

CAN-2021 : le Caire ne fête pas, Yaoundé en deuil...

→ L'Égypte est en fête. Une fête totale qui fait sortir dans les rues, dès le coup de sifflet final, les 100 millions d'habitants. Elle prive le Cameroun, sur son propre stade d'Olembé à Yaoundé, de la finale de la Coupe d'Afrique des Nations 2021. Ce seront les partenaires de Mohamed Salah qui affronteront le Sénégal demain dimanche, et ce, dans une finale alléchante. Le Cameroun, pays-hôte, est éliminé de sa CAN.



Les Égyptiens heureux de jouer une 10^e finale. (Photo : D.R.)

Les Lions Indomptables de Vincent Aboubakar et Karl Toko Ekambi étaient attendus au tournant, pour cette demi-finale de la 33^e CAN. Il y a eu au départ quelques tentatives de Mohamed Salah, mais sans réussite (1^{er} et 8^e). Les Camerounais ont trouvé la transversale par Michael Ngadeu (18^e), qui a aussi manqué une occasion en or, quelques secondes plus tard alors qu'il était seul dans la surface (19^e). «Le rêve du Cameroun vient donc de s'effondrer. Les Lions Indomptables s'imaginaient déjà en héros de tout un peuple avec le trophée entre les mains, dimanche sur leurs terres au Stade Olembé, mais ce sont les Égyptiens, admirables de courage et de résilience, qui ont gagné le droit de défier le Sénégal en finale». Portés par 25 000 supporters, les Camerounais n'ont jamais su trouver la faille et se sont effondrés face aux Pharaons lors de la séance des tirs au but (0-0 a.p., 1-3 aux t.a.b.).

Grosse déception d'Eto'o

Le président de la Fédération camerounaise Samuel Eto'o enregistre sa première et importante défaite, celle d'un objectif : remporter la

Coupe d'Afrique des Nations. L'échec est amer, Les Lions n'ont pas réussi à faire trembler leur adversaire ni à s'imposer. Aucun but n'a été inscrit lors du temps réglementaire et de la prolongation, dans une partie cadencée.

La belle revanche sportive de Queiroz

Même exclu, le sélectionneur de l'équipe égyptienne Carlos Queiroz a répondu à sa manière à l'arbitre Gambien Bakary Gassaman, d'abord par la qualification de son groupe, par son exclusion du terrain qui est une stratégie pour soutenir les Ca-

merounais et par l'avertissement donné à son adjoint pour des raisons purement «folkloriques» ensuite pour les 25 fautes sifflées au profit des Pharaons contre les 15 contre le Cameroun. L'essentiel est fait, l'Égypte est en finale, au terme d'une rencontre époustouflante. Le schéma mis en scène pour finir en finale et garder le trophée, n'a pu être exécuté, les Pharaons dominateurs des quart d'heure de jeu, avec une possession de balle estimée en faveur des Lions Indomptables à plus de (57%) n'a pas suffi pour étouffer les Égyptiens, qui ont fini par avoir le der-

nier tir au but (0-0, 1-3 t.a.b.) Dimanche, l'Égypte disputera la finale de la CAN pour la dixième fois de son histoire, un record dans la compétition. Les Pharaons ont déjà été sacrés à sept reprises (1957, 1959, 1986, 1998, 2006, 2008, 2010), un autre record.

H. Hichem

- BeIN Sports 1 : Cameroun - Burkina Faso à 20h
- Canal + décalé : Monaco - Lyon à 20h

La Der Belaili : «J'ai décidé de revenir en Europe pour progresser»

L'international algérien Youcef Belaili, fraîchement arrivé à Brest dans les dernières heures du mercato hivernal, a confié mercredi avoir décidé de revenir en Europe pour progresser. «On ne m'a pas donné la chance de jouer quand j'étais à Angers. C'est pour ça que je suis rentré, pour jouer avec l'Espérance de Tunis () Après, j'ai décidé de revenir en Europe pour progresser», a déclaré Belaili lors de sa présentation officielle.

Libre de tout engagement après une séparation à l'amiable avec son club Qatar SC, Belaili, qui aura 30 ans en mars, a signé un contrat jusqu'à la fin de saison à Brest avec l'option de rempiler

pour trois saisons de plus. Le mercato du Stade Brestois (Ligue 1) s'annonçait plutôt calme, mais le club breton a vécu des derniers jours très animés. Pour cause, avec le départ de Romain Faivre à l'Olympique lyonnais, c'est Youcef Belaili qui a été choisi pour le remplacer. Une arrivée ayant suscité pas mal de bruit et permis aux Brestois d'entrer dans une nouvelle dimension médiatique, notamment sur les réseaux sociaux.

Devant la presse, le joueur algérien de 29 ans assure avoir l'intention de connaître de nombreux succès avec sa nouvelle formation : «Brest est un bon club, avec des bons joueurs, l'Inch'Al-

lah» on va tout faire pour gagner beaucoup de matches.» L'ancien joueur de l'USM Alger aura la lourde tâche de sortir son nouveau club de la 13^e place qu'il occupe en Ligue 1 française, au vu du statut avec lequel il arrive. Belaili pourrait effectuer ses grands débuts avec le club breton dès dimanche prochain à l'occasion de la réception de Rennes (17h). «Il y a beaucoup de supporters algériens qui m'appellent pour venir regarder les entraînements et les matches. On va tout faire pour leur donner le sourire.» La rencontre de ce dimanche contre Rennes pourrait être l'occasion idéale.

APRÈS LA «TEMPÊTE» D'OMICRON, L'ETAT ROUVRE LES ÉCOLES Retour des classes sous haute surveillance sanitaire



© Photo : D.R.

Après le passage du pic de la quatrième vague de la Covid-19 sous le variant très contagieux d'Omicron, et suite à la baisse très significative de la courbe des contaminations par jour, c'est la grande reprise des cours. Un retour des classes sous haute surveillance sanitaire.

p.3

TOUT EN RECONDUISANT LE DISPOSITIF ANTI-COVID-19
L'Etat avertit contre toute violation sanitaire p.3

SONATRACH ET GAZPROM LANCENT UN NOUVEAU PLAN DE DÉVELOPPEMENT DU BASSIN BERKINE

Mise en production des champs gaziers en 2025 p.4

MDN

Le Commandant des Forces navales s'entretient avec le Commandant de l'Africom p.2

SPÉCULATION

2,7 milliards de DA de marchandises saisies en 2021

Le Directeur général du contrôle économique et de la répression de la fraude (DGCRF) au ministère du Commerce, Mohamed Louhaidia a révélé dans l'invité de la matinale de la Chaîne 1 de la Radio algérienne, la saisie de plus de 82 tonnes de l'huile de table, pour un montant de 2 millions de DA, en un mois. Dans le cadre de la lutte contre la spéculation sur les produits de large consommation, Mohamed Louhaidia a précisé que durant l'année de 2021, la valeur des quantités saisies par les services de contrôle a atteint 2,7 milliards de DA.

CANCER

L'Algérie enregistre près de 50.000 nouveaux cas par an

L'Algérie enregistre annuellement près de 50.000 nouveaux cas de cancer tous types confondus, selon les données du registre national des cancers relevant de l'Institut national de la santé publique (INSP). Parmi les types de cancers les plus répandus dans la société, le registre national cite le cancer colorectal, du poulmon, de la prostate, de la vessie et de l'appareil digestif surtout chez les hommes.

REGISTRE DE COMMERCE ÉLECTRONIQUE

Le délai de la mise en conformité prolongé au 30 juin

Le délai de la mise en conformité des extraits de registres de commerce prévu par les dispositions de l'article 7 du Décret exécutif n° 18-112 du 18 Rajab 1439 correspondant au 5 avril 2018, modifié et complété est prorogé au 30 juin 2022, selon le dernier numéro du Journal officiel. Les administrations publiques et les établissements publics économiques ne peuvent accepter, dans leurs transactions commerciales après l'expiration de ce délai, que les extraits du registre de commerce délivrés sous format électronique, selon la même source

Ordre du jour chargé

Le Sommet de l'Union africaine s'ouvre aujourd'hui à Addis-Abeba

La 35^e session du Sommet des Chefs d'Etat et de Gouvernements de l'Unité africaine (UA) se tient, à partir d'aujourd'hui, les 5 et 6 février au siège de l'Organisation à Addis Abeba (Ethiopie).



■ Ramtane Lamamra a tenu une série de rencontres avec ses homologues africains, notamment les ministres des Affaires étrangères d'Angola, du Kenya, de Madagascar, du Nigeria, de l'Erythrée et du Burundi. (Photo: DR)

Le sommet de l'UA est appelé à rejeter le statut d'observateur octroyé à Israël en juillet 2021 par Moussa Faki, président de la Commission de l'U.A. Le Sommet a été préparé lors de la 40^e session du Conseil exécutif de l'UA qui a poursuivi, jeudi, ses travaux au 2^e jour de sa session ordinaire. A cette occasion, le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra a transmis un message de la part du président de la République, Abdelmadjid Tebboune à la Présidente d'Ethiopie, Sahle Work Zewde. Ramtane Lamamra a transmis ce message lors de l'audience que lui a accordée la Présidente éthiopienne au niveau de sa résidence personnelle à Addis Abeba et ce, en marge de sa participation aux travaux du Conseil exécutif de l'UA.

membres du Conseil de paix et de sécurité (CPS) dans le cadre de l'opération de renouvellement périodique de la qualité de membre conformément au principe d'alternance. Selon un communiqué du ministère des Affaires étrangères, «en marge de sa participation aux travaux du Conseil exécutif, Ramtane Lamamra a tenu une série de rencontres avec ses homologues

africains, notamment les ministres des Affaires étrangères, «en marge de sa participation aux travaux du Conseil exécutif, Ramtane Lamamra a tenu une série de rencontres avec ses homologues

africains, notamment les ministres des Affaires étrangères d'Angola, du Kenya, de Madagascar, du Nigeria, de l'Erythrée et du Burundi. Ces rencontres étaient une occasion pour mettre en lumière les positions de l'Algérie et sa lecture des derniers développements au niveau continental, outre les initiatives de l'Algérie en vue du renforcement de la paix et de la stabilité en Afrique et la promotion des solutions pacifiques aux crises qui sapent les efforts du développement durable». Le ministre a abordé avec ses homologues «les questions inscrites à l'ordre du jour du Conseil exécutif dans sa session actuelle et a échangé avec eux les vues sur les perspectives d'élaboration du consensus nécessaire entre les pays membres au sujet des questions sensibles ou litigieuses, afin de préserver l'unité de l'Organisation africaine, la crédibilité et l'efficacité de l'action africaine commune». Les travaux de la 40^e session du Conseil exécutif de l'UA ont débuté mercredi avec la participation des ministres des Affaires étrangères des pays membres de l'organisation continentale dont le ministre des Affaires étrangères et de la communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra, qui conduit la délégation algérienne. Les ministres africains ont débattu, durant leurs travaux, de nombre de rapports et d'activités relatifs à la paix et à la sécurité dans le continent. Les interventions ont porté sur les différents défis politiques, sécuritaires et économiques auxquels font face les pays africains en sus des perspectives de renforcement des

Conseil de la Nation

Les conditions pour les recours

«**C'est aujourd'hui, 5 février 2022, qu'ont lieu les élections** pour le renouvellement de la moitié des membres élus du Conseil de la Nation et l'élection des membres du Conseil de la Nation pour les nouvelles wilayas. Le nombre de candidats à ces élections est de 475, représentant 22 partis politiques et listes indépendantes, à travers les 58 wilayas, selon les indications données par le président de l'Autorité nationale indépendante des élections (ANIE), Mohamed Charfi, qui a précisé que 90% de ces candidats sont âgés de moins de 60 ans. Le collègue électoral s'élève à 27.151 membres des Assemblées populaires communales (APC) et de wilaya (APW) élus le 27 novembre dernier. Mohamed Charfi a fait savoir que l'ANIE a rejeté 43 dossiers de candidats sur 503 déposés «pour avoir eu des liens avec l'argent douteux».

Mais, suite au recours devant les juridictions administratives qui «ont révoqué trois décisions de refus», puis un appel devant le Conseil d'Etat qui a également annulé «10 décisions», 30 dossiers ont été définitivement rejetés. Ce jeudi, à la veille de l'élection de renouvellement de la moitié des membres élus du Conseil de la Nation, ainsi que l'élection des membres du Conseil de la Nation pour les nouvelles wilayas, et en prévision des recours éventuels que les résultats entraîneront, la Cour constitutionnelle a rappelé, dans un communiqué, les conditions et modalités de présentation des recours conformément aux dispositions de l'article 240 de l'ordonnance portant loi organique relative au régime électoral : tout candidat a le droit de contester les résultats du scrutin en introduisant un recours, déposé auprès du greffe de la Cour constitutionnelle, selon les conditions de fond et de forme prévues par l'article 240 suscitée et les articles 4 et 5 des délibérations portant règles de fonctionnement de la Cour constitutionnelle relatives au renouvellement de la moitié des membres élus ainsi que l'élection des membres du Conseil de la Nation pour les nouvelles wilayas.

Le recours doit être déposé par le candidat requérant directement auprès du greffe de la Cour constitutionnelle dans les vingt-quatre heures qui suivent la proclamation des résultats provisoires par l'ANIE. Dans le cas où le requérant délègue un représentant pour déposer le recours en son nom, il est impératif que le dépositaire soit muni d'une procuration l'habilitant à cet effet. S'agissant des conditions de fond, la Cour constitutionnelle indique que le requérant est tenu d'exposer dans sa requête, l'objet ainsi que les moyens et les motifs en appui à son recours, joindre les documents justificatifs.

L. A.

REPÈRE

MDN

Le Commandant des Forces navales s'entretient avec le Commandant de l'Africom

Le Général-Major, Commandant des Forces navales, s'est entretenu, en marge des travaux du Congrès des Chefs de la Défense des Etats de l'Afrique qui se tient à Rome, avec le Commandant du Commandement militaire américain en Afrique (Africom), le Général Stephen J. Townsend, indique avant hier un communiqué du ministère de la Défense nationale (MDN). «En marge des travaux du Congrès des Chefs de la Défense des Etats de l'Afrique 2022, qui réunit les Chefs des Etat-Majors des pays du continent africain et le Commandement militaire américain en Afrique (Africom), du 1^{er} au 4 février 2022, Monsieur le Général-Major, Commandant des Forces navales, s'est entretenu avec le Commandant du Commandement militaire américain en Afrique Africom, le Général Stephen J. Townsend à qui il a transmis les salutations de Monsieur le Général de Corps d'Armée Saïd Chanegriha, Chef d'Etat-Major de l'Armée Nationale Populaire et ses remerciements pour son invitation à prendre part aux travaux de cet important congrès», précise le même source. «Durant cet entretien, les deux parties ont abordé plusieurs dossiers sécuritaires et ont examiné les voies et les moyens permettant de consolider la coopération dans les divers domaines liés aux activités du Commandement militaire américain en Afrique, avant de passer en revue les développements de la situation au plan continental, notamment au Sahel», ajoute le communiqué. Par ailleurs, le Général-Major, Commandant des Forces navales, s'est entretenu avec le Général-Major Kenneth P. Ekman, Directeur de la stratégie, du partenariat et des programmes au sein de l'Africom avec lequel il a évoqué «les menaces liées au terrorisme, au crime transfrontalier et les évolutions régionales prévalant dans la sous-région».

mécanismes de l'action africaine commune. Selon le communiqué, les ministres africains devaient débattre, lors de cette session de deux jours, d'une série de rapports et d'activités relatifs à la paix et à la sécurité dans le continent, en prévision du sommet de l'U.A. Ramtane Lamamra a tenu, en marge des travaux du Conseil exécutif de l'U.A, plusieurs rencontres avec ses homologues africains.

Lakhdar A.

Voir sur Internet www.lnr.dz.com

Ancien joueur de l'équipe de football du FLN Décès de Abdelhamid Zouba

→L'ancien joueur de l'équipe nationale de football du FLN et entraîneur national, Abdelhamid Zouba, est décédé mercredi soir, a annoncé le ministère de la Jeunesse et des Sports dans un communiqué publié sur sa page officielle Facebook.



■Zouba avait dirigé la barre technique de plusieurs clubs en Algérie et à l'étranger. (Photo > D. R.)

Hamid Zouba, né le 2 avril 1935, avait débuté sa carrière de footballeur au sein de l'ASSE, le club de son quartier de naissance. Il a ensuite embrassé une carrière de professionnel en France au sein du club de Niort (1955-1958), avant de rejoindre la glorieuse équipe de football du FLN. Après l'indépendance, il a joué dans plusieurs équipes, avant de raccrocher les crampons et embrasser la carrière d'entraîneur. Il décida de mettre fin à sa carrière de joueur au terme de la saison 1968-1969 alors qu'il portait le maillot de l'USM Bel-Abbès. Comme entraîneur, Hamid Zouba avait dirigé la barre technique de plusieurs clubs en Algérie et à l'étranger. Il avait connu son heure de gloire en menant le MC Alger vers un triplé historique en 1976 : Championnat – Coupe d'Algérie – Coupe d'Afrique des clubs champions. Il a dirigé le Mouloudia d'Alger en digne successeur de Smail Khabatou, et a conduit le Doyen des clubs algériens, armé d'une équipe de rêve avec les Bachli, Bétrouini, Draoui, Bencheikh et autres Aït Mouhoub, au sommet de l'Afrique en décembre 1976 en remportant pour une première participation la coupe d'Afrique des clubs champions, actuelle ligue des champions. Un mois de mars 1977, le 22 plus exactement, Hamid Zouba et sa «troupe», représentants officiels de l'Afrique au 75^e anniversaire de la création du Real de Madrid avec les équipes nationales d'Argentine et d'Iran, qualifiées au Mondial de 1978,

Le maître à jouer nous quitte Décès d'Abdi Djilali ancien joueur de la sélection algérienne et de l'USM Bel-Abbès

L'ancien joueur de la sélection algérienne (entre 1967 et 1969) et de l'USM Bel-Abbès, Abdi Djilali est décédé dans la nuit de mercredi, à l'âge de 79 ans, at-on appris du club de l'Ouest du pays. L'ancien international, né le 25 novembre 1943 à Sidi Bel-Abbès, évoluait au poste de milieu offensif. Il compte six sélections en équipe nationale entre 1967 et 1969, pour un but inscrit. Il a disputé son premier match sous le maillot des Verts le 9 avril 1967, contre le Burkina Faso (victoire 3-1) et son dernier, le 23 mars 1969, contre le Maroc (défaite 1-0). Le défunt compte dans son palmarès international aussi une participation avec la sélection nationale à la Coupe d'Afrique des nations 1968 en Ethiopie. En club, il a fait l'intégralité de sa carrière avec l'équipe phare de sa

week-end, a annoncé la Fédération algérienne de football (FAF) jeudi. **Une minute de silence sera observée sur tous les stades d'Algérie**

«La FAF invite tous les officiels et toutes les équipes devant prendre part aux journées de Championnat de ce week-end, toutes divisions confondues, d'observer une minute de silence avant le coup d'envoi de chaque match, et ce, en hommage à la mémoire de feu Abdelhamid Zouba, ancien joueur international de la glorieuse équipe du FLN et ancien sélectionneur national, ravi aux siens le mercredi 2 février 2022», a indiqué un communiqué de l'instance fédérale publié sur son site officiel. Pour rappel, la 17^e journée du Championnat de Ligue 1 et la 16^e de Ligue 2 se dérouleront samedi prochain.

R. S.

Haliilhodzic (Maroc) : «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte»

Le sélectionneur bosnien de l'équipe marocaine de football Vahid Halilhodzic, a révélé jeudi avoir été menacé de mort, à l'issue de l'élimination du Maroc, dimanche en quarts de finale de la Coupe d'Afrique des Nations CAN2021 au Cameroun (reportée à 2022) face à l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1, ap). «On m'a menacé de mort après la défaite contre l'Egypte, j'ai l'habitude en tant qu'entraîneur, mais je reçois aussi des encouragements, cela me fait du bien», a indiqué Halilhodzic lors d'une conférence de presse tenue au Complexe Mohammed VI à Maâmoura près de Casablanca. Le Maroc qui espérait aller jusqu'au bout de cette 33^e édition de la CAN, s'est fait éliminer par l'Egypte (2-1

santé

Alimentation et cholestérol, bien choisir les matières grasses



→ Une réduction du taux de cholestérol passe par un choix particulier des matières grasses dans l'alimentation : il est nécessaire de privilégier les matières grasses insaturées (présentes dans les huiles végétales et certaines graines oléagineuses, ainsi que dans les poissons) et de réduire les matières grasses saturées (contenues dans le beurre, le fromage, certaines viandes comme le bœuf ou le mouton et de nombreux produits industriels, comme les biscuits ou les sauces, par exemple).

Variez les huiles : Avec les crudités
Oubliez le beurre et remplacez-le par l'huile ou de la margarine végétales, recommandées pour leurs apports en acides gras insaturés et en vitamine E protectrice.
Mariez les légumes avec différentes huiles, selon leur saveur : salade verte, endive et HUILE DE Noix, artichaut, fenouil, concombre, tomate, poivron et huile d'olive, les huiles de tournesol, maïs, soja et colza, plus neutres, s'associent avec tous les légumes : carotte, chou, céleri, poireau, haricot vert, betterave ...

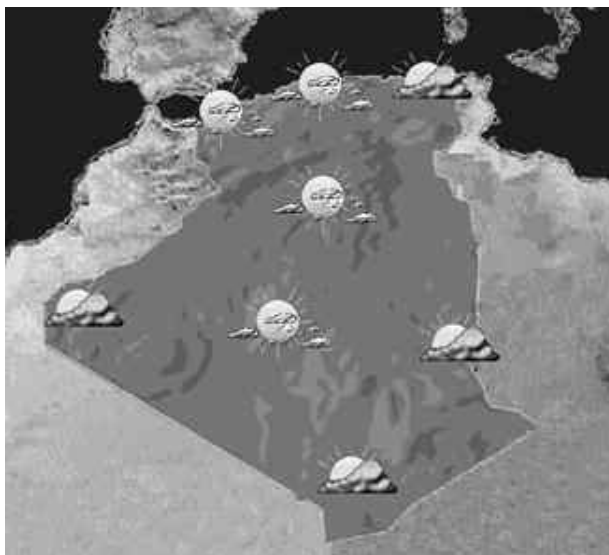
Avec les légumes cuits
Vapeur (pomme de terre, carotte, navet, chou-fleur, haricot vert) : servez-les agrémentés d'une noisette de margarine, d'ail et de persil hachés ou d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.
A l'étouffée (chou, courgette, aubergine, fenouil, cœur de céleri) : Versez les légumes dans une cocotte avec une noisette de margarine fondue. Mouillez avec très peu d'eau, couvrez et laissez mijoter à feu doux.
Sautés (champignons, poivrons, tomates, germes de soja) rapidement dans un wok ou une grande sauteuse avec un filet d'huile (olive ou tournesol), et servis encore « al dente ».

Optez pour les fruits oléagineux
Ils ont une action bénéfique sur le taux de cholestérol et améliorent, grâce à l'arginine qu'ils contiennent, la souplesse des artères. Seules la noix de coco et les arachides sont à éviter, car trop riches en lipides saturés. L'option : les pignons, noix, noisettes, amandes ou graines de tournesol peuvent être ajoutés dans les salades, les légumes cuits et les desserts à base de fruits frais.

Sauces légères pour les crudités
- Dés de tomate, oignon, ail et persil : en julienne très fine ou mixés.
- Jus de pomele, fromage blanc 0%, moutarde et ciboulette, bien battus.
- Yaourt maigre, jus de citron vert et pointe de curry.
- Fenouil et concombre mixés avec du fromage blanc 0%, relevé de jus de citron.

(A suivre)

Météo



Samedi 5 février : 17°C

→ Dans la journée :
Pluie
Précipitations : 10%
Humidité : 58%
Vent : 16 km/h

→ Dans la nuit :
Pluie
Précipitations : 80%
Humidité : 67%
Vent : 39 km/h

Alger :
Lever du soleil : 7:48
Coucher du soleil : 18:16

Gommages pour le visage à faire à la maison

→ Pour se faire une peau neuve, on se prépare un gommage visage maison. Découvrez nos recettes faciles à faire chez soi pour une exfoliation adaptée à chaque type de peau.



Le gommage est un geste essentiel et bien connu de la routine beauté. Mais il existe quelques principes à suivre scrupuleusement pour bien exfolier son visage. Tout d'abord, l'application. On masse doucement en effectuant des mouvements circulaires et en faisant attention aux zones sensibles comme le contour des yeux. Deuxième règle à suivre : la fréquence du gommage. Il faut en réaliser assez souvent pour se débarrasser des impuretés sans toutefois trop en faire au risque d'irriter la

peau. L'idéal ? Une à deux fois par semaine selon ses besoins. Enfin, dernier impératif : trouver un exfoliant adapté à ses problématiques et qui respecte notre épiderme.

QUEL GOMMAGE VISAGE MAISON SELON MON TYPE DE PEAU ?

Certains ingrédients que l'on trouve dans notre cuisine possèdent des bienfaits insoupçonnés. Ainsi, les flo-

cons d'avoines exfolient en douceur les peaux sensibles. De même, le marc de café favorise l'élimination des cellules mortes. Autre option ? Le sucre vanillé qui gomme la peau tout en la rendant plus élastique. Peaux mixtes, mures, sensibles... à chaque type de peau son gommage ! Après quoi, vous pouvez décider d'optimiser ses effets en appliquant un masque visage maison.

(A suivre)

Recette du jour

Tourte aux épinards

INGRÉDIENTS

Pour la pâte:
3 verres de farine 220 ml
1/4 de verre d'huile
1 c a soupe et demi de levure boulangère
1 c a café 1 sachet de levure chimique
1 peu de sel
eau tiède
Pour la farce:
une belle botte d'épinards
2 gousses d'ail
1 belle poignée d'olives vertes denoyautées en rondelles
un saucé béchamel au fromage fondu



fromage pour la garniture

Préparation
Préparez la pâte en mélangeant tout les ingrédients, et en ramassant la pâte avec l'eau tiède, pétrissez juste un peu, et laissez lever. Faites passer les épinards lavés et coupés à la vapeur

préparez en meme temps la saucé béchamel à laquelle vous aurez ajouté un peu de fromage fondu, mélangez les avec la saucé béchamel, ajoutez l'ail écrasé et les olives en rondelle, tapissez un moule rond de presque 25 cm de la pâte, gardez le reste de la pâte, faites cuire la pâte partiellement au four préchauffé à 180 degrés C, retirez du four à mi-cuisson, et versez dessus le mélange épinards saucé béchamel, décidez avec la pâte restante selon votre goût, remettre à cuire au four. A la sortie du four parsemez de cheddar et servir bien tiède.

Horaires des prières

Samedi 3 radjeb 1443 :
5 février 2022

Dhor 13h02
Asser 15h55
Maghreb 18h17
Icha 19h41

Dimanche 4 radjeb 1443 :
6 février 2022

Fedjr 06h18

numéros utiles

SANTÉ

Samu :

021.67.16.16/67.00.88

CHU Mustapha :

021.23.55.55

CHU Ben Aknoun :

021.91.21.63

CHU Beni Messous :

021.93.11.90

CHU Baïnem :

021.81.61.13

CHU Kouba :

021.58.90.14

Ambulances :

021.60.66.66

Dépannage Gaz :

021.68.44.00

Dépannage Electricité :

021.68.55.00

Service des eaux :

021.58.32.32/58.37.37

SÉCURITÉ

Protection civile :

021.61.00.17

Sûreté de wilaya :

021.63.80.62

Gendarmerie :

021.62.11.99/62.12.99

ADRESSES UTILES

Aéroport Houari-Boumediene

021.54.15.15

Air Algérie (Réservation)

021.62.11.12

Air France :

021.73.27.20/73.16.10

ENMTV :

021.42.33.11/12

SNTF :

021.76.83.65/73.83.67

SNTR :

021.54.60.00/54.05.04

Hôtel El-Djazaïr :

021.23.09.33/37

Hôtel El-Arasssi :

021.74.82.52

Hôtel Hilton :

021.21.96.96

Hôtel Sofitel :

021.68.52.10/17

Hôtel Sheraton :

021.37.77.77

Hôtel Mercure :

021.24.59.70/85

Agence

Après la «tempête» d'Omicron, l'Etat rouvre les écoles

Retour des classes sous haute surveillance sanitaire



■ L'Etat a été contraint le 20 janvier dernier de suspendre les cours dans les établissements d'enseignements pour une durée de dix jours, suite à une très forte propagation de la Covid-19. (Photo : D.R)

Après le passage du pic de la quatrième vague de la Covid-19 sous le variant très contagieux d'Omicron, et suite à la baisse très significative de la courbe des contaminations par jour, c'est la grande reprise des cours. Un retour des classes sous haute surveillance sanitaire.

Après la suspension des cours pendant quinze jours à cause de la propagation de la pandémie de la Covid-19 dans les écoles, le Premier ministre a décidé de reprendre les cours à partir de ce dimanche 6 février pour les

trois cycles d'enseignement. Les cours vont enfin pouvoir reprendre en classe entière pour les élèves des trois cycles d'enseignement. En effet, le chef du Gouvernement a pris, avant-hier, la décision de reprendre les cours dans les classes pour les trois cycles d'enseignement (primaire, moyen et secondaire), après une suspension qui a duré quinze longs jours, suite à une « tempête » d'Omicron de la Covid-19 qui s'est abattue sur les écoles du pays causant une forte contamination parmi les écoliers et personnels éducatifs.

Cette reprise des cours a été annoncée, avant-hier, dans un communiqué des services du Premier ministre, rapportant qu'« en ap-

plication des instructions du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, Chef suprême des forces armées, ministre de la Défense nationale, et au terme des consultations avec le Comité scientifique de suivi de l'évolution de la pandémie du Coronavirus (Covid-19) et l'autorité sanitaire, le Premier ministre, ministre des Finances, Aïmene Benabderrahmane a décidé de la prise de mesures applicables au titre du dispositif de gestion de la crise sanitaire liée à la pandémie du Coronavirus (Covid-19) au niveau du secteur de l'Éducation nationale », lit-on dans le communiqué.

Les retenues lors de cette réunion consistent en « la réouverture des établissements éducatifs à partir de dimanche 6 février 2022 avec le respect du protocole sanitaire validé par le Comité scientifique et l'accélération de la vaccination des personnels de l'Éducation na-

tionale », indique le document. En effet, le Comité scientifique chargé du suivi de l'évolution de la Covid-19 a donné son feu vert pour que les écoles du pays soient rouvertes à nouveau, après le passage du pic de la quatrième vague de la Covid-19 sous le variant d'Omicron. Une validation qui permet aux élèves de renouer avec les écoles, après une accalmie de la pandémie de la Covid-19 passant de 2.500 à 971 cas de contaminations par jour. Faut-il le rappeler, l'Etat a été contraint le 20 janvier dernier de suspendre les cours dans les établissements d'enseignements pour une durée de dix jours, suite à une très forte propagation de la Covid-19 sous le variant d'Omicron. Puis, un prolongement de sept jours a été décidé par les hautes autorités du pays en raison de la persistance de la propagation de la pandémie.

Sofiane Abi

Tout en reconduisant le dispositif anti-Covid-19

L'Etat avertit contre toute violation sanitaire

En s'engageant dans la réouverture des établissements scolaires après le passage affreux de la quatrième vague de la Covid-19, l'Etat a décidé de reconduire le dispositif de protection et de prévention sanitaire contre la Covid-19. Une mesure raisonnable. A compter d'hier, le dispositif de gestion de la crise sanitaire liée à la pandémie de la Covid-19 est maintenu et reconduit pour une nouvelle durée, une mesure décidée par le Premier ministre, ministre des Finances, Aïmene Benabderrahmane, en application aux instructions du Chef de l'Etat, c'est ce qu'a rapporté avant-hier un communiqué des services du Premier ministre. En effet, ledit communiqué a indiqué qu'« en application des instructions du Président de la République, Monsieur Abdelmadjid Tebboune, Chef Suprême des Forces Armées, ministre de la Défense nationale et au terme des consultations avec le Comité scientifique de suivi de l'évolution de la pandémie du Coronavirus (Covid-

19) et l'autorité sanitaire, le Premier ministre, ministre des Finances, Monsieur Aïmene Benabderrahmane a décidé des mesures à mettre en œuvre au titre du dispositif de gestion de la crise sanitaire liée à la pandémie du Coronavirus (Covid-19) au niveau du secteur de l'éducation nationale», lit-on dans le communiqué. Cette décision des hautes autorités du pays a pour objectif de maintenir et surtout de préserver la santé des citoyens et à les prévenir contre tout risque de propagation de la Covid-19. Au regard de la situation épidémiologique, le Premier ministre a décidé de reconduire le dispositif actuel de protection et de prévention, à compter d'hier, vendredi 4 février 2022. Le département d'Aïmene Benabderrahmane a décidé aussi de lever la mesure de fermeture des écoles, à compter de demain (dimanche 6 février 2022), dans le respect du protocole sanitaire validé par le Comité scientifique et l'accélération de la vaccination

des personnels de l'éducation nationale. D'autre part, tout en rappelant le record des contaminations recensé lors du passage de la quatrième vague de la Covid-19 et ce, depuis l'apparition de la pandémie au pays, en mars 2020, le chef du Gouvernement a appelé l'ensemble des citoyens à faire preuve de vigilance face à la situation épidémique, les invitait à poursuivre et à soutenir l'effort national de lutte contre la pandémie de la Covid-19, cela par la poursuite et la persistance du respect des gestes barrières, la distanciation physique et les mesures d'hygiène et par le recours à la vaccination qui reste le meilleur moyen salutaire. Par ailleurs, le Gouvernement a mis en garde contre toute infraction aux mesures sanitaires décidées par les autorités, le recours à la fermeture des établissements, espaces et lieux où serait constaté toute infraction est valable, avertit le Gouvernement.

Sofiane Abi

COVID-19

Enseignement supérieur

Intensifier les efforts pour parachever l'année universitaire

Le secrétaire général du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique, Nourredine Ghouali, a affirmé, jeudi passé à Alger, la nécessité d'intensifier les efforts pour parachever l'année universitaire 2021-2022, à travers «le respect rigoureux» du protocole sanitaire et pédagogique en cette conjoncture sanitaire spéciale.

Lors d'une réunion de coordination consacrée à l'amélioration des prestations universitaires, tenue en présence de 15 directeurs des œuvres universitaires à travers le pays, M. Ghouali a mis en avant «l'importance d'intensifier les efforts pour parachever l'année universitaire 2021-2022 en cette conjoncture sanitaire spéciale». Il a relevé, à cet égard, l'impératif de se conformer et de respecter rigoureusement le protocole sanitaire et pédagogique et toutes les mesures sanitaires prises dans ce sens, lit-on dans un communiqué du ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche scientifique. A cet effet, M. Ghouali a plaidé pour «la poursuite des campagnes de sensibilisation en faveur de la communauté universitaire, notamment les étudiants, en les incitant à la vaccination qui demeure l'option idoine pour faire face à la pandémie», ajoute le communiqué.

Le responsable a appelé également «à la poursuite des travaux de restauration des résidences universitaires et à la garantie des moyens de chauffage, notamment celles relevant des wilayas et ce, de façon permanente et régulière», en sus du «renforcement de la sécurité au niveau de tous les résidences et la garantie de ces les moyens nécessaires». Par ailleurs, M. Ghouali a appelé les responsables des œuvres universitaires à «ouvrir les portes du dialogue et de consultation avec tous les acteurs universitaires, en tête desquels les organisations syndicales et les associations étudiantes agréées».

En marge de cette rencontre, le deuxième quotas des ambulances regroupant 15 véhicules équipés de matériel médical a été distribué au profit de 15 directions des œuvres universitaires à travers le pays, dont les wilayas du Sud. Selon la même source, cette opération est la deuxième du genre après la première qui a vu la distribution de 30 ambulances au profit de 30 directions des œuvres universitaires à travers le pays.

«Cette opération devra se poursuivre pour englober le reste des directions des œuvres universitaires n'ayant pas bénéficié, et ce, à travers la distribution des 30 ambulances restantes du marché pour l'acquisition de 45 ambulances, lequel a été conclu avec la société "Algerian Motors Services Mercedes-Benz" au profit de l'Office National des Œuvres Universitaires (ONOU)», a-t-on ajouté.

Agence

Sonatrach et Gazprom lancent un nouveau plan de développement du bassin Berkin

Mise en production des champs gaziers en 2025

La Société nationale des hydrocarbures, Sonatrach, classée quatrième exportateurs de gaz naturel vers l'Europe en 2021, pourrait bien obtenir de grande part de ce marché et se démarquer de ses concurrents, notamment, du Golfe qui planchent déjà avec les Etats-Unis et des pays européens sur la possibilité de les approvisionner en gaz naturel liquéfié (GNL), si le gaz russe venait à manquer.



La crise énergétique qui secoue les pays européens et les Etats-Unis depuis des mois s'est répercutée sur les prix du carburant. (Photo: DR)

Ayant déjà d'importants contrats avec plusieurs pays européens (Italie, Espagne, Portugal, Grèce), la compagnie publique pourrait facilement se positionner face aux autres concurrents, notamment, du Golfe, en profitant de sa proximité et de l'incapacité du Qatar, plus grand producteur de GNL du monde, à garantir des approvisionnements supplémentaires pour secourir les pays européens et les Etats-Unis en GNL.

Assef (Sonatrach détient une participation de 51% dans El Assef, tandis que Gazprom EP International détient les 49% restants), dans le cadre de la nouvelle loi sur les hydrocarbures. Cinq mois après cette rencontre décisive, la Sonatrach annonce avoir lancé en partenariat avec Gazprom «un plan pour un nouveau développement gazier dans le bassin algérien de Berkine», c'est ce qu'a indiqué le communiqué rendu public, mercredi dernier par le groupe public des hydrocarbures.

Rhourde Sayeh et Rhourde Sayeh Nord. Le permis est à 250 km au Sud-Est de Hassi Messaoud », a indiqué le site d'information spécialisés, energyvoice.com. Concernant, la production d'El Assef, elle sera, selon le communiqué de l'entreprise «exportée via le réseau de canalisations existant de Sonatrach et permettra la contribution à l'approvisionnement du marché gazier en pleine expansion». L'entrée en production de ces champs gaziers est prévue en 2025.

Pour rappel, la présence du groupe russe Gazprom en Algérie remonte à l'année 2006 durant laquelle, il a signé un protocole d'accord (MoU) avec Sonatrach, et le contrat sur El Assef en 2008.

Entre 2009 et 2016, la société russe a mené l'exploration de la zone en trois phases et elle devra poursuivre désormais avec la Sonatrach le développement de ces champs en vue d'accroître sa production. Un partenariat gagnant-gagnant pour les deux partenaires qui veulent soutenir leur position sur le marché européen et faire face à leur fort concurrent, le Qatar, même à l'Arabie saoudite qui a d'importantes réserves de gaz. La crise ukrainienne est l'oc-

La production sera destinée à l'exportation

«La Sonatrach annonce la réalisation d'une étape importante, avec son partenaire Gazprom EP International B.V., dans le cadre du contrat de recherche et d'exploitation d'hydrocarbures sur le périmètre d'El Assef et l'entrée dans la phase de développement et de construction », a indiqué le document, précisant que ce plan «prévoit le forage de 24 nouveaux puits et la construction d'un train de traitement du gaz. Le projet couvrira le gaz, le condensat et le GPL».

Le projet impliquera, aussi, «le développement des champs casion à ne pas rater pour fidéliser ses clients et attirer des nouveaux. C'est ce que fait la Sonatrach, ces derniers mois. Après l'Italie, la Grèce vient de conclure avec la Sonatrach un accord sur «l'extension du contrat, de long terme, relatif à la vente et achat de gaz naturel liquéfié (GNL) sur le marché grec, et ce, à compter du 1^{er} janvier 2022», a indiqué avant-hier la compagnie dans un communiqué, ajoutant que «outre la livraison de cargaisons de GNL au groupe énergétique grec DEPA, l'accord prévoit également une réadaptation des termes contractuels existants en accord avec les développements actuels et futurs des marchés énergétiques». La Grèce veut consolider son partenariat pour son approvisionnement par l'Algérie en gaz. La crise énergétique qui secoue les pays européens et les Etats-Unis depuis des mois s'est répercutée sur les prix du carburant qui ont atteint des niveaux record, provoquant, dans certains de grandes tensions. La situation risque de s'aggraver dans les prochaines semaines, si les négociations avec la Russie échouent à nouveau.

Samira Taharouch

Un «choc haussier» menace le marché mondial

Le pétrole s'envole au-dessus de 92 dollars

Les prix du pétrole, les deux références (Brent et WTI) ont dépassé, hier, la barre des 92 dollars. Une hausse prévisible, après l'annonce, mercredi dernier, des 23 pays membres du groupe informel Opep+ de maintenir leur stratégie de production inchangée pour le mois de mars, (augmentation de 400.000 b/j), en pleine crise énergétique et hausse accélérée de la demande. Ce trend haussier se poursuivra dans les prochains jours ou semaines, ou même mois, si l'Iran ne reviendrait pas sur le marché et la crise ukrainienne venait à s'aggraver. Unanimentement, les experts et spécialistes du domaine table sur un «choc haussier des prix du brut». C'est ce qu'a déclaré l'expert, Mourad Preure, lors de son passage sur les ondes de la radio algérienne, jeudi dernier.

Une hausse soutenue, expliquée, selon lui, par «la reprise vigoureuse de la demande mondiale, mais aussi au désinvestissement dans le secteur des hydrocarbures depuis 2013 qui a reculé de plus de 1.000 milliards de dollars au niveau international», évoquant d'éventuels «risques d'approvisionnements du marché et un choc haussier des prix du brut». Ce choc est directement lié au déséquilibre structurel du marché pétrolier mondial et la baisse des investissements provoqué par la crise sanitaire et économique, mais surtout par la réticence des compagnies pétrolières qui sont en pleine transformation (renouvelable).

«Le niveau des découvertes des hydrocarbures n'a jamais été aussi bas, atteignant 1.947 découvertes, alors que la planète consomme 6 barils lorsqu'elle en découvre un seul», a souligné M. Preure, évoquant les répercussions de cette situation sur les investisseurs dans ce domaine qui explorent toutes les pistes de sorties de crise. «La conséquence de cette situation est le fait que l'industrie pétrolière a souffert. Ce qui fait qu'aujourd'hui, hormis les compagnies américaines Exxonmobil et Chevron qui pensent à se marier, toutes les autres sont en train de se reporter vers les énergies vertes et postulent à devenir des leaders dans la neutralité carbone», a-t-il indiqué.

Les projets d'exploration et d'exploitation des énergies fossiles sont en baisse, depuis plusieurs années, impactant les niveaux de production de l'or noir des pays producteurs et leurs réserves. «La tendance haussière des prix du pétrole a pris en compte aussi l'épuisement des réserves mondiales et la consommation des pays émergents, qui est en forte croissance et atteindrait, les 80 % de la consommation mondiale dans les prochaines années», a-t-il indiqué.

L'expert a recommandé à la compagnie nationale d'être plus compétitive et plus innovante pour profiter de l'évolution du marché et échapper à la fluctuation des prix du pétrole sur le marché. Il a appelé à donner «au groupe Sonatrach les moyens pour qu'elle puisse se déployer hors du territoire national», estimant que «la puissance pétrolière des pays producteurs ne réside plus dans les niveaux des réserves et de production. Elle réside dans la compétitivité et le pouvoir innovant de leurs compagnies pétrolières et énergétiques». Il a préconisé, également, la mise en place d'une nouvelle stratégie énergétique par l'Algérie pour s'adapter aux mutations du marché mondial.

Samira Tk

ENTREPRISES EN DIFFICULTÉ

ANADE

142 dossiers supplémentaires validés

L'Agence nationale d'appui et de développement de l'entrepreneuriat (ANADE, ex-ANSEI) a validé 142 nouveaux dossiers pour le remboursement des dettes des entreprises en difficulté, a indiqué, jeudi, un communiqué du ministère délégué chargé des micro-entreprises qui a affirmé la poursuite de l'opération jusqu'au parachèvement de l'examen de toutes les demandes. «En application de la nouvelle stratégie adoptée pour la relance du dispositif de l'ANADE et la prise en charge des micro-entreprises en difficulté, à travers le remboursement de leurs dettes ou la relance de leurs activités, au cas par cas, la 3^{ème} séance (en 2022) a été tenue en visioconférence par la Commission de garantie composée des représentants du Fonds de caution mutuelle de garantie risques/crédits et de l'ANADE», note la même source.



Lors de cette séance, 500 dossiers soumis par les représentants des banques des wilayas de Laghouat, Béchar, Tamanrasset, Nâama et Ghardaïa ont été examinés, suite à quoi, 142 dossiers de remboursement ont été validés, d'un montant de plus de 330 millions DA.

338 dossiers ont été reportés, les entreprises concernées étant en activité, pour les réexaminer et leur offrir l'accompagnement nécessaire par l'Anade, à travers le réexamen de leurs dettes et l'octroi de plans de charge pour relancer leurs activités sur la base des accords conclus, précise la même source.

Aussi, cinq (05) dossiers ont été définitivement régularisés à travers le remboursement des dettes auprès des banques et de l'Agence, tandis que quinze (15) dossiers ont été restitués aux banques pour non réunion des conditions de remboursement. Le nombre global des micro-entreprises en difficulté, dont les dossiers ont été examinés durant les trois séances de 2022, s'élève à 1.523 dossiers, a conclu le communiqué.

Agence

Culture

CHANSON SÉTIFIENNE

MOURAD DEKHIL INHUMÉ AU CIMETIÈRE SIDI EL KHIER



Le défunt chanteur Mourad Dekhil, plus connu sous le nom de Mourad Staifi a été inhumé mardi après-midi, au cimetière Sidi El Khier à Sétif dans une atmosphère empreinte d'émotion.

Le chanteur Mourad Staifi, âgé de 58 ans, s'est éteint lundi soir, au Centre hospitalo-universitaire, CHU- Mohamed Abdelnour Saädna, des suites du coronavirus, laissant derrière lui 4 enfants.

Le défunt artiste est considéré comme un des piliers du chant sétifien et une des plus belles voix des Hauts-plateaux. Il était également un des rares artistes à avoir préservé le caractère authentique du chant sétifien.

R.C

La prestigieuse résidence de création musicale

«One Beat» pour la première fois en Algérie

→L'Algérie accueille pour la première fois cette année la prestigieuse résidence de création musicale «One Beat», du 21 février au 13 mars, dans l'oasis de Taghit (wilaya de Béchar) et dans la capitale, avec la participation de 25 musiciens algériens, américains, et en provenance des pays nord africains et du Sahel.



Cette manifestation musicale, organisée par l'Ambassade des Etats-Unis d'Amérique en Algérie en collaboration avec le ministère de la Culture et des Arts et baptisée «One Beat Sahara», est une résidence de création musicale de haut niveau qui devra se dérouler durant deux semaines dans l'oasis de Taghit avant de se poursuivre pour une autre semaine à Alger, explique le musicien et chanteur Chakib Bouzidi, un des directeurs artistiques et initiateurs du projet en Algérie.

Durant cette résidence, les participants auront l'occasion d'échanger leurs expériences et leurs savoir-faire dans des ateliers thématiques de composition, d'écriture et d'enregistrement, en plus de pouvoir interagir avec l'environnement et la culture de l'oasis avec des échanges et des expositions d'instruments de musique dans les rues de cette petite ville touristique très prisée. D'autres ateliers sur le «rapport de la musique à l'action sociale» et

des opérations à caractère social et solidaire en collaboration avec le mouvement associatif local sont également au programme de «One Beat Sahara», connu pour son engagement social. La manifestation devra prendre fin dans la Saoura par un grand concert en plein air qui est prévu près de la station de gravures rupestres de Taghit, annonce Chakib Bouzidi.

Les résidences de compositions et de préparation de spectacles devront se poursuivre à Alger, dans le cadre patrimoniale de la villa Dar Abdeltif, où des ateliers de promotion de l'art et de la musique algérienne sont également au programme avant de clôturer l'événement par un grand concert à l'Opéra d'Alger, Boualem-Besaih, le 11 mars prochain, selon le directeur artistique. Les participants devront se familiariser et travailler sur différents styles de musiques africaine et afro-américaine comme le diwan, le blues le Hip-hop et le jazz avec un focus particulier sur la mu-

sique raï et le chaâbi.

«One Beat Sahara» verra la participation de musiciens algériens et américains en plus de nombreux artistes en provenance de pays comme le Mali, le Niger, la Tunisie, ou encore la Mauritanie qui devront également produire un album collectif. Leader du groupe «frikya Spirit», connu pour sa recherche et son brassage musicaux, et musicien maîtrisant un grand nombre d'instruments traditionnels africains, Chakib Bouzidi qui a participé à ce programme en 2019, a indiqué que cette session prévue en 2021 a été reportée à cause de la pandémie de coronavirus.

Autre invité de marque dans le staff de cette manifestation, le grand batteur, auteur compositeur algérien Karim Ziad qui a mené de très nombreux projets musicaux internationaux, et qui devra apporter son expérience et son savoir-faire aux musiciens participants. Il assure lui aussi la codirection artistique de la rési-

dence avec les Américains Domenica Fossati et Haile Supreme «One Beat Sahara», qui se tiendra en célébration du dixième anniversaire de la création de cette résidence de création américaine, vise à exploiter les liens culturels, musicaux, linguistiques, patrimoniaux et identitaires qui rassemblent les pays d'Afrique du nord et du Sahel et la diaspora qui en est originaire, particulièrement celle installée aux Etats-Unis.

Un important volet de promotion est également pris en charge par ce projet qui prévoit une large diffusion continue de contenu multimédia sur les réseaux sociaux et les médias. Lancée par «Found Sound Nation» en 2012 avec un financement du gouvernement américain, la résidence artistique «One Beat» rassemble annuellement, pendant un mois, de jeunes artistes talentueux de différents pays pour favoriser la création et sa promotion dans des tournées américaines.

R.C

Foire du livre du Caire

Grande affluence sur les éditions algériennes

Le pavillon algérien à la foire internationale du livre du Caire enregistre une large affluence sur les éditions algériennes notamment juridiques, historique, philosophiques religieuses, linguistiques et économiques, a indiqué mercredi M. Ali Zaamoume, représentant de l'Entreprise nationale des arts graphiques (Enag), responsable du pavillon.

Outre les citoyens, des instances publiques ont affiché leur volonté d'acquiescer une large variété de ces livres, selon M. Zaamoume qui a fait savoir que les visiteurs du pavillon ayant acheté ces livres ont demandé précisément ces titres qu'ils connaissaient auparavant.

Les livres pour enfants ont également attiré d'autres visiteurs, en témoigne les différents livres achetés par un Egyptien résident en Allemagne pour ses enfants. Il a également acheté deux ouvrages sur le patrimoine parus à l'occasion de la manifestation de Tlemcen, capitale de la culture arabe. Par ailleurs, une architecte jordanienne a demandé des ouvrages de son spécialité et un autre livre en Tafinagh. Les distinctions récemment remportées par ces œuvres, lors des principaux rendez-vous et concours litté-

raires à travers le monde, ont également contribué au renforcement de leur renommée. Cela se confirme sur le terrain à travers le choix des ventes au pavillon algérien, où les visiteurs demandaient directement certaines de ces œuvres en se basant sur la connaissance antérieure de l'écrivain et du roman.

Et parfois le choix était basé sur des suggestions d'amis ou sur la promotion, et les exemples sont nombreux, dont l'un des visiteurs du pavillon, un Egyptien résidant en France, qui a demandé des oeuvres d'Amin Zaoui, Ahlam Mosteghanemi et d'autres, parce qu'il en a entendu parler. La présence du roman algérien ne s'est pas seulement faite au niveau de l'espace consacré à l'Algérie, mais s'est également étendue au pavillon des publications égyptiennes de Dar El-Ain. Ces dernières années, cette maison a publié un grand nombre de romans algériens, dont les oeuvres d'Ismail Yabir, et de la romancière, poétesse et juriste Fadela Melhak.

Cette maison d'édition égyptienne a également publié un roman du critique, romancier et traducteur Mohamed Sari, ainsi que le roman «The Hungarian» du journaliste Rouchdi Redouane,

qui a figuré sur la longue liste de Prix international de la fiction arabe 2022 (International Prize for Arabic Fiction-IPAF) à côté du roman «Zanqat Al Talian» de l'écrivain Boumediene Belkebir.

700 titres pour les éditions Alpha

La Maison algérienne d'édition et de distribution Alpha est présente dans les festivités de la 53e Foire du livre du Caire, avec 700 titres académiques, dont la plupart sont des publications récentes (2021-2022) dans plusieurs disciplines, notamment la littérature, l'économie, la gestion, l'histoire, la politique et le droit.

Dans son pavillon d'exposition, le directeur de la maison d'édition, Sadek Bourbia, a déclaré jeudi qu'il existait également des livres dans d'autres disciplines telles que l'information et la communication et les sciences sociales, estimant que la foire, qui figure parmi les plus grands rassemblements réels d'éditeurs, a permis au public égyptien et arabe de s'informer sur les différents arts, sciences et littératures algériens et sur l'industrie de l'édition.

M.Bourbia a affirmé que la participation à cette foire, qui a ouvert ses

portes aux exposants le 26 janvier dernier, constitue «une occasion de plus pour faire connaître les publications de l'entreprise et aussi un rendez-vous important pour représenter la culture, la littérature et la pensée algériennes à travers la production intellectuelle et littéraire».

Il a remercié, à cette occasion, les autorités pour tous leurs efforts pour améliorer ce domaine et apporter une aide aux éditeurs. Il a saisi cette occasion pour rappeler son élection en sa qualité de directeur de la Maison Alpha Documentation, en tant que membre du Conseil d'administration de l'Union des éditeurs arabes lors des élections de la dixième session du Conseil des éditeurs, après avoir obtenu 226 voix et qu'il a été plébiscité pour présider le livre numérique dans l'Union.

Enfin, M. Bourbia a réitéré la nécessité d'intensifier la participation à des manifestations aussi importantes pour faire connaître la culture algérienne et la commercialisation de la production intellectuelle et scientifique, saluant les efforts consentis par les autorités concernées pour améliorer le fonctionnement de ce secteur.

R.C

L'apartheid israélien contre les Palestiniens

Amnesty dénonce «un crime contre l'humanité»

L'organisation Amnesty international a appelé la Cour pénale internationale (CPI) à considérer la qualification de crime d'apartheid israélien dans le cadre de son enquête actuelle dans les territoires palestiniens occupés.

Dans un rapport publié mardi sur son site, Amnesty assure que «les saisies massives de biens palestiniens, les homicides illégaux, les transferts forcés, les restrictions draconiennes des déplacements, sont autant de facteurs constitutifs d'un système qui peut être qualifié d'apartheid en vertu du droit international».

Ce système est perpétué par des violations qui, d'après les conclusions d'Amnesty International, constituent le crime contre l'humanité d'apartheid tel qu'il est défini dans le Statut de Rome et la Convention sur l'apartheid.

A cet effet, Amnesty International appelle la CPI à considérer la qualification de crime d'apartheid dans le cadre de son enquête actuelle dans les territoires palestiniens occupés et appelle tous les Etats à exercer la compétence universelle afin de traduire en justice les personnes responsables de crimes d'apartheid. Pour pousser les autorités israéliennes à démanteler ce système, Amnesty demande qu'il soit tout d'abord mis fin à la pratique brutale des démolitions de logements et des expulsions forcées. Les autorités israéliennes doivent accorder l'égalité des droits à l'ensemble des Palestiniens, y compris le droit au retour des réfugiés et le droit à des réparations complètes aux victimes d'atteintes aux droits humains et de crimes contre l'humanité. L'ampleur et la gravité des violations recensées, exigent, selon Amnesty, «un changement drastique de la position de la communauté internationale vis-à-vis de la crise des droits humains notamment dans les territoires palestiniens occupés».

«La réaction internationale face à l'apartheid ne



■ En Palestine, l'expansion permanente des colonies israéliennes illégales exacerbe les tensions.

doit plus se cantonner à des condamnations générales et à des faux-fuyants», a-t-on plaidé. S'appuyant sur les travaux d'ONG internationales et locales, Amnesty International fait état d'actes interdits par la Convention sur l'apartheid et le Statut de Rome notamment dans les territoires occupés.

Selon l'ONG, les autorités israéliennes imposent de nombreuses mesures qui privent délibérément la population palestinienne de ses droits et libertés fondamentaux : notamment des restrictions draconiennes des déplacements dans les territoires palestiniens occupés, un sous-investissement discriminatoire chronique dans les communautés palestiniennes, et une entrave au droit de retour des réfugiés. Le rapport fait aussi état de transferts forcés, de détentions administratives, d'actes de torture et d'homicides illégaux. Amnesty International conclut que ces actes s'inscrivaient dans le cadre d'une attaque systématique et généralisée contre la population palestinienne, et qu'ils étaient commis avec l'intention d'entretenir un système d'oppression et de domination. Par conséquent, «ils constituent le crime contre l'humanité d'apartheid», lit-on dans le rapport. Amnesty International appelle aussi le Conseil de sécurité de l'ONU à imposer aux Israéliens «un embargo strict sur l'armement» et des sanctions ciblées aux responsables israéliens les plus impliqués dans le crime d'apartheid. En outre, Amnesty International démontre que les autorités israéliennes traitent des Palestiniens avec discrimination. Cette discrimination raciale est ancrée dans des lois qui affectent les Palestiniens. Trente-cinq villages bédoouins, où vivent environ 68.000 personnes, sont actuellement coupés des réseaux d'eau et d'électricité, et ils subissent régulièrement des démolitions. Leurs habitants n'ont pas accès aux soins et à la scolarisation. Ces conditions ont contraint nombre de ces personnes à quitter leur logement et leur village, ce qui constitue «un transfert forcé». Cette dépossession et le déplacement des Palestiniens hors de chez eux constituent, pour Amnesty, «un pilier central du système d'apartheid israélien». Depuis 1948, des centaines de milliers de logements et de bâtiments palestiniens ont été démolis par les autorités israéliennes. Dans les territoires palestiniens occupés, l'expansion permanente des colonies israéliennes illégales exacerbe la situation. Actuellement, des colonies sont implantées sur 10 % de la Cisjordanie et environ 38 % des terres palestiniennes à El Qods-Est ont été expropriées entre 1967 et 2017. Les quartiers palestiniens d'El Qods-Est sont fréquemment la cible d'organisations de colons qui, avec le soutien total du gouvernement israélien, s'emploient à déplacer des familles palestiniennes et à attribuer leur logement à des colons. L'un de ces quartiers, Cheikh Jarrah, est le siège de manifestations fréquentes depuis mai 2021, car des familles luttent pour protéger leurs habitations contre la menace d'un procès intenté par des colons.

Guerre Iran-Irak : Les dépouilles de 629 soldats irakiens retrouvées

Les corps de 629 soldats morts dans la guerre irako-iranienne des années 80 ont été retrouvés, a annoncé mardi le Croissant-Rouge irakien, appelant les familles des défunts à les récupérer. La liste des noms des 629 victimes portées disparues pendant la guerre a été publiée par le Croissant-Rouge en coordination avec le département des prisonniers et des personnes disparues

relevant de la direction des droits humains du ministère de la Défense, selon un communiqué de l'organisation. Les deux pays voisins ont mené une guerre dévastatrice (1980-1988) ayant fait près d'un million de morts des deux côtés et causé des pertes économiques estimées à environ un milliard de dollars, selon des statistiques non officielles.

Guinée-Bissau

L'armée a procédé à des arrestations, selon le Président Embalo

Suite à une tentative de coup d'Etat ratée en Guinée-Bissau, l'armée a, déjà, procédé à des arrestations, a annoncé le Président Umaro Sissoco Embalo.

« L'armée procède déjà à des arrestations », a annoncé le Président Umaro Sissoco Embalo, lors d'une conférence de presse tenue mardi soir au palais présidentiel à Bissau.

Le Président guinéen a, par ailleurs, affirmé aussi avoir échappé à « plus qu'une tentative de coup d'Etat ».

« C'est une tentative de tuer le président de la Guinée Bissau », a-t-il dit aux journalistes, note Anadolu. Juste avant sa rencontre avec les Médias, Embalo a annoncé sur les réseaux

sociaux qu'il allait bien et que la situation de son pays était « sous contrôle gouvernemental » après la tentative de coup d'Etat ratée.

« Je remercie la population de Guinée-Bissau et toutes les personnes au-delà de notre pays qui se sont inquiétées pour mon gouvernement et moi. Vive la République et que Dieu veuille sur la Guinée-Bissau », a-t-il souligné.

La confusion s'était emparée de la capitale Bissau en début d'après-midi lorsque des tirs nourris ont retenti aux alentours du palais présidentiel où se trouvaient en plein conseil des ministres le Président Embalo et les membres du gouvernement.

Ukraine

Draghi demande une «désescalade» au cours d'un appel avec Poutine

Le chef du gouvernement italien Mario Draghi a appelé mardi le président russe Vladimir Poutine à une «désescalade» dans la crise ukrainienne lors d'une conversation téléphonique, selon un communiqué du gouvernement. M. Draghi «a souligné l'importance de s'engager en faveur d'une désescalade des tensions ou agent de sécurité Blida/Bliida. Tél. : 0555.36.73.10

Washington a rejeté ces demandes dans un courrier la semaine dernière, mais laissé la porte ouverte à des discussions sur d'autres sujets, comme le déploiement de missiles ou des limites réciproques aux exercices militaires.

Pour tenter de trouver une issue à la crise, les chefs de la diplomatie russe et américaine doivent se reparler mardi, l'Occident affûtant ses armes économiques dans l'espoir de faire céder Moscou.

annonces classées

Département publicité la Nouvelle République : maison de la presse «Tahar Djaout» 1, rue Bachir Attar, place du 1^{er} Mai, Alger
Mail : lnr98publicite@yahoo.fr
Tél. : 021.67.10.72
Fax : 021.67.10.72

DEMANDE D'EMPLOI

JH 27 ans, licencié en commerce international, parle anglais/français/arabe, cherche emploi (chauffeur, administration ou autres).

Tél. : 0561.79.74.64
Jeune femme titulaire d'un Bac+4, service de gestion (option finances), cherche emploi.

Tél. : 049.44.91.22
Ingénieur en génie des procédés, 23 ans d'expérience (traitement des eaux), cherche emploi.

Tél. : 0555.36.38.82
JH 24 ans, master 2 en journalisme, 12 mois d'expérience dans le domaine, cherche emploi dans publication en langue arabe.

Tél. : 0783.40.14.61
Homme de 52 ans, marié, père de plusieurs enfants, titulaire du permis de conduire léger, lourds et semi, cherche emploi comme chauffeur.

Tél. : 0664.00.88.48
JH 36 ans, superviseur HSE, cherche emploi dans société nationale, privée ou étrangère.

Tél. : 0776.28.21.70
JH marié, 1 enfant, cherche emploi en qualité de chauffeur, agent de sécurité ou autre, dérogé du Service national, disponible.

Tél. : 0558.38.20.73
Homme cherche en urgence emploi dans le domaine de la maçonnerie générale, à la tâche ou à la journée, Béjaïa et environs.

Tél. : 0555.29.87.24
H 37 ans, gestionnaire de stock, 10 ans d'expérience, maîtrise aide cuisiner, cherche emploi.

Tél. : 0665.28.08.60
Electricien diplômé cherche emploi dans domaine ou autre.

Tél. : 0561.59.53.89
JH cherche emploi plomberie générale, chauffeur poids lourds ou agent de sécurité Alger/Bliida.

Tél. : 0555.36.73.10
Tél. : 0698.14.01.92
Retraîtée de l'hôpital, cherche emploi comme garde-malade ou nourrice, environs Birkhadem/Djenane Sfari.

Tél. : 0553.73.61.16
JH 36 ans, ingénieur en TP, 13 ans d'expérience dans réalisation de projets immobiliers et VRD, cherche emploi.

Tél. : 0565.65.06.33
Retraité cherche emploi comme agent d'accueil (médecin), environs d'Alger, étudie toute proposition

Tél. : 0662.71.93.55
Retraité cherche emploi comme cuisinier, vendeur en pharmacie, agent de gardiennage, agent de sécurité...

Tél. : 0774.64.85.89
JF cherche emploi comme assistante dans une école, crèche ou domaine médical

(clinique).

Tél. : 0555.92.26.73
Technicien topographe retraité, 32 ans d'expérience, VRD + assainissement, cherche emploi dans domaine.

Tél. : 0557.42.72.28
Dame à la retraite cherche emploi respectable.

Tél. : 0557.33.75.39
JH 27 ans, possède véhicule neuf (taxi), sérieux et dynamique, propose transport à domicile, accompagneme d'écoliers et autres.

Tél. : 0559.28.18.94
JH 32 ans, licence en droit, maîtrise langues étrangères et outil informatique, cherche emploi dans domaine ou autre.

Tél. : 0553.04.67.68
Jardinier diplômé, 30 ans d'expérience, cherche emploi à temps partiel dans villas et résidences.

Tél. : 0552.65.70.88
H. cherche emploi comme jardinier ou agent de sécurité, Alger et environs.

Tél. : 0664.06.77.51
JF 25 ans, master en comptabilité et fiscalité, cherche emploi dans domaine ou autre..

Tél. : 0799.42.04.92
Jeune homme célibataire, 39 ans, diplôme de préparateur physique international, cherche emploi dans le domaine à Béjaïa et environs.

Tél. : 0772.24.57.44
Technicien en électromécanique, réparateur sur chariot élévateur et stacker Kalmar, postes de soudure, groupes électrogènes et machines industrielles, cherche emploi.

Tél. : 0549.30.85.41
JF technicienne supérieure en gestion des ressources humaines, cherche emploi.

Tél. : 0791.58.62.47
Retraité, réside à Zéralda, possède permis de conduire B-C-D-E, maîtrise le français, cherche emploi gardiennage ou chauffeur.

Tél. : 0557.64.78.35
JH 27 ans, soudeur qualifié, 5 ans d'expérience, apte aux déplacements, réside à Zéralda, cherche emploi.

Tél. : 0791.58.62.47
JF 26 ans, diplôme master II en archéologie, cherche emploi dans domaine à Alger, public ou privé.

Tél. : 0541.14.15.31
Homme 41 ans, CAP+CMTC en comptabilité, maîtrise Excel, Word, PC-Compta et PC-Paie, CNAS, G50, Casnos, bilans comptables et bilans fiscaux, 11 ans d'expérience, cherche emploi.

Tél. : 0558.00.03.71
Ingénieur traitement des eaux et fluides industriels cherche emploi.

Tél. : 0662.64.67.44
H. 40 ans, pâtissier qualifié, 26 ans d'expérience, cherche emploi comme chef pâtissier.

Tél. : 0668.87.97.99
H 46 ans, cherche emploi comme directeur commercial.

Tél. : 0554.10.43.27
F 42 ans, mariée, bac+5, cadre RH avec 12 ans d'expérience, cherche emploi wilaya d'Alger.

Tél. : 0791.48.78.56
Ancien fonctionnaire, gestion personnel, comptabilité, finances,

32 ans expérience, demeurant à Béjaïa, cherche emploi.

Tél. : 0665.47.80.11
Tél. : 0554.62.85.62
Tél. : 0771.23.09.02

JH 25 ans, master en gestion financière, cherche emploi dans domaine.

Tél. : 0555.47.71.92
JH 24 ans, licence en finances d'entreprise, cherche emploi dans domaine.

Tél. : 0558.04.52.29
JH 38 ans, cuisinier, 10 ans d'expérience, cherche emploi.

Tél. : 0555.51.82.07
Dame cherche emploi comme garde-malade couchante.

Tél. : 0792.62.24.28
Employé de maison sachant très bien cuisiner, cherche place chez famille ou couple avec hébergement.

Tél. : 0780.29.37.79
H 51 ans, retraité, 25 ans d'expérience dans l'éducation nationale, cherche emploi comme secrétaire chez avocat, notaire, huissier de justice...

Tél. : 0797.66.56.70
E-mail : amedovage@gmail.com

Comptable, 20 ans d'expérience dans comptabilité, administration et finances, cherche emploi.

Tél. : 0557.38.92.15
Tél. : 0550.09.99.28
JH 37 ans, marié, licence en comptabilité, 10 ans d'expérience dans plusieurs postes, cherche emploi.

Tél. : 0796.80.38.10
JH 27 ans, licence en droit + Capa + TS gestion des ressources humaines, 16 mois expérience, dérogé du SN, cherche emploi.

Tél. : 0553.87.12.82
Femme cherche emploi comme garde malade, nourrice ou femmede ménage, Alger-Centre.

Tél. : 0783.18.01.86
Tél. : 0554.67.10.59
JH 30 ans, 10 ans d'expérience, cherche emploi comme gestionnaire de stocks.

Tél. : 0771.73.64.18
JF licenciée en droit et capacité judiciaire, expérimentée, cherche emploi, étudie toute proposition.

Tél. : 0556.99.79.04
JH 25 ans, master en génie civil (structures en bâtiment), dérogé du SN, cherche emploi dans société privée ou étatique.

Tél. : 0775.84.51.44
JF licenciée en gestion des ressources humaines, 3 ans d'expérience dans secrétariat, habite à Bab Ezzouar (Alger), cherche emploi dans les environs.

Tél. : 0560.58.89.81
Ingénieur d'Etat en électrotechnique, 40 ans dans électricité bâtiment et industriel, étude, suivi et contrôle, cherche emploi.

Tél. : 0780.98.03.10
Médecin généraliste et allergologue, longue expérience dans le domaine, cherche remplacement longue durée ou travail à mi-temps.

Tél. : 0656.63.82.75
JH architecte, 8 ans expérience, prend tous dossiers dessins 2D/3D, permis, conception, régularisation, suivis de chantier ou autre emploi.

Tél. : 0773.51.40.25
Père de famille, 45 ans, peintre,

20 ans d'expérience, cherche emploi à Alger, chez particulier.

Tél. : 0790.79.19.83
JH diplômé en comptabilité et fiscalité, 4 ans d'expérience dans commercial + 1 année dans le domaine de spécialité, cherche emploi.

Tél. : 0541.28.72.46
Jeune dame cherche emploi comme garde malade couchante.

Tél. : 0561.11.87.53
Employé de maison, sachant très bien cuisiner cherche place chez famille ou couple avec hébergement.

Tél. : 0558.06.72.18
Styliste, 20 ans d'expérience, cherche emploi.

Tél. : 0561.84.96.34
Homme, 30 ans d'expérience en administration, finances et comptabilité générale, cherche emploi Alger et environs.

Tél. : 0557.38.92.25
JH 39 ans, possède CAP/CMTC, CED en cours, 8 ans expérience, cherche emploi wilayas Alger, Tipasa ou Bliida.

Tél. : 0552.44.84.26
APPARTEMENTS

Vends/Loue F3 à Béni Merad (Blida) ou échange contre F2 Alger-Ouest.

Tél. : 0782.17.02.23
Particulier vend F4, 91 m2, 3e étage, acte, libre de suite, cité 8-Mai-1945, Bab Ezzouar (Alger).

Tél. : 0663.06.62.28
Particulier possède F3 aménagé en F4, toutes commodités, situé au 3e étage d'un immeuble récent de 5 étages, parking avec portail, à Si Mustapha (Boumerdès), désire échanger avec particulier contre similaire à Alger ou environs. Agence s'abstenir.

Tél. : 0554.70.86.09
Loue F3 à Ain Benian, Alger..

Tél. : 0551.20.71.78
Echange studio pied dans l'eau (front de mer), wilaya de Boumerdès, sur Alger ou environs.

Tél. : 0793.81.33.59
Loue très bel F4, refait à neuf, cour 25 m2, niveau de villa, RDC 102 m2, convient habitation, bureau, cabinet médical, rue Brise-Marine, Bordj El Bahri.

Tél. : 0553.73.53.25
Vends F4, 2e étage, 82 m2 avec cave, centre-ville Boufarik (à côté de la Mosquée).

Tél. : 0698.22.26.82
Vends terrain 233 m2, 83 m2 bâtis, acte, à Oum Tbouli, El Kala, wilaya d'El Tarf. Prix : 5,5 millions DA.

Tél. : 0660.88.45.97
Vends terrain 184 m2, situé El Aouana, Jijel.

Tél. : 0559.56.66.73
Vends lot 310 m2, avec acte, Baba Ali.

Tél. : 0550.87.75.87

superficie.
Tél. : 0550.45.69.46
Vends villa dans résidence fermée à Fouka (Tipasa), vue sur mer, R+2, terrasse, 170/140 m2, acte.
Tél. : 0553.83.35.02

LOCAUX

Loue local 70 m2 et plus, convient pour pharmacie, laboratoire d'analyses, agence bancaire, assurances, publicité, administrations ou autres, situé près du dispensaire (Boumerdès).

Tél. : 0556.24.51.27
Cherche en location un local à Alger et ses environs, prix raisonnable.

Tél. : 0674.42.58.40
Possède local de 90 m2 situé à El Mouradia, rue du 8 novembre. Refait à neuf. Ponçage carrelage, BA13, électricité 380 volts, gaz, eau, téléphone.

Convient pour superette, médecin, atelier de confection, assurances, etc. Demander Ahmed Zenati pour visite au :

Tél. : 0557.70.42.54
Loue local 200 m2 à Cherarba (Eucalyptus), Alger.

Tél. : 0770.48.22.10
Loue local 100 m2, Château-Rouge (Eucalyptus, Alger).

Tél. : 0772.12.64.38
Vends 03 locaux à usage commercial avec sous-sol d'une surface globale de 159,68 m2 : le RDC d'une superficie de 79,84 m2 et le sous-sol d'une superficie de 79,84 m2.

Tél. : 0772.23.71.54
Loue local en plein centre ville d'El Harrach (Alger), 120 m2, façade de 5 m2.

Tél. : 0540.31.77.50
Particulier loue un local commercial 21 m2 + sous-pentes en dur 14 m2, conviendrait pour activité libérale ou commerciale, situé à côté du cimetière israélien, cité Bel-Air.

Tél. : 0776.38.90.43
Tél. : 0557.04.26.17
Tél. : 0551.74.13.37
Fax : 045.81.69.87

TERRAINS

Vends terrain 250 m2 à cité 11-décembre-1960, Dély Ibrahim (Alger), en face du Parc Dounia, papiers en règle.

Tél. : 0698.22.26.82
Vends terrain 233 m2, 83 m2 bâtis, acte, à Oum Tbouli, El Kala, wilaya d'El Tarf. Prix : 5,5 millions DA.

Tél. : 0660.88.45.97
Vends terrain 184 m2, situé El Aouana, Jijel.

Tél. : 0559.56.66.73
Vends lot 310 m2, avec acte, Baba Ali.

Tél. : 0550.87.75.87

Nos bureaux régionaux

Annaba :	Tél. : 0662.11.75.00
Béjaïa :	Tél./Fax : 034.12.97.97
Constantine :	Tél./Fax : 031.66.23.77
Mascara :	Tél./Fax : 045.81.69.87

Nos aimables lecteurs sont priés de nous informer des suites à donner à leurs annonces

Gratuit
et facile à
télécharger

**La Nouvelle
République sur
vos smartphones
Vous pouvez la
télécharger sur
Play Store**

société

Un savoir-faire ancestral qui risque de disparaître faute de n'avoir pas été transmis

Des traditions fondées sur la prévoyance et la tempérance

Les traditions anciennes se perdent dans l'indifférence générale, de belles traditions qui ont fait le bonheur de nos grands et arrière grands parents. Ils les ont inventées puis améliorées pour faire face à divers besoins, surtout alimentaires et vestimentaires. Avec l'éparpillement des familles entre la ville et la campagne, il y a eu perte préjudiciable de contacts entre les jeunes et les vieux

Les jeunes qui sont supposés chargés d'assurer la relève n'ont jamais jugé nécessaire d'apprendre auprès des vieux et même pas pendant les vacances ne serait-ce que les rudiments des métiers manuels, au moins pour savoir adapter sa vie à ses moyens financiers. C'est dans le laisser aller générale que les choses se sont passées pendant des années et aucun n'a jugé utile d'émettre la moindre critique si bien qu'aujourd'hui, la plupart pour ne pas dire tous les vieux qui maîtrisaient les métiers traditionnels, sont morts, emportant avec eux tout leur savoir faire. Désormais plus de vrais plats qui faisaient le bonheur de nos ancêtres qui n'ont pas connu le modernisme, mais qui étaient heureux. Ils mangeaient sainement et utilement. Une tchekhtchoukha faite à partir de feuilles en pâte cuite et facile à conserver, servira à faire le plat en question, avec du lait de vache ou de chèvre et les feuilles sèches faites avec de la semoule de blé, réduites en morceaux par simple pression avec les doigts, cela donne un plat bien rempli, bon pour bien se régaler et garder ses forces surtout quand c'est accompagné de beurre. On connaît une autre recette, à base d'huile d'olive qui remplace le lait. Il y a dans différentes régions d'Algérie le même plat de tchekhtchoukha, consommé avec du bouillon garni de viande, mais la viande n'est pas nécessaire, il suffit d'un bouillon simple de petits pois cassés, c'est un régal. Là où il y a eu une réelle déperdition, c'est dans le domaine des arts traditionnels et en littérature populaire.

Des arts dont il ne reste que de vagues souvenirs

Un savoir faire dans le domaine de l'artisanat traditionnel à jamais perdu, par la faute de tous ; d'abord, d'une jeunesse qui ne s'est jamais intéressée aux travaux manuels pour la production d'objets à usage domestique comme le grand plat à rouler le couscous réalisé en totalité au moyen d'un tour traditionnel de fabrication locale, il s'agit d'un tour à pédale qu'on met en mouvement avec le pied droit, c'est quelque chose de simple, mais d'ingénieux inventé par des hommes simples, mais intelligents et qui ne sont sortis d'aucune école. Ce tour a, peut-être été inventé en s'inspi-



rant du rouet qui servait jadis à filer la laine de manière rapide. Il reste le métier à tisser que les femmes anciennes savaient monter avec beaucoup d'ingéniosité à l'aide de supports en bois placés verticalement et attachées aux poutres d'une maison traditionnelle. A ces deux poutres sont attachées deux pièces en bois et qui servent à supporter la trame de fil, deux rangées de fil qui font servir à laisser passer le fil de laine, ces deux rangées sont réglées à l'aide de longs roseaux. La description du métier vous a été faite sommairement, car c'est plus compliqué et c'est un travail de femmes qui ont filé la laine et préparé la trame de la chaîne pendant des siècles bien avant de dresser le métier à tisser. Quel travail ingénieux que personne parmi les éléments féminins de la nouvelle génération n'est capable de citer l'ensemble des pièces d'un métier à tisser, quand à monter un métier à tisser, c'est devenu impossible. On peut dire adieu à cette pratique artistique et adieu aux grosses couvertures en laine. La plupart des vieilles qui avaient tout ce savoir faire ont maintenant disparu et du temps où elles étaient actives, les dernières doivent remonter jusqu'au début des années soixante, aucune des jeunes n'a été volontaire pour s'initier à ce travail artisanal et les vieilles qui en étaient les expertes dans ce domaines sont parties en emportant tout leur savoir faire. C'est ce qui est arrivé aux artisans sur bois qui faisaient des objets en bois à usages divers ou de grands plats en bois qui ont servi jadis à rouler le couscous. Maintenant, il y a les plats métalliques, quant aux articles en bois et toute la vaisselle de l'ancien temps, ils ont été oubliés et très peu de gens de la nouvelle génération les connaissent. Ainsi, plus de couvertures en multicolore. Nos vieilles qui savaient parfaitement le tissage, connaissaient aussi les techniques des teintures ; elles teignaient leurs fils à tisser en plusieurs couleurs et au fur et à mesure de leur tissage, elles dessinaient des motifs en diverses couleurs qui ne déteignaient jamais au lavage. Chacune de leurs opérations font partie de l'art de bien faire. Elles avaient une

maîtrise du tissage si bien qu'elles passaient de la couverture au burnous, dans le respect total des proportions. Le métier à tisser pour le burnous était un peu spécial, le travail est moins long mais il y avait des règles à respecter pour que les pans soient égaux et que le capuchon soit à sa place. Une fois tissée, elles le brodaient sur les côtés et au capuchon, avec du fil de soie, un travail de patience qui demandaient beaucoup de savoir faire. Un burnous brodé a plus de valeur une fois fini, le burnous brodé apparaît aux yeux du public comme un vrai objet d'art. Il y avait dans l'ancien temps un brodeur de burnous. On lui confiait un burnous qui vient de sortir du métier à tisser, et il le brodait admirablement bien. C'est le dernier brodeur que l'on ait connu, puis plus personne n'a pu se charger de cette tâche qui demande beaucoup de doigté et de savoir faire.

Doit-on parler de la fin du traditionalisme

Sûrement au regard des changements constatés. La nouvelle génération n'y pense plus tant l'évolution des mentalités a fait son œuvre sous l'action d'un grand nombre de facteurs : l'école en premier lieu, elle a joué un grand rôle en apportant des changements sur le plan culturel, ensuite les conditions de vie qui ont un impact certain sur la manière de gérer le quotidien et les états d'esprit. Et le changement est tel que même sur le plan culinaire les jeunes qui travaillent assez loin de leur domicile, ont d'autres préférences : on pense beaucoup à prendre un casse-croûte aux frites, ou une omelette, sinon le hamburger c'est plus facile à préparer chez les nouveaux restaurateurs spécialisés aussi pour le grantétra, préparé avec de la semoule de maïs, que le plat de couscous, de macaronis ou de haricots blancs. Quant à manger la soupe aux plantes sauvages, cela devient impossible ; d'abord, il faut connaître ces plantes comme grand-mère qui en était familière et qui réussissaient merveilleusement la cuisine ancienne très variée et ce, contrairement à ce que l'on pense. Les plats habituels de la cuisine des an-

cêtres étaient préparés avec de la semoule et des légumes secs comme les petits pois et les fèves conservés séchés par leurs soins après qu'ils aient été semés et récoltés, surtout en période hivernale. Et dès le printemps avec la renaissance de la nature à la vie, surtout avec l'apparition des plantes comestibles, l'arrivée à maturité des fèves vertes des pois chiches et des petits pois, on en consommait une partie selon les vieilles recettes, le reste destiné au séchage pour la mauvaise saison, c'est pour les figues fraîches dont une bonne partie étaient séchées comme aliment d'appoint pour la saison froide. Concernant le travail artisanal, les anciens avaient inventé pour tout ce dont ils pouvaient avoir besoin, on peut dire, malgré les difficultés de la vie, qu'ils vivaient en autarcie, hommes et femmes luttaient pour vivre et faire vivre la famille. Chacun avait son rôle et ne se permettait aucune défaillance. Pour une bonne organisation de la famille, il y avait un code auquel chaque membre devait se soumettre pour une vie harmonieuse. En milieu traditionnel, il n'y avait nul souci du lendemain, tant on avait toujours pris soin d'éviter une quelconque pénurie moyennant des réserves pour toutes les denrées essentielles. On ne connaissait pas les soucis du lendemain tant les anciens avaient pris l'habitude d'anticiper les problèmes de la vie, autrement dit, ils étaient prévoyants et ce contrairement aux familles d'aujourd'hui. Ce n'est pas du tout la même mentalité. Aujourd'hui tout s'achète, le lait, le pain, la semoule, les vêtements et jusqu'aux pulls en laine, alors qu'avant les femmes tricotaient, mais en été, avec les longues aiguilles et du fil de laine. En cuisine d'autres habitudes se sont installées, d'abord, c'est la cuisine au gaz qu'il faudra payer. Les familles pauvres ou moyennes font la cuisine au jour le jour. Quelquefois les familles prévoyantes font par exemple le couscous pour plusieurs jours consécutifs avec le bouillon aux légumes secs, ou des lentilles pour plusieurs repas et la soupe aux lentilles se mange avec le pain.

INFO EXPRESS

Condoléances du Président Tebboune aux familles des victimes de l'explosion de Aïn Oulmène

Le président de la République, Abdelmadjid Tebboune a présenté mardi ses condoléances aux familles des victimes de l'explosion survenue à Aïn Oulmène, à Sétif, ayant fait 8 morts et 14 blessés. Le Président Tebboune a donné ses instructions au Premier ministre, ministre des finances, Aïmene Benabderrahmane pour assurer une prise en charge totale des blessés. Pour rappel, une explosion suivie d'un incendie survenu mardi après-midi dans un entrepôt de produits cosmétiques à la cité des 583 logements dans la commune de Aïn Oulmène (Sud de Sétif), a fait huit (8) morts gravement blessés et intoxiqués par la fumée, a-t-on appris auprès de la Protection civile.

Tissemsilt Bin El-Kifane, un site naturel et touristique en quête de valorisation

L'espace naturel «Bin El-Kifane», situé sur les hauteurs de l'Ouarsenis dans la wilaya de Tissemsilt, est un site touristique attrayant en quête de valorisation et de structures, accueillant annuellement un grand nombre de visiteurs. Ce qui caractérise cet espace, qui s'étend sur une superficie de 70 hectares, situé dans la commune de Boukaïd, est qu'il se trouve à 1.200 mètres d'altitude et dispose d'un épais tapis végétal, en plus de pics rocheux au niveau du sommet de la montagne qui attire l'intérêt des amoureux de la nature et des loisirs. Cependant, cette région attrayante est dénuée de structures et d'espaces fournissant aux visiteurs de l'intérieur et de l'extérieur de la wilaya de Tissemsilt les conditions adéquates tout au long de l'année, a-t-on constaté. A ce propos, le jeune Hicham, adepte de l'aventure et du tourisme de la wilaya de Chlef, a indiqué à l'APS que le site de Bin El-Kifane est l'un des sites touristiques attractifs et importants de la wilaya de Tissemsilt, mais a besoin d'être valorisé par la réalisation d'infrastructures d'accueil, notamment un hôtel, ainsi que des espaces de promenade et de pratique du sport. «Cette région est située sur les hauteurs de l'Ouarsenis et c'est l'endroit idéal et préféré des sportifs», a-t-il ajouté. De son côté, M. Mohamed, chef de fa-

Sonelgaz Création de nouvelles directions régionales dans les nouvelles wilayas

Le groupe Sonelgaz a annoncé, mardi, dans un communiqué, la création de 2 directions régionales et 10 directions de distribution au niveau des nouvelles wilayas.

L'annonce a été faite lors d'une réunion, au siège de la direction générale, présidée par le P-dg du groupe, Mourad Adjal, en présence du nouveau directeur général de la société de distribution, et de cadres dirigeants du groupe. La décision intervient conformément au nouveau découpage administratif approuvé par les hautes autorités du pays, prévoyant la promotion de dix circonscriptions administratives du sud en wilayas. Les nouvelles directions seront complètement autonomes en termes de gestion, conformément au principe de décentralisation de la décision, et ce en vue de satisfaire les besoins de développement local de la population de ces wilayas et de se rapprocher davantage des clients de l'entreprise, ajoute le communiqué. M.



Adjal a présidé, en outre, la cérémonie d'installation de cadres dirigeants du groupe et sociétés filiales, en présence du secrétaire général de la Fédération nationale des travailleurs des industries électriques et gazières (FNTIEG). Les désignations et les nouveaux changements ont concerné plusieurs directions d'activité, ainsi que les directions centrales de la société mère, et ce outre l'installation des P-dg de plusieurs sociétés relevant du groupe. Dans son allocution à la cé-

rémonie d'installation, M. Adjal a souligné que «ces nouvelles désignations motivées par les décisions de la réunion du Conseil d'administration du groupe s'inscrivent dans le cadre de la nouvelle dynamique insufflée à l'activité du groupe Sonelgaz, l'objectif étant de donner la chance à tous les cadres et jeunes compétences pour accéder aux postes de responsabilité au sein du groupe, et partant apporter un nou-

veau souffle à l'entreprise et œuvrer pour son développement, en application des orientations des hautes autorités du pays», conclut le document. Trois joueuses de l'équipe nationale dames de handi-basket qui a remporté le sacre africain après sa victoire devant l'Afrique du Sud en finale du Championnat d'Afrique de la discipline à Addis-Abeba (Ethiopie) ont été accueillies mardi sur le tarmac de l'aéroport d'Ain El-Beïda à Ouargla par les autorités locales, a-t-on appris auprès des services de la wilaya. Le chef de l'exécutif de la wilaya, Mustapha Aghamir, accompagné du directeur local du secteur de la jeunesse et des sports, a présenté à la capitaine d'équipe, Djamilia Khemgani, et à ses coéquipières, ses vives félicitations pour cette belle performance qui leur permet de conserver leur titre pour la 3ème fois d'affilée. Lors de cette compétition (mini-championnat en présence de trois sélections), les championnes d'Afrique ont dominé leurs adversaires.

Covid-19 à Relizane

Une caravane de dépistage sur la placette Emir Abdelkader

Face à la résurgence des cas de Covid-19 en Algérie, notamment dans la wilaya de Relizane, à l'initiative du service d'assistance médicale «Allo Tabibi», une caravane de dépistage a été implantée au niveau de la placette Emir Abdelkader, qui durera toute la semaine, et ce jusqu'à demain, attirant un large public. Cette campagne, organisée par l'APC et la direction de la Santé de la wilaya de Relizane, a pour vocation de tester le plus de personnes possibles, qu'elles présentent des

symptômes du Covid-19 ou qui soient asymptomatiques pour une prise en charge très symbolique, à raison de 800 DA, et recevoir les bonnes mesures pratiques préventives nécessaires face à la propagation de la pandémie de la Covid-19. Ces dépistages, réalisés avec des tests antigéniques, sont accessibles à toute la population, notamment les enfants, sans rendez-vous et sans ordonnance. Ils se poursuivront jusqu'au mois de février.

N.Malik

Démantèlement d'un réseau criminel à Boumerdès 12 individus arrêtés et 400 milliards de centimes récupérés

La brigade économique et financière de la police judiciaire de la Sûreté de wilaya de Boumerdès a démantelé un réseau criminel composé de 12 individus, et récupéré des marchandises et des saisies estimées à 400 milliards de centimes, a indiqué, mardi, un communiqué de la Direction générale de la Sûreté nationale (DGSN). Ce réseau criminel, impliqué dans une affaire de constitution d'une association de malfaiteurs, est poursuivi pour spéculation illicite, contrefaçon et imitation d'une marque commerciale et d'un produit destiné à la consommation humaine, délit de fraude fiscale, pratiques commerciales malhonnêtes, faux et usage de faux dans des écritures commerciales. Les saisies récupérées d'une valeur globale de

400 milliards de centimes sont constituées de 7.608.717 boîtes de cigarettes de différentes marques, de 946.176 unités de tabac à chiquer, de 125.075 unités de charbon à narguilé et d'un montant d'argent estimé à 2.438.000.000 de centimes issu des recettes de la contrebande. Sept (7) compteuses de billets, des sceaux commerciaux utilisés dans la falsification des factures, des factures non conformes, des registres de commerce et des copies des registres, ont été également récupérés. Après parachèvement des procédures légales, les mis en cause ont été déférés devant le procureur de la République territorialement compétent qui a ordonné leur mise en détention provisoire. ■

Art culinaire : la cuisine arabe, de la rusticité bédouine à la grande gastronomie

L'art culinaire exprime, comme pour les autres arts, l'acquisition d'une qualité de vie et de culture. La civilisation arabo-musulmane n'y échappe pas et nous en apprécions les apports jusqu'à aujourd'hui. Cette civilisation est créatrice du premier livre de cuisine sous forme livresque, de l'art de servir, de déguster les plats et de se tenir à table quelques décennies après sa naissance dans un milieu plutôt aride et austère. Ce «tour de table» des conquêtes gastronomiques se terminera pour nos papilles par la découverte d'un plat fort apprécié dans les foyers de la «Umma» gastronomique. Plus connu sous le nom de Mulukhiya, il connaît nombre de variantes dans sa fabrication et une grande unité dans ses ingrédients de base, au Maghreb, au Machrek et en Afrique.

Les rubriques culinaires sont plus que souvent orientées vers la découverte du plat et sa réalisation. Peu ou prou se penchent sur l'acquisition des goûts d'une civilisation par le biais de ses mœurs gastronomiques.

céréale en passant le Golfe de Syrte, en route vers Gibraltar: la semoule des Berbères.

Les arts de la table: Bagdad et Cordoue Bagdad, «ventre» et «ombri du monde» est, en 762, la nouvelle capitale de l'empire abbasside. Elle compte un million d'habitants, le plus grand centre urbain de l'époque, semble-t-il. Au cœur de cette ville se côtoient, richesses, effervescence et création intellectuelle et plus discrète, mais présente, la «nouvelle cuisine». Les dirigeants de l'empire en sont de fervents consommateurs. Parmi eux, le fameux calife Haroun al Rachid (786-809).

Le prince Ibrahim Ibn al-Mahdi, demi-frère du calife Haroun, est l'un des initiateurs de cette «nouvelle cuisine». Grand cuisinier et goûteur, il consacre sa vie aux plaisirs de la table. Il lance la mode des compilations de recettes. Il est guidé dans cette démarche par une femme qui est son éminence grise culinaire, la fameuse Badi'a. D'abord esclave puis concubine, elle l'accompagnera sa vie durant. Le premier ouvrage sur la cuisine est édité de son vivant. Il n'en reste aucun exemplaire. Le premier livre conservé, le Kitab al Tabikh de Al Warraq, date du Xe siècle, conservé en Finlande, y fait référence comme un ouvrage fondamental. Tous les aliments sont catégorisés, des recettes précises décrivent les préparations, mais... sans indiquer les quantités. Ces cent trente-deux chapitres et quatre cent vingt recettes comportent de nombreux éléments sur la cosmétique, l'hygiène et la diététique. On y découvre l'usage du massage, l'apport des fruits secs, des confitures, du nougat, des bonbons berlingots, une recette d'œufs brouillés aux truffes, l'usage du café comme grain de parfum et la fabrication du vin... de datte et de raisin. Les pâtisseries bagdadaises perfectionnent le feuilletage et adoptent le sucre raffiné qui remplace le miel. On généralise l'usage des eaux distillées (rose, violette et orange) de même que celle du musc et de l'ambre. La cuisine européenne, loin de ces délicats plaisirs, ne tarde pas à les récupérer par son commerce, ses croisades et ses contacts avec l'Espagne d'Al Andalus.

Cordoue

Capitale dissidente, elle accueille, le chanteur transfuge de la cour rivale, Bagdad. Il est musicien, fin gastronome, s'appelle Ziryâb et trouve la production du monarque. Il introduit l'Oud à cinq cordes en Europe, mais laissera surtout sa marque dans les arts et les protocoles de table. À même le sol, la dégustation des plats ne fait pas honneur à leur qualité. Il en rehausse la présentation par des tables basses couvertes de cuivre au lieu de nappes de lin. Il demande le service successif des plats et non simultanément pour permettre une dégustation progressive à leur sortie de cuisine. Les boissons seront dorénavant servies dans des verres au lieu des traditionnelles coupes en métal, un héritage de l'Antiquité. Les deux capitales apportent chacune à sa façon, des éléments structurants à cette gastronomie. L'art gastronomique est au diapason des autres arts avec des hauts et des bas, de l'est à l'ouest de l'empire.

«Nouveau Monde» et cuisine arabe

La conquête et la colonisation de l'Amérique furent source de pillages. Après l'or et l'argent, les conquérants s'emparent de la richesse culinaire de ce continent, une façon indirecte d'en reconnaître la valeur nutritive. Le XVIe siècle impacte la cuisine arabe sous deux angles: des éléments turcomans s'y greffent sous l'influence de l'Empire ottoman puis elle s'enrichit de la tomate, du poivron, du piment, la pomme de terre, la courgette, le maïs et le cacao venus des Amériques.

Peu ou prou de sources, indiquent les voies suivies par cette intégration. A priori, une opération réussie, mais dont l'importance et le cheminement est à mesurer à l'aune des recettes et habitudes qu'elle génère.

Des interdits et restrictions religieuses

Le Coran précise interdictions et restrictions dans le domaine alimentaire. Communément désignées par le terme hallal. Il est nécessaire de faire le distinguo, car ils n'ont pas le même impact sur le quotidien. Remarquons d'abord que les restrictions de la nouvelle religion sont moins sévères, à l'époque, que celles des autres religions monothéistes, mais également l'hindouisme. La philosophie bouddhiste invite, sans obligation, à ne pas consommer de la viande pour éviter la souffrance des animaux. D'autre part, ces obligations ne s'appliquent qu'aux citoyens musulmans. Pour les autres citoyens, et dans un esprit de respect mutuel, la consommation d'alcool et de porc est autorisée.

La restriction des boissons fermentées se veut un combat contre l'ivresse publique et ses perturbations. Il s'agit bien de restriction et non d'interdiction. Le vinaigre, fabriqué à partir d'alcool, est d'un usage courant pour les plats pour leur conservation et donne du goût. Le prophète appréciait fortement une préparation culinaire connue sous le nom de Tirit à base de pain sec, préparé dans du bouillon et diverses viandes assaisonnées au vinaigre. Ce plat est toujours présent dans la cuisine turque sous le nom de Tirit et sa variante l'Iskender Kepab. La consommation du porc est donc interdite pour le sujet musulman et elle s'étend également aux bêtes trouvées mortes ou non sacrifiées rituellement. Cette interdiction s'impose sans trop peine. L'aridité du climat ne facilitait pas un élevage nécessitant un environnement un tant soit peu humide. La production littéraire qui s'en suivit ne concerne d'ailleurs que l'alcool et non le porc. Les médecins arabes conseillent par exemple l'usage du vin à titre médical dans les livres de recettes et le célèbre Abu Nawas rédigea sans doute les plus beaux poèmes bachiques connus à ce jour. Le végétarien n'est pas le bienvenu à l'époque: refuser de déguster les dons du tout puissant peut passer comme une insulte à sa générosité. Comme d'autres religions, l'islam souhaitait se distinguer par ses propres règles et restrictions.

Ingrédient de base et préparation

Au Maghreb, la Mulukhiya est séchée et réduite en poudre. La préparation peut durer plusieurs heures avec une cuisson à feu doux. On y retrouve de la viande cuite au préalable dans l'huile puis délayée avec de l'eau bien chaude. Le mélange forme un liquide verdâtre qui passe au marron foncé lors de la cuisson. On peut y ajouter un peu d'amertume par rajout de menthe, d'écorce d'orange ou d'écorce de grenade séchée. L'assaisonnement et type de viande varient selon les régions. Le Maroc se distingue, comme déjà évoqué, par l'utilisation du gombo pour fabriquer un plat du même nom. Au Moyen-Orient, la Mulukhiya se prépare à partir des feuilles fraîches. En Égypte, et seulement hors saison, ces feuilles peuvent être séchées, mais pas réduite en poudre. Les feuilles sont émincées puis cuites dans un bouillon de viande, de poulet ou de lapin et assaisonnées d'ail et de coriandre fraîche.

La Mulukhiya dans l'«Umma» gastronomique

Un plat légendaire et des origines en Égypte pharaonique. Avantage ou désavantage, il souleva moult critiques quant à savoir qui possède la meilleure recette. Le gourmet passe outre ces polémiques pour se consacrer aux subtilités qui offrent chacune des adaptations liées à son environnement et son histoire. Le nom du plat est commun à la Syrie, au Liban, à la Palestine, l'Égypte, la Libye, la Tunisie, l'Algérie et le Maroc. À la différence des autres pays, le Maroc utilisera le gombo (bamya, corne grecque, gnawia) au lieu de la corète potagère pour fabriquer un plat qui porte le même nom. En Afrique, le plat existe sous d'autres noms (Fakoye, Kereng-kereng), à base de corète potagère, au Soudan, au Kenya, au Tchad, au Mali, au Burkina Faso et en Côte d'Ivoire. Même la lointaine Haïti en connaît une version sous le nom de Lalo. Sans doute amené là par les esclaves arrachés à leur continent.

La légende situe la corète dans l'Égypte des Pharaons ce qui expliquerait la présence du mot MULUK (rois) dans son nom. Un plat réservé exclusivement aux rois pour devenir par la suite plus populaire. Une deuxième légende voudrait que la corète potagère ait été considérée comme une plante vénéneuse d'où le nom de «Khayat». L'envahisseur Hyskos (les peuples de la mer) soumit ses sujets égyptiens à l'obligation d'une dégustation en préfixant le mot égyptien du mot «Mulu». Loin de constituer une menace pour

leur vie, elle devint vite un plat toujours présent dans le panthéon de la cuisine arabe. La corète potagère (connu aussi sous le nom de krinkrin, mauve des Juifs) est une herbacée qui peut atteindre jusqu'à quatre mètres de haut et riche en chlorophylle. Elle a des vertus purgative, émolliente, fébrifuge, diurétique, tonique, adoucissante, galactagogue, calmante, antalgique et émolliente. Des qualités dignes des meilleures recettes diététiques. Elle ne convient cependant pas aux affections rénales. Son goût est plus proche de l'oseille que de l'épinard avec lequel elle offre quelques analogies.

La civilisation arabo-islamique la connaît et elle apparaît dans la littérature culinaire dès le 10e siècle au Caire sous le règne de al Mu'izz, guéri grâce à elle, de maux d'estomac, sur conseil de ses médecins. Al Hakim, dynastie chiiite oblige, l'interdit parce que trop liée aux déboires des débuts de l'Islam. Une interdiction qui ne fait pas long feu. Le cinéma égyptien, marqué par le nationalisme d'après-guerre, s'empare de ce plat populaire dont la préparation simple est opposée à celle d'une cuisine occidentale jugée trop «complexe».

Selon les pays, la Mulukhiya sera consommée le premier jour du calendrier musulman pour une nouvelle année «verte», c'est-à-dire prospère et pleine de bonheur. Dans certaines régions de Tunisie, elle est aussi préparée à la fin d'un deuil et le premier jour de l'Aïd el Fitr.

Conclusion

À l'image de ses sciences, sa philosophie et son histoire, la civilisation arabo-musulmane étudie, traduit, adapte et remodèle un existant dans ses zones d'extension pour en enrichir le patrimoine avec un nouveau savoir-faire et une intégration des plus réussies. Ce phénomène concerne aussi les plaisirs de la table dont la rusticité originale est vite transformée en une gastronomie digne des plus grandes tables et inspiratrices d'une Europe médiévale encore à la recherche de ses marques. La compilation et le livre de recettes perdurent et rencontrent toujours un franc succès dans les foyers. La cuisine arabe a sa place dans le patrimoine de la gastronomie mondiale. Le Brésil, qui abrite une importante diaspora libanaise et syrienne, a réadapté la cuisine arabe.

Michel Masheq

