

École Supérieure de Pédagogie de Karlsruhe
Julia Keller
Simona Raimondo

Achmy Halley : *L'Oasis d'Aïcha*

**Citoyenneté et littérature de jeunesse: analyse littéraire et
didactisation
Responsables du séminaire : Patrick Geffard, Gérard
Schlemminger
Juillet 2005**

La culture Kabyle

Le Maghreb comprend la Mauritanie, le Maroc, l'Algérie, la Tunisie et la Libye.

À partir du XII^e siècle, le Maghreb a été une terre d'invasion où les occupants arabes ont laissé les traces de leur propre civilisation.

L'arabisation du Maghreb est une histoire de conquête, avec ses violences et ses résistances. Mais le Maghreb a aussi conservé beaucoup de traditions antérieures à l'invasion arabe. C'est par exemple le cas pour la Kabylie, qui fait partie de l'Algérie. À partir de 1830, la France a entrepris la colonisation du Maghreb et a conquis militairement l'Algérie.

La famille de *L'Oasis d'Aïcha* vient de Kabylie. Ce sont des « Berbères », un terme à l'origine plutôt péjoratif puisqu'il signifie « barbares ». Les Berbères sont les plus anciens habitants du Maghreb qui parlent une même langue, dans une grande diversité de dialectes.

Dans le roman, Aïcha, la grand-mère de Soraya, vient d'Algérie et espère revoir sa patrie. Mais il est possible que le cancer dont elle est atteinte ne lui en laisse pas l'occasion. Si Aïcha meurt avant d'avoir pu faire ce voyage, elle aura auparavant transmis bien des éléments de sa culture à Soraya. C'est pourquoi de nombreux éléments de la culture berbère traversent le récit : le désert, les oasis, le thé à menthe, les hommes bleus (les nomades), les tentes, l'importance de la nourriture (la famille qui mange ensemble, les gâteaux de miel, le couscous). Par contre, la culture française est représentée par le vin, les croissants, les baguettes et le café.

Les Arabes ont apporté l'Islam qui s'est imposé aux habitants du Maghreb. Mais le domaine religieux n'est pas abordé dans le récit.

La petite fille, Soraya, ne connaît que la France. C'est pourquoi elle veut tout savoir de l'Algérie et de la Kabylie. Elle est très attachée à sa grand-mère parce que celle-ci raconte souvent des histoires d'Algérie et du Sahara (cf. chapitres 1 à 5).

Soraya s'intéresse beaucoup à la culture et aux coutumes algériennes, comme par exemple la préparation du couscous. Elle lit le livre d'Ali Baba pour mieux s'imaginer le désert, le sable... Soraya part en voyage avec Aïcha jusqu'au Sahara en apprenant comment préparer le couscous (cf. chapitres 2 et 3). La grand-mère

raconte aussi son enfance en Kabylie et le lecteur peut sentir la nostalgie qui accompagne les paroles d'Aïcha (cf. chapitre 4).

Dans la famille mise en scène, trois générations coexistent. On peut voir une lignée féminine qui concerne les personnages principaux : la grand-mère, la mère et la petite fille. Le père et le grand-père ne jouent pas un grand rôle. De temps à autre, l'auteur joue sur les choix sémantiques pour marquer la proximité avec la culture kabyle. Par exemple avec la préparation du couscous dont Aïcha compare les ingrédients avec le paysage du Sahara (cf. pages 8, 9, 10 : la semoule c'est le sable, les grains sont des rayons de soleil). L'auteur parle aussi des chameaux (pages 9, 10), des hommes de la caravane habillés en bleu (pages 9, 10), des yeux bleu pâle (page 8), de l'oasis et du désert pour aller vendre les dattes au marché (pages 8, 9, 11).

À notre avis, les thèmes principaux du roman sont les enfants de l'immigration et leur culture d'origine, la place de la nourriture dans l'identité culturelle et la maladie incurable de la grand-mère. Les enfants allemands n'ont probablement pas de connaissances de la culture Kabyle et ce sera le travail du professeur de la faire découvrir aux élèves.

Source : Geffard, Patrick. *L'Oasis d'Aïcha*. Paris, Édition Syros 1998. (Cahiers Citoyens).

Travail en classe

Le roman est utilisable dans une quatrième classe d'école primaire où il est conseillé de sensibiliser les élèves à la lecture d'un roman. Nous recommandons de s'inspirer d'abord des questions « Avant la lecture » du « Cahier Citoyen » *Ma famille vient d'Algérie*, page 4.

Nous nous concentrons sur le sujet « La culture Kabyle ». Voici une utilisation possible du livre en classe, en nous référant au cahier citoyen *Ma famille vient d'Algérie*.

Fiche 1 :

La préparation du couscous

Les ingrédients du couscous

Préparation : 1 heure

Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 16 personnes) :

- 2 kg de semoule de blé (couscous)
- 1 litre d'eau
- 3 kg d'agneau
- 8 oignons
- 12 gousses d'ail



- 240 ml d'huile d'olive

- 120 ml de concentré de tomate

- 20 ml de piments séchés



- 20 ml de muscade

- 12 ml de coriandre



- sel et poivre

- 12 tomates

- 4 l d'eau

- 12 carottes

- 4 poireaux



- 800 g de potiron

- 8 courgettes

- 2,6 l de pois chiches



- 240 g de beurre

Fiche 2a : Préparation

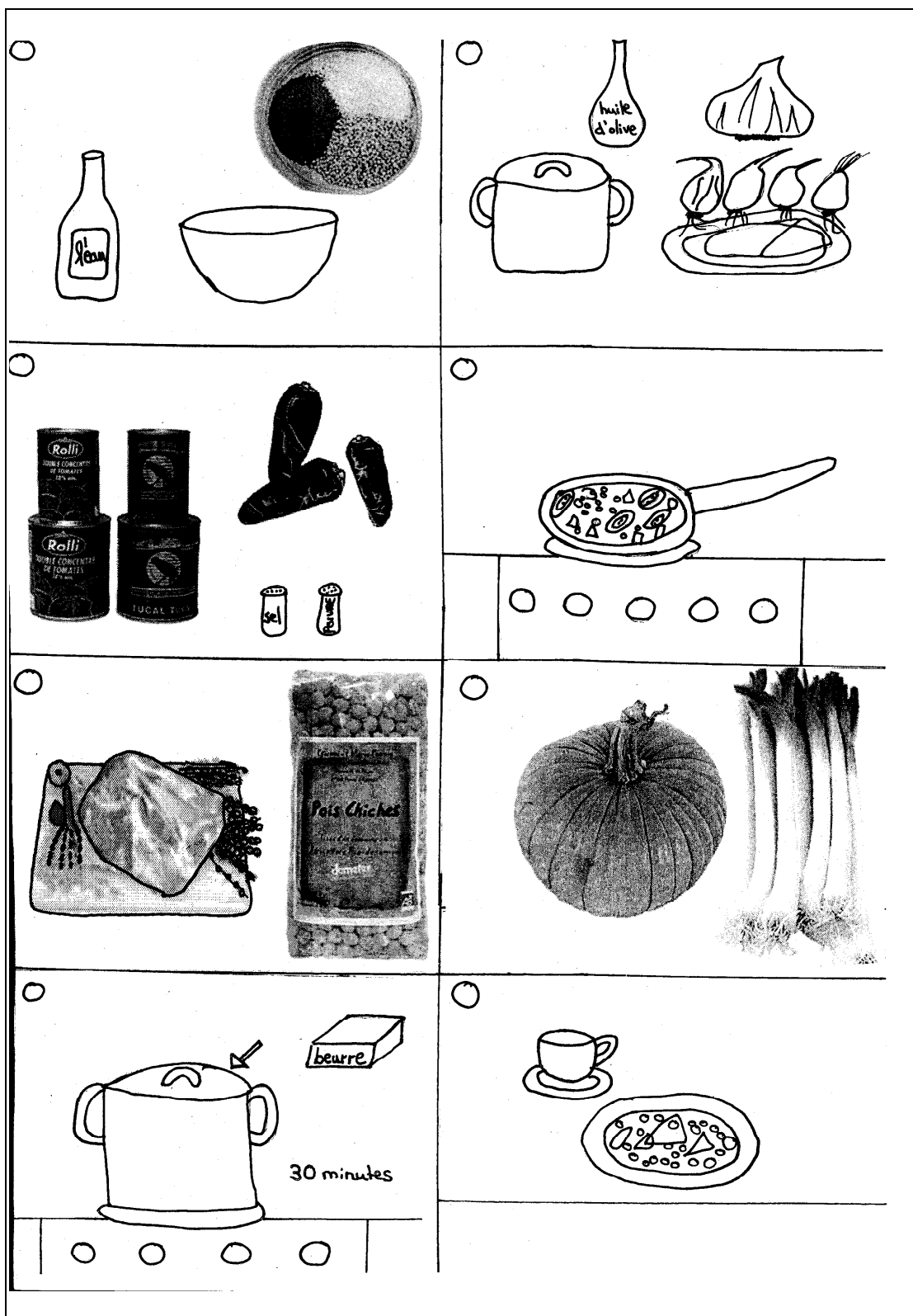
1. Dans un bol : mélanger la semoule et 2 l d'eau. Laisser reposer.
2. Dans un autocuiseur : faire revenir la viande, les oignons et l'ail dans l'huile pendant environ 15 minutes.
3. Ajouter le concentré de tomate, les piments, la muscade, le sel, le poivre. Mélanger le tout.
4. Couper les légumes en morceaux. Ajouter les tomates concassées, l'eau et tous les légumes, sauf les courgettes. Laisser mijoter 20 minutes.
5. Couper la viande en morceaux, couper les courgettes en rondelles. Ajouter les courgettes, les pois chiches et la viande.
6. Mélanger.
7. Déposer le panier au-dessus de la marmite et laisser cuire 30 minutes.
8. Mouler la semoule.
9. Ajouter le beurre et arroser avec un peu de bouillon.
10. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.
11. Servir séparément.

Cuisiner le couscous (consignes pour l'enseignant)

Le professeur et ses élèves décorent la classe de foulards, de plantes et de sable pour créer une « atmosphère kabyle » dans la classe et pour sensibiliser les élèves à la culture berbère. Cette décoration est accompagnée par des morceaux de musique traditionnelle kabyle.

Si l'école dispose d'une cuisine, le professeur demande à chaque élève d'apporter une partie des ingrédients pour cuisiner le couscous ensemble. Il demande à quelques parents de l'aider. La cuisine ne dispose probablement pas d'une couscoussière traditionnelle ; Il faut alors utiliser deux grandes casseroles. S'il n'y a pas la possibilité de faire la cuisine dans l'établissement, il est conseillé de demander de l'aide aux parents pour qu'ils préparent le plat à la maison.

Fiche 2b : Préparation



Fiche 3 : Liste de vocabulaire

une semoule de blé	Weizengrieß	pois-chiches	Kichererbsen
un agneau	Lamm	mélanger	vermischen
couper en morceaux	in Stücke schneiden	un autocuiseur	Schnellkochtopf
une gousse d'ail	Knoblauchzehe	ajouter	hinzufügen
une huile d'olive	Olivenöl	sauf	außer
un oignon	Zwiebel	laisser mijoter	ziehen lassen
du concontré de tomate	Tomatenmark	un panier	Deckel
des piments séchés	getrocknete Peperoni	une marmite	Kochtopf
la muscade râpée	geriebene Muskad	rouler	drehen, rollen
une coriandre	Koreander	arroser	begießen
un potiron	Kürbis	couvrir	bedecken
des courgettes	Zucchini	laisser reposer	ruhen lassen
en rondelles	in Scheiben	un autocuiseur	Schnellkochtopf