



Photos : DR

**Les esprits bienfaisants se penchèrent sur le berceau de Farouk avec une prédilection toute particulière. Ils lui dispensèrent un peu de magie dans le métier de tailleur couturier. Un art qu'il va perfectionner auprès d'un artiste de la profession.**

Dès son plus jeune âge, Farouk était doté d'une faculté créatrice sans précédent. Sa sœur Amina, l'aînée d'une nombreuse fratrie, couturière de son état, avait une petite clientèle mais bien ciblée. Elle confectionnait des cafetans, des robes traditionnelles, du brochage pour robes de mariée... Les bouts de tissu, les chutes qui jonchaient le sol de sa chambre dont elle a fait son atelier, Farouk les ramassait pour réaliser à la main des habits pour ses pantins en bois.

Au premier souffle de l'adolescence, Farouk, alors âgé de dix-sept ans, fut recommandé par son oncle, qui voyait en lui une valeur sûre dans le domaine de la confection, à son ami Vasilio, un expatrié d'origine italienne élisant atelier et résidence dans un beau quartier d'Alger. Un tailleur de renom où toute la crème d'Alger se rendait pour s'habiller sur mesure.

Ragaillardi, le jeune Farouk ne se fait pas prier pour s'y rendre immédiatement. Il est reçu chaleureusement. Doué d'un esprit perspicace, le jeunot n'a pas omis de ramener avec lui son classeur où sont rangés des dessins de modèles sur du papier canson

qu'il présente au vieux maître tailleur qui n'en croit pas ses yeux. Pour écarter tout doute que c'est bien sa production, il le soumet à un test. Il lui demande de faire une esquisse au crayon d'un homme en costume et d'une femme vêtue d'une robe longue en interprétant les coupes selon son imagination. Il lui accorde une heure, pas une minute de plus. En quatre coups de crayon, il conçoit en moins de trente minutes les deux silhouettes selon le désir du maître. Abasourdi devant un tel talent, l'habilleur des personnalités du Grand-Alger se soumet au talent inné du jeune garçon.

Le réputé tailleur en déduit que l'inspiration du jeune garçon exige un effort soutenu selon la nature de l'œuvre à réaliser. A force de se creuser le cerveau, il arrive à travailler des images pour donner naissance à des modèles uniques de la haute couture.

Avec l'enseignement qu'il va lui dispenser, M. Vasilio venait de trouver la perle rare qu'il a tant cherchée pour le suppléer. Elle est désormais entre ses mains. Il convoque Farouk pour le lendemain à 9h précises.

Ponctuel, le jeune prodige se présente à son rendez-vous. Pour faire ses premiers

pas dans la vie active, on lui fait visiter l'atelier où s'affaire le personnel technique et son bureau contigu à celui du patron.

Sous sa fêrile pendant quelques années, le maître des lieux prévoit que le talentueux garçon fera certainement parler de lui dans les coulisses de la haute couture.

Avec son allure désinvolte, le jeune homme était plein de santé. Il pouvait travailler dix heures par jour sans se plaindre ni ressentir une quelconque fatigue. Ce qui n'est pas passé inaperçu aux yeux du chef.

Au bout de trois années de présence dans la boutique, il était au summum d'une carrière fulgurante. Il travaillait avec ordre. Bien avant l'avènement du marketing, le bouche-à-oreille était déjà un puissant vecteur de communication. De nouveaux clients ne cessaient d'affluer en masse. L'alpaga, la mohair et le dormeuil étaient à la mode. Farouk dessinait, découpait, confectionnait des costumes, des tailleurs hors normes.

Pendant la période estivale, les mariages, les fiançailles étaient nombreux. Ceux qui convolent en justes noces, celles qui se fiancent doivent être tirés à quatre épingles. Le carnet de Farouk était plein. M. Vasilio se trouvait dans l'obligation d'assister son dauphin avant de tomber en syncope. Il recrute un tailleur professionnel pour une période de trois mois, placé sous l'autorité de Farouk. Une fois les habits fins prêts, Farouk les reprend pour y mettre la dernière touche, les façonne, les embellit et leur donne on ne sait quoi qui constitue le sublime.

C'est vrai que Farouk était submergé par le travail, mais pour devenir un grand couturier, de surcroît reconnu, il fallait avoir la vocation et surtout la solidité de posséder le feu sacré qui permet d'ouvrir grandes les portes de la reconnaissance nationale et pourquoi pas internationale. Farouk contournera les obstacles et progressera par les voies étroites qui vont s'ouvrir soudainement sur une gloire chèrement acquise.

La preuve irréfutable de sa persévérance dans le travail bien fait et du soutien indéfectible de son boss, il parviendra à se faire une place importante dans le cénacle des

**Par Mohamed Boubetra  
(1<sup>re</sup> PARTIE)**

tailleurs couturiers algériens. Après huit années de présence effective chez le couturier, à vingt-cinq ans devenu tailleur couturier, styliste chevronné, il décide de voler de ses propres ailes.

