collectif d'associations, activant dans le bénévolat. Tout ce monde s'active pour apporter un support moral et matériel aux couches vulnérables de la société. Cette initiative apolitique a déjà réalisé beaucoup de projets à caractère social et ne compte pas s'arrêter de sitôt», ajoutant que «ce Ramadhan 2017 est le cinquième durant lequel nous organisons des restaurants. Les deux premières années, nous étions à Belcourt, puis, au vu des nombreux restaurants qui ouvrent spontanément, nous avons pensé qu'il était nécessaire de changer de quartier et aller là où il n'y en avait pas».

Il est vrai que les voûtes du port d'Alger est un axe hautement fréquenté et qui, malheureusement, deviennent chaque soir, depuis des décennies, un dortoir pour des familles sans abri, les malades mentaux abandonnés et même les délinquants. Aussi, n'étant pas loin de la gare de Tafourah, Merzak confie que souvent, des voyageurs passent

Photos : DR

Un support moral et matériel aux couches vulnérables.

rompre leur jeûne pour reprendre la route, mais également les ouvriers, des chantiers alentour, y viennent.

Concernant les denrées alimentaires, le coordinateur confie que «les contributeurs ne donnent pas toujours de l'argent, beaucoup nous font don de packs de lait, de bouteilles d'huile, de concentré de tomates, de pâtes alimentaires, etc. Il nous arrive de nous retrouver avec un surplus extraordinaire. Dans ce cas, nous prenons deux quotas du surplus : un quota que nous troquons contre ce qu'il nous manque chez un épicier ou dans une grande surface, et le second quota est transformé en couffins que nous remettons aux familles nécessiteuses.» Selon le coordinateur, «le coût de ces 200 couverts et plus, parfois, nous revient à moins de 30 000 DA, au vu des très nombreux dons sous forme de denrées alimentaires».

A dix-neuf heures, les bénévoles ont déjà fini de poser les bols de chorba et font entrer les dizaines de gens venus manger. Des visages sombres, la peau terne et les yeux baissés. Ils entrent et s'attablent, dans le silence, presque gênés, pour bon nombre d'entre eux. Les bénévoles les accueillent avec un grand sourire, leurs mains se serrent et parfois même des accolades sont échangées avec les habitués. «Il y en a qui viennent chaque année, nous avons fini par les connaître, d'ailleurs, nous appelons certains par leur prénom.»

Un groupe de femmes venues de Kouba, avec un jeune adolescent et une petite fille d'à peine deux ans : «Nous aimons venir ici car nous sommes bien traités et la nourriture est bonne. Aussi, ces jeunes gens sont très hospitaliers et souvent on nous demande si on a besoin d'autre chose», confie l'une d'elles. Autour d'une autre table, un trio de Subsahariens échange dans leur langue natale, mais répondent en arabe, disant qu'«ici, tout va bien, tout est bon et propre, surtout. Dieu merci, il y a encore des âmes charitables qui se soucient des pauvres gens».

Il est vingt heures, l'appel à la prière retentit de la mosquée Djamaâ El-Kébir et les cuillères commencent à valser dans les bols.

Pendant que les convives de fortune mangent, les bénévoles se regroupent autour de la table de la cuisine et partagent dans une ambiance bon enfant, ce qui reste après avoir été sûrs que tout le monde a bien mangé. Les uns riant des bêtises que d'autres auraient commises durant la journée, d'autres, plus timides, mangent en échangeant des sourires. Les chaises commencent à grincer en bas. Certains ont fini de manger et partent déjà. Les femmes se lèvent et tous prennent dans leurs sacs ce qu'ils n'ont pas mangé, certainement en réserve à plus tard, dans la soirée.

A peine les quelques bouchées avalées, les bénévoles se remettent au travail. Il faudrait débarrasser les tables, les essuyer, nettoyer la salle, pendant qu'un autre groupe lave la vaisselle et un autre encore lave le sol.

Dans tout cet échange d'émotions et de partage, Merzak confie que, parfois, les convives proposent leur aide aux bénévoles pour débarrasser. Comme quoi, la solidarité va dans les deux sens. Une fois dehors, les pas des passants, un peu plus lents, certainement à cause du repas, raniment les rues d'Alger.

M. A.-S.

LA MEÏDA DU RAMADHAN, UNE SEMAINE APRÈS

Les salés détrônent les sucrés

Au fur et à mesure que le Ramadhan avance dans le temps, les habitudes culinaires des consommateurs changent. Après la folie des fruits secs de la première semaine, c'est au tour des olives et autres légumes conservés au vinaigre d'avoir la cote.

Rym Nasri - Alger (Le Soir) - Finie la ruée sur les fruits secs notamment les pruneaux, les abricots secs, les raisins secs et les amandes, indispensables pour la préparation du typique tajine h'lou. Au bout d'une semaine de jeûne, les étals proposant ces produits ont été presque désertés. Aujourd'hui, ce sont les olives et autres légumes conservés au vinaigre qui sont en vedette. Des ingrédients salés très présents sur la meïda du Ramadhan en guise d'entrée.

Au marché T'nache de Belouizdad à Alger, les étals des olives sont pris d'assaut dès le matin. Les longues files d'attente formées devant ces étals rendent la circulation difficile dans les étroites allées du vieux marché.

Ici, une grande variété de marchandises est exposée. D'ailleurs, rien que les couleurs

Les étals des légumes ne connaissent plus le même engouement des premiers jours.

vives des différents produits font saliver. A elles seules, les olives se déclinent en plusieurs variétés : des vertes, des noires, des violettes, moyennes, grosses, dénoyautées ou coupées en rondelles. Aux olives se joignent également des cornichons, des câpres, de petits piments, de petits oignons, du maïs, ou carrément une salade de légumes, tous marinés au vinaigre.

Les étals des fruits sont, eux aussi, très courtisés. Pourtant, les prix de la majorité de ces marchandises sont loin d'être à la portée de toutes les bourses. Seulement, les fortes chaleurs qui caractérisent les longues journées du mois de Ramadhan sont apparemment la cause de cet afflux. «Il fait chaud, nous n'arrivons plus à manger. Nous ne faisons que boire et consommer des fruits frais», tente d'expliquer un quinquagénaire, affairé à choisir quelques marchandises devant un étal de fruits. Joignant l'acte à la parole, il n'hésite pas à acheter des abricots, des fraises et des nèfles. Sur les étals, la cerise maintient encore sa place sur le trône avec un prix qui oscille entre 450 et 500 dinars le kilogramme. La nèfle suit avec 300 dinars ainsi que la banane. La nectarine, elle, est proposée entre 220 et 280 dinars, la fraise à 200 dinars et l'abricot entre 100 et 150 dinars le kilo. Très riches en eau, le melon et le cantaloup sont vendus à 150 dinars. Quant aux incontournables dattes pour la rupture du jeûne, elles affichent 400 dinars le kilo.

Contrairement aux premiers jours du mois de Ramadhan, les étals des légumes ne connaissent plus le même engouement. Hier à 11h30 au marché T'nache, ces étals étaient encore bondés de marchandises. Même si les prix des légumes sont restés stables, voire ont baissé légèrement, les marchands chôment presque.

La pomme de terre et l'oignon ont justement gardé leur prix de 50 dinars le kilogramme. Idem pour la tomate qui affiche 50 dinars. Suivent la courgette et la carotte à 60 et 70 dinars.

Le concombre, la betterave, le chou-fleur et l'aubergine se sont alignés sur le prix de 80 dinars le kilo. Les légumes les plus chers restent la laitue à 100 dinars, l'haricot vert à 120 dinars et le piment à 140 dinars.

Ry. N.