



Écrire au journal

ou echo.oranie@gmail.com

(mail réservé à cette rubrique)

Juillet 1962. *L'Atkos II* s'éloigne du quai de Philippeville pour un voyage sans retour. Je suis une petite fille de sept ans... cramponné à ma main, mon petit frère de quatre ans. Les côtes de mon pays natal s'effacent... Je ne sais pas encore que toute ma vie sera bercée par cette grande histoire d'amour génitrice d'hommes et de femmes de cultures et de religions différentes qui vécurent ensemble sous le même ciel clair, des moments simples et quotidiens.

Je suis née en France sur le continent africain... un petit village proche de Tlemcen... Lavyssière... Je suis pied-noir. Là-bas... Ces deux petits mots dans la bouche de mes parents qui se racontent et me transmettent une autre vie, résumant à eux seuls la douleur, la nostalgie, mais aussi, le rire, le soleil.

Cette vie là-bas, elle est en moi... Ces racines sont profondes.

J'ai vécu au Liban, en Afrique Noire. Images... odeurs... je les reconnaissais. Bouquets d'asperges sauvages, glaïeuls sous les oliviers, l'odeur envoûtante du jasmin, des pois de senteur contre un mur surchauffé... Fruits montés en pyramides et piqués de bouquets de

coriandre et de menthe... Le cri du vendeur ambulant de café, le déballage coloré d'un souk, l'odeur du cuir neuf, les épices, le son d'un galal... Ces rues grouillantes de vie et de gaîté.

Maman, papa et tous les autres... une bouleversante saga... un hymne au courage et à la vie.

Vos petits-enfants vous taquinent quand vous dites « chez nous ». Ils savent.

Maman, fais-nous des migas... buñuelos quand il pleut...

Ma cuisine s'illumine d'un collier de ñoras ramené d'Andalousie, du pilon en cuivre, du plateau où trône la théière arabe... le couscoussier... Ah ! Le couscous de ma mère ! Il est unique, c'est le couscous de la maison de l'enfance... des odeurs particulières à chaque foyer et des images qui accompagnent la préparation de notre plat traditionnel. Il s'est démocratisé en métropole... malheureusement car souvent « couscous pot-au-feu » comme disent mes enfants. Ce plat aux origines millénaires est une culture, une histoire qui, pleine de saveurs, se raconte de mère en fille.

Que dire de notre brioche de Pâques ? Elle a pris le nom fastueux de « Khobs Soltani-Lamona » - Le pain du Sultan... la Mona.

Pâques... Une excitation intense règne dans la maison, on pétrit cette pâte lourde à la couleur dorée, au parfum d'anis, d'orange, qui a la chaleur de notre

Algérie. On la soigne comme un bébé, on chuchote en soulevant un coin de l'édredon. Sorties de leur nid douillet, on les badigeonne de jaune d'œuf puis, parsemées de sucre concassé, elles sont enfournées. Les petits ont fait la leur avec un œuf au milieu.

Le printemps arrive avec les courses à travers champs et fossés pour cueillir les gouttes de sang et mes parents de raconter la façon spéciale de les disposer en couronne dans un plat creux, les tiges vers le centre, une pierre posée dessus. Le lendemain, elles s'étaient relevées, formant un bouquet rond et lumineux. Quelques graines dans mon jardin Girondin... graines d'Adonis. Ma mère ne les reconnaît pas... les belles ne sont pas dans la même terre... elles aussi sont déracinées... moins exubérantes... plus discrètes dans leur folie écarlate.

Le gros bouquet de menthe que l'on froisse au fond de la théière pour le thé, accompagné de kesra, les mantécaos tout chauds que mon petit-fils me réclame. On tchache toujours trop pour ceux qui ne sont pas de là-bas. Les mains dansent, se frôlent.

Les faitouts voyagent d'un foyer à un autre... notre accent... on se reconnaît. La souffrance de tous... on essaye d'oublier. Pourtant le moment venu, par la pensée, nous repartirons là-bas.

Claude Thorrignac/Poyet