Un jour de l'année 1975, à la fermeture de l'atelier et après que le personnel ait pris congé du patron, Farouk appelle par interphone M. Vasilio pour le recevoir dans son bureau. Il entre avec une figure de carême et s'assied à l'invitation du maître de céans. M. Vasilio, qui n'est pas tombé de la dernière pluie, avait remarqué la couleur livide de la peau du visage de son protégé. Le jeune surdoué n'arrivait pas à prononcer un mot. Le couturier ouvre le bal. Il demande à Farouk quel était l'objet de sa visite. Un dialogue s'engage.

- J'ai longtemps hésité mais pour tout vous dire, j'ai la ferme intention de me rendre en Italie pour parfaire mes compétences auprès d'un maître tailleur de vos connaissances que vous me recommanderez.

- Alors tu veux hisser les voiles pour parfaire ton art ? Tu m'as devancé, j'attendais le moment propice pour te le proposer pour voir en toi une valeur sûre. Je te recommanderai à un ami de Milan qui va parfaire ton style et t'apprendre tous les rouages du métier de la haute couture. Tu es un garçon qui n'est pas enclin à l'incurie, je suis certain qu'à un certain moment de ma vie, j'entendrai parler de toi outre-mer pour intégrer le cercle fermé de la haute couture mondiale.

- Soyez certain que je partirai les larmes aux yeux. C'est auprès de vous que j'ai pu m'exprimer localement. Sans votre parrainage et le temps que vous m'avez consacré pour m'inculquer toutes les techniques du métier de styliste modéliste, je n'aurais jamais atteint ce degré de la perfection.

M. Vasilio savait bien que Farouk avait le panache et l'étoffe d'un designer de mode qui pouvait aisément se mettre au diapason des personnalités de la fashion week. ♦

**(A suivre)**

## Voyage Culinaire

**Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons partir en virée estivale dans la coquette ville de Cherchell où nous allons découvrir une recette 100% végétarienne, très simple, mais néanmoins très goûteuse.**

C'est à Cherchell la rustique, cette ville côtière située à une centaine de kilomètres d'Alger, que nous avons goûté et apprécié cette vieille recette, tellement simple et si prisée par les vieilles familles cherchelloises. Eu égard à son passé historique riche et abondant, mais aussi son présent très actif, la ville de Cherchell constitue un pôle touristique avec son port, ses plages et ses infrastructures qui offrent de nombreuses opportunités d'évasion et de découvertes culinaires.

Si Maâmar vient juste de rentrer du marché hebdomadaire qui se tient sur la grande place romaine, très belle avec sa fontaine qui trône au centre, entourée d'arbres millénaires, aux troncs épais et torturés. Il pousse une lourde porte en bois massif un peu vieilli qui donne sur un patio clair et ensoleillé. Sa femme, vêtue d'un seroual *mdouar* en tissu très fin à petits pois et d'un foulard bleu pastel à franges, lui prend des mains le petit couffin en raphia et vient le déposer sur le potager de la cuisine attenante. Elle farfouille parmi les paquets encore fermés à la recherche des aubergines qu'elle lui avait commandées. Aujourd'hui, c'est nous qu'elle reçoit et nous sommes accompagnés d'un invité spécial, très cher à ses

## Chtitha badendjel, une recette qui sent bon l'air marin

yeux et à son cœur. Alors, elle a pensé à préparer sa fameuse chtitha badendjel, un plat qu'elle affectionne car il lui fait rappeler son enfance heureuse, passée avec tous les enfants de la famille qui se réunissaient autour de petits plats simples et odorants durant les soirées d'été, en bord de mer, concoctés par le cordon bleu de la famille, sa mère, qui leur apportait le repas dans sa grande marmite familiale en fonte noircie. Elle disait qu'il fallait profiter de ces moments inestimables et humer l'air marin de la région, en savourant ce qu'il y a de plus bon et de meilleur. C'est Manny Khdiya, sa mère, qui lui a tout appris les secrets de la cuisine de ses ancêtres qu'elle a gardés jalousement pour les léguer afin que rien ne meure.

### La recette

**Ingrédients :** 1,5 kg d'aubergines bien charnues, 1 kg de tomates bien mûres, 1 tête d'ail, 1 c. à s. de smen (beurre clarifié), 1 c. à s. de concentré de tomates, 2 c. à s. d'huile, 1 c.

à c. de carvi moulu, 1 c. à c. de felfel driss, 1 bouquet de persil frais, sel, poivre, 1/2 l d'eau, 1 piment fort (facultatif).

### Préparation :

Commencer par éplucher les aubergines et les mettre à dégorger. Peler les tomates et les épépiner puis les couper en petits dés. Eplucher les gousses d'ail. Prendre une marmite à fond épais, faire revenir les gousses d'ail entières dans l'huile et le smen. Ajouter les tomates coupées en dés ainsi que les aubergines coupées un peu plus grosses. Saler, poivrer et ajouter le carvi ainsi que le felfel driss.

Faire revenir pendant quelques minutes puis mouiller avec 1/2 litre d'eau tiède. Plonger le piment vert pour les amateurs de sensations fortes et laisser cuire à couvert pendant 15 à 20 minutes. Lorsque les aubergines sont cuites, découvrir la marmite et laisser mijoter à grand feu jusqu'à ce que la sauce réduise. Au moment de servir, parsemer de persil fraîchement ciselé et accompagner d'un bon pain fait maison (khobz eddar ou khobz ettadjine). ♦



**Par H.  
Belkadi